

RINGHOTEL
FÄHRHAUS FARGE

Hochzeit & Bankettmappe



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 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** Buffet/-
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

*Ihre Familie Stöver
& das Team vom Fährhaus Farge*

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:

Aperitif

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 Erdnussauce
- 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
Vodka Smirnoff
Jägermeister
Ramazotti
Cremelikör
Jägermeister
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.

Wintjammmer Buffet
(ab 40 Personen Vollzahler)

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 Vollzahler)

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

Lotsenmenü

(ab 40 Personen Vollzahler)

als Buffet auf Drehplatten
an runden Tischen serviert

Doppelte Kraftbrühe
mit Eierstich und Fleischbällchen

* * *

Nordseekrabben (+ Tagespreis)
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 Vollzahler)

Suppe

Hochzeitsuppe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüse

Kalte Speisen

Shrimpscocktail

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

Heimat-Genuss-Buffer

(ab 40 Personen Vollzahler)

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-Senfsauce

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

Berengrütze mit Vanillesauce
Milchreis mit eingelegten Kirschen
Verschiedene Cremespeisen
Apfelstrudel

Gala-Hochzeitsbuffet 1
oder für besondere Anlässe
(ab 40 Personen Vollzahler)

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 2

(ab 40 Personen Vollzahler)

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, Teufelsalat,

Bunter Nudelsalat, Rohkostplatte, Blattsalate,

Kräutervinaigrette, Balsamicodressing

und verschiedene Brotsorten mit Butter und Kräuterdip

Warme Speisen

Gebratenes Roastbeef, gebratenes Rotbarschfilet auf einem Pilzrisotto

Gefüllte 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 Vollzahler)

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 Shrimps

Gefüllte Putenbrust auf mediterranem Gemüse mit Tomaten Orangensauce und Penne

Regate mit Balsikum 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 Vollzahler)

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 Mariniertes
Garnelencocktail
Geräuchertes Forellenfilet mit Shrimps 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

Schokoladenbrunnen

Farger Spezialitäten

Hochzeitssuppe
mit Eierstich und Fleischbällchen

* * *

Gemischte Bratenplatte

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

* * *

Vanilleeiscreme 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

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, Gemüsewürfeln 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 á 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

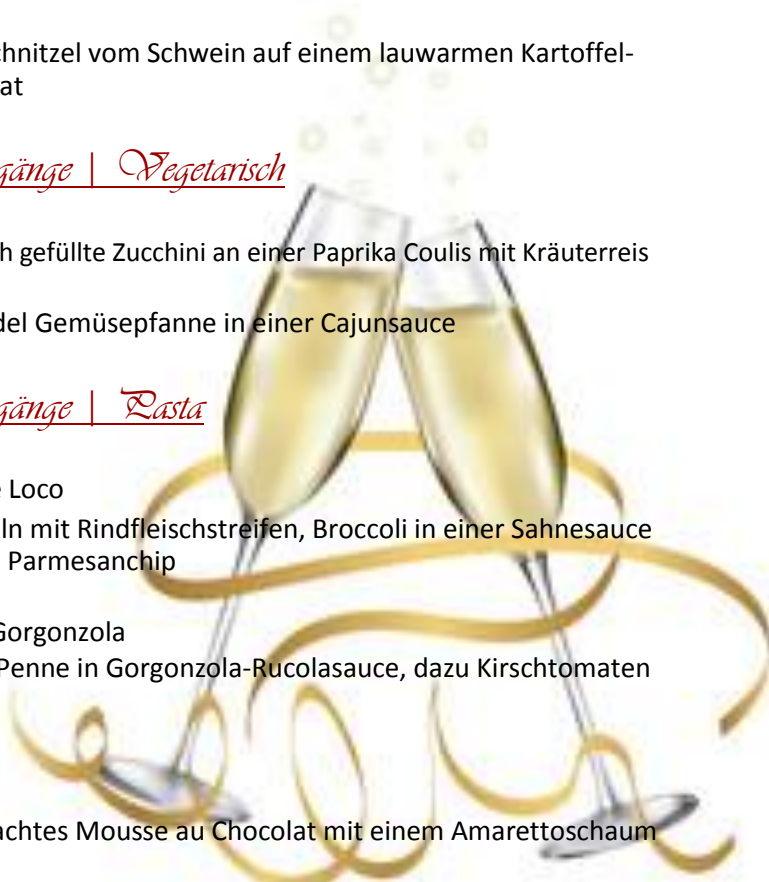
Gebrannte Creme dazu hausgemachtem Birnenkompott

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

1/2 belegte Brötchen

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

Kleines Käsebuffet

Auswahl internationaler Käse mit pro Person
verschiedenen Brotsorten und Weintrauben



HolidayCheck.de
★★★★★

Der Varta-Führer
VARTA
Empfehlung 2017


CERTIFIED
BUSINESS
HOTEL


CERTIFIED
CONFERENCE
HOTEL


ServiceQualität
DEUTSCHLAND

facebook