



Bankettmappe 2021



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 so viel 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 und 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.

Zur Abrundung Ihrer Festlichkeit denken wir aber auch an die kleinen Dinge, die doch wesentlich zum Gelingen beitragen 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 10 Tage vor Beginn** der Veranstaltung.

Unsere Menüpreise sind auf der Basis von **mindestens 10 Personen** kalkuliert. Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

*Ihre Familie Stöver
und das Team vom Fährhaus Ferge*

Zum Empfang

Aperitifs

- ○ Sekt, Orangensaft & kl. Biere inkl. i.d. Pauschale
- ○ Aperol oder Hugo
- ○ Kir Royal mit Sekt
- ○ Hauscocktail

(Der Hauscocktail ist ein Rieslingsekt Hausmarke mit je nach Jahreszeit frischen Himbeeren, Erdbeeren oder Birnen).

Fingerfood für Ihren Empfang

im Glas

- ○ Schnitzelhappen auf Kartoffel-Specksalat
- ○ Mini Frikadelle mit Tomaten-Chili-Ragout
- ○ Ananas-Mango-Salat mit Chili und Koriander

auf Brot

- ○ Baguettescheiben mit Gorgonzola-Crème
- ○ Matjes mediterraner Art auf Baguette
- ○ Matjes-Tatar auf Vollkornbrot

am Spieß

- ○ Tomate-Mozzarella-Spieß
- ○ Hähnchen-Champignon-Spieß
- ○ Geflügel-Satéés mit asiatischem Dip
- ○ marinierte Garnele mit Zitronenpfeffer

Kleine Häppchen

- ○ Melone mit Serrano-Schinken
- ○ Gurken-Lachs-Röllchen mit Meerrettich
- ○ Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Gemüse-Meerrettich-Creme

Dekorationen & Extras

Stuhlhussen

- ○ Hussen (Comfort)
 - ○ Hussen (Deluxe)
- (Die Anlieferung von externen Hussen ist leider nicht möglich und werden, wenn mit 3,00 € p. Stk. berechnet)

Technik

- ○ Beamer
- ○ Leinwand

Allgemein

- ○ Einbau farbiger Papierservietten in Stoff
- ○ Stoffservietten
- ○ „Tellergerd“ für mitgebrachte Hochzeitstorte
- ○ Menükarten (Mindestanzahl 10 Stück)
- ○ Selbst mitgebrachte Speisen (Korkgeld)
- ○ 5-Arm-Kerzenleuchter: Höhe 77 cm
- ○ Blumendeko wird separat mit den jeweiligen Blumenhändlern abgerechnet.

Eventräume

- ○ „Raum neue Bar“ ab 25 bis 35 Personen
- ○ „Kaminzimmer ab 35 bis 50 Personen
- ○ "Wintergarten" ab 50 bis 100 Personen
- ○ "Saal" ab 101 Personen

Bei Vergabe der Räumlichkeiten erlauben wir uns ggf. eine Raumbereitstellung zu berechnen.

Lotsenbuffet
(Mindestpersonenzahl 10 Erw. Personen)

**als Buffet auf Drehplatten
an runden Tischen serviert**

Festtagssuppe
mit Rindfleisch, Eierstich und Gemüse

* * *

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße und Sahnemeerrettich
Forelle mit Baguette und Apfel-Zwiebel-Vinaigrette
Ender Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Roastbeef kalt „rosa“ mit Remouladensoße
Kräuterrührei
Deftige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Schwarzbrot und Butter

* * *

Bremer Rote Grütze
mit Vanillesoße

Fährhaus Buffet

(Mindestpersonenzahl 35 Erw. Personen)

Räucherlachs
mit Senf-Dillsauce und Meerrettichsahne
Ganzer Lachs pochiert
Brathering auf Rote Beete – Apfel-Salat
über offenem Feuer geräucherte Makrelenfilets

* * *

Melone mit Ammerländer Katenschinken

* * *

Auswahl an verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
Brotauswahl und Butter

* * *

Bremer Kartoffelsuppe mit Speck

* * *

Roastbeef im Ganzen zart gegart
-im Raum tranchiert-
Rotbarschfilet auf Blattspinat
Hähnchenbrust gebraten auf Karotten in Kräuterrahmsauce
saisonale Gemüseauswahl
gebratene Kräuterkartoffeln und Butterreis

* * *

Bremer Waldbeerenragout mit Vanillesauce
Mousse von Bremer Schokolade mit frischen Früchten
Norddeutsche Käsevariation vom Brett

Grillbuffet

(Mindestpersonenzahl 35 Personen)

reichhaltiges Salatbuffet mit Blatt -und Rohkostsalaten
und verschiedenen Dressings

* * *

Partybrötchen
Knoblauchbrot
verschiedene Dips

* * *

Marinierte Schweinenackensteaks
Bratwurst, Krakauer, Lammbratwurst vom Bremer Metzger
marinierte Hähnchenbrust
kleine gebratene Pellkartoffeln mit Zitronenschmand

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat

Italienisches Buffet

(Mindestpersonenzahl 35 Erw. Personen)

Gegrillte Gemüse mit Kräutern
Eingelegter Weichkäse mit Olivenöl, Chili und Knoblauch
Mozzarella mit Strauchtomaten und Grünem-Pesto
Italienische Salami und Grana Padano (Parmesan)
Brotsalat mit mediterranem Gemüse
Gegrillte Garnelen mariniert mit Knoblauch und frischen Kräutern
Puttelo Tonnato
Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Brotvariation mit Butter und Olivenöl

* * *

Rucola-Crème-Suppe mit Knoblauch-Croutons

* * *

Lammkeulenbraten mit frischen Kräutern mariniert
und mit Rotwein und jungem Knoblauch geschmort
-im Raum tranchiert-
marinierte Putenbruststeaks auf geschmolzenen Kräutertomaten
Penne in Gorgonzola-Spinat-Sauce
Rotbarschfilet gebraten auf Paprika-Schalotten-Gemüse
Rosmarinkartoffeln
saisonale Gemüseauswahl

* * *

Panna cotta mit Mangospiegel
Tiramisu mit Früchten Moccasauce
Stracciatella-Crème mit Himbeermark und Cantuccini

Galabuffet

(Mindestpersonenzahl 35 Erw. Personen)

Räucherlachs mit Honig-Dillsenfauce
Pochierte Wildlachsmedaillons auf Gemüsesalat
Garnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Roastbeef mit Essiggemüse und Remouladensauce
Ammerländer Katenschinken mit Melone

* * *

reichhaltiges Salatbuffet mit Blatt -und Rohkostsalaten
und verschiedenen Dressings

* * *

Brotauswahl Butter und Griebenschmalz

* * *

Essenz vom Tafelspitz
mit Meerrettichschaum

* * *

Rinderfilet im Ganzen
-im Raum tranchiert-
mit Portwein-Schalotten-Jus
Spießbraten auf Champignons in Kräuterrahm
Rotbarschfilet gebraten auf Gemüse
Gemüselasagne mit Tomaten-Basilikum-Sauce
saisonale Gemüseauswahl
getrübtes Kartoffelgratin
Kartoffeln mit Kräuter-Zwiebel-Butter

* * *

Variation von
traditionellen Bremer Nachspeisen
„Schokolade, Kluten, Klaben und Grütze“

Fährhaus Spezial Spanferkel Buffet
(Mindestpersonenzahl 35 Erw. Personen)

Herzhafte Kartoffelsuppe
mit Speck und Röstbrotwürfeln

* * *

Ganzes Spanferkel gegrillt
- im Raum tranchiert-
Blattsalate der Saison
Gurkensalat
Tomatensalat
Kartoffel-Speck-Salat
Weißkrautsalat

* * *

Bratensauce
Rahmsauerkraut & Rosmarinkartoffeln

* * *

Bremer Rote Grütze
mit Vanillesauce

Alle Menüs ab 10 Erw. Personen

Menü 1

Festtagssuppe
mit Eierstich und Fleischbällchen

* * *

Schweine- und Rinderbraten
saisonales Gemüse
Bratensoße
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

* * *

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Menü 2

Festtagssuppe
mit Eierstich und Fleischbällchen

* * *

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

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

Menü 3

Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne

* * *

Tranchen vom Schweinefilet
auf gestovtem Wurzelgemüse-Ragout
und kleinen gebratenen Kartoffeln

* * *

Warmer Schokoladenkuchen
mit Vanillebirnen-Salat und Moccaschaum

Menü 4

Hausgebeizter Lachs
an Gurken-Sesam-Salat

* * *

Festtagssuppe
mit Eierstich und Fleischbällchen

* * *

Kalbsrücken am Stück gebraten
mit leichter Senfsauce, Gemüse der Saison
und getrüffeltem Kartoffelgratin

* * *

New York Cheesecake
mit Blaubeereis und Beeren

Menü 5

„Kleiner Bremer“
Knusprig gebratenes Knipp auf Labskaus
mit Wachtelspiegelei und Rote Beete-Sauce

* * *

Bremer Kartoffelsuppe
mit Speck und Röstbrotwürfeln

* * *

Rosa gebratenes Roastbeef vom Wesermarsch-Rind
mit kräftiger Rotweinjus, grünen Bohnen
und Kartoffelgratin

* * *

Mandel-Schoko-Cassis-Biskuit
Vanilleeis und Waldbeerenragout

Menü 6

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pesto,
Parmesan und Balsamico

* * *

Minestrone

* * *

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf feinem Ratatouille mit weißer Thymiansauce
und Knoblauchkartoffeln

* * *

Klassisches Tiramisu
mit frischen Früchten und Minze

Vegetarische Alternativen zu den Hauptgängen (Menüs)

Falafel Burger
mit gegrilltem Gemüse und Kokosnusssdip

* * *

„Pikantes Gemüsecurry“
marktfresches Gemüse in fruchtiger Currysauce
mit Reis

Mitternachtsüberraschungen

Suppen

- ○ Ungarische Gulaschsuppe
- ○ Festtagssuppe mit Eierstich
- ○ Bremer Kartoffelsuppe

Snack

- ○ Currywurst mit knusprigem Baguette
- ○ Aufbereitetes Buffet (Reste vom Anfang)

Kleines Käsebuffet

- ○ Regionale Käseauswahl mit Brot, Trauben und Walnüssen

Getränkepauschale:

Biere vom Fass

Haake Beck vom Fass
Alsterwasser vom Fass
Beck's alkoholfrei
Vitamalz
Hefeweizen „naturtrüb“
Hefeweizen „dunkel“
Hefeweizen „alkoholfrei“

Alkoholfreie Getränke

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

Sekt

Sekt Hausmarke

Heiße Getränke

Tasse Kaffee
Glas Tee

Weine (Hauswein)

Roséwein
Weißwein
Rotwein

Spirituosen

Weizenkorn
Roter
Saurer
Grüner
Bommerlunder
Gin
Scotch Charles House Whisky
Weinbrand
Bacardi Rum
Havanna Club
Smirnoff Wodka
Ouzo
Cremelikör
Fernet Branca
Ramazotti

(Spirituosen die nicht aufgelistet sind, können Sie gerne selbst mitbringen, wir stellen diese dann zum Ausschanken parat.)

Getränkepauschale:

Die Getränkepauschale ist ausgelegt auf 6 Stunden und beginnt beim Empfang.

z.B. 17.00-23.00 Uhr oder 18.00-0.00 Uhr

(Nach Absprache, wird jede weitere angefangene Stunde mit einer Überstundenpauschale berechnet)

(Es kann bis open end gefeiert werden!)

Weitere Infos:

Zahlungsbedingungen

Reservierungs -und Beratungskosten innerhalb von 7 Tagen nach der Buchung € 600,00

(Diese Kosten werden nicht bei Rechnungserstellung gegengerechnet)

Deposit 4 Monate vor der Veranstaltung € 50,00 p. P.

(Das Deposit wird vollständig bei Rechnungsstellung verrechnet)

Rückzahlungen des Deposits bei Absage obliegen der Direktion des Fährhaus Farge und werden in der Regel nur in einem Trauerfall in der Familie oder des Veranstalters zurückgezahlt. Sollten andere Gründe wie Schwangerschaft, Pandemie etc. uns vorgelegt werden, behalten wir uns vor, das Geld zu parken und beim Verschieben und Nachholen 1 zu 1 zu verrechnen.

Bei Veranstaltungen/ Gesellschaften werden keine Kreditkarten akzeptiert.

Zahlungsziel: „Sofort nach Erhalt der Rechnung“ ohne Abzug.

Haftung

Das ausrichtende Paar haftet gesamtschuldnerisch für eventuelle Beschädigungen im Raum, Dach, Teppich, Wände, Parkett, etc. während des Zeitraums der gebuchten Veranstaltung. Aufhängen von Stoffen, Bildern, Girlanden etc. ist aus feuerschutztechnischen Gründen nicht erlaubt. Feuerwerke, Wunderkerzen, Konfetti und vergleichbares sind nicht gestattet.

Feuerwerk wird nur genehmigt durch Absprachen mit den zuständigen Behörden.

Allgemein

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl 14 Tage vor der Veranstaltung mit, sowie das Alter der Kinder. Es ist nur maximal eine Reduzierung von 10% der ursprünglich gemeldeten erwachsenen Personenanzahl möglich, die bei der Erstabsprache gemeldet wurden.

Den Tischplan und ggf. Tischkarten lassen Sie uns bitte spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung zukommen.

Die Raumnutzung Ihres gebuchten Raums, steht erst am Tag der Veranstaltung zur Verfügung. Es sei denn, der Raum ist am vorherigen Tag frei, so kann er ggf. gegen Abend dekoriert werden.

Musiker- und Fotografenverzehr (nicht am Tisch) € 65,00 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!

Stand Juli. 2020

Es gelten unsere AGB und die des IHA.

Ringhotel Fährhaus Farge / Datum: _____ Gastgeber /Datum: _____