

Pauschalangebote

BREMER TOR

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 42,50

Buffet Vorschlag Nr. 2

Gefüllte Lachsröllchen 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

Vanillemousse mit Fruchtsauce

Schokoladenbrownie an marinierten Früchten

Preis pro Person EUR 53,50

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 51,50

Buffet Vorschlag Nr. 4

-Grillbuffet Smoker-

Rinderhüftsteak, Chili-Minz-Garnele

Lachsfilet auf Bananenblatt

Marinierte Schweinemedaillons

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 55,00

(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 49,00

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 48,50

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 58,50

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