

Menüvorschläge

gültig ab 01.02. bis 31.03.2020

Lieber Gast, lieber Schlemmer,

*Sie wissen, Wohlbehagen geht durch den Magen,
so das es eine der Aufgaben ist, den Geschmack
auch Ihrer Gäste zu treffen.*

*Sie haben hier eine Übersicht, was unsere Küche anbietet,
wenn sie Ihr Arrangement unterstützen soll.*

*Sie können das für Ihre Gesellschaft gewünschte Menü
selbst zusammenstellen und schon hier mitbestimmen,
dass Ihre festliche Runde eine "runde Sache" wird.*

*Wir helfen Ihnen dann bei der Gestaltung und Ausrichtung
Ihrer Festlichkeit mit unserer Erfahrung*

*

**Ihre Familie Möhlenkamp
Hotel-Restaurant "Zum Werdersee"
Holzdamm 104, 28279 Bremen-Habenhausen
Tel. 0421 - 83 10 81 0 oder Fax 83 10 81 77
E-mail: info@hotel-zum-werdersee.de
Internet: www.hotel-zum-werdersee.de**

Berechnungsgrundlagen:

Es kann für eine Gesellschaft nur 1 Menü zusammengestellt werden.
Die Fisch- und vegetarischen Hauptgänge können nach Bedarf eingeschoben werden.

Als Berechnungsgrundlage nehmen wir die Personenanzahl,
welche uns zwei Tage vor der Veranstaltung durchgegeben wurde.

Bei den Komplettpreisangeboten berechnen wir pro fehlende Person
zur Veranstaltung den bestellten Speisenpreis.

Bei Veranstaltungen mit Musik und Tanz kann die Musik längstens bis 03:00 Uhr spielen.

Rechnungen ab \approx 250,00 können nicht per Visa, Master oder American Express Karte,
aber mit EC = Scheckkarte bezahlt werden.

Unsere Gesellschaftsräume:

1. Raum „Werdersee“ mit Tanz von 20 bis 90 Personen mit „Kleine Weser“ bis 130 Personen
2. Der Wintergarten mit Tanz von 20 bis 130 Personen
Der „Wintergarten“, „Werdersee“ und „Kleine Weser“ als eine Räumlichkeit für öffentliche Bälle
Kohlfahrten oder andere Veranstaltungen kann mit max. 300 Pers. besetzt werden.
3. Raum „Kleine Weser“ von 10 bis 36 Personen mit Tanz bis 25 Personen
4. Das Restaurant „Seerose“ von 20 bis 45 Personen mit oder ohne Tanz
5. Raum „Sonnenaufgang“ von 10 bis 32 Personen ohne Tanz

Wichtige Informationen

Lieber Gast,

aus aktuellen Anlässen und den neuen Verordnungen des Lebensmittel- und Veterinäramtes, machen wir Sie darauf aufmerksam, dass wir in Zukunft keine Speisen von **Büfettts oder Menüs**, welche bereits **länger in der Wärme gestanden** haben, mit außer Haus geben dürfen.

Bei einem späteren gesundheitlichen Zwischenfall ist nicht mehr zu kontrollieren, wie die Waren behandelt oder weiterverarbeitet wurden.

Leider dürfen wir Ihnen nicht gewähren, selbst gebackenen Kuchen zum Verzehr mitzubringen, ausgenommen ist Konditoreikuchen, wo die Herkunft nachweisbar ist. Speziell bei selbst gebackenen Kuchen sind evtl. auftretende gesundheitliche Probleme nicht mehr nachweisbar und fallen auf unser Haus zurück.

Zwischenfälle dieser Art können sehr schädlich für unseren geschäftlichen Ruf sein und extrem hohe Kosten verursachen.

Weiterhin machen wir Sie darauf aufmerksam, dass wir jegliche **Fischprodukte von Büfettts** abservieren werden, sobald Ihre Gäste mit dem Essen fertig sind.

Bitte bedenken Sie, dass die **Fischprodukte** ab Aufbau des **Büfett** bis zum Ende des Essens **mind. 4 Std. nicht in der Kühlung** waren.

**Wir bitten um Ihr Verständnis
Ihre Familie Möhlenkamp**

Unsere Menüs

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen wie es Ihnen beliebt.
Wählen Sie dazu aus folgenden
Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen und Desserts.
Den Preis finden Sie bei den Hauptgängen.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesan und Ruccola

Antipasti Mista (gemischte italienische Vorspeisen)

Feldsalat in Kartoffeldressing
mit gebratener Entenbrust

Dreierlei aus dem Meer (Räucherfische)
an einem Salatbouquet mit Honigsauce
und Sahnemeerrettich

In Portwein marnierte Kantalupmelone
mit Serranoschinken, dazu ofenfrisches Brot

Kürbis-Orangensalat
mit geräucherter Gänsebrust (Nov. - Feb.)

Gemischte Salatplatten mit Hausdressing

Kopf- oder Eisbergsalat in Mandarinenrahm

Suppen

Alt- Bremer Hühnersuppe
mit Einlage

Kräftige Brühe vom Tafelspitz

Süppchen von Pelati-Tomaten
mit Fiorelli und Sahnehaube

Krustentiersüppchen
mit Nordsekrabben

Cremesüppchen von frischen Gartenkräutern
mit Lachsstreifen

Kürbissüppchen
mit Kernöl und Kracherle (Sept. -April)

Kokos Currycreme
mit Satéespieß vom Huhn

Hauptgänge

3-Gang =
 Vorspeise oder Suppe,
 Hauptgang und Dessert

Dreierlei Braten vom Rind, Schwein und Geflügel
 mit Rotweinjus, Pfefferrahmsauce, Champignons mit Lauch gebraten
 frischem Marktgemüse, Salzkartoffeln und Kroketten

Menü 1 als 3-Gang-Menü € 25,50

Menü 1 als 4-Gang-Menü € 31,50

Entenbrust und Spanferkel
 mit einer Orangen-Pfefferrahmsauce, Champignons, Buttergemüse
 Kartoffeln und Kroketten

Menü 2 als 3-Gang-Menü € 30,50

Menü 2 als 4-Gang-Menü € 36,50

Trio vom Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrust
 mit einer Rotweinjus und Pfefferrahmsauce, Rahmchampignons
 feinem Marktgemüse, Butterkartoffeln, Kroketten

Menü 3 als 3-Gang-Menü € 30,90

Menü 3 als 4-Gang-Menü € 36,90

Rinderfilet und Barberie-Entenbrust
 mit Portweinjus, Orangen-Pfefferrahmsauce, marktfrischem Gemüse
 und Risolée kartoffeln

Menü 4 als 3-Gang-Menü € 37,50

Menü 4 als 4-Gang-Menü € 43,50

**Fasanenbrust im Speckmantel
 und Hirschbraten**
 mit Waldesfrüchten, Rosenkohl in Speck und fruchtigem Apfelrotkohl
 einer Traubensauce, Risolée kartoffeln und Kroketten

Menü 5 als 3-Gang-Menü € 32,50

Menü 5 als 4-Gang-Menü € 38,50

Hauptgänge

3-Gang =
 Vorspeise oder Suppe,
 Hauptgang und Dessert

Hauptgänge

3-Gang =
 Vorspeise oder Suppe, Hauptgang und Dessert

Hausmacher Rinderroulade mit Perlzwiebeln in Speck Schweinefilet und ofenfrische Mastente

mit gestovtem Kohlrabi, Rosenkohl in Speck, Apfelrotkohl
 einer kräftigen Sauce, Champignons, Petersilienkartoffeln
 und Kartoffelklößen

Menü 6 als 3-Gang-Menü € 30,90

Menü 6 als 4-Gang-Menü € 36,90

Scheiben vom Rinderrücken und Schweinefilet

mit Barolo-Sauce, Champignons in Lauch gebraten
 Mediterranem Gemüse (Zucchini, Paprika, Fenchel, Romanesco)
 dazu Gnocchis

Menü 7 als 3-Gang-Menü € 28,90

Menü 7 als 4-Gang-Menü € 34,90

Schweinefilet unter der Gorgonzolakruste

(Tellergericht mit Nachservice)
 auf Tomatensugo mit Blattspinat und Knoblauch-Kartoffelstampf

Menü 8 als 3-Gang-Menü € 23,50

Menü 8 als 4-Gang-Menü € 29,50

Gebratene Lachsschnitte

in Schnittlauchsauce mit jungem Gemüse und Butterkartoffeln

Menü 9 als 3-Gang-Menü € 25,90

Menü 9 als 4-Gang-Menü € 31,90

Scampis, Lachs und Kabeljau gebraten

mit zwei verschiedenen Saucen, jungem Gemüse
 und Butterreis

Menü 10 als 3-Gang-Menü € 34,50

Menü 10 als 4-Gang-Menü € 40,50

Dessert

Bremer Rote Grütze

mit Vanilleeis und Vanillesauce

Zweierlei Mousse au chocolat

mit frischen Früchten

Warmer Gries-Pistazienpudding

auf Beerenragout mit Vanilleeis

Unser Bauerrahm

mit Früchten der Saison

Panna cotta

auf dreierlei Art

Flammendes Eisdessert

mit heißen Früchten

(Wahlweise Kirschen oder Himbeeren)
und/oder heißer Schokolade

Zur späteren Stunde

Canapees

belegt mit versch. Käse, Hackepeter, Fisch
und Roastbeef

á € 3,50

Minipizzen (4 Stck. p.P.)

auch zum Empfang gut geeignet

€ 3,00

Hühnersuppe oder Goulaschsuppe

mit verschiedenem ofenfrischem Brot

€ 4,00

Currywurstpfanne (mild und scharf) in einer pikanten Hausmacher-Sauce

dazu ofenfrisches Brot

€ 4,00

Fingerfood

oder kleines Nachtbüfett

auf Anfrage

Salzgebäck und Käsegebäck

€ 1,50 p. P.

Ausgabe von angelieferter Hochzeitstorte

(Service, Geschirr und Fontänen)

€ 1,00 p. P.

Buffett "Kleine Weser" (ab 10 Pers.) € 26,50

Eine Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

*Tomate Mozzarella mit Balsamico und Pesto
bunte Blattsalate mit unserem Hausdressing
Variation von Räucher- und Graved-Lachs mit Senf-Dillsauce
und Meerrettichsahne*

Brotkorb mit Butter und verschiedenen Dips

*Schweinefilet
Auswahl von Marktgemüsen und Kartoffelgratin*

*Schollenfilet im Eischleier
mit grünen Bohnen und Butterkartoffeln*

Vegetarische Lasagne mit pikanter Tomatensauce

*Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna cotta mit Fruchtmark im Glas
Obstsalat*

Gemischte Käseauswahl

Aufpreis € 3,90 pro Pers.



Norddeutsches Büfett (ab 20 Pers.) € 30,90

*Alt- Bremer Hühnersuppe mit Einlage
am Tisch serviert*

*Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Rauchfischauswahl mit Sahnemeerrettich, Senf-Dillsauce, Preiselbeersahne
Variation vom Hering
Roastbeef -rosa gebraten- mit Sauce Remoulade
Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Pesto*

Brotkorb mit Butter und verschiedenen Dips

*Bremer "Pannfisch" verschiedene Fischfilets in feiner Senfsauce mit Bratkartoffeln
Bremer Curryhuhn mit Marktgemüse und Butterreis
Braten vom Rind & Schwein
mit Preiselbeerrotkraut und Petersilienkartoffeln*

*Kleine Käseauswahl
Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Unser Bauernrahm*



Mediterranes Büfett (ab 20 Pers.) € 34,00

*Minestrone
am Tisch serviert*

*Auswahl von Anti-Pasti
Räucherfischauswahl mit verschiedenen Saucen
Tomate-Mozzarella
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
Meeresfrüchtesalat mit Sellerie & Äpfeln in Kapernvinaigrette & Zitrone*

Brotkorb mit Butter und verschiedenen Dips

*Schweinefilet im Pancettamantel, Gorgonzolasauce
Marktgemüse und Kartoffelgratin
Doradenfilets in Kräuterpesto
Blattspinat in Knoblauch geschwenkt, Risoleé Kartoffeln
Zarte Hähnchenbrustfilets auf mediterraner Gemüsepfanne
mit Basilikumpenne
Pasta in Trüffelsahnesauce
mit glasierten Kirschtomaten und Rucola*

*Tiramisu
Panna cotta mit Fruchtmark im Glas
Frische fingerfertige Obstvariation
Crème brûlée mit frischen Beeren*

Gemischte Käseauswahl

Aufpreis € 3,90 pro Pers.



Rustikales Büfett (ab 20 Pers.)

€ 27,00

Eine Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

*Salatbar mit zweierlei Dressing
Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfsauce
Auswahl von Schinken- und Rauchwurstspezialitäten
Der klassische „Mett-Igel“
Auswahl von Antipasti
Kartoffel- und Nudelsalat*

Brotkorb mit Butter und verschiedenen Dips

*Hähnchenkeule in BBQ Glasur
Schweinebraten in kräftiger Sauce
Schollenfilets in Eihülle gebraten
Vegetarische Lasagne mit pikanter Tomatensauce*

*Rosmarinkartoffeln
Penne Napoli
Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse*

*Schokoladenpudding
Panna cotta
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frische fingerfertige Obstvariation*

Im Sommer auch als Grillbüfett

mit folgenden Fleischsorten

*Marinierte Hähnchenkeulen
Spareribs
Nackensteaks
Marinierter Lachs in Folie
Bratwurst*

Curry-Dip, BBQ Sauce, Knoblauch-Dip, Senf

Büfett "Zum Werdersee" (ab 20 Pers.) € 36,00

Eine Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

*Wildlachs „Bellevue“ im Ganzen pochiert
Auswahl von verschiedenen feinen Räucherfischen
Variation von frischen Salaten mit zweierlei Dressing
Tomaten-Mozzarella
Auswahl von Anti-Pasti*

Brotkorb mit Butter und verschiedenen Dips

*Roastbeef -rosa gebraten- mit Sauce Béarnaise
Schweinefilet im Ganzen mit frischen Champignons
Geflügelbrust mit einer Currysauce und Butterreis
Schollenfilet im Eischleier gebraten
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln
Auswahl von feinen Gemüsen*

*Mousse au chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frisches mundgerecht geschnittenes Obst*

Gemischte Käseauswahl

Exklusiv Büfett

(ab 30 Pers.) € 45,50

Eine Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

*ingelegter Schafskäse auf Wildkräutersalat mit French Dressing
und Auswahl von Senfsorten
Räucherfischauswahl mit verschiedenen Terrinen
Pasteten, Törtchen und Pralinen
Anti-Pasti mista
Tomate-Mozzarella
Roastbeef (kalt)
Carpaccio von geräucherter Gänsebrust an Feldsalat
Brotkorb mit Butter und verschiedenen Dips*

*Rosa gebratenes Roastbeef, Kartoffelgratin
Speckbohnen und Portweinjus
Glasierter Spanferkelrücken, mit Kirschrotkraut
und Risolée Kartoffeln, Honig-Kräuterjus
Schollenfilet im Eischleier auf Blattspinat und Butterkartoffeln
Rotbarbe auf Kräutern der Provence mit Pfannengemüse und Basmatireis
Gratinierte Polentaplätzchen auf Ratatouillegemüse*

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna cotta mit Fruchtmark im Glas
Mousse au chocolat
Fruchtspieß im Schokomantel frisch aus dem Schokoladenbrunnen
Bauernrahm mit frischen Beeren
Auswahl von verschiedenen Käsespezialitäten*



Original "Brunch" (Breakfast + Lunch)

(ab 15 Pers.) € 19,50

Alt- Bremer Hühnersuppe am Büffet
2 verschiedene Braten
Saisonale Gemüse
Kartoffelgratin
Rührei mit Speck und Nürnberger Würstchen
Räucherfischvariation mit Dips
Frischer Salat mit Hausdressing
Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

und ein internationales Frühstück mit:

Aufschnittplatte und kl. Käseauswahl
Marmeladen, Quark und Joghurt mit Früchten
gekochte Eier, Müsli und Cornflakes, Milch
frisches Obst
Brot- und Brötchenauswahl

Preis pro Person ✕ 19,50

Incl. Weine, Sekt, alkoholfreie Getränke, Bier, (ab 15 Pers.) € 35,00
Kaffee (Kaffee Hag), Tee und Kakao
von 10:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Sollte eine Kaffeetafel im Anschluss folgen und vor 14:30 Uhr serviert werden, ist dieser Kaffee nicht mehr im Pauschalpreis enthalten.

Unser tägliches Frühstücks-Büfett:

€ 12,50

von 06:30 Uhr bis 10:30 Uhr (auf Voranmeldung auch länger)

2 Säfte, Milch, Kaffee, Tee (versch. Sorten), Kakao

3 Sorten Müsli, Cornflakes, frisches Obst, Quark, Joghurt frisch

Diverse Marmeladen, Käseplatte, Auswahl an Auflagen mit

Schinken, Wurst, Streichwurst und mehr

verschiedene Salate, frische Tomaten und Gurken

Rührei, gebratenen Speck, Nürnberger Würstchen

Spiegelei auf Wunsch, gekochte Eier

Frisches Brot, großer Brötchenkorb mit versch. Brötchensorten und Toast

zusätzlich mit Sekt - nur auf Voranmeldung

€ 13,50



1. Getränkepauschale

Zum Empfang	<i>Sekt / Orange, Rose Prosecco</i>
Weine zum Essen und für den Abend	<i>Riesling, Pinot Grigio, Chardonnay, Weißherbst, Merlot, Dornfelder</i>
Weitere Getränke	<i>Haake Beck Pils vom Fass, Franziskaner Hefeweizen, Becks Fl., Wasser, O- Saft, A- Saft, Cola, Cola Light/Zero, Zitronen- und Orangensprudel, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water , Korn, Maracuja, Saurer, Waldmeister, Roter, Ramazzotti, Baileys, Obstler, Wodka-Gorbatschow, Havana-Club, Bacardi, Jim Beam, Ballantines, Weinbrand, Kaffee, Cappuccino, Espresso und Tee (Andere Getränke können gegen extra Berechnung aus geschenkt werden)</i>
Zeitraum	<i>Von 18:00 Uhr bis 03:00 Uhr (danach gegen Einzelberechnung)</i>
Preis	<i>€ 38,90 pro Person</i>

2. Getränkepauschale

Zum Empfang Sekt / Orange, Rose Prosecco, Sektcocktail „Rhabarber“ Sprizz

Weine zum Essen zur Wahl, aus unserer Weinkarte
und für den Abend

Weitere Getränke Vom Fass: Haake Beck Pils, Kräusen Pils, Störtebecker Dunkel, Diebels Alt, FL.Beck's, Fl.Beck's Blue, Fl.Beck's Lemon, Fl. Franziskaner -Hefeweizen-Dunkel,-Kristall, -alkoholfrei, sämtliche alkoholfreien Getränke, Jim Beam, Ballantines, Jack Daniels, Wodka Gorbatschow, Weinbrand, Havanna-Club 3 Jahre, Bacardi, Obstler, Williamsbirne, Himbeergeist, Grappa, Linie, Jubi, Malteser, Bommerlunder, Ramazzotti, Baileys, Fernet Branca + Menta, Jägermeister, Sambuca, Mackenstedter Roter, Saurer, Korn, Grüner, Maracuja, Rostocker Doppelkümmel, Ouzo, Kaffee, Tee, Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso.
(Andere Getränke können gegen extra Berechnung ausgeschenkt werden)

Zeitraum Von 18:00 Uhr bis 03:00 Uhr (danach gegen Einzelberechnung)

Preis € 42,90 pro Person

Dekorationen:

Kleines Blumendekor für kleine 4er- 6er Tische	€ 15,00
Mittleres Blumendekor für Tafeln ab 10 Pers.	€ 19,50
Blattdekoration mit „Monstera“ Blättern und Blüten	€ 19,50
Kugeldekore mit laufendem Grün, Blättern und Blüten	€ 25,00
Längliche Holzschalen besteckt für Tafeln	€ 19,50
Rund besteckte Schale mit laufendem Grün	€ 18,50
Gesteckte Rosenherzen mit Blüten und Grün	€ 26,50
Mit frischen Blumen dekorierte 5-armige Kandelaber, 80 cm hoch incl. 5 Kugelkerzen und Fußdekoration auf dem Tisch	€ 38,00
Flaschen Dekoration, Gräser und Rosenblüten	€ 12,50

Menükarten von uns gefertigt	€ 2,00 Stück	sonstige Raumdekorationen	nach Absprache
Tischkarten von uns gefertigt	€ 3,00 Stück	Ballondekorationen	nach Absprache
Windlichter als Tisch- und/oder Menükarte - von uns gefertigt	€ 3,00 Stück - Standard		
Nach Ihren speziellen Wünschen	€ 4,50 Stück - Individuell		

Menükarten von der Druckerei geben wir gern für Sie in Auftrag,
die Abrechnung erfolgt dann direkt mit der Druckerei.

Musik:

1 Mann Musik (Alleinunterhalter)	ab ca. € 550,- pro Veranstaltung
2 Mann Musik	ab ca. € 950,- pro Veranstaltung
1 Discjockey	ab ca. € 500,- pro Veranstaltung

3 Mann Musik / 4 Mann Musik je nach Absprache mit den jeweiligen Musikern

Die Verpflegung (Speisen und Getränke) für Musiker / Fotograf trägt der Gastgeber
Für Speisen berechnen wir **€ 17,50 pro Musiker / Fotograf**, die Getränke nach Verbrauch.
Die Musik muss am Ende der Festlichkeit vom Gastgeber selbst bezahlt werden.