



Buffetangebot der Kaffeemühle am Wall 2022

Stand Januar 2022 (bitte bei Bestellungen immer angeben) //Die Preise sind nur für das Jahr **2022** gültig.
Für die Weihnachtszeit – vom 14.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

Rote-Bete-Salat mit Zwiebeln und Schafskäse

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 Hähnchenragout“

mit Champignons, Spargel, Mettbällchen und Krebsbutter in der Blätterteigpastete

Kross gebackener Schweinekrustenbraten

mit Kräuteröl und Altbiersauce, heimischem Saisongemüse und Kartoffelgratin

•••

Dessert

Rote Grütze mit Bourbon Vanilleeis und Vanillesauce

•••

48,50 EUR pro Person

Mindestanforderung für Buffets: 40 Personen • Bei Musikdarbietungen werden anfallende 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 von 18.00 Uhr/19.00 Uhr bis 2.30 Uhr. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 55,50 EUR pro eingesetzte Service-/Barkraft. Die weiteren Getränke werden „a la carte“ berechnet. Veranstaltungsende ist spätestens um 3.00 Uhr. • Die Tische werden mit Tischsets, weißer Serviette, Besteck und Gläsern eingedeckt. Das zusätzliche Eindecken mit weißer Tischwäsche und Stoffserviette berechnen wir mit 3,50 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.

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 Zucchinis Scheiben und Gemüsestreifen

Zarte Scheiben vom Kräuter-Schweinefilet mit Sauce Remoulade

Rote-Bete-Salat mit Zwiebeln und Schafskäse (vegetarisch)

Eingelegte Artischocken mit Pesto und Kirschtomaten (vegetarisch)

Avocadosalat (vegetarisch) mit Paprika, Kirschtomate, Gurke und Minze 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 Bourbon Vanilleeis und Vanillesauce

Vanillecreme mit marinierten Orangenfilets

Mousse au chocolat auf Fruchtspiegel

•••

58,50 EUR pro Person



Buffetangebot der Kaffeemühle am Wall 2022

Stand Januar 2022 (bitte bei Bestellungen immer angeben) //Die Preise sind nur für das Jahr **2022** gültig.
Für die Weihnachtszeit – vom 14.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 mit einer Tomaten-Oliven-Zwiebeltapenade mit frischen Kräutern und Knoblauchscheiben

Schollenfiletrollchen mit Blattspinat gefüllt in Weißwein-Paprika-Sauce

Gebräunte Rosmarinkartoffeln

•••

Dessert

Tirami-Su

Sahne-Quarkcreme mit Baiser und Himbeeren

Crema catalan

•••

75,00 EUR pro Person

Mindestanforderung für Buffets: 40 Personen • Bei Musikdarbietungen werden anfallende 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 von 18.00 Uhr/19.00 Uhr bis 2.30 Uhr. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 55,50 EUR pro eingesetzte Service-/Barkraft. Die weiteren Getränke werden „a la carte“ berechnet. Veranstaltungsende ist spätestens um 3.00 Uhr. • Die Tische werden mit Tischsets, weißer Serviette, Besteck und Gläsern eingedeckt. Das zusätzliche Eindecken mit weißer Tischwäsche und Stoffserviette berechnen wir mit 3,50 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

Rote-Bete-Salat mit Zwiebeln und Schafskäse (vegetarisch)

Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln (vegetarisch) mariniert mit feiner Vinaigrette und frischen Kräutern

Gebratene Champignons mit Tomatenwürfel und frischen Kräutern in süßer Chilisauc (vegetarisch)

Mediterraner Gemüsesalat mit

Olivenöl und weißem Balsamico mariniert, Olivenscheiben, getrockneten Tomaten, Kräutern und Schafskäsewürfel (vegetarisch)

Gemischte Rohkostsalate und Blattsalate mit 3 verschiedenen Dressings(vegetarisch)

Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter

•••

Hauptpeisen

Kross gebackener Schweinekrustenbraten mit Kräuteröl und Altbiersauce

gemischtes Saisongemüse, Sahne-Kümmel-Kraut und Rosmarinkartoffeln (vegetarisch)

Penne in Pestosahne mit Walnüssen, Olivenscheiben und Tomatenwürfeln (vegetarisch)

•••

Dessert

Bremer Rote Grütze mit Bourbon Vanilleeis und Vanillesauce

•••

39,50 EUR pro Person