



# *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 vom Fährhaus Farge*

---

---

## **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
    - Musikboxen
  - ❖ 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 € 30,00 p.P
  - Rückzahlungen der Anzahlungen bei Absage obliegen 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) € 50,00 p.P
  - „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 Meerestischen 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, Teufelsalat,

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

### Apperitif:

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 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  
Fernet Branca  
Jägermeister  
Ramazotti  
Cremelikör  
Sambucca  
Grappa  
Ouzo

### Sekt

Sekt Hausmarke

### Weine

Rotwein  
Roséwein  
Weißwein

---