

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 Hochzeitsuppe mit feiner Einlage*

*Schweinefilet am Stück gebraten
mit frischem Gemüseauswahl,
Sauce Bearnaise, Pilzrahmsauce,
Kartoffelgratin und Kroketten*

*Hausgemachtes Parfait
an exotischen Früchten
mit Amarettosabayon*

38,80 Euro

*oder
mit Schweinefilet und Roastbeef*

44,80 Euro

Menü 2

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

*Hausgemachte Kalbsbouillon
mit altem Sherry und Chesterstange*

*Barbarie-Ente
frisch gebraten aus dem Ofen
Thymian-Orangensauce, Rosenkohl
frischer Apfelrotkohl, gefüllter Schmorapfel und
hausgemachte Knödel und Salzkartoffeln*

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

53,80 Euro

Menü 3

*Steinpilzcreme mit
frischen Kräutern*

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

*Gebackene Apfelringe mit Bourbon Vanilleeis
an frischen Früchten, Sahne und Minze*

42,90 Euro

Menü 4

*Rinderkraftbrühe „Celestine“
mit feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen*

*„Steakplatte „Zum Platzhirsch“
mit Rumpsteak, Schweine-, und Hähnchenbrustfilet,
gebratene Champignons, frisches Gemüse der Saison,
Sauce Bearnaise, Burgundersauce, Kartoffelgratin und Kroketten*

*Vanilleeis mit
heißen Schattenmorellen und Sahne*

41,80 Euro

Menü 5

Allgäuer Bergkäsesuppe mit Kräutercroutons

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

*Kaiserschmarrn
mit Vanilleeis und heißen Pflaumen*

35,80 Euro

Menü 6

*Frische Blattsalate der Saison in Honig-Senf-Dressing,
Gravedlachs, Pinienkernen, feinen Gurkenstreifen,
Karottencroutons und zweierlei Baguette*

*Steinpilzcreme
mit frischen Kräutern*

*Roastbeef vom Angusrind, rosa gebraten,
Gemüseauswahl, Pfeffersauce, Sauce Bearnaise,
Birnenkartoffeln und Kartoffelgratin*

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

53,50 Euro

Menü 7

*Hochzeitssuppe
mit feiner Einlage*

*Schweinebraten frisch aus dem Ofen, panierte Hähnchenschnitzel
„Wiener Art“, kleine Rinderrouladen, Sauce Hollandaise,
Rotwein-Schalotten-Sauce, Apfelrotkohl, Gemüseauswahl,
Kroketten und Salzkartoffeln*

*Vanilleeis
mit heißen Kirschen und Sahne*

38,80 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, rosa gebraten, Gemüseauswahl,
Pfeffersauce, Sauce Bearnaise,
Kartoffelgratin und Birnenkartoffeln*

*Hausgemachte Dessertvariation
an exotischen Früchten und Sahne*

57,50 Euro

Menü 9

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

*Steinpilzconsomme
mit frischem Kerbel und Chesterstange*

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

*Dessertvariation „Platzhirsch“
an frischen Früchten und
Amarettosabayone*

59,50 Euro

Menü 10

Matjesessen „Vegesacker Art“

*„Bad Zwischenahner“ Rauch-Aalsuppe mit
frischen Kräutern und feiner Gemüseeinlage*

Verschiedene Matjesvariationen:

Aalrauchmatjes, Sherry-Matjes und Matjes „Natur“

mit roten Zwiebeln garniert,

Bismarckhering, Brathering

Speckstippe

Hausfrauensauce, Currysauce, Dillsauce

Grüne Speckhohnen

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Schwarzbrot

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne

36,50 Euro

Bayrisches Buffet Nr. 1

(ab 30 Personen)

*Dreierlei von Räucherfischen
mit Meerrettichsahne*

*Hausgemachte Fleischpflanzerl
Deftige bayrische Braten- und Wurstplatte mit
kaltem Schweinebraten, Räucherschinken und Bauernmettwurst
Regensburger Wurstsalat*

*Kartoffelsalat
mit Rauke und Radieserl
Krautsalat
Gurken- und Bohnensalat*

*Gebratenes Lachs- und Seehechtfilet an Riesling-Kräuter-Sauce
Krustenbraten, Haxen und Leberkäse frisch aus dem Ofen
mit Braunbiersauce*

*Hähnchen- und Schweineschnitzel „Wiener Art“
Kesselfrische Weißwürste mit süßem Senf
Kartoffelknödel, Butterspätzle und Bratkartoffeln
Apfelrotkohl, Sauerkraut und Gemüseauswahl*

*Bayrische Käseplatte mit Obatzda,
roten Zwiebeln und Salzstangen und mit Weintrauben garniert*

Brotkorb mit Semmeln, Brezel, Bauernbrot und Butter

*Frischer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayerische Creme an Erdbeermark
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis*

43,50 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
Gemischte Salatplatte mit zweierlei Dressing
Melone mit Schinken
Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

warm:

Krustenbraten
frisch und kross aus dem Ofen
Panierte Hähnchenschnitzel „Bombay“
mit Früchten in Currysauce
Gebratener norwegischer Fjordlachs
auf Blattspinat an Krebschaumsauce

Beilagen:

Kartoffelgratin, Basmatireis und Kroketten
Gemüseauswahl

Erlasene Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck garniert,
Gemischter Brotkorb und Butter und Kräuterbutter
Frischer Obstsalat mit Eisvariation
„Bremer Rote Grütze“ mit Vanillesauce

47,50 Euro

Buffet Nr. 3

(ab 40 Personen)

Italienisches Buffet

Tomatencreme
mit frischem Basilikum
oder
Bruschetta

warm:

Gambas al ajillo
Filet von der Dorade auf Ratatouillegemüse
Kalbsfilet zart rosa gebraten an Basilikumsauce
Saltimbocca a la „Romana“
Lasagne mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce und Käse überbacken
Vegetarische Gemüse-Lasagne
Verschiedene Pasta
mit Pesto, Basilikumsauce, fruchtig pikante Tomatensauce,
Gorgonzola-Sauce

kalt:

Antipasti mit gebratenen Auberginen, Tomaten, Paprika, Zucchini und Champignons
sowie mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten und Oliven
Capriccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan
Tomate „Mozzarella“ mit hausgemachtem Pesto
Italienischer Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten
Vittello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern garniert)
Parmaschinken mit Melone
Erlesener Brotkorb mit Ciabatta und Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Italienische Käseplatte
Tiramisu, Pistazienmousse, Obstsalat von frischen Früchten

55,80 Euro



Ab 30 Personen



Grillbuffet Nr. 1

Norwegisches Lachsfilet mit Gemüse und feinen Kräutern in Folie gebacken, argentinisches Roastbeef, marinierte Schweinenackensteaks, Hähnchenbrustfilet, Spareribs, Grillspeck, verschiedene Krakauer, Geflügelbratwurst, Schaschlik in eigener Sauce, Maisgemüse, Grillkäse, Gemüsebratlinge, „Amerikanische Art“ mit Zwiebeln, Tomate und Bacon, gegrillte Champignons, Mozzarella Caprese, Antipasti, mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelecken, Sauerrahm, verschiedene Saucen und Dipps, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Krautsalat, Bauernsalat, Kartoffelsalat mit und ohne Speck, Brotkorb und Kräuterbutter

52,80 Euro pro Person

Grillbuffet Nr. 2

Norwegisches Lachsfilet mit Gemüse und feinen Kräutern in Folie gebacken, argentinisches Roastbeef, mariniertes Schweinenackensteaks, Hähnchenbrustfilet, Grillspeck, Krakauer, Geflügelbratwurst, Schaschlik in eigener Sauce, Maisgemüse „Amerikanische Art“ mit Zwiebeln, Tomate und Bacon, gegrillte Champignons, Antipasti, Mozzarella Caprese, mediterranes Grillgemüse, Gemüsebratlinge, Rosmarinkartoffeln, Sauerrahm, verschiedene Saucen und Dipps, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Krautsalat, Bauernsalat, Kartoffelsalat mit und ohne Speck, Brotkorb mit Kräuterbutter

46,80 Euro pro Person

Grillbuffet Nr. 3

Kräutersteaks, Krakauer, Geflügelbratwurst, Grillspeck, Hähnchenbrustfilet, Maisgemüse „Amerikanische Art“ mit Zwiebeln, Tomate und Bacon, Meditteranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm, Gemüsebratlinge, Mozzarella Caprese mit hausgemachtem Pesto, verschiedene Saucen und Dipps, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Krautsalat, Bauernsalat, Antipasti, Kartoffelsalat mit und ohne Speck, Kräuterbutter und zweierlei Baguette.

39,80 Euro pro Person



Grillbuffet Nr. 4



Argentinisches Roastbeef

Garnelen-Spieße mit süß scharfer Chilisauce

Marinierte Schweinenackensteaks und Hähnchenbrustfilet

Krakauer und Geflügelbratwurst

Norwegisches Lachsfilet mit Gemüse und feinen Kräutern in Folie gebacken

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelecken mit Sourcream

Gemüsebratlinge, Grillkäse, gegrillte Champignons

Feta-Päckchen mit gegrillten Zucchini und Cherrytomaten

Hausgemachter Kartoffelsalat mit- und ohne Speck

Melonensalat mit Rucola und Büffelmozzarella

Grillgemüsesalat mediterran

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Olivenöl und Parmesan

Bauernsalat mit Fetakäse und roten Zwiebeln, Peperoni und Oliven

Gurken- und Bohnensalat, Krautsalat

Brotkorb mit Kräuterbutter

Dips: Knoblauch Dip, Curry Dip, Barbecuesauce, Zaziki

Dessert: Erdbeer-Panna Cotta und Eisvariation mit verschiedenen Fruchtsaucen

50,80 € ohne Dessert

57,80 mit Dessert

(Preisänderungen vorbehalten)