



BUFFETVORSCHLÄGE



INHALT

Über uns	Seite	3
Canapée	Seite	4-7
Fingerfood	Seite	8-9
Unsere Besonderheit	Seite	10
Buffets	Seite	11-23
Getränke	Seite	24
Equipment	Seite	25
Kontakt	Seite	26





CANAPÉ

I

Salami-Mettwurst mit Gurken
Zwiebelmett mit Zwiebel
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Gefülltes Matjesröllchen mit Preiselbeersahne
Pfefferkäse mit Salzgebäck
Leerdamer mit Brezel

Preis pro 6 Schnittchen € 10,90

Preis pro 10 Fingerfood-Canapees € 12,90

II

Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Putenbrust mit Früchten
Tortenbrie mit Salzgebäck
Roastbeef rosa mit Sahnemeerrettich
Butterfisch mit Sahnemeerrettich
Gouda mit Früchten

Preis pro 6 Schnittchen € 11,90

Preis pro 10 Fingerfood-Canapees € 13,90

III

Parmaschinken mit Melone
Graved Lachs mit Senfdillrahm
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Roastbeef mit Essiggemüse
Shrimps mit Dillrahm
Schweinemedailon mit Früchten
Entenbrüstchen
Tortenbrie mit Brezel
Käsewürfel mit Obst

Preis pro 6 Schnittchen € 16,90

Preis pro 10 Fingerfood-Canapees € 18,90



CANAPÉ / SCHNITTCHEN / ½ BRÖTCHEN

Fisch

	Schnittchen	Canapees
Graved Lachs mit Senfdillrahm	€ 2,30	€ 1,90
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	€ 2,50	€ 2,10
Shrimps	€ 3,20	€ 2,60
Geräucherter Butterfisch	€ 2,50	€ 2,10
Matjes mit Gewürzgurke	€ 2,40	€ 2,00

Fleisch

Mettwurst mit Gurkenfächer	€ 1,80	€ 1,40
Bitoks (pikante kleine Frikadelle)	€ 1,40	€ 1,00
Zwiebelmett	€ 1,80	€ 1,40
Holsteiner Katenschinken	€ 2,20	€ 1,80
Parmaschinken mit Melone	€ 3,00	€ 2,40
Jungschweinrücken	€ 2,00	€ 1,60
Kassler mit Ananas	€ 2,00	€ 1,60
Schinkenröllchen mit Spargel	€ 2,20	€ 1,80
Roastbeef rosa mit Sahnemeerrettich	€ 2,50	€ 2,10
Putenbrust mit Früchten	€ 1,80	€ 1,40
Entenbrüstchen	€ 3,00	€ 2,40
Schweinefiletmedaillon mit Früchten	€ 2,90	€ 2,30
Rehmedaillon	€ 5,00	€ 4,40

CANAPÉ / SCHNITTCHEN / ½ BRÖTCHEN

Käse

	Schnittchen	Canapees
Tortenbrie mit Brezel	€ 1,80	€ 1,40
Gouda mit Früchten	€ 1,50	€ 1,10
Gorgonzola	€ 1,90	€ 1,50
Pfefferziegenkäse	€ 1,90	€ 1,50
Camembert mit Salzgebäck	€ 1,80	€ 1,40
Eiscreiben	€ 1,30	€ 1,00





½ belegte Brötchen

	Weizenbrötchen	Vollkornbrötchen
Mettwurst, gekochter Schinken, Roher Schinken, Kassler, Ei, geräucherte Putenbrust	€ 1,90	€ 2,10
Würfelschinken	€ 2,15	€ 2,35
Zwiebelmett	€ 1,90	€ 2,10
Schnittkäse (Gouda,Emmentaler)	€ 1,90	€ 2,10
Brie, Gorgonzola, Pfefferkäse	€ 2,10	€ 2,30
Gebeizter Lachs, Räucherlachs	€ 2,10	€ 2,30
Butterfisch, Räucherforelle	€ 2,90	€ 3,10
Krabben	€ 4,20	€ 4,40

FINGERFOOD

Mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe

Melonenkugel mit Parmaschinken

Feige im Speckmantel

Backpflaume im Speckmantel

Chicken Crossis mit Dip

Canapee mit Schweinemedailon und Früchten

Currycreme „Mulligatawny“ in der Tasse

Shrimpscocktail im Glas

Gambas mit Knoblauchdip

Lachs-Praline auf Pumpernickel

Gefüllte Blätterteigtasche

verschieden belegte Mini-Quiche

Obstspieße

Butterkuchen geviertelt

€ 23,00

ab 15 Personen





FINGERFOOD ITALIENISCH

Antipasti im Glas

Tomate-Mozzarella-Spieß

Marinierte mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe

Bruschetta

Gebratene Zucchinirollchen mit Gnocchi

Steinpilzessenz in der Tasse

Tomatencreme in der Tasse

Tatar vom Räucherfisch auf Ciabatta-Canapee

Garnelen auf Safran-Risotto

Räucherlachsroulade mediterran und Ratatouillesalat

Wels auf Linsengemüse mit Zitronengrassauce

Maispoulardenbrust auf Penne arrabiata

Grissini mit Parmaschinken ummantelt

Kalbsmedaillon auf Steinpilzravioli

Tiramisu

Zabaione mit Himbeerspiegel

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Mandelcreme mit Maracuja und Amaretti

€ 31,50

ab 15 Personen

UNSERE BESONDERHEIT

CURRY VON HUHN

Huhnfleisch in einer pikant-scharfen Currysauce
Basmati-Duftreis

an Beilagen:

Mango-Chutney, Shrimps, Kokosflocken, Rote Bete
eingelegter Ingwer, gekochte Eier, Sambal Olek
Midas-Curry, Azia-Gurken, Preiselbeeren, Soja-Sauce

Gebackene Bananen und Ananas
Kroepoek

€ 21,30

ab 10 Personen

DAS CURRY-MENÜ

Asiatischer Salat mit Shrimps

* * * *

Mulligatawnysuppe

* * * *

Curry von Huhn

* * * *

Exotischer Obstsalat mit Grand Marnier

€ 34,50





BUFFETS

BREMISCH RUSTIKAL

Bremer Hühnersuppe

Schmalzbrote

Zwiebelmett mit Zwiebelringen

kleine pikante Frikadellen, Senf

Matjessalat, Heringshappen

Kräuterbraten vom Schwein

gefüllte Rinder-Rouladen

Gemüse vom Markt, gebratene Champignons

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Schokoladenpudding

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

Käseigel

Brotkorb und Butter

€ 26,90

ab 10 Personen



BUFFETS

BREMER TOR

Curryrahmsuppe

Geflügelcocktail, Waldorfsalat

wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Matjeshappen mit Hausfrauensauce

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce und

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel

Roastbeef mit Remouladensauce und Essiggemüse

gefüllte Mini-Wraps

Brot und Butter

Kräutersaftbraten (vom Schwein)

kleine panierte Schweineschnitzel

Gemüsevariationen vom Markt

Kartoffelgratin

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanillepudding, Limettencreme

€ 33,90

ab 10 Personen



BUFFETS

BAYERISCH

Obazda

Radi, Schmalz, Meerrettich

Landjäger, Jausenplatte mit Leberkäse und Schinken

Laugenbrezel und Bauernbrot , Butter

Kräftige Bouillon mit Gemüsestreifen

Weißwurst mit süßem Senf

Nürnberger Rostbratwürstchen

Leberkäse, Spießbraten vom Schwein

Tafelspitz mit Gemüse-Bouillon-Kartoffeln

Speck-Sauerkraut

Käsespätzle und Knödel

Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 26,90

ab 10 Personen



BUFFETS

BUFFET CLASSIC

Suppe Ihrer Wahl

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Shrimpscocktail, Waldorfsalat

geräucherte Ententranchen

Reh- oder Hirschrücken (unter 20 Personen Medaillons)

Brot und Butter

Rinderfilet rosa

mit Gemüse und Kartoffelgratin

Gambas gebraten al ajillo, Basmatireis

W O K - Pfanne mit Fleischstreifen und asiatischem Gemüse

Mousse von brauner und weißer Schokolade

Frische Früchte Platte

Tiramisu

€ 52,90

ab 15 Personen



BUFFETS

ITALIA

Minestrone

Antipasti (mit Käse gefüllte Champignonköpfe,
eingelegte, gegrillte Paprika, Auberginen & Zucchini, getrocknete Tomaten,
grüne Oliven mit Frischkäse)

Tomate - Mozzarella

Bruschetta, Thunfischsalat

mediterraner Nudelsalat

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Rucolasalat mit Tomaten und Schafskäse

Brotkorb mit Ciabatta, Buttersorten

Gambas al ajillo

Kleine Schnitzel in Parmesan paniert

Tomatensauce, mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin

Lasagne „Bolognese“, Kartoffelgratin

Penne mit Spinat in Sahnegorgonzolasauce

Tiramisu

frische Früchte Platte

Mandel-Panna Cotta mit Fruchtspiegel

€ 49,90

ab 20 Personen



BUFFETS

ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

SUPPEN

Gemüsecreme- oder Broccolicremesuppe	€ 4,00
Grüne Pfefferrahm mit Melonenkugeln	€ 4,50
Currycreme „Mulligatawny“	€ 4,90
Kräuterrahm "Du Chef"	€ 4,50
Tomatencreme "Gordon Gin"	€ 4,80
Tomatenconsommé	€ 4,90
Rucolasuppe mit Pinienkernen	€ 4,90
Büsumer Krabbensuppe	€ 5,90
Kaiserschotensuppe mit Krabben-Schaumklößchen	€ 5,60
Steinpilzrahm mit Schnittlauch & Haselnußcroutons	€ 5,90
Steinpilzessenz	€ 5,90
Bouillabaisse	€ 7,90
Holsteiner Kartoffelsuppe	€ 4,00
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	€ 4,50



BUFFETS

ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

HAUPGERICHTE

VIRGINIA SCHINKEN

warmer Speckkartoffelsalat

Mixed Salat mit Dressing

Roggenbrötchen

€ 13,70

KRÄUTERBRATEN

Kartoffelgratin, Bauernsalat

und Bauernbrot

€ 13,10

GESCHNETZELTES

Geschnetzeltes von Schwein oder Puter

mit Zwiebeln, Pilzen zubereitet

Spätzle und frische Salate

€ 15,50

SPANFERKELBRATEN

Speck-Sauerkraut

Kartoffelklöße und Salzkartoffeln, Senf

€ 13,70

jeweils ab 10 Personen



BUFFETS

ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

DESSERTS

Schokopudding mit Vanillesauce oder Vanillepudding mit Fruchtsauce		€ 3,10
Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce		€ 3,60
Cremé brûlée		€ 4,40
Götterspeise von Früchten		€ 3,50
Panna Cotta mit Fruchtspiegel		€ 4,30
Limetten- oder Zitronencreme		€ 4,20
Frischer Obstsalat		€ 4,00
Mousse au chocolat		
von weißer , Vollmilch oder dunkler Schokolade		€ 4,90
Frische Früchte Platte		€ 5,95
Tiramisu		€ 5,20
Käseauswahl mit Brot & Butter	30 g	€ 4,20
	50 g	€ 5,40



FÜR IHRE FEIER GILT

Sie bestellen sich Blumengestecke bei Ihrem oder unserem Gärtner und bezahlen direkt dort.

Bewirtung der Musiker pauschal € 33,00

Es wird die Personenzahl berechnet, die uns einen Tag vorher mitgeteilt wurde.
Für Kinder berechnen wir das Essen zum halben Preis, für Kleinkinder 2 - 6 Jahre ein Viertel.





Bremer Tor Gefken GmbH
Syker Straße 4, 28816 Stuhr-Brinkum

Tel 0421 – 80 67 80

Fax 0421 – 80 67830

info@bremer-tor.de