

Bankettmappe 2012

- gültig vom 01. Januar 2012 bis 31. Dezember 2012 -

Lieber Gast,

Ihre Festlichkeiten und Veranstaltungen liegen uns besonders am Herzen. Wir möchten Sie ganz individuell beraten, um Ihnen organisatorisch soviel Arbeit wie nur möglich abzunehmen. Hier nun einige Vorschläge, die Ihnen die Menüauswahl erleichtern und Ihnen als Anregung dienen sollen. Die hier aufgeführten Speisen werden für Sie aus ausgewählten, frischen Produkten zubereitet.

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü mit saisonabhängigen Gerichten zusammen, wie zum Beispiel; Spargel, Pilze, Wild, Enten, Gänsen, Krustentiere, Salate und Obst. Wenn Sie ein Leibgericht wünschen, das Sie in unseren Menüvorschlägen nicht gefunden haben, heißt es nicht, dass Sie dieses bei uns nicht erhalten. Sie sind auch nicht an die von uns vorgeschlagenen Menüfolgen gebunden, sondern können vielmehr die einzelnen Gänge verschiedener Menüs miteinander kombinieren.

Zur Abrundung Ihrer Festlichkeit denken wir aber auch an die kleinen Dinge, die doch wesentlich zum Gelingen beitragen, wie zum Beispiel: Dekoration, Tischblumen, Kerzen, Menükarten, Musik, Geschenktisch und vieles mehr.

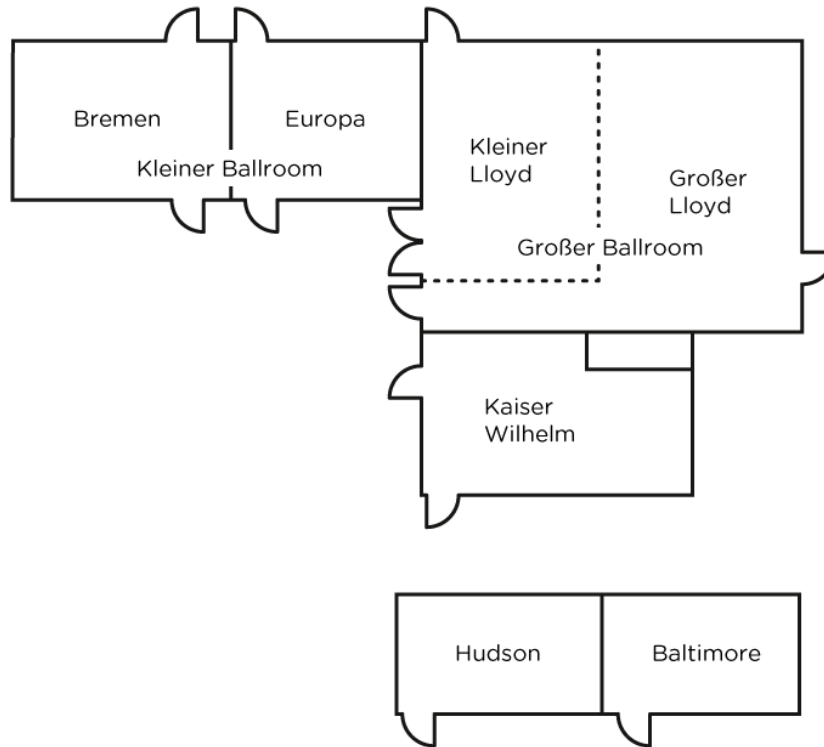
Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir uns viel Zeit für eine optimale Beratung mit Ihnen nehmen können. Sie werden feststellen, dass Sie bei uns in guten Händen sind und wir garantieren Ihnen, Sie und Ihre Gäste bestens zu umsorgen.

COURTYARD by Marriott Bremen



Svenja Wieneke
Bankettverkaufsleiterin
Telefon: 0049 421 69640 700
Telefax: 0049 421 69640 633
e-Mail: svenja.wieneke@baum-hotels.de

VERANSTALTUNGSRÄUME



Nr.	Raum	Größe	parlament.	Stuhlreihen	U-Form	Bankett	Block
	Bremen	50 qm	15	35	16	30	18
	Europa	44 qm	15	30	13	30	14
	Kleiner Lloyd	60 qm	24	60	22	40	19
	Großer Lloyd	87 qm	28	64	26	60	24
	Kaiser Wilhelm	59 qm	24	40	20	30	19
	Kleiner Ballroom	94 qm	35	75	40	50	40
	Großer Ballroom	159 qm	70	150	40	110	30
	Hudson	32 qm					10
	Baltimore	33 qm	12	16			12

ZUM EMPFANG

Canapee

Roastbeef, Schinken, Camembert, Salami	pro Stück	€ 2,50
Geräucherter Lachs, Butterfisch, Forellenfilet	pro Stück	€ 2,50

Belegte halbe Brötchen

Salami, Schinken, Käse, Tomate-Mozzarella, Brie	pro Stück	€ 2,30
Roastbeef oder Lachs	pro Stück	€ 3,00

Kalte Snacks

Crevettencocktail mit Mango und Korriander	pro Stück	€ 4,50
Staudensellerie mit Rouquefort-Crème	pro Stück	€ 2,50

Warme Snacks

Sateé-Spieße in Chilli- oder Erdnussauce	pro Stück	€ 3,00
mit Hühnchen, Schweinefleisch oder Pute	pro Stück	€ 4,50
mit Garnelen oder Rinderfilet	pro Stück	€ 4,50
mit Seeteufel	pro Stück	€ 5,50

Buffalo Chicken Wings	pro Stück	€ 2,00
Krosse Hähnchenflügel	pro Stück	€ 2,00
Mini Quiche mit verschiedenen Füllungen	pro Stück	€ 2,00
Gefüllte Backpflaumen im Speckmantel	pro Stück	€ 0,80

Gemischte Snacks

Verschiedene Asiatische Leckereien		
8 Stück pro Person	pro Person	€ 12,00
Fingerfood Spezialitäten		
8 Stück pro Person	pro Person	€ 18,00

BRUNCH „MORGENDÄMMERUNG“

€ 26,50
[ab 25 Gästen]

Verschiedene Aufschnittsorten und Brotaufstriche
Joghurt, Quark und Marmeladen
Eierspeisen, Nürnberger Würstchen und Bacon
Käse, Obst und Kuchen
Brot und Brötchen

Weißer Kartoffelsuppe mit Kasselerwürfeln

Bremer Krustenbraten mit Burgunderjus und Rahmsauerkraut
Zarte Hähnchenkeulen mit Saisongemüse und Bratkartoffeln
Gratin von Atlantikfischen mit Gemüsestreifen und Risotto

Hausgemachter Kompott von Beerenfrüchten mit Vanillesauce
Mousse au chocolat von der dunklen Schokolade
Donuts und Muffins

Für die Kinder
Spaghetti mit Tomatensauce
Fischstäbchen mit Pommes frites

BUFFET „ALTE HEIMAT“

€ 28,50
[ab 25 Gästen]

Geräucherte Fische mit Sahnemeerrettich
Tafelspitzsülze und Sauerfleisch in Radieschen-Vinaigrette
Hausgemachte Bratenaufschnitte mit Remouladensauce
Kleines Salatbuffet mit gartenfrischen Salaten

In der Folie gegarte Atlantik-Fische in Rieslingsauce
mit Gemüsestreifen und Butterreis

Bremer Krustenbraten in Majoranjus mit buntem Gemüse
und Dampfkartoffeln

Obstkorb und frischer Fruchtsalat
Hausgemachter Beerenkompott mit Vanillesauce
Grießflammerie mit Himbeermark

BUFFET „AUFBRUCH“

€ 34,00
[ab 25 Gästen]

Vital Kräuterrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Crudites

Fingerlange Stifte von Karotte, Stangensellerie, Gurke
Rettich und Paprikaschote
serviert mit Kräuterquark, Olivenfrischkäse und Guacamole

Verschiedene Blatt- und angemachte Salate mit hausgemachten Dressings
Gemüseterrine mit Basilikumsauce und zart geräucherte Truthahnbrust
Terrinen von Edelfischen
Bunte Nudelsalate mit Geflügel und Gemüse

*

Marktgemüse aus dem Wok mit zarter Putenbrust und Basmatireis

Frischer Zander in pikantem Tomatenknoblauchsugo mit Gemüsestreifen
und Pappardelle

Frisch aufgeschnittene Früchte der Saison
Erfrischende Joghurt-Crème und Obstquark mit Aprikosensauce

BUFFET "NORDATLANTIK-PASSAGE"

€ 35,00
[ab 25 Gästen]

Gedämpfte Lachspralinen, geräucherter Stremel
und Butterfisch mit gefüllten Eiern
Hausgemachte Heringssalate in Sahnesauce
Fischpasteten und Terrinen mit Dill-Senfsauce
Kleiner Cocktail von Nordseekrabben im Glas
mit Chiffonade und verschiedenen Gemüsen
Verschiedene Blatt- und angemachte Salate
mit hausgemachten Dressings

Muschelsuppe mit Knoblauchcrôutons und frischem Schnittlauch

Gedämpftes Filet vom Tiefseebarsch und Kabeljau
auf Safran- und Senfkörnersauce
mit Lauchgemüse und Kräuterkartoffeln

Gebratenes Filet von der Meerbarbe
auf Rieslingsauce mit Zucchini-Paprika-Gemüse
und Tomatenreis

Bremer Beerengrütze mit hausgemachten Waffeln und Vanillesauce
Obstsalat mit geschlagener Sahne
Verschiedene Crèmes und Süßspeisen aus unserer eigenen Patisserie

BUFFET "NEUE WELT"

€ 45,50
[ab 25 Gästen]

Enchiladas con Pollo mit pikanter Tomatensalsa
Louisiana Crab Cakes mit Curry-Paprikaschmand
Baltimore Shrimpscocktail mit einer pikanten Knoblauchsauce
Caesar Salad mit verschiedenen Dressings
und frisch geriebenem Parmesan
Auswahl an Brot und Butter

Mississippi Chicken Gumbo mit
Hühnerfleisch, Gemüsewürfeln und Chili

Hähnchenbruststreifen Cajun Style mit Crème Fraîche
gebackenen Maistorillas und Kidney-Bohnen

Gebratenes Catfishfilet mit Erdnusssauce, Zuckererbsen und Risotto

Rinderhüftsteaks in BBQ-Marinade mit Ofenkartoffel dazu Sour Cream

Brownies
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanillesauce
Pecannuss-Mousse
Frisches Obst der Saison

BUFFET „GROBE FAHRT“

€ 109,00
[ab 25 Gästen]

Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl
Parmesan und altem Balsamico
Sylter Austern auf Eis mit Zitrone
Eingelegte Auberginen, Zucchini, Paprika
und Zwiebelchen
Marinierter Garnelen-Glasnudelsalat
mit Staudensellerie, Chili und Cashew Nüssen
Brotauswahl
mit verschiedenen Aufstrichen, Salz- und Kräuterbutter

Essenz von Strauchtomaten mit Pistazienklößen

Im ganzen gebratener Rostbeef „La Morochia“
an einer Portweinjus, getrüffelter Wirsing und Jackson Kartoffeln

Gebratene Filets vom Loup de Mer auf Marktgemüsen
mit Noilly Prat-Sauce, dazu Kaiserschoten und Sepianudeln

Halber Hummer-Termidor
auf Blattspinat mit Sauce hollandaise überbacken

Tiramisu mit Moccasauce
Mousse au chocolate von der Valhrona-Schokolade
Große Eistorte Nelusco

mit verschiedenen Nüssen,
Auswahl von Rohmilchkäsen

BREMEN

mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

Sahne und Obst der Saison

VEGETARISCHE BUFFETS

Vorspeisen

Gebackener Blumenkohl auf grüner Sauce
oder
Getrüffelte Bandnudeln in Gorgonzolasauce mit Tomatenconfit

Suppen

Klare Gemüsesuppe mit frischen Kräutern
oder
Weiße Kartoffelsuppe mit Trüffelöl

Salate

Kleines Salatarrangement in Balsamicodressing und gerösteten Pinienkernen
oder
Großer Salatteller mit frischen Salaten der Saison und Schafskäse

Hauptgerichte / Vegetarisch

Frische Paprika gefüllt mit würzigem Kräuterquark und Reis
oder
Gemüseteller der Saison mit frischem Marktgemüse und Dampfkartoffeln
oder
Überbackener Auflauf von Tomaten, Auberginen und Zucchini
mit Basilikum und Spaghettis
oder
In Tempura-Teig gebackenes Gemüse auf süß-saurer Sauce
Kartoffel-Apfel-Lauch-Gratin in feiner Sahnesauce und geriebenem Parmesan

MENÜ 1

€ 23,00
[ab 12 Gästen]

Schaumsüppchen von der Petersilie
mit Flusskrebsschwänzen

Tranchen von der Putenbrust
auf Kohlrabigemüse an einer Calvados-Apfelsauce
und Herzoginkartoffeln

Hausgemachtes Vanilleflammerie
mit Pfirsichmousse und Himbeermark

MENÜ 2

€ 31,00
[ab 12 Gästen]

Hauchdünne Scheiben vom Landkalbsrücken
mit einer gegrillten Riesengarnele und Basilikumschmand

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet an Kräuter-Sahnesauce
auf Rahmwirsing und Butternudeln

BREMEN

Cranberry-Mousse mit Sahneis und Früchten

MENÜ 3

€ 32,00
[ab 12 Gästen]

Weißer Kartoffelsuppe mit Streifen vom Räucherlachs

Zarte Scheiben vom Landkalbsrücken an Schalottensauce
mit kleinem Gemüse und Butter-Schupfnudeln

Terrine von weißer und dunkler Schokolade

MENÜ 4

€ 33,00
[ab 12 Gästen]

Gelee von geräucherten Fischen auf Gurkencarpaccio
an Meerrettichsauce

Crème von Atlantikkrebsen mit eigener Roulade

Gedämpftes Filet vom Wels an exotischer Senfsauce
Wokgemüse und Basmatireis

BREMEN

Mousse von weißer und dunkler Schokolade
an Eierlikörschaum

MENÜ 5

€ 39,00
[ab 12 Gästen]

Terrine vom Lachs und Steinbutt
mit Senf-Dillsauce und Ruccolanest

Getrüffelte Kartoffelcreme
mit Geflügelklößchen

Auf der Haut gebratene Barbarie Entenbrust
an Balsamicojus, dazu provenzialisches Gemüse
und Birnenkartoffeln

Walnuss- Ahornparfait
mit glasierten Apfelspalten
und Himbeermousse

MENÜ 6

€ 52,00
[ab 12 Gästen]

Geräuchertes Filet vom Stremellachs
mit Dillsahne
und kleinem Arrangement von Blattsalaten

Essenz von Strauchtomaten
mit Trüffelklößchen

Kross gebratenes Filet vom heimischen Zander
mit Gurkenschäum und rotem Zwiebelconfit

Zart rosa gebratenes Rinderfilet
mit Dijoner Senfkörnersauce
an Mandel-Brokkoli und Kartoffelgratin

Mille Feuille von zweierlei Schokolade
mit eigenem Eis

MENÜ 7

€ 55,00
[ab 12 Gästen]

Lauwarmes Atlantik-Meerbarbenfilet
mit feinen Scheiben von der Zucchini
an Olivendressing

Capuccino von Steinpilzen
mit Petersilienschaum

Als Zwischgang Passionsfruchtsorbet

Gebratene Medaillons vom Roastbeef
an Balsamico-Schalottensauce
dazu ein Gemüsebouquet
und getrüffelter Kartoffelschnee

In Granatapfel marinierte Birne
mit einer Cantucchinicreme

MENÜ 8

€ 69,00
[ab 12 Gästen]

Carpaccio von Gelbflossentuna und Seeteufel
an Limonenmarinade

Pot au Feu vom Tafelspitz
mit Rindfleischstreifen

Als Zwischengang Champagner-Sorbet

Gebratenes Filet vom Steinbutt
an grünem Curryschaum mit Gemüsestreifen

Zart rosa gebratene Medaillons vom Lammrücken
an Rosmarinsauce
dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelgnocchis

Halbgefrorenes vom Cappuccino
mit einem Amaretti-Mousse

