

Buffetangebot der Kaffeemühle am Wall 2017

Stand Januar 2017 (bitte bei Bestellungen immer angeben)//Die Preise sind nur für das Jahr **2017** gültig.

Für die Weihnachtszeit – vom 16.November bis 31.Dezember – bieten wir Ihnen extra Buffets an.

Änderungen in Zusammenstellung und Preis behalten wir uns vor.

Bremer Buffet nach Hausmannsart

Vorspeisen & Salate

Pochierter Lachs mit Honig-Dill-Senssauce und Scheiben vom gebeiztem Lachs

(ca. 40 gr. pro Person)

Geräucherte Schinkenplatte mit Mixed Pickles garniert

Hähnchenschenkel mit einem pikanten Ananas Chili Dip

Norddeutsche Schinkensülze nach hauseigenem Rezept mit Zwiebelringen und Sauce Remoulade

Matjeshäppchen auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen und Bremer Hausfrauensauce

Selleriesalat mit Ananas, Mais, Lauch und leckeren Kräutern

Gemischte Rohkostsalate und Blattsalate mit 3 verschiedenen Dressings

Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter

•••

Suppe & Hauptgericht

„Bremer Hochzeitssuppe“

Hühnerbrühe mit grünem Spargel Mettbällchen, Hähnchenfleisch und Eierstich

„Bremer Kükenragout“

mit Champignons, Spargel, Mettbällchen und Krebsbutter in der Blätterteigpastete

Kross gebackener Schweinekrustenbraten mit Altbiersauce, heimischem Gemüse und Kartoffelgratin

•••

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce und süßer Sahne

•••

38,00 EUR pro Person

Kaffeemühlenbuffet

Vorspeisen & Salate

Pochierter Lachs mit Honig-Dill-Senssauce und Scheiben vom gebeiztem Lachs (ca. 40 gr. pro Person)

Kleine Putenmedaillons unter einem Ananas-Nuss-Chili Topping auf Zucchinischeiben und Gemüsestreifen

Zarte Scheiben vom Kräuter-Schweinefilet mit Sauce Remoulade

Selleriesalat mit Ananas, Mais, Lauch und leckeren Kräutern

Eingelegte Artischocken mit Pesto und Kirschtomaten

Pikanter Thunfischsalat mit Paprika und Mais garniert

Kleine internationale Käseauswahl

Gemischte Rohkostsalate und Blattsalate mit 3 verschiedenen Dressings

Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter

•••

Suppe & Hauptgericht

Kartoffel-Lauch-Süppchen

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahm mit Gemüse der Saison und gebräunten Kartoffeln

Kleine Röllchen von der Scholle mit Blattspinat gefüllt in Dill-Weißwein-Sauce

•••

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce und süßer Sahne

Vanillecreme mit marinierten Orangenfilets

Mousse au chocolat auf Fruchtspiegel

•••

44,50 EUR pro Person

Mindestanforderung für Buffets: 40 Personen • Bei Musikdarbietungen werden 52,85 EUR GEMA Gebühren berechnet • Bei Musikdarbietungen sind die Türen und Fenster aus Schallschutzgründen unbedingt geschlossen zu halten. Die Lautstärke der Musikdarbietung wird von uns auf ein angemessenes Maß reguliert. Menü-/ Buffetkarten berechnen wir mit 3,00 EUR pro Stück oder mindestens 30,00 EUR. • Die Getränkepauschale entnehmen Sie bitte unserem Extraangebot. • Die Angebote gelten bis 2.30 Uhr. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 45,50 EUR pro eingesetzte Service-/Barkraft. Die weiteren Getränke werden „a la carte“ berechnet. Veranstaltungsende ist spätestens um 4.00 Uhr. • Die Tische werden mit Tischsets, weißer Stoffserviette, Besteck und Gläsern eingedeckt. Das zusätzliche Eindecken mit weißer Tischwäsche berechnen wir mit 2,00 EUR p.P. •

Bezahlung: Bar und/oder per Überweisung (**Kreditkarten werden nicht akzeptiert**). Das Essen im Voraus, die Getränke nach der Veranstaltung. Änderungen in Preis und Zusammenstellung behalten wir uns vor.

Buffetangebot der Kaffeemühle am Wall 2017

Stand Januar 2017 (bitte bei Bestellungen immer angeben)//Die Preise sind nur für das Jahr **2017** gültig.

Für die Weihnachtszeit – vom 16.November bis 31.Dezember – bieten wir Ihnen extra Buffets an.

Änderungen in Zusammenstellung und Preis behalten wir uns vor.

Mediterranes Buffet

Vorspeisen & Salate

Anti-Pasti-Variation: verschiedene Gemüse in Olivenöl und Kräuter-Balsamico-Dressing mariniert

Mozzarella-Roulade gefüllt mit Ruccola, Petersilie und Tomatenwürfel an feinem Dressing

Zarte Scheiben vom Kräuter-Schweinefilet mit Thunfischsauce

Majorangebeizter Lachs auf Melonenschiffchen

Salat von Meeresfrüchten mit Blattsalaten, Paprika, Mais und Venusmuscheln garniert

Kleine Putenmedaillons unter einem Ananas-Nuss-Chili Topping auf Zucchini-scheiben und Gemüsestreifen

Gemischte Rohkostsalate und Blattsalate mit 3 verschiedenen Dressings

Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Oliven-Kräuterbutter

•••

Suppe & Hauptspeisen

Italienische Gemüsesuppe

Rosa gebratenes Roastbeef unter einer Tomaten-Oliven-Zwiebeltapenade mit frischen Kräutern und Knoblauchscheiben

Pangasiusfiletröllchen mit Blattspinat gefüllt in Weißwein-Paprika-Sauce

Gebräunte Rosmarinkartoffeln

•••

Dessert

Tirami-Su

Sahne-Quarkcreme mit Baiser und Himbeeren

Crema catalan

•••

49,50 EUR pro Person

Mindestanforderung für Buffets: 40 Personen • Bei Musikdarbietungen werden 52,85 EUR GEMA Gebühren berechnet • Bei Musikdarbietungen sind die Türen und Fenster aus Schallschutzgründen unbedingt geschlossen zu halten. Die Lautstärke der Musikdarbietung wird von uns auf ein angemessenes Maß reguliert. Menü-/ Buffetkarten berechnen wir mit 3,00 EUR pro Stück oder mindestens 30,00 EUR. • Die Getränkepauschale entnehmen Sie bitte unserem Extraangebot. • Die Angebote gelten bis 2.30 Uhr. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 45,50 EUR pro eingesetzte Service-/Barkraft. Die weiteren Getränke werden „a la carte“ berechnet. Veranstaltungsende ist spätestens um 4.00 Uhr. • Die Tische werden mit Tischsets, weißer Stoffserviette, Besteck und Gläsern eingedeckt. Das zusätzliche Eindecken mit weißer Tischwäsche berechnen wir mit 2,00 EUR p.P. •

Bezahlung: Bar und/oder per Überweisung (**Kreditkarten werden nicht akzeptiert**). Das Essen im Voraus, die Getränke nach der Veranstaltung. **Änderungen in Preis und Zusammenstellung behalten wir uns vor.**

Geburtstags - Buffet

Vorspeisen & Salate

Krosse Hähnchenkeule mit BBQ-Sauce

Käse-Wurstsalat bunt garniert, mariniert mit feiner Vinaigrette und frischen Kräutern

Minifrikadellen in pikanter Tomatensalsa

Mediterraner Gemüsesalat mit Olivenöl und weißem Balsamico mariniert, Olivenscheiben, getrockneten Tomaten, Kräutern und Schafskäsewürfel

Gemischte Rohkostsalate und Blattsalate mit 3 verschiedenen Dressings

Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter

•••

Hauptpeisen

Krustenbraten gefüllt mit Zwiebeln und Kräutern, Altbiersauce und Kartoffel-Gemüse-Gratin

Penne in Pesto mit Walnüssen, Olivenscheiben und Tomatenwürfeln

•••

Dessert

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

•••

30,50 EUR pro Person