

Unvergesslich Feiern mit Weserblick...

Liebe Gäste,

Ihre Festlichkeiten und Veranstaltungen liegen uns besonders am Herzen. Wir möchten Sie individuell beraten, Ihnen vertrauensvoll zur Seite stehen, und mit unserer Erfahrung den Erfolg Ihrer Veranstaltung garantieren.

Im Folgenden finden Sie einige Buffets, die Ihnen die Menüauswahl erleichtern und Ihnen als Anregung dienen sollen. Die hier aufgeführten Speisen werden aus ausgewählten, regionalen und frischen Produkten zubereitet.

Gerne stellen wir Ihnen auch individuell ein Menü mit saisonalen Gerichten zusammen. Beispiele hierfür sind z.B.: Spargel, Pilze, Wild, Ente, Gans, Krustentiere und Grünkohl.

Wenn Sie ein Leibgericht haben bzw. spezielle kulturelle Speisen wünschen, würden wir Sie bitten, dies offen zu kommunizieren, und wir versuchen unser Bestes ihren Wünschen zu entsprechen.

Zur Abrundung Ihrer Festlichkeit beraten wir Sie selbstverständlich auch gerne in den kleinen aber wichtigen Dingen, die wesentlich zum Gelingen Ihrer Feier beitragen, wie zum Beispiel: Dekoration, Tischblumen, Kerzen, Menükarten, Musik, Geschenketisch und vieles mehr.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir uns die entsprechende 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 freuen uns schon heute auf Sie und Ihre Gäste!

Mit herzlichen Grüßen von der Weser

Ihre Familie Stöver & Team

Zum Empfang

Aperitifs

- Sekt, Orangensaft & kl. Biere inkl. i.d. Pauschale
- Aperol oder Hugo
- Kir Royal mit Sekt
- Hauscocktail – Sekt Hausmarke mit frischen Früchten je nach Jahreszeit
- Sektempfang am Bootsanleger (bis 80 P.)

Fingerfoodbuffet für Ihren Empfang

- Mit gebackenen Asiatischen Leckereien
- Satay-Spieße mit Erdnussauce
- Belegte Partybrötchen
- Verschiedene Salate
- Brot und Butter
- Verschiedene Gläser und Löffeldessert

Dekorationen & Extras

- ❖ Stuhlhussen
 - Hussen (Comfort)
 - Hussen (Deluxe)
- ❖ Technik
 - Beamer
 - Leinwand
- ❖ Allgemein
 - Einbau farbiger Stoffservietten
 - „Tellergeld“ Hochzeitstorte
 - Menükarten
 - 5-Arm-Kerzenleuchter: Höhe 77 cm

Vertragsbedingungen

- ❖ Zahlungsbedingungen
(alle Vorabzahlungen werden vollständig bei Rechnungsstellung verrechnet)
 - Anzahlung innerhalb von 10 Tagen nach der Buchung € 500,00
 - Deposit: 3 Monate vor der Veranstaltung € 50,00 p.P

 - Rückzahlungen der Anzahlungen bei Absage obliegt der Direktion des Fährhaus Farge und werden in der Regel aus wichtigem Grund gewährt

- ❖ Haftung
 - Das ausrichtende Paar haftet gesamtschuldnerisch für eventuelle Beschädigungen im Raum, Teppich, Parkett, etc. während des Zeitraums der gebuchten Veranstaltung

- ❖ Allgemein
 - Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl 7 Tage vor der Veranstaltung mit, sowie das Alter der Kinder. Eine Reduktion ist nur bis zu 10% der ursprünglich gemeldeten Personenanzahl möglich.
 - Den Tischplan und ggf. Tischkarten lassen Sie uns bitte spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung zukommen.
 - Musiker- & Fotografenverzehr (nicht am Tisch)
 - „Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen unberührt. An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame und durchführbare Regelung treten, deren Wirkungen der wirtschaftlichen Zielsetzung am nächsten kommen, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen bzw. undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben. Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist.“

 - Preisänderungen vorbehalten!
Diese Preise gelten nur für das Jahr 2018!

Ringhotel Fährhaus Farge / Datum _____

Gastgeber / Datum _____

Für Ihre Kaffeetafel

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.

Italienisches Buffet

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

*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

Suppe

Hochzeitsuppe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüse

Kalte Speisen

Shrimpscocktail

Salat Caprese

Tomate und Mozzarella mit altem Balsamico

Saftige Honigmelone mit Schinken

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfisch Kapernsauce

Bauernsalat

Pastasalat

Rohkostplatte

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

Heimat Genuss-Buffer

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
Farger Schinkenbraten
„Saftiger Krustenbraten an einer Bratensauce“
„Bremer Curry“
Schmorgemüse, Gemüse vom Markt, Reis und Petersilienkartoffeln

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce
Milchreis mit eingelegten Kirschen
Apfelstrudel

Gala-Hochzeitsbuffet I oder für besondere Anlässe

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

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

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)

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 Basilikum

Gekochte Salzkartoffeln, Reis oder Kartoffelecken Gemüse

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

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu mit frischem Obst

Rote Grütze mit Vanillesauce

Erweiterungen für Ihre Buffets

Aperitif:

- Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl

Menü:

- Ganzer gedämpfter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Hausgebeizter Lachs mit Honig- Dillsenfauce
- Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- Gebratenes Doradenfilet mit Rosmarin und Thymian an einer Limonen-Sauce
- Zarter Braten aus der Lammkeule an einer Rosmarinjus
- Lammkotelette auf Blattspinat
- Im Ganzen gebratenes Entrecote an einer Portweinjus

Dessert:

- Schokoladenbrunnen
- Hausgemachtes Tiramisu
- Zweierlei Mousse au Chocolate
- Frischer saisonaler Obstsalat
- Eisbombe

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:

- Schinken roh & gekocht pro Stück
- Holländischer Käse pro Stück
- Hausgebeizter Lachs pro Stück
- Verschiedene Wurstaufschnitte pro Stück

Käsebuffet:

- Auswahl internationaler Käse mit Tessiner Feigensenfauce, verschiedenen Brotsorten und Weintrauben pro Person

Getränkepauschale:

Biere vom Fass

Beck's vom Fass
Alsterwasser vom Fass
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

Sekt

Sekt Hausmarke

Weine (Hauswein)

Roséwein
Weißwein
Rotwein

Spirituosen

Weizenkorn
Roter
Saurer
Grüner
Bommerlunder
Malteser Kreuz
Jim Beam
Scotch Charles House
Weinbrand
Bacardi Rum
Havana Club
Gin
Smirnoff Wodka
Ouzo
Sambucca
Fernet Branca
Jägermeister
Ramazotti
Cremelikör
Grappa

Heiße Getränke

Tasse Kaffee
Glas Tee