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-Stehbufetts	11
Fingerfood-Komponenten	12
Getränkepauschalen	13
Weinkarte Weißwein	14
Weinkarte Rotwein	15
Kontakt	Rückseite

3-GANG MENÜ

MENÜ 1

VORSPEISE
Karotten-Orangen-Suppe mit Ingwerespuma

HAUPTGANG
Gegrilltes Rindersteak mit Zwiebeljus auf fruchtigem Couscous und Wildkräutersalat

DESSERT
Milchschnitte 2.0 mit frischen Früchten

43 €

MENÜ 2

VORSPEISE
Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanhobel

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

DESSERT
Orangen-Tiramisu

49 €

MENÜ 3

VORSPEISE
Lachsquiche mit mariniertem Frisée und Tomatenmarmelade

HAUPTGANG
Kalbsrücken unter der Kräuterkruste, Madeirajus, junge Karotten und Kartoffelbaumkuchen

DESSERT
Crème brûlée mit Zitronensorbet und frischen Beeren

54 €

4-GANG MENÜ

MENÜ 1

VORSPEISE
Kalbstafelspitz mit Kürbiskernvinaigrette mariniert, Feldsalat und eingelegten Radieschen

HAUPTGÄNGE
Champagnersuppe mit Schwarzbrotcroûtons und gebratenen Artischocken

Gefüllte Maishähnchenbrust auf Taglierini, Wurzel-gemüsestreifen und Morchelrahm

DESSERT
Joghurtmousse mit Zitrus, Himbeersauce und Honig

54 €

MENÜ 2

VORSPEISE
Mini-Burrata mit Ochsenherztomaten und Crema Balsamico

HAUPTGÄNGE
Gebratene Dorade auf Fenchelsalat mit Orangenespuma

Geschmorte Kalbsbacken in Tonkabohnensauce, Pilzrisotto und grünem Spargel

DESSERT
Geeistes Schokoladen-mousse mit Rumkirschen

59 €

MENÜ 3

VORSPEISE
Gratinierter Ziegenkäse auf Rucola, süßsaures Apriko-senragout, Pinienkerne und Focaccia

HAUPTGÄNGE
Basilikum-Minz-Granité mit Moet Champagner

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

DESSERT
Himbeer-Mascarpone-Törtchen mit Limettensorbet und karamellisierten Walnüssen

66 €

vegan

3-GANG MENÜ

MENÜ 1

VORSPEISE
Karotten-Orangen-Suppe
mit Ingwerespuma

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

DESSERT
Milchschnitte 2.0
mit frischen Früchten

39 €

MENÜ 2

VORSPEISE
Auberginencarpaccio
mit Rucola, Pinienkernen
und Balsamico

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

DESSERT
Tiramisu

46 €

MENÜ 3

VORSPEISE
Flammkuchen mit Lauch,
mariniertem Frisée und
Tomatenmarmelade

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

DESSERT
Crème brûlée mit Zitronen-
sorbet und frischen Beeren

49 €

Für unsere veganen Menüs kochen wir ausschließlich mit pflanzlichen Lebensmitteln.

vegan

4-GANG MENÜ

MENÜ 1

VORSPEISE
In Kürbiskernvinaigrette marinierter Räuchertofu, Feldsalat und eingelegte Radieschen

HAUPTGÄNGE
Champagnersuppe mit Schwarzbrotcroûtons und gebratenen Artischocken

Quinoaköfte auf Taglierini Wurzelgemüsestreifen und Morchelsauce

DESSERT
Mandel-Joghurt-Mousse mit Zitrus, Himbeersauce und Crunch

49 €

MENÜ 2

VORSPEISE
Cashew-Frischkäse-Creme mit Ochsenherztomaten und Crema Balsamico

HAUPTGÄNGE
Gebratener Seitan auf Fenchelsalat mit Orangenespuma

Edelnussbraten in Tonka-bohnensauce, Graupen-risotto und grünem Spargel

DESSERT
Geeiste Schokoladenluft mit Rumkirschen

53 €

MENÜ 3

VORSPEISE
Gebackener Halloumi auf Rucola, süßsaures Aprikosenragout, Pinienkerne und Focaccia

HAUPTGÄNGE
Basilikum-Minz-Granité mit Moet Champagner

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

DESSERT
Himbeer-Kokos-Törtchen mit karamellisierten Macadamianüssen und Limettensorbet

59 €

Für unsere veganen Menüs kochen wir ausschließlich mit pflanzlichen Lebensmitteln.

BUFFET

BREMER BUFFET

ab 30 Personen

VORSPEISEN

- Verschiedene Brote und Baguettes mit gesalzener Butter
- Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Condiments
- Kartoffeldressing und Rote-Bete-Dressing
- Bremer Antipasti (Weißkohl, Karotte, Rote Bete, Zwiebel)
- Matjes mit Hausfrauendip und Kartoffelsalat
- Roastbeef mit Remouladensauce

SUPPE

- Hochzeitssuppe mit Eierstich, Blumenkohl und Markklößchen

HAUPTGÄNGE

- Graupenrisotto mit gebratenen Pilzen
- Stubenkükenragout: Maishähnchenbrust in Morchelrahmsauce mit Spargel, Erbsen und Wildreis
- Bremer Labskaus mit Kartoffeln, Roter Bete und Gewürzgurken
- Panfisch mit Bratkartoffeln und Senfsauce

DESSERTS

- Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce
- „Hachez“ Schokoladenmousse mit Nusskrokant
- Schmalzkuchen mit Puderzucker und Apfelmus

vegan

51 €

BUFFET

MEDITERRANES BUFFET

ab 30 Personen

VORSPEISEN

- Focaccia und Baguette mit ausgewählten Ölen und Essigen sowie Harissacreme
- Rucola, Lollo rosso, Lollo bianco und Frisée
- Aceto-Balsamico-Dressing und Zitronenvinaigrette
- Eingelegtes gegrilltes Gemüse mit Artischocken und gefüllten Peppadews
- Marinierte Kalamata Oliven
- Caprese mit Basilikumpesto
- Meeresfrüchtesalat mit Stangensellerie und Zitrusaromen
- Vitello tonnato

SUPPE

- Minestrone mit Capellini

HAUPTGÄNGE

- Spaghetti Puttanesca
- Geschmorte Kalbshaxe in Balsamico-Senf-Sauce
- Ratatouillegemüse
- Gnocchi in Thymianöl
- Gegrillte Dorade mit Salsa verde
- Safran-Polenta

DESSERTS

- Tiramisu alla Roma
- Pannacotta mit Himbeersauce
- Griechischer Joghurtmousse mit Honig und Walnüssen

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 Reisfadennudeln, 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

vegan

54 €

BUFFET

STREETFOOD BUFFET

ab 30 Personen

VORSPEISEN

- Gefüllte Wraps mit Mangocreme, 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 €

FINGERFOOD BUFFET

STEHBUFFET 1

ab 20 Personen

- Glasnudelsalat mit Mango, Wakame und Sesam
- Mini-Caesar-Salat mit Croûtons und Parmesanhobel
- Linsenaufstrich mit Grissini
- Falafel mit Limettendip
- Gemüse im Tempuramantel mit Umamidip
- Croque Monsieur
- Mini-Beefburger oder Plant-based Burger mit Trüffelmayo
- Ananassalat mit Szechuan-pfeffer
- Espresso-Pannacotta mit Krokant
- Mini-Donuts und -Muffins

vegan

43 €

STEHBUFFET 2

ab 20 Personen

- Gegrillte Tomate mit Büffelmozzarellaschaum
- Mini-Spring-Rolls mit Limetten-Sojasauce
- Focaccia mit Wasabimayo, Rucola, Räucherlachs und Orangenaroma
- Focaccia „green“ mit Wasabimayo, Rucola, gegrillter Tomate und Orangenaroma
- Bremer Currywurst: Original und plant based
- Croque Monsieur
- Fischgoujons mit grüner Sauce
- Marinierte Orangenscheiben mit Pistazienkernen
- Kokosmochi
- Cheesecake

vegan

48 €

STEHBUFFET 3

ab 20 Personen

BREMER ALTSTADT

- Matjes an Rote-Bete-Gelee
- Bremer Currywurst und plant based Currywurst
- Fish and Chips mit Malted Vinegar und Sauce Remoulade
- Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Quarkbällchen

BREMER VIERTEL

- Quinoaköfte mit pikantem Gemüsedip
- Shrimpwrap mit Räucheraioli
- Green Wrap mit grünem Spargel und gegrillter Paprika
- Pastrami-Sandwich mit Sauerkraut und Senfdip
- Sticky Date Pudding mit Tonkabohnensauce
- Rumkirschen mit Schokoladenluft

vegan

54 €

FINGERFOOD

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
- Foccacia „green“ mit Wasabimayo, Rucola, gegrillter Tomate und Orangenaroma
- Fischgoujons mit grüner Sauce
- Kokosmochi
- Crème brûlée von der Tonkabohne
- Churros mit Zucker und Zimt

vegan

Wählen Sie aus unserem Angebot
3 Stück 17,00 € pro Person
4 Stück 21,00 € pro Person
5 Stück 26,00 € pro Person

GETRÄNKE
PAUSCHALEN

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.

WEINKARTE
THE WHITE ONES
Jahrgänge werden durch Nachfolgende ersetzt

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 RED ONES
Jahrgänge werden durch Nachfolgende ersetzt

THE RED ONES

2019 Sangiovese – IGT – trocken
Caparzo – Toskana – 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 €

KONTAKT

FRAGEN UND BUCHUNGEN

Radisson Blu Hotel, Bremen
Böttcherstraße 2 I 28195 Bremen

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

Radisson BLU
HOTEL, BREMEN