



Pauschalangebote

BREMERTOR

Event

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie einen Blick in unsere
Menü- & Buffetvorschläge werfen.

Wir hoffen, dass für Sie schon etwas passendes dabei ist.

Sollte dies jedoch nicht so sein, beachten Sie bitte,
dass es sich hierbei nur um Vorschläge handelt.

Gerne gestalten wir Ihre Feier
und Ihr Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen
und Vorstellungen.

Wir freuen uns auf ein
persönliches Gespräch mit Ihnen!

Ihre Familie Gefken

Buffet Vorschlag Nr. 1

Bremer Hochzeitssuppe

Rinderschmorbraten

Zart gebratene Hähnchenbrustfilets

Schweinefilets im Speckmantel

Gegrilltes Kabeljaufilet

Rahmsauce, Weißwein-Dill-Sauce

Rotwein-Schalottensauce

Gemüse vom Markt

Kartoffelgratin & Kräuterkartoffeln

Dreierlei Eissorten mit einer Auswahl

an Saucen & Toppings

Salat von frischen Früchten

Preis pro Person EUR 39,50

Buffet Vorschlag Nr. 2

Gefüllte Lachsrollchen mit Frischkäse im Crêpe-Mantel
Antipastivariation, Kichererbsensalat mit Linsen und Minze
Rosa gebratenes Roastbeef an Remouladensauce
Salatbar mit Ceasar- & Mango-Curry-Dressing
gemischter Brot- & Baguettekorb
mit dreierlei Butter

Schweineschnitzel Wiener Art
Geschmorte Rinderrouladen in eigener Sauce
Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronengras
Ofenlachs
Rahmsauce & Kräutersauce
Gemüse vom Markt, Rotkohl
Wildkornreis, Kartoffelgratin & Röstkartoffeln

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf
Vanille mousse mit Fruchtsauce
Schokoladenbrownie an marinierten Früchten

Preis pro Person EUR 49,00

Buffet Vorschlag Nr. 3

-Italia-

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Antipastivariation, Vitello Tonnato

Bauernsalat mit Schafskäse

gemischter Brot- & Baguettekorb

zweierlei Butter

Kleine Schnitzel vom Schwein in Parmesan paniert

Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronengras

Schweinefilet mit Tomaten, Basilikum & Käse überbacken

Lachslasagne mit Blattspinat in Sahnesauce

Kräutersauce, Tomatensauce

Ratatouille Gemüse,

mediterranes Kartoffelgratin, Tagliarini & Kräuterkartoffeln

Italienische Käse-Auswahl

Tiramisu mit marinierten Früchten

Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person EUR 49,50

Buffet Vorschlag Nr. 4

-Grillbuffet Smoker-

Rinderhüftsteak, Chili-Minz-Garnele

Lachsfilet auf Bananenblatt

Marinierte Schweinemedallions

Hähnchenbrust mit Mango-Chili-Marinade

Knackige Rostbratwurst

Kartoffelgratin, Kräuterkartoffeln

Grillgemüse mit Aioli

Couscous-Rote Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse

Wasabi-Gurkensalat, mediterraner Nudelsalat

Tomate-Mozzarella-Spieße, Salatbar mit Dressings

Auswahl an Grill- und BBQ-Saucen

Gemischter Baguettekorb mit zweierlei Butter

Tiramisu mit marinierten Früchten

Limettencreme

Mousse au chocolat

Preis pro Person EUR 52,50

(buchbar nur von April bis September)

Menü Vorschlag Nr. 1

Bremer Hochzeitssuppe

Zart gegrillte Filets von
Rind, Schwein & Hähnchen
Rotweinjus & Sauce Bearnaise

Gemüse vom Markt

Kroketten & Kartoffelgratin

Erdbeertiramisu im Schokoladenmantel
mit marinierten Waldfrüchten
und Bourbon-Vanilleschaum

Preis pro Person EUR 46,50

Menü Vorschlag Nr. 2

Paprika-Schmandcreme-Suppe
mit Tramezzini-Croutons

Kleine gefüllte Rinderrouladen
Schweinefilets im Speckmantel
Gegrillter Lachs im Knuspermantel
Rotwein-Schalotten-Jus, Rahmsauce
Kräutersauce, Gemüse vom Markt
Kräuterkartoffeln, Kartoffelrösti
Kräuter-Gemüse-Reis

Schokoladenbrownie an Joghurt-Sahne-Eis
mit warmen Kirschen

Preis pro Person EUR 46,50

Menü Vorschlag Nr. 3

Zitronengrassuppe
mit geröstetem Knoblauchbaguette

Gebratener Zander mit Balsamico-Beluga-Linsen
an Erbsen-Minz-Püree & Preiselbeerjus

Roastbeef rosa
Rotwein-Chili-Jus, Sauce Bearnaise
Gemüsebündchen
Kartoffelgratin, Kroketten

Schokoküchlein mit flüssigem Kern an
Bourbon Vanilleeis und Holunder-Erdbeer-Salat

Preis pro Person EUR 56,50

Mitternachtsvorschläge

Gulaschsuppe (Tasse) mit Baguette

6,50 € p.P.

Currywurst mit Brötchen

7,00 € p.P.

Käse-Lauch-Suppe (Tasse, vegetarisch)

4,90 € p.P.

Käse- & Wurst-Platte mit Brotkorb und
zweierlei Buttervariation

9,50 € p.P.

Salty-Snack-Bar / Candy-Bar

3,00 € p.P.

Getränkepauschale

Aperitif nach Wahl

Weißwein trocken

Rotwein trocken

Haake Beck vom Faß, Beck's alkoholfrei

Filterkaffee

Vilsa Gourmet medium & naturell,
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite,
Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry,
Orangensaft, Maracujasaft

Havanna 3 Anos, Smirnoff Vodka, Norden Dry Gin,
Jim Beam, Tequila Silver, Malibu, Lillet, Aperol, Bacardi, Weizenkorn,
Berentzen Variation, Berliner Luft, Jägermeister, Ouzo, Sambuca

Prosecco

Preis pro Person: 6,50 € je Stunde

(mind. 6 Std.)

Allgemeines:

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl spätestens eine Woche vor Ihrer Veranstaltung mit.

Unsere Stornobedingungen

Kosten

Stornierung der gesamten Feier:

ab 2 Monate vor der Feier:	10% des Pauschalpreises
ab 1 Monat vor der Feier:	25% des Pauschalpreises
bis eine Woche vor der Feier:	50% des Pauschalpreises
in der entsprechenden Woche:	75% des Pauschalpreises
am Tag der Veranstaltung:	100% des Pauschalpreises

Stornierung einzelner Personen:

eine Woche vor der Veranstaltung/ am Tag der Veranstaltung:	100% des Pauschalpreises
--	--------------------------

Stornierungen auf Grund von behördlichen Anordnungen sind selbstverständlich für Sie kostenfrei.

Dienstleisterpauschale: 50% des Pauschalpreises

(Fotografen, Musiker, Videografen etc.)

Kontakt:

Bremer Tor Gefken GmbH

0421/806780

info@bremer-tor-event.de

Bremer-tor-event.de