

MEET & EAT

BANKETTMAPPE



Radisson BLU
HOTEL, BREMEN



INHALTSVERZEICHNIS

SPEISEN	SEITE
3-Gang-Menü	3
4-Gang-Menü	4
Veganes 3-Gang-Menü	5
Veganes 4-Gang-Menü	6
Bremer Buffet	7
Mediterranes Buffet	8
Asiatisches Buffet	9
Streetfood-Buffet	10
Fingerfood-Stehbuffets	11
Fingerfood-Komponenten	12
Getränkepauschalen	13
Weinkarte Weißwein	14
Weinkarte Rotwein	15
Kontakt	Rückseite

KLIMATO

Die CO₂-Labels auf Speisekarten sind ein wichtiger Schritt, um Bewusstsein für den CO₂-Fußabdruck von Lebensmitteln und den Zusammenhang zwischen Ernährung und Klimawandel zu schaffen. Zusammen mit Klimato sind wir stolz darauf, den CO₂-Fußabdruck jedes Gerichts zu präsentieren und Ihnen dabei zu helfen, fundierte Entscheidungen über Ihre Lebensmittelauswahl zu treffen.

Fakt: Der Agrar- und Nahrungsmittelsektor ist für bis zu einem Drittel der globalen Emissionen verantwortlich und ein typisches Mittag- oder Abendessen in Deutschland verursacht 1,7 kg CO₂e.



Very low

< 0.40 kg CO₂e/meal



Low

0.40-0.90 kg CO₂e/meal



Medium

0.90-1.80 kg CO₂e/meal



High

1.80-2.60 kg CO₂e/meal



Very high

≥ 2.60 kg CO₂e/meal

3-GANG MENÜ

MENÜ 1

VORSPEISE

Karotten-Orangen-Suppe mit Ingwerspuma

A 0.14
kg CO₂e

HAUPTGANG

Gegrilltes Rindersteak mit Zwiebeljus auf fruchtigem Couscous und Wildkräutersalat

E 4.21
kg CO₂e

DESSERT

Milchschnitte 2.0 mit frischen Früchten

C 1.62
kg CO₂e

43 €

MENÜ 2

VORSPEISE

Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanhobel

E 3.48
kg CO₂e

HAUPTGANG

Gebratener Zander auf Rote-Bete-Risotto, junger Lauch und Rieslingvelouté

B 1.15
kg CO₂e

DESSERT

Orangen-Tiramisu

B 0.42
kg CO₂e

49 €

MENÜ 3

VORSPEISE

Lachsquiche mit mariniertem Frisée und Tomatenmarmelade

C 0.62
kg CO₂e

HAUPTGANG

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste, Madeirajus, junge Karotten und Kartoffelbaumkuchen

E 4.30
kg CO₂e

DESSERT

Crème brûlée mit Zitronensorbet und frischen Beeren

B 0.47
kg CO₂e

54 €



MENÜ 1

VORSPEISE

E 2.00
kg CO₂e

Kalbstafelspitz mit
Kürbiskernvinaigrette
mariniert, Feldsalat und
eingelegten Radieschen

ZWISCHENGANG

B 0.36
kg CO₂e

Champagnersuppe mit
Schwarzbrotcroûtons und
gebratenen Artischocken

HAUPTGANG

C 1.07
kg CO₂e

Gefüllte Maishähnchenbrust
auf Taglierini, Wurzel-
gemüwestreifen und
Morchelrahm

DESSERT

B 0.34
kg CO₂e

Joghurtmousse mit Zitrus,
Himbeersauce und Honig

54 €

MENÜ 2

VORSPEISE

C 0.52
kg CO₂e

Mini-Burrata mit
Ochsenherztomaten
und Crema Balsamico

ZWISCHENGANG

C 0.29
kg CO₂e

Gebratene Dorade
auf Fenchelsalat mit
Orangenespuma

HAUPTGANG

E 3.17
kg CO₂e

Geschmorte Kalbsbacken
in Tonkabohnensauce,
Pilzrisotto und grünem
Spargel

DESSERT

C 0.26
kg CO₂e

Geeistes Schokoladen-
mousse mit Rumkirschen

59 €

MENÜ 3

VORSPEISE

D 0.49
kg CO₂e

Gratinierter Ziegenkäse auf
Rucola, süßsaures Aprikosen-
ragout, Pinienkerne
und Focaccia

ZWISCHENGANG

A 0.06
kg CO₂e

Basilikum-Minz-Granité
mit Moët Champagner

HAUPTGANG

E 5.11
kg CO₂e

Niedriggegartes Rinderfilet
auf gegrilltem grünen
Spargel, Trüffeljus und
Walnuss-Kartoffel-Püree

DESSERT

C 0.36
kg CO₂e

Himbeer-Mascarpone-Törtchen
mit Limettensorbet und
karamellisierten Walnüssen

66 €

4-GANG MENÜ



MENÜ 1



VORSPEISE

A 0.14
kg CO₂e

Karotten-Orangen-Suppe
mit Ingwerspuma

HAUPTGANG

B 0.57
kg CO₂e

Geräucherter Tofu mit
Soja-Zwiebel-Jus auf
fruchtigem Couscous
und Wildkräutersalat

DESSERT

C 1.62
kg CO₂e

Milchschnitte 2.0
mit frischen Früchten

39 €

MENÜ 2



VORSPEISE

A 0.11
kg CO₂e

Auberginencarpaccio
mit Rucola, Pinienkernen
und Balsamico

HAUPTGANG

B 0.45
kg CO₂e

Walnusspraline auf
Rote-Bete-Risotto,
junger Lauch und
Rieslingvelouté

DESSERT

C 0.35
kg CO₂e

Tiramisu

46 €

MENÜ 3



VORSPEISE

A 0.12
kg CO₂e

Flammkuchen mit Lauch,
mariniertem Frisée und
Tomatenmarmelade

HAUPTGANG

A 0.23
kg CO₂e

Gebackene Bete unter der
Kräuterkruste, Karottenjus,
junge Karotten und
Kartoffelbaumkuchen

DESSERT

B 0.47
kg CO₂e

Crème brûlée mit Zitronen-
sorbet und frischen Beeren

49 €

 **vegan**

3-GANG MENÜ

Für unsere veganen Menüs kochen wir ausschließlich mit pflanzlichen Lebensmitteln.



MENÜ 1



VORSPEISE

B 0.30
kg CO₂e

In Kürbiskernvinaigrette
marinierter Räuchertofu,
Feldsalat und eingelegte
Radieschen

ZWISCHENGANG

B 0.34
kg CO₂e

Champagnersuppe mit
Schwarzbrotcroûtons und
gebratenen Artischocken

HAUPTGANG

A 0.32
kg CO₂e

Quinoaköfte auf Taglierini
Wurzelgemüwestreifen
und Morchelsauce

DESSERT

B 0.21
kg CO₂e

Mandel-Joghurt-Mousse mit
Zitrus, Himbeersauce und
Crunch

49 €

MENÜ 2



VORSPEISE

B 0.29
kg CO₂e

Cashew-Frischkäse-Creme
mit Ochsenherztomaten
und Crema Balsamico

ZWISCHENGANG

B 0.19
kg CO₂e

Gebratener Seitan auf
Fenchelsalat mit
Orangenespuma

HAUPTGANG

A 0.31
kg CO₂e

Edelnussbraten in
Tonkabohnensauce,
Graupenrisotto und
grünem Spargel

DESSERT

B 0.33
kg CO₂e

Geeiste Schokoladenluft
mit Rumkirschen

53 €

MENÜ 3



VORSPEISE

B 0.29
kg CO₂e

Gebackener Halloumi
auf Rucola, süßsaures
Aprikosenragout,
Pinienkerne und Focaccia

ZWISCHENGANG

A 0.06
kg CO₂e

Basilikum-Minz-Granité
mit Moët Champagner

HAUPTGANG

B 0.34
kg CO₂e

Geschmorte Süßkartoffel auf
gegrilltem grünen Spargel,
Trüffelsauce und Walnuss-
Kartoffel-Püree

DESSERT

B 0.15
kg CO₂e

Himbeer-Kokos-Törtchen mit
karamellisierten Macademia-
nüssen und Limettensorbet

59 €



4-GANG MENÜ



Für unsere veganen Menüs kochen wir ausschließlich mit pflanzlichen Lebensmitteln.

BREMER BUFFET

ab 30 Personen

VORSPEISEN

- Verschiedene Brote und Baguettes mit gesalzener Butter **B 0.96** kg CO_{2e}
- Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Condiments **A 0.74** kg CO_{2e}
- Kartoffeldressing und Rote-Bete-Dressing **B 0.50** kg CO_{2e}
- Bremer Antipasti (Weißkohl, Karotte, Rote Bete, Zwiebel) **A 0.32** kg CO_{2e}
- Matjes mit Hausfrauendip und Kartoffelsalat **B 0.53** kg CO_{2e}
- Roastbeef mit Remouladensauce **E 3.23** kg CO_{2e}

SUPPE

- Hochzeitssuppe mit Eierstich, Blumenkohl und Markklößchen **B 0.27** kg CO_{2e}

HAUPTGÄNGE

- Graupenrisotto mit gebratenen Pilzen **A 0.22** kg CO_{2e}
- Stubenkükenragout: Maishähnchenbrust in Morchelrahmsauce mit Spargel, Erbsen und Wildreis **B 0.86** kg CO_{2e}
- Bremer Labskaus mit Kartoffeln, Roter Bete und Gewürzgurken **E 4.17** kg CO_{2e}
- Pannfisch mit Bratkartoffeln und Senfsauce **C 0.72** kg CO_{2e}

DESSERTS

- Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce **B 1.32** kg CO_{2e}
- „Hachez“ Schokoladenmousse mit Nusskrokant **C 0.61** kg CO_{2e}
- Schmalzkuchen mit Puderzucker und Apfelmus **A 0.13** kg CO_{2e}



51 €

BUFFET



MEDITERRANES BUFFET

ab 30 Personen

VORSPEISEN

- Focaccia und Baguette mit ausgewählten Ölen und Essigen sowie Harissacreme **B 3.67** kg CO₂e
- Rucola, Lollo rosso, Lollo bianco und Frisée **A 0.60** kg CO₂e
- Aceto-Balsamico-Dressing und Zitronenvinaigrette **C 3.84** kg CO₂e
- Eingelegtes gegrilltes Gemüse mit Artischocken und gefüllten Peppadews **C 5.92** kg CO₂e
- Marinierte Kalamata Oliven **A 0.46** kg CO₂e
- Caprese mit Basilikumpesto **E 7.29** kg CO₂e
- Meeresfrüchtesalat mit Stangensellerie und Zitrusaromen **D 8.27** kg CO₂e
- Vitello tonnato **E 10+** kg CO₂e

SUPPE

- Minestrone mit Capellini **A 2.18** kg CO₂e

HAUPTGÄNGE

- Spaghetti Puttanesca **A 3.14** kg CO₂e
- Geschmorte Kalbshaxe in Balsamico-Senf-Sauce **E 10+** kg CO₂e
- Ratatouillegemüse **B 2.29** kg CO₂e
- Gnocchi in Thymianöl **B 1.44** kg CO₂e
- Gegrillte Dorade mit Salsa verde **C 4.20** kg CO₂e
- Safran-Polenta **B 1.52** kg CO₂e

DESSERTS

- Tiramisu alla Roma **C 3.09** kg CO₂e
- Pannacotta mit Himbeersauce **C 4.31** kg CO₂e
- Griechischer Joghurtmousse mit Honig und Walnüssen **C 4.47** kg CO₂e

 **vegan**

54 €









BUFFET



ASIATISCHES BUFFET

ab 30 Personen






VORSPEISEN

- Naanbrot, Linsenbaguette und Brot mit Sesam, Walnuss und Zitrusöl 
- Verschiedene Blattsalate mit Yuzu und Chilidressing 
- Mungosprossen, feine Gemüsestreifen, Edamame 
- Gerösteter Blumenkohl-Curry-Salat mit Granatapfelkernen und Korianderdip 
- Glasnudelsalat mit Papaya, Wakame und Sesam 
- Gyoza aus der Bambusschale mit Hoisinsauce 
- Kimchi mit süßsaurem Schweinebauch 
- Mit asiatischen Aromen gebeizter Lachs auf Mango-Zitronengras-Ragout 




SUPPE

- Asiatische Gemüsebrühe mit Shiitakepilzen und Mie-Nudeln 

HAUPTGÄNGE

- Pad Thai mit knusprigem Tofu und cremiger Erdnusssauce 
- Garnelen-Hot-Pot mit Reifadennudeln, Pak Choi und Chili 
- Tandoori-Chicken mit Mangochutney 
- Stir-fry-Beef mit Thaibasilikum, Brokkoli und Paprika 
- Wildreis 

DESSERTS

- Gebackene Banane mit Pinienkernhonig 
- Matcha-Tiramisu 
- Mochi mit verschiedenen Füllungen 



54 €









BUFFET



STREETFOOD BUFFET

ab 30 Personen




VORSPEISEN

- Gefüllte Wraps mit Mangocreame, gegrillter Tomate und Rucola  
- Gemüseburritos  
- Gebackener Fetakäse mit Tomatenrelish  
- Chicken-Spieße  







CREATE YOUR OWN BURGER

- Bun: Brioche Bun oder Black Bun  
- Patty: Rote-Bete-Patty  oder 100 % Dry-Aged-Beefpatty
- Toppings: Rote Zwiebel, Salat, Tomate, Gewürzgurke
- Fries: Süßkartoffelfries  und Steakhousefries 
- Saucen: Trüffelmayo,  Ketchup  und BBQ-Sauce 

HOTDOG CLASSIC

- Briochebrötchen, Hotdog-Sausage und Plant-based Sausage  
- Senf, Ketchup, Röstzwiebel und Gewürzgurke 

DESSERTS

- Eis am Stiel  
- Poffertjes mit Staubzucker  
- Churros mit Zucker und Zimt  

 vegan

49 €

BUFFET



STEHBUFFET 1

ab 20 Personen

- Glasnudelsalat mit Mango, Wakame und Sesam **B** 0.74 kg CO₂e
- Mini-Caesar-Salat mit Croûtons und Parmesanobel **C** 0.30 kg CO₂e
- Linsenaufstrich mit Grissini **B** 0.19 kg CO₂e
- Falafel mit Limettendip **A** 0.32 kg CO₂e
- Gemüse im Tempuramantel mit Umamidip **B** 0.48 kg CO₂e
- Croque Monsieur **D** 0.93 kg CO₂e
- Mini-Beefburger oder Plantbased Burger mit Trüffelmayo **E** 3.72 kg CO₂e
- Ananassalat mit Szechuanpfeffer **A** 0.24 kg CO₂e
- Espresso-Pannacotta mit Krokant **B** 0.47 kg CO₂e
- Mini-Donuts und -Muffins **C** 0.60 kg CO₂e

 vegan

43 €

STEHBUFFET 2

ab 20 Personen

- Gegrillte Tomate mit Büffelmozzarellaschaum **D** 1.99 kg CO₂e
- Mini-Spring-Rolls mit Limetten-Sojasauce **A** 0.26 kg CO₂e
- Focaccia mit Wasabimayo, Rucola, Räucherlachs und Orangenaroma **C** 1.11 kg CO₂e
- Focaccia „green“ mit Wasabimayo, Rucola, gegrillter Tomate und Orangenaroma **A** 0.43 kg CO₂e
- Bremer Currywurst: Original und plant based **C** 1.82 kg CO₂e
- Croque Monsieur **D** 0.93 kg CO₂e
- Fischgoujons mit grüner Sauce **C** 0.93 kg CO₂e
- Marinierte Orangenscheiben mit Pistazienkernen **A** 0.48 kg CO₂e
- Kokosmochi **B** 0.27 kg CO₂e
- Cheesecake **B** 0.34 kg CO₂e

 vegan

48 €

STEHBUFFET 3

ab 20 Personen

BREMER ALTSTADT

- Matjes an Rote-Bete-Gelee **B** 0.28 kg CO₂e
- Bremer Currywurst und plant based Currywurst **C** 1.82 kg CO₂e
- Fish and Chips mit Malted Vinegar und Sauce Remoulade **C** 1.11 kg CO₂e
- Apfelstrudel mit Vanilleeis **B** 0.24 kg CO₂e
- Quarkbällchen **C** 0.63 kg CO₂e

BREMER VIERTEL

- Quinoaköfte mit pikantem Gemüsedip **A** 0.27 kg CO₂e
- Shrimpwrap mit Räucheraioli **C** 0.83 kg CO₂e
- Green Wrap mit grünem Spargel und gegrillter Paprika **B** 0.21 kg CO₂e
- Pastrami-Sandwich mit Sauerkraut und Senfdip **E** 2.27 kg CO₂e
- Sticky Date Pudding mit Tonkabohnensauce **C** 0.55 kg CO₂e
- Rumkirschen mit Schokoladenluft **B** 0.33 kg CO₂e

 vegan








54 €

FINGERFOOD BUFFET



FINGERFOOD-KOMPONENTEN

ab 20 Personen

- Glasnudelsalat mit Mango, Wakame und Sesam 
- Mini-Caesar-Salat mit Croûtons und Parmesanhobel
- Falafel mit Limettendip 
- Gemüse im Tempuramantel mit Umamidip 
- Mini-Beefburger oder plant based Burger mit Trüffelmayo 
- Bremer Currywurst: Original oder plant based 
- Satéspieße mit Mangochutney
- Focaccia mit Wasabimayo, Rucola, Räucherlachs und Orangenaroma
- Focaccia „green“ mit Wasabimayo, Rucola, gegrillter Tomate und Orangenaroma 
- Fischgoujons mit grüner Sauce
- Kokosmochi
- Crème brûlée von der Tonkabohne 
- Churros mit Zucker und Zimt

 **0.74**
kg CO₂e

 **0.30**
kg CO₂e

 **0.32**
kg CO₂e

 **0.48**
kg CO₂e

 **3.72**
kg CO₂e

 **1.82**
kg CO₂e

 **1.10**
kg CO₂e

 **1.11**
kg CO₂e

 **0.43**
kg CO₂e

 **0.93**
kg CO₂e

 **0.27**
kg CO₂e

 **0.49**
kg CO₂e

 **0.20**
kg CO₂e

 **vegan**

Wählen Sie aus unserem Angebot

3 Stück 17,00 € pro Person

4 Stück 21,00 € pro Person

5 Stück 26,00 € pro Person

FINGERFOOD



3 STUNDEN

- Softgetränke & Säfte
- Kaffee und Tee
- Sekt
- Hausweine rot und weiß
- Beck's

39 €

4 STUNDEN

- Softgetränke & Säfte
- Kaffee und Tee
- Sekt
- Hausweine rot und weiß
- Beck's

48 €

5 STUNDEN

- Softgetränke & Säfte
- Kaffee und Tee
- Sekt
- Hausweine rot und weiß
- Beck's

55 €

EMPFANG

SEKTEMPFANG

Sekt, Orangensaft und Mineralwasser

19 €

CHAMPAGNEREMPFANG

Pommery und Orangensaft

29 €

Nach Ablauf der Pauschale werden die Getränke nach Verbrauch abgerechnet, eine spontane Verlängerung ist nicht möglich. Außerdem fällt eine Servicepauschale von 28 € pro Mitarbeiter und Stunde nach Ablauf der vorab gewählten Zeit an.

GETRÄNKE PAUSCHALEN



THE WHITE ONES

2022 Rioja – DOC – trocken

Bodegas Altanza – Rioja – Spanien

Der beste Ausdruck einer eleganten Traube-Stachelbeere und Cassis im Überfluss, mit fester und frischer Säure und so harmonisch, wie man es aus Spanien selten kennt.

0,2l | 0,75l 8,00 € | 30,00 €

2021 Veranza Blanco Chardonnay

Bodegas Nuviana – Aragón – Spanien

Es erwartet dich eine glitzernde, goldgelbe Farbe. Der Chardonnay bringt ein intensives Aroma nach Pfirsich und exotischen Früchten mit. Am Gaumen präsentiert er sich gehaltvoll mit Aromen von reifen Citrusfrüchten, Pfirsich, etwas Akazie und Ananas.

0,2l | 0,75l 7,00 € | 25,00 €

2021 Silvaner – Gutswein – BIO – trocken

Weingut am Stein – Franken – Deutschland

Kräutrig-mineralische Noten eröffnen bereits in der Nase viel Fülle und Charakter. Sehr feines Süße-Säure Spiel mit eleganten Karamellnoten.

0,2l | 0,75l 9,50 € | 35,00 €

THE WHITE ONES

2022 Grüner Veltliner – Organic VISION – QbA trocken

Weingut Huber – Traisental – Österreich

Leuchtendes grüngelb, ein Hauch von Limette und Pfirsich, saftig, elegant, exotisch am Gaumen und mineralisch-salzig im Abgang.

0,2l | 0,75l 9,50 € | 35,00 €

2021 Grauer Burgunder – QbA – trocken

Weingut Becker Landgraf – Rheinhessen – Deutschland

Mango und grüne Walnüsse, dazu ein stoffiger Körper, der durch seine Frische nicht zu massiv wird. Endlich mal ein eleganter Grauburgunder!

0,2l | 0,75l 9,50 € | 35,00 €

2021 RIESLING Langenlonsheim – QbA – trocken

Weingut Tesch – Nahe – Deutschland

Das Prinzip unplugged steht im Zeitalter der technischen Reproduzierbarkeit und der Massenprodukte für die Besinnung auf handwerkliche Fähigkeiten und für die Erkenntnis, dass nicht jede Innovation und jeder Trend die Musik – und in diesem Fall den Wein – automatisch besser macht.

0,2l | 0,75l 10,50 € | 39,00 €

WEINKARTE THE WHITE ONES

Jahrgänge werden durch Nachfolgende ersetzt



THE RED ONES

2019 Sangiovese – IGT – trocken

Caparzo – Toscana – Italien

Sehr dicht präsentiert sich dieser Sangiovese: Aromen von Bitterschokolade, Kirsche und schwarzem Tee, abwechslungsreiches Tannin-Säure-Spiel!

0,2l | 0,75l 8,00 € | 30,00 €

2021 Spätburgunder & Sankt Laurent – QbA – trocken

Weingut Becker-Landgraf – Rheinhessen – Deutschland

Viel Brombeere & Cassis, ausgewogenes Tannin, das mit der Frucht spielt, sehr fein! Das rote Gegenstück zu dem beliebten Grauburgunder von Johannes Landgraf.

0,2l | 0,75l 9,00 € | 33,00 €

2020 Côte du Rhône AOC - BIO

Familie Perrin – Rhône – Frankreich

Aromen kleiner roter Früchte in der Nase, Gewürze & Karamell am Gaumen feine Gerbstoffe in Edelstahl und Holz ausgebaut, der fruchtbetonte Klassiker von der Rhône!

0,2l | 0,75l 10,50 € | 39,00 €

THE RED ONES

2020 Malbec – WO – trocken

Bodega Septima – Mendoza – Argentinien

Dieser Malbec entsteht dort, wo ebenso gutes Fleisch herkommt – und wie so häufig passen diese Weine in ihrer Struktur einfach perfekt! Ein fleischiger Wein mit Biss!

0,2l | 0,75l 11,00 € | 41,00 €

2021 Arrogant Frog Cabernet Sauvignon – IGP – trocken

Domaines Paul Mas – Languedoc – Frankreich

Wer sagt denn, dass die Franzosen keinen Humor besitzen? Diese arroganten Frösche! Winzer Jean-Claude nimmt seine Nation auf die Schippe, so entstand der Name für diesen herrlich unkomplizierten und nicht zu schweren Süd-Franzosen.

0,2l | 0,75l 10,50 € | 39,00 €

2017 SYRAH – GRAN RESERVA – trocken

VIÑA Falernia Winery – Elqui Valley – Chile

Das perfekte Wein-Match zum Steak. Um die Röstaromen des Steaks richtig zur Geltung kommen zu lassen, eignen sich SYRAH mit Würze und Intensität.

0,2l | 0,75l 11,50 € | 41,00 €

WEINKARTE THE RED ONES

Jahrgänge werden durch Nachfolgende ersetzt





KONTAKT

FRAGEN UND BUCHUNGEN

Radisson Blu Hotel, Bremen
Böttcherstraße 2 | 28195 Bremen

T: +49 421 3696 636
me.bremen@radissonblu.com



Radisson **BLU**
HOTEL, BREMEN

