



# *Unvergesslich Feiern mit Weserblick...*

---

## **Sehr geehrte Gäste,**

Ihre Festlichkeiten und Veranstaltungen liegen uns besonders am Herzen. Wir möchten Sie ganz individuell beraten, um Ihnen organisatorisch soviel Arbeit wie nur möglich abzunehmen. Denn ein Gastgeber einer gelungenen Festlichkeit zu sein, ist sicherlich auch Ihr Wunsch. Um Ihnen den Weg bis dahin zu erleichtern, haben wir uns sehr viele Gedanken gemacht.

Hier nun einige Vorschläge, die Ihnen die Menüauswahl erleichtern und Ihnen als Anregung dienen sollen. Die hier aufgeführten Speisen werden, ganz speziell 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. Wir stellen uns jederzeit auf Sie ein. Sie sind auch nicht an die von uns vorgeschlagenen Menüfolgen gebunden, sondern können vielmehr die einzelnen Gänge verschiedener Menüs variieren.

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, Geschenketisch 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.

Wir bitten um eine **einheitliche** Menüauswahl  
bis **spätestens 7 Tage vor Beginn** der Veranstaltung.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service,  
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Freuen Sie sich schon heute auf einen unvergesslichen Aufenthalt- für Sie und Ihre Gäste.

Mit herzlichen Grüßen von der Weser

*Familie Stöver und das Team vom Fährhaus Farge*

**Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl:**

**Zum Empfang:**

- Aperitifs
- Canapés
- Warme Snacks

**Getränkepauschale**

**Weitere Informationen und Allgemeines**

**Für Ihre Kaffeetafel:**

- Kuchen
- Torten
- Gebäck

**Buffets**

**Erweiterungen für Ihre Buffets**

**Einzelbausteine für Ihre Menüs**

**Mitternachtsüberraschungen**

## **Zum Empfang**

### **Aperitifs**

Kir Royal mit Sekt  
Prosecco  
Hauscocktail

Der Hauscocktail ist ein Riesling Sekt Hausmarke mit je nach Jahreszeit frischen Himbeeren, Erdbeeren oder Birnen.

### **Fingerfoodbuffet für Ihren Empfang**

pro Person

- Mit gebackenen Asiatischen Leckereien
- Satay-Spieße mit Erdnusssauce
- Belegte Partybrötchen
- Verschiedene Salate
- Brot und Butter
- Tagessuppe (Je nach Saison)
- Gläser und Löffeldessert

## Getränkepauschale für 8 Stunden

### **Biere vom Fass**

Beck's vom Fass  
Alsterwasser

### **Flaschenbiere**

Beck's alkoholfrei  
Vitamalz  
Hefeweizen „naturtrüb“  
Hefeweizen „dunkel“  
Hefeweizen „alkoholfrei“

### **Alkoholfreie Getränke**

Coca Cola  
Coca Cola light  
Fanta  
Zitronensprudel  
Mineralwasser  
Naturell  
Apfelschorle  
Bitter Lemon  
Tonic Water  
Ginger Ale  
Apfelsaft  
Orangensaft

### **Heiße Getränke**

Tasse Kaffee  
Glas Tee

### **Spirituosen**

Weizenkorn  
Roter  
Saurer  
Grüner  
Bommerlunder  
Malteser Kreuz  
Jim Beam  
Scotch Charles House  
Weinbrand  
Bacardi Rum  
Havanna Club  
Gin  
Wodka Gorbatschow  
Wodka Smirnoff  
Jägermeister  
Ramazotti  
Cremelikör  
Sambuca  
Grappa  
Ouzo

### **Sekt**

Sekt Hausmarke

### **Weine (Hauswein)**

Roséwein  
Weißwein  
Rotwein

## **Für Ihre Kaffeetafel**

### **Kaffeegedecke** (ab 35 Personen)

#### **Gedeck 1 „Classic“**

Apfelkuchen mit Schlagsahne  
Kaffee, Tee, Kaffee Hag und Kakao  
so viel wie gewünscht wird.

\*\*\*

#### **Gedeck 2 „Standard“**

Apfelkuchen mit Schlagsahne und  
1 Stück Butterkuchen  
Kaffee, Tee, Kaffee Hag und Kakao  
so viel wie gewünscht wird.

\*\*\*

#### **Gedeck 3 „Deluxe“**

Fruchttorte nach Saison mit Sahne,  
1 Stück Butterkuchen und  
1 Stück Marmorkuchen  
Kaffee, Tee, Kaffee Hag und Kakao  
so viel wie gewünscht wird.

## **Windjammer Buffet**

(ab 40 Personen)

### **Suppe**

Klare Brühe mit  
Kräuterpfannkuchenstreifen

### **Kalte Speisen**

Verschiedene Pastasalate  
mit Schinken, Thunfisch und Geflügel

\*

Verschiedene Blattsalate mit Kirschtomaten,  
eingelegten Gemüsen und zwei verschiedenen Dressings

\*

Verschieden gefüllte Wraps

\*

Bruschetta

Gebackenes Weißbrot mit  
Tomate und Knoblauch

\*

Baguette, Butter und Basilikumquark

\*

### **Warme Speisen**

Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen

\*

Piccata vom Schwein an  
Gemüsesauce mit Ratatouille-Gemüse dazu  
Kartoffelgnocchis

\*

### **Dessert**

Panna Cotta an Aprikosensauce  
Obstsalat mit geschlagener Sahne

## **Italienisches Buffet**

(ab 40 Personen)

### **Suppe**

Minestrone

Tomatisierte italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

### **Kalte Speisen**

Ciabatta & Olivenbaguette

\*

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch in Thunfisch Kapernsauce

\*

Salat von Mozzarella  
und Kirschtomaten

\*

Erfrischende Honigmelone  
mit dünn geschnittenem luftgetrocknetem Schinken

\*

Kleiner Meeresfrüchtecocktail  
mit mediterranem Gemüse

\*

Anti-Pasti

von Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons  
und Zwiebeln, Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse  
Farfalle Pastasalat mit Thunfisch

### **Warme Speisen**

Pastrami von der Pute und Limonen

Coppa vom Schwein

\*

Gratin von Meeresfischen in leichter Safransauce  
mit Gemüsenudeln und Risotto

\*

Zart gebratene Hähnchenbrust in Gorgonzolasauce  
mit Tomatenconfit und Spaghettis

\*

### **Dessert**

Hausgemachtes Tiramisu mit Moccasauce

Frisches Obst der Jahreszeit



## Lotzenmenü

(ab 40 Personen)

als Buffet auf Drehplatten  
an runden Tischen serviert

Doppelte Kraftbrühe  
mit Eierstich und Fleischbällchen

\* \* \*

Nordseekrabben  
mit gehackten Zwiebeln

Hausgebeizter Graved Lachs  
mit Senf-Dill-Soße

Räucheraal  
mit Sahnemeerrettich

Holländischer Matjes  
mit Apfelscheiben und Zwiebelringen

Roastbeef  
mit Remouladensoße

Kräuterrührei

Hausmacher Bratkartoffeln

Schwarzbrot  
mit Butter

\* \* \*

Bremer Rote Grütze  
mit Vanillesoße

## **Fährhaus Buffet**

(ab 40 Personen)

### **Suppe**

Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüse

### **Kalte Speisen**

Krabbencocktail von Nordseekrabben

Hausebeizter Lachs mit Honig- Dillsenfauce

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Salat Caprese, Tomate und Mozzarella mit altem Balsamico

Saftige Honigmelone mit Schinken, Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfisch Kapernsauce

Bauernsalat, Pastasalat, Rohkostplatte, Salat Nizza, Gurkensalat

Tomatensalat, Blattsalate, Hausdressing, Balsamicodressing

Brot und Butter

### **Warme Speisen**

Putenbrustbraten auf mediterranem Gemüse mit Tomaten Orangensauce dazu Penne Regata mit Basilikum

Piccata vom Schwein an Gemüsesauce mit Ratatouille

Gedämpftes Rotbarschfilet auf Blattspinat an einer Senfkörnersauce

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln

\* \* \*

### **Dessert**

Mousse au Chocolat, Obstsalat,

Auswahl an Internationalen Käse mit Weintrauben

## **HeimatGenuss-Buffet**

(ab 40 Personen)

### **Suppe**

Rustikale Kartoffelsuppe mit Kochwurstscheiben

### **Kalte Speisen**

Kasseler und Roastbeef aufgeschnitten mit Remouladensauce  
Verschiedene hausgemachte Matjesmarinaden  
Bremerhavener Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Kräuter-Currysauce  
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Dill-Senfauce

### **Warme Speisen**

Pannfisch  
Gebratene Edelfische an einer Senfkörnersauce  
Farger Schinkenbraten  
Saftiger Krustenbraten an einer Bratensauce  
„Bremer Curry“  
Hähnchenfleisch und in einer pikanten Bratensauce  
Schmorgemüse, Gemüse vom Markt, Reis und Petersilienkartoffeln

### **Dessert**

Beerengrütze mit Vanillesauce  
Milchreis mit eingelegten Kirschen  
Verschiedene Cremespeisen  
Apfelstrudel

## **Gala-Hochzeitsbuffet I oder für besondere Anlässe**

(ab 40 Personen)

### **Suppe**

Essenz vom Tafelspitz  
mit Eierstich und Basilikumklößchen

\*

### **Kalte Speisen**

Geräucherter und Gebeizter Lachs mit Honig-Dillsenfauce

Pochierte Wildlachsmedaillons auf Gemüsesalat

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Mild geräucherte Barbarie-Entenbrust an Feldsalat

Roastbeef mit Essiggemüse

und Sauce Tatar

Feiner Parmaschinken mit Melonenschiffchen

\*

Salatbuffet von Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Radieschen  
mit drei verschiedenen Dressings

Geflügelsalat, Waldorfsalat, Teufelssalat, bunter Nudelsalat in Tomaten-Vinaigrette

\*

Auswahl von Brotspezialitäten  
und verschiedenen Buttersorten

\*

### **Warme Speisen**

Rosa gebratenes Roastbeef,  
Bohnen im Speckmantel, Rotweinsauce und Herzoginkartoffeln

\*

Rotbarschfilet auf Champagnerkraut  
mit getrüffeltem Kartoffelragout

\*

Putenbrustbraten auf mediterranem Gemüse  
mit Tomaten-Orangensauce  
und Penne Regate mit Basilikum

\*

### **Dessert**

Zitronencreme mit Himbeermark  
Topfenstrudel mit Zwetschgenröster  
Eispyramide mit verschiedenen Saucen

## **Hochzeitsbuffet II**

(ab 40 Personen)

### **Suppe**

Karotten Ingwersuppe

### **Kalte Speisen**

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

Antipasti

Mediterran mit eingelegtem Gemüse wie Paprika, Zucchini und Champignons,

Salat Caprese

Tomate Mozzarella mit Balsamico

Marinierte Auberginen und Zucchini mit gebackener Hähnchenbrust

Geräucherte Forelle und Lachs mit Sahnemeerrettich

### **Salate**

Geflügelsalat, Waldorfsalat, Teufelssalat,

Bunter Nudelsalat, Rohkostplatte, Blattsalate,

Kräutervinaigrette, Balsamicodressing

und verschiedene Brotsorten mit Butter und Kräuterdip

### **Warme Speisen**

Gebratenes Roastbeef, gebratenes Rotbarschfilet auf einem Pilzrisotto

Gefüllter Putenbrust auf mediterranem Gemüse

Zarter Braten aus der Lammkeule an einer Rosmarinjus

Ratatouillegemüse, gratinierter Staudensellerie, Blattspinat, Saisongemüse,

(Karotten, Erbsen, Broccoli, grüne Bohnen und Blumenkohl)

Reis, Penne Regate, Salzkartoffeln

### **Dessert**

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Obst

Rote Grütze mit Vanillesauce

## **Deluxe Buffet (ohne Schweinefleisch)**

(ab 40 Personen)

### **Suppe**

Karotten Ingwersuppe

### **Kalte Speisen**

Hausgebeizter Orangenlachs mit Honig-Dillsenfauce

Eingelegte Paprika mit Sonnenblumenkernen

Zucchinischeiben in Knoblauchmarinade

Champignons in Balsamico

Tomate Mozzarella

Marinierte Auberginen und Zucchinischeiben in Tomatenvinaigrette mit gebackenen  
Hähnchenbruststreifen

Geräucherte Forelle und Räucheraal

### **Salate**

Salatbuffet von Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika mit drei verschiedenen Dressings

Geflügelsalat, Waldorfsalat, Teufelssalat (Rind mit marinierter Tomatensauce)

Bunter Nudelsalat in Tomaten-Vinaigrette

Brot verschiedene Auswahl und Butter

### **Warme Speisen**

Gebratenes Roastbeef unter der Senfkruste

Macairekartoffeln, Ratatouille

Seeteufelmedaillons auf einem Pilz-Kräuterrisotto mit Nordseekrabben

Gefüllte Putenbrust auf mediterranem Gemüse mit Tomaten

Orangensauce und Penne Regate mit Basilikum

Lammkotelette auf Blattspinat

Gekochte Salzkartoffeln, Reis oder Kartoffelecken Gemüse

(Karotte, Erbsen, Brokkoli, grüne Bohnen, Blumenkohl)

### **Dessert**

Hausgemachtes Tiramisu mit frischem Obst

Rote Grütze mit Vanillesauce

## **Buffet Große Fahrt**

(ab 40 Personen)

### **Suppe**

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Fleischklößchen  
und Pfannkuchenstreifen

### **Kalte Speisen**

Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl

Parmesan und Balsamico

Stremellachs und geräucherte Makrele mit Senf-Merrettichschmand

Eingelegte Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons und Zwiebeln

Marinierter Garnelencocktail

Geräuchertes Forellenfilet mit Nordseekrabben und Preiselbeersahne

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost, Blatt- und angemachten Salaten

Balsamico- und Kräuterdressing, Brotauswahl mit verschiedenen Aufstrichen

Salz- und Kräuterbutter

### **Warme Speisen**

Im Ganzen gebratenes Entrecote an einer Portweinjus

Gebratenes Doradenfilet mit Rosmarin und Thymian an einer Limonen-Sauce

Kalbsrückensteaks, Balsamico- Schalottensauce

Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Bohnen,

Kartoffelgratin und Butterreis

### **Dessert**

Tiramisu

Zweierlei Mousse au Chocolate

Verschiedene Eissorten

Obst der Saison

Auswahl an Rohmilchkäsen mit Trauben und Nüssen

## Erweiterungen für Ihre Buffets

Ganzer gedämpfter Lachs mit Sahnemeerrettich

Preis pro Stück

Schokoladenbrunnen

Preis pro Stück

### Farger Spezialitäten

Hochzeitssuppe  
mit Eierstich und Fleischbällchen

\* \* \*

### Gemischte Bratenplatte

Schweine- und Rinderbraten,  
Gemüseplatte,  
Apfelrotkohl,  
Bratensoße,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

\* \* \*

Vanilleiscreme mit  
heißen Kirschen

Hochzeitssuppe  
mit Eierstich und Fleischbällchen

\* \* \*

### Steakpalette

Rindersteaks-, Schweine- und Putenmedaillons vom Grill,  
Sauce Hollandaise, Bratensauce,  
Gemüse vom Markt,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

\* \* \*

Walnusseiscreme mit überbackenen  
Schattenmorellen in Pernod



## Menübaukasten

**Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü zusammen.  
Ob drei Gänge, vier Gänge oder fünf Gänge.  
Die Entscheidung liegt ganz bei Ihnen.  
Gerne stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung beratend zur Seite.**

### Vorspeisen

Marinierte Riesengarnelen auf Glasnudelsalat  
mit Süß-Saurer-Soja- Sesamsauce

Gebratenes Meerbarbenfilet mit Knoblauch und frischen  
Kräutern auf einem Zucchini carpaccio

Süß sauer eingelegtes Rinderfilet auf einem Gemüsebeet

Nordseekrabben mit Küstennebel im eigenen Gelee mit Dill Crème Fraîche

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel mit einem  
gebackenem Reiströllchen und einer Oliven-Limonenmarinade

Carpaccio von der Rinderlende  
mit gehobeltem Parmesan und Rucola und altem Balsamico

### Aus dem Suppenkessel

Weißer Kartoffelsuppe mit Rauchlachsstreifen  
und frischem Schnittlauch

Farger Hochzeitssuppe  
Hühnerbrühe mit Eierstich, Fleischbällchen und Gemüsestreifen

Rustikaler Fischeintopf mit Edelfischen, Gemüswürfeln und Safran

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons und Majoran

Karotten Ingwersüppchen mit einer gebackenen Riesengarnele

Cappuccino von Tafelspitz  
mit Rindfleischeinlage, Gemüse und Kräuterschaum

### **Hauptgänge | Fisch**

Gebratenes Rotbarschfilet auf einer Rieslingsauce mit Blattspinat und Kräuterkartoffeln

Gedämpftes Kabeljaufilet in einer exotischen Senfkörnersauce, Speckbohnen und Petersilienkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet auf einem Salat von grünem Spargel, Kirschtomaten, Safranschaum und Butterreis

Seeteufelmedaillons im Rauchlachsmantel an einem Basilikumschaum mit Zucchini Gemüse und Kartoffelgnocchis

### **Hauptgänge | Geflügel**

Hähnchensaltimbocca an einem Kräutersößchen auf Ratatouille-Gemüse, dazu Maispolenta

Ofenfrischer Entenbraten an einer Sauerkirschsauce, Rotkraut und Kartoffelklöße

### **Hauptgänge | Lamm**

Lammrücken unter der Kräuterkruste an einer Olivensauce, Paprika- Zucchini Gemüse und geröstete Semmelknödel

Zarter Braten aus der Lammkeule an einer Hagebuttensauce, Bohnenbündchen und Schupfnudeln

### **Hauptgänge | Rind und Kalb**

Tournedos vom Rinderfilet in einer Balsamicojus, Gemüseallerlei und gebratene Kartoffelplätzchen

Zarte Scheiben vom Landkalbsrücken mit sautierten Waldpilzen, dazu eine Barolosauce und Herzoginnenkartoffeln

Boeuf à braiser Bourguignon

Zarter Rinderbraten mit sautierten Speckstreifen, Silberzwiebeln in einer Rotweinsauce, Bouillonkartoffeln und Wirsinggemüse

### **Hauptgänge | Schwein**

Schweinefiletmedaillons auf einem Berglinsensalat,  
dazu eine Dijon Senfsauce und gebratene Kartoffelklöße

Bremer Schnitzel vom Schwein auf einem lauwarmen Kartoffel-  
Gurkensalat

### **Hauptgänge | Vegetarisch**

Vegetarisch gefüllte Zucchini an einer Paprika Coulis mit Kräuterreis

Schupfnudel Gemüsepfanne in einer Cajunsauce

### **Hauptgänge | Pasta**

Tagliatelle Loco  
Bandnudeln mit Rindfleischstreifen, Broccoli in einer Sahnesauce  
mit einem Parmesanchip

Penne al Gorgonzola  
Sautierte Penne in Gorgonzola-Rucolasauce, dazu Kirschtomaten

### **Dessert**

Hausgemachtes Mousse au Chocolat mit einem Amarettoschaum

Strudel vom Holsteiner Cox mit Vanilleeis

Gebrannte Creme dazu hausgemachtem Birnenkompott

Panna Cotta mit einem Blutorangensorbet

Rote Grütze mit Vanillesauce und geschlagenem Rahm

Bremer Herrengedeck  
Strudel, Eis und Mouse von der Schokolade mit einem Rumschaum

## Mitternachtsüberraschungen

### **Suppen:**

Ungarische Gulaschsuppe	pro Person
Rinderkraftbrühe mit Flädle	pro Person
Farger Kartoffelsuppe	pro Person
Currywurst mit knusprigem Baguette	pro Person

### **Halbe belegte Brötchen belegt mit:**

Hausmacher Wurst	pro Stück
Schinken roh oder gekocht	pro Stück
Holländischer Käse	pro Stück
Hausgebeizter Lachs	pro Stück
Verschiedene Wurstaufschnitte	pro Stück

### **Kleines Käsebuffet:**

Auswahl internationaler Käse mit verschiedenen Brotsorten und Weintrauben	pro Person
--	------------