

# Menüvorschläge

**gültig ab 01.02.17 bis 31.03.2018**

**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](mailto:info@hotel-zum-werdersee.de)  
Internet: [www.hotel-zum-werdersee.de](http://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.



## *Büfett "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 Kirschkraut  
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, Kaffee (Kaffee Hag), Tee und Kakao** (ab 15 Pers.) € 35,00  
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

<b>Zum Empfang</b>	<i>Sekt / Orange, Rose Prosecco</i>
<b>Weine zum Essen und für den Abend</b>	<i>Riesling, Pinot Grigio, Chardonnay, Weißherbst, Merlot, Dornfelder</i>
<b>Weitere Getränke</b>	<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>
<b>Zeitraum</b>	<i>Von 18:00 Uhr bis 03:00 Uhr (danach gegen Einzelberechnung)</i>
<b>Preis</b>	<i>€ 38,90 pro Person</i>



## 2. Getränkepauschale

<b>Zum Empfang</b>	Sekt / Orange, Rose Prosecco, Sektcocktail „Rhabarber“ Sprizz
<b>Weine zum Essen und für den Abend</b>	zur Wahl, aus unserer Weinkarte
<b>Weitere Getränke</b>	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)
<b>Zeitraum</b>	Von 18:00 Uhr bis 03:00 Uhr (danach gegen Einzelberechnung)
<b>Preis</b>	€ 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

<b>Menükarten</b> von uns gefertigt	€ 2,00 Stück	sonstige Raumdekorationen	nach Absprache
<b>Tischkarten</b> von uns gefertigt	€ 3,00 Stück	<b>Ballondekorationen</b>	nach Absprache
<b>Windlichter</b> 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.**