

# *R e s t a u r a n t* *Z u m P l a t z h i r s c h*

## Menüangebot

***ab 10 Personen***

*Liebe Gäste,*

*Sie können alle Menüs umgestalten und nach Ihren Wünschen austauschen, zum Beispiel: Vorspeisen, Suppen und Dessert, dies gilt auch für die Beilagen.*

*Der Jahreszeit entsprechend bieten wir Ihnen zusätzlich auch saisonale Speisen an.*

*Die Sonderkarten können Sie auf unserer Internetseite einsehen.*

*Wir beraten Sie bei Ihrer Auswahl gern und stehen für Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.*

*Wir würden uns freuen, Sie möglichst bald bei uns begrüßen zu dürfen und wir versichern Ihnen, dass wir unser Möglichstes tun werden, damit Sie angenehme Stunden in unserem Hause verbringen können.*



*Ihr Team vom Restaurant „Zum Platzhirsch“  
Kuhgrabenweg 30, 28359 Bremen  
Telefon: 0421 – 1651 70 70, Telefax: 0421 – 65 52 12*

## **Menü 1**

*Doppelte Rinderkraftbrühe „Celestine“  
mit feinen Kräuter-Pfannkuchen-Streifen  
oder Hochzeitssuppe mit feiner Einlage*

\*\*\*

*Schweinefilet am Stück gebraten  
mit frischem Gemüsesortiment,  
Sauce Bearnaise, Pfeffersauce,  
Kartoffelgratin und Kroketten*

\*\*\*

*Hausgemachtes Eisparfait  
an exotischen Früchten  
mit Amarettosabayon*

**33,80 Euro**

*oder*

*mit Schweinefilet und Roastbeef*

**39,80 Euro**

## **Menü 2**

*Norwegischer Wildsalm  
in Limonenbutter gebraten  
mit einer Gamba auf Safrancreme,  
Blattspinat und Basmatireis*

\*\*\*

*Hausgemachte Kalbsbouillon  
mit altem Sherry und Chesterstange*

\*\*\*

*Barbarie-Ente  
frisch gebraten aus dem Ofen  
am Tisch tranchiert, Thymian-Orangensauce,  
frischer Apfelrotkohl, gefülltem Schmorapfel und  
hausgemachten Knödeln*

\*\*\*

*Frische Erdbeeren  
mit weißer Mousse au Chocolat (nach Saison)*

**48,80 Euro**

## **Menü 3**

*Steinpilzcreme mit  
frischen Kräutern*

\*\*\*

*Edelfischteller  
mit norwegischem Fjordlachs, Zander und  
Limandesfilet auf Gemüse-Pappardelle  
sautierten Tomaten und Basilikumsauce*

\*\*\*

*Crepesbeutelchen mit Walnusseis gefüllt  
an frischen Früchten und Krokantsahne*

\*\*\*

**37,90 Euro**

## **Menü 4**

*Karotten-Ingwer-Suppe  
mit Parmaschinken chips*

\*\*\*

*„Steakplatte „Zum Platzhirsch“  
mit Rumpsteak, Schweine-, und Hähnchenbrustfilet,  
frisches Gemüse der Saison, Sauce Bearnaise,  
Pfeffersauce, Sahnekartoffelgratin und Kroketten*

\*\*\*

*Walnusseis mit  
heißen Schattenmorellen  
und Krokantsahne*

**37,80 Euro**

## **Menü 5**

*Allgäuer Bergkäsesuppe mit Kräutercroutons*

\*\*\*

*Bayrische Schmankerln  
mit Schweinshaxe, Krustenbraten, Leberkäse,  
Nürnberger, Sauerkraut, Rotkohl, Braunbiersauce,  
Spätzle, Kartoffelknödel und Bratkartoffeln*

\*\*\*

*Kaiserschmarrn  
mit Vanilleis und Pflaumen*

**31,80 Euro**

## **Menü 6**

*FrISChe Blattsalate der Saison in Walnussöldressing,  
Gravedlachsstreifen, Pinienkernen, feinen Gurkenstreifen,  
Karottencroutons und zweierlei Baguette*

\*\*\*

*Steinpilzcreme  
mit frischen Kräutern*

\*\*\*

*Roastbeef vom Angusrind, zart und rosa gebraten,  
frisches Gemüsesortiment, Pfeffersauce, Sauce Bearnaise,  
Birnenkartoffeln und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*FrISChe Erdbeeren auf Vanilleeis  
nach „Art der Romanoffs“ (nach Saison)*

**48,50 Euro**

## **Menü 7**

*Hochzeitssuppe  
mit feiner Einlage*

\*\*\*

*Schweine- und Putenbraten frisch aus dem Ofen,  
kleine Rinderrouladen, Apfelrotkohl,  
Marktgemüse, Sauce Hollandaise, Rotwein-Schalotten-Sauce,  
Kroketten und Salzkartoffeln*

\*\*\*

*Vanilleeis  
mit heißen Kirschen und Sahne*

**33,80 Euro**

## Menü 8

*Avocado Fächer an gebratenen Gambas  
an feiner Kräutercreme und Salatbouquet*

\*\*\*

*Hausgemachte Kalbsschwanzsuppe mit altem Sherry  
und Chesterstange*

\*\*\*

*Rinderfilet vom „Argentinischem Angusbeef“  
am Stück, saftig und rosa gebraten,  
frisches Gemüse,  
Pfeffersauce, Sauce Bearnaise,  
Kartoffelgratin und Birnenkartoffeln*

\*\*\*

*Hausgemachte Dessertvariation  
an exotischen Früchten und Sahne*

**52,50 Euro**

## Menü 9

*Krabbencocktail „Büsumer Art“  
auf Eisbergsalat mit Cocktailsauce und  
zweierlei Baguette*

\*\*\*

*Steinpilzconsomme  
mit frischem Kerbel und Chesterstange*

\*\*\*

*Rehrücken  
mit Edelpilzen, gefüllter Preiselbeer Birne,  
gepfefferten Kirschen, Apfelrotkohl, Broccoli,  
Spätzle und Kroketten*

\*\*\*

*Dessertvariation „Platzhirsch“  
an frischen Früchten und  
Amarettosabayone*

**54,50 Euro**

# *Menü 10*

## *Matjesessen „Vegesacker Art“*

*„Bad Zwischenahner“ Rauch-Aalsuppe mit  
frischen Kräutern*

*\*\*\**

*Verschiedene Matjesvariationen*

*Bismarckhering, Gabelrollmops*

*Brathering*

*Matjes sot und sur*

*Speckstippe*

*Hausfrauensauce, Currysauce, Dillsauce*

*Kräuterschmandsauce*

*Grüne Speckbohnen*

*In Rotwein eingelegte Zwiebeln*

*Bratkartoffeln*

*Salzkartoffeln*

*\*\*\**

*Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne*

**31,20 Euro**

# *Bayrisches Buffet Nr. 1*

\*\*\*

*(ab 30 Personen)*

*Dreierlei von Räucherfischen  
mit Meerrettichsahne*

\*\*\*

*Hausgemachte Fleischpflanzerl  
Kalter Schweinebraten mit Meerrettich  
Niederbayerisches Bauerngeräuchertes mit Essiggurken  
Regensburger Wurstsalat*

\*\*\*

*Kartoffelsalat  
mit Rauke und Radieserl  
Krautsalat mit Speck  
Gurkensalat*

\*\*\*

*Lachsfilet auf Wirsing-Kartoffel-Gemüse  
Haxen und Leberkäse frisch aus dem Ofen  
Spanferkelbraten mit Starkbiersauce  
Putenbrustbraten mit Blaukraut, Sauerkraut und Bayrisch Kraut  
Kesselfrische Weißwürste mit süßem Senf*

*Beilagen: Kartoffelknödel, Semmelknödel und Butterspätzle*

\*\*\*

*Bayrische Käseplatte mit Obatzda,  
roten Zwiebeln und Salzstanden*

\*\*\*

*Großer Brotkorb mit Semmeln, Brez'n, Bauernbrot, Butter und Schmalz*

*Frischer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Bayerische Creme auf Erdbeermark  
Pistazienmousse*

\*\*\*

**37,80 Euro**

# Buffet Nr. 2

\*\*\*

(ab 30 Personen)

(kaltes und warmes Buffet)

„Holsteiner Kartoffelcreme“  
mit Würstchen und Speckflakons“

## kalt:

Roastbeef kalt vom „Argentinischem Angusrind“  
mit Remouladensauce  
Kleine Schweinefiletmedaillons  
Matjes nach Hausfrauenart  
Hausgebeizter Gravedlachs mit Sahnemeerrettich  
Gambas und Riesengarnelen  
Heilbutt und Forellenfilet frisch aus dem Rauch  
Frische Salate mit verschiedenen Dressings  
Geeiste Melone mit Schinken  
Tomate Mozzarella

## warm:

Prager Schinken  
frisch und kross aus dem Ofen  
Putenbrustgeschnetztes „Bombay“  
mit Früchten in Currysauce  
Norwegischer Fjordlachs  
mit Blattspinat im Blätterteig

## Beilagen:

Kartoffelgratin, Basmatireis und Salzkartoffeln  
Frisches Gemüse der Saison

\*\*\*\*\*

Käsebrett, Brotkorb und Butter  
Frischer Obstsalat  
„Bremer Rote Grütze“ mit Vanillesauce  
und hausgebackenem warmen Apfelstrudel

42,50 Euro



# Buffet Nr. 3

\*\*\*

(ab 40 Personen)

## Italienisches Buffet

Tomatencreme  
mit frischem Basilikum  
oder  
Bruschetta

### warm:

Gambas al ajillo  
Seeteufelmedaillons mit Tomatensauce  
Filet von der Dorade auf Ratatouillegemüse  
Kalbsfilet zart rosa gebraten an Basilikumsauce  
Saltimbocca a la „Romana“  
Tintenfische a la „Arrabiata“  
Lasagne mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce und Käse überbacken  
Risotto mit Steinpilzen  
Verschiedene Pasta und Gnocchi  
mit Pesto, Basilikumsauce, Tomatensauce,  
Gorgonzola-Sauce

### kalt:

Antipasti mit gebratenen Auberginen, Tomaten, Paprika, Zucchini und Champignons  
sowie mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten und Oliven  
Meeresfrüchtesalat „Capri“  
Capriccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Trüffel und Parmesan  
Thunfischsalat, Tomate „Mozzarella“ mit hausgemachtem Pesto  
Italienischer Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten  
Rindfleischsalat mit Tomatensalsa  
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)  
Parmaschinken mit Melone  
Verschiedene Ciabatta und Baguette

\*\*\*\*\*

Italienische Käseplatte  
Tiramisu, Pana Cotta und Obstsalat von frischen Früchten

49,50 Euro



Ab 30 Personen



## **Grillbuffet Nr. 1**

*Norwegisches Lachsfilet, argentinisches Rinderfilet und Hüftsteaks, mariniertes Schweinenacken- und Putensteaks, Spareribs, Grillspeck, verschiedene Bratwürste, Schmetterlingssteaks, Schaschliks, Maiskolben, gegrillte Champignons, Mozzarella Caprese, Antipasti, mediterranes Gemüse, Backkartoffeln, Sauerrahm, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelecken, verschiedene Saucen und Dippes, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Krautsalat, Bauernsalat, Kartoffelsalat mit und ohne Speck, hausgemachter Nudelsalat, Kräuterbutter zweierlei Baguette.*

**51,80 Euro pro Person**

## **Grillbuffet Nr. 2**

*Norwegisches Lachsfilet, argentinische Hüftsteaks, mariniertes Schweinenacken- und Putensteaks, Grillspeck, verschiedene Bratwürste, Schmetterlingssteaks, Schaschliks, Maiskolben, gegrillte Champignons, Antipasti, Mozzarella Caprese, mediterranes Gemüse, Backkartoffeln, Sauerrahm und Rosmarinkartoffeln, verschiedene Saucen und Dippes, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Krautsalat, Bauernsalat Kartoffelsalat mit und ohne Speck, hausgemachter Nudelsalat, Kräuterbutter und zweierlei Baguette.*

**41,80 Euro pro Person**

## **Grillbuffet Nr. 3**

*Zweierlei Bratwürste, Grillspeck und Kräutersteaks, mariniertes Hähnchenbrustfilet, Maiskolben, Backkartoffeln, Sauerrahm und Rosmarinkartoffeln, verschiedene Saucen und Dippes, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Mozzarella Caprese, Krautsalat, Bauernsalat, Antipasti, Kartoffelsalat mit und ohne Speck, Kräuterbutter und zweierlei Baguette.*

**32,80 Euro pro Person**



## Grillbuffet Nr. 4



*Rinderhüftsteaks*

*Garnelen-Schweinefilet-Spieße mit süß scharfer Chilisauce*

*Marinierte Schweinenackensteaks und Hähnchenbrustfilet*

*Verschiedene Bratwürste*

*Norwegisches Lachsfilet mit Gemüse in Folie gebraten*

\*\*\*

*Grillgemüsesalat mediterran*

*Rosmarinkartoffeln, Backkartoffeln mit Sourcream, gegrillte Champignons*

*Feta-Päckchen mit gegrillten Zucchini und Cherrytomaten*

*Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gewürzgurke und Ei*

*Speckkartoffelsalat*

*Melonensalat mit Rucola und Büffelmozzarella*

*Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Olivenöl und Parmesan*

*Bauernsalat mit Fetakäse und roten Zwiebeln, Peperoni und Oliven*

*Gurken- und Bohnensalat, Krautsalat mit feinen Möhrenstreifen*

*Feldsalat mit Himbeer-Walnuss-Dressing, gerösteten Pinienkernen  
und Croutons*

*Auf Wunsch: vegetarisch: Tofu Salat mit Bambus, Erdnüssen und Chilisauce*

*Baguettekorb*

*Dips: Rucola-Pesto, Tomaten-Parmesan-Pesto, Knoblauch Dip, Curry Dip,  
Kräuterquark*

\*\*\*

*Dessert: Erdbeer-Panna Cotta und Eisbombe mit verschiedenen Fruchtsaucen*

**45,80 € ohne Dessert**

**52,50 mit Dessert**

***(Preisänderungen vorbehalten)***