



Feiern

INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE



Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihre Feier zusammengestellt.

- ❖ Kurzportrait Ziegenbruchs
- ❖ Räume
- ❖ Essen und Trinken
- ❖ Fingerfood / Kleinigkeiten
- ❖ Übernachtung
- ❖ Haben Sie an alles gedacht?

Euer Ansprechpartner Volker Ziegenbruch (Telefon:+ 49 (0) 5225 87920) freut sich auf Euren Anruf oder eine E-Mail unter info@ziegenbruchs.de

Sprechen Sie uns an, wir haben viele gute Ideen!

Ihr Volker Ziegenbruch und Team

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Kurzportrait

Gutbürgerlich und dennoch mit viel Stil

Das „Ziegenbruchs“ wird in der 3. Generation von der Familie Ziegenbruch betrieben.

Seit 2000 führt Volker Ziegenbruch gemeinsam mit seiner Ehefrau Nadine und seinem Team den Betrieb.

Es gibt immer einen Grund zum Feiern – hierfür bieten wir Ihnen einen Veranstaltungsraum und „Ziegenbruchs Lounge“. In schöner, einzigartiger Atmosphäre können Sie hier Ihre Feier mit bis zu 70 Personen ausrichten.

Die Lounge ist mit einer eigenen Theke, einer Tanzfläche und einem separaten Buffetraum ausgestattet. Ton- und Lichttechnik ist ebenfalls vorhanden und auf den Raum abgestimmt.

Catering & Partyservice

Die Vorteile eines privat geführten Unternehmens garantieren Ihnen perfekt durchgeführte Veranstaltungen. Ob der Grillabend, das Firmenevent oder die „Hochzeitsfeier“, wir stellen uns gemeinsam mit unserem professionellen Team auf Ihre Bedürfnisse ein.

Studieren Sie unsere kombinierbaren Angebote! Je nach Anlass, Geschmack und Gästeanzahl stellen wir Ihr persönliches Angebot zusammen. Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenjubiläum oder Büroeröffnung, gerne stehen wir Ihnen für Ihre individuelle Planung zur Verfügung.

Unsere kulinarische Angebotspalette reicht vom Stehempfang mit Sekt und „Fingerfood“ bis hin zum Galabüffet für Ihre Hochzeitsfeier, den Geburtstag oder Ihr Firmenevent

- Mitarbeiter für Ihr Event
- Flying Büffet
- Buffets – von rustikal bis exklusiv
- Eventlocation- und Deelenvermittlung
- Zeltverleih
- Ton- und Lichttechnik, Künstler, DJ's, Bands
- Dekoration
- Sicherheitsdienst
- Mobile Cocktailbar
- Jegliches Equipment für Ihre Festlichkeit

Wir unterstützen Sie sehr gerne bei der Planung und Umsetzung.

Auf den kommenden Seiten haben wir einige Vorschläge zusammengestellt, stellen aber auch gerne Ihre Feier mit Ihren Ideen individuell zusammen.

Ziegenbruchs

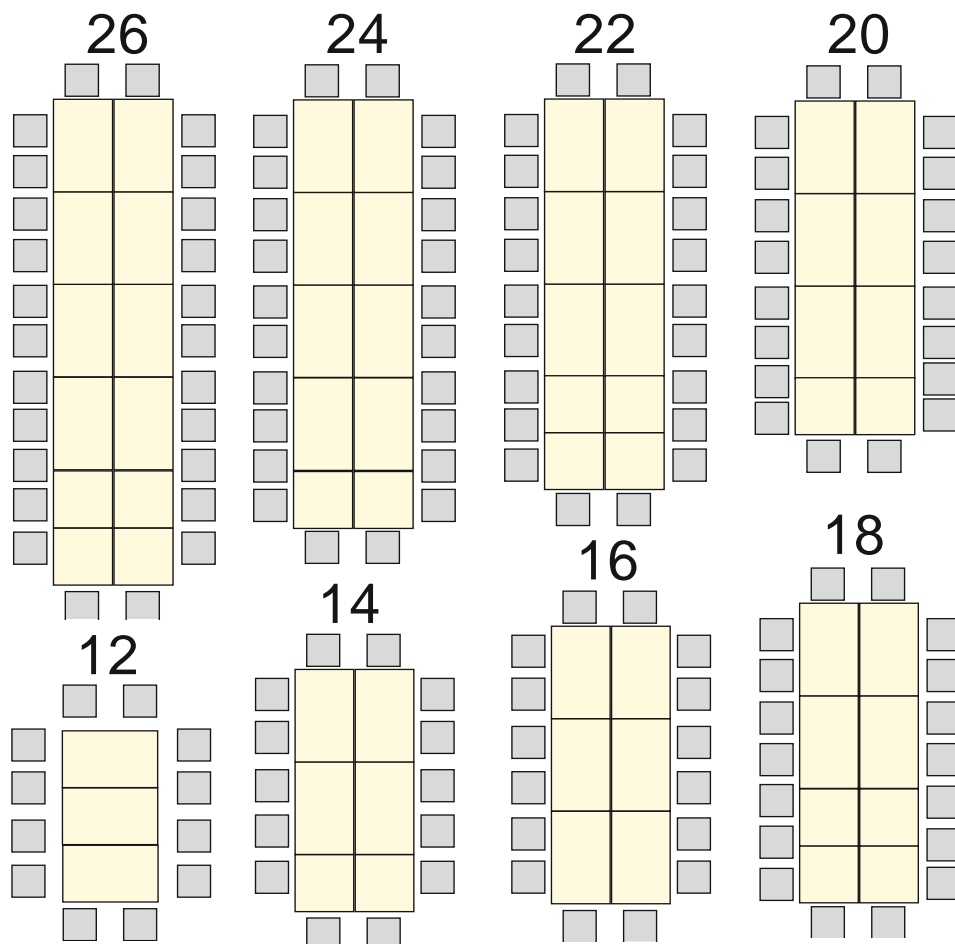
Catering &
Eventmanagement



Bestuhlungsformen

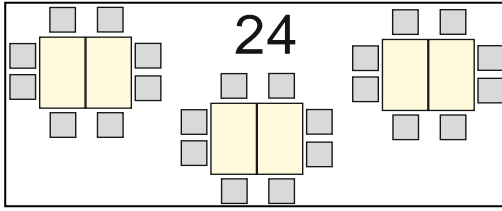
Name	Größe	Kapazitäten bei folgenden Bestuhlungsformen			
		Einzeltische	Tafeln	Blöcke	U-Form
Restaurant	Ca. 90	65	-	-	-
Ambienta 1	Ca. 20	14	14	10	-
Ambienta 2	Ca. 50	30	22	16	27
Ambienta 1&2	Ca. 70	40	30	26	36
Lounge	Ca. 170	60	30	30	-

Nach Absprache lassen sich auch verschiedene Bestuhlungsformen kombinieren. Auf Wunsch lässt sich eine Tanzfläche mit integrieren. Je nach Größe der Tanzfläche reduziert sich die Anzahl der Sitzplätze geringfügig.

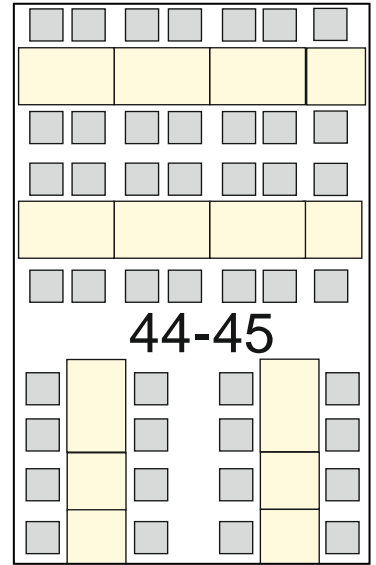


Ziegenbrucks

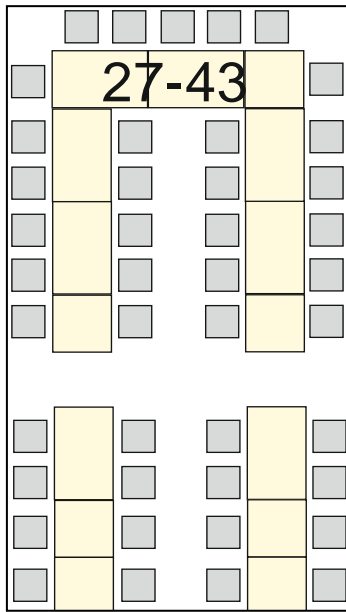
Catering & Eventmanagement



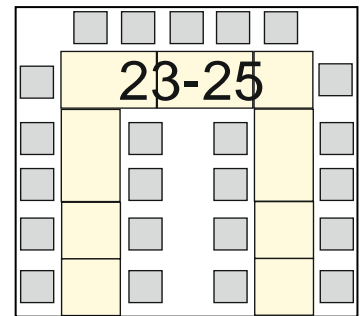
Reihenreihen



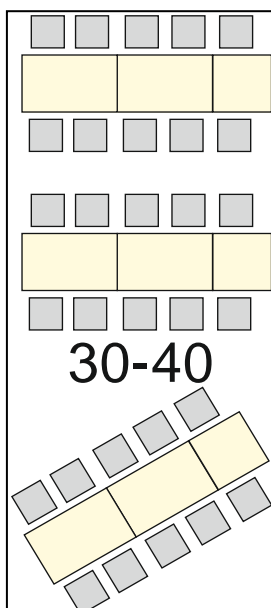
U-Form



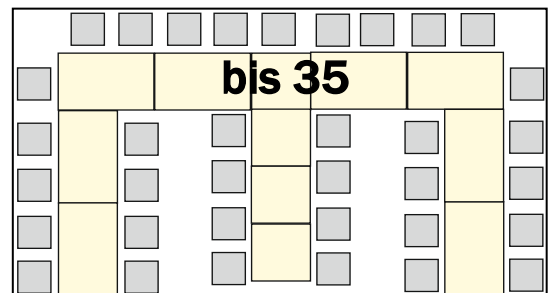
U-Form



3 Tisch Reihen



E-Form



Ziegenbruchs

Catering & Eventmanagement



Häppchen zum Aperitif ab 10 Personen

Aperitifbegleitung empfehlen wir 3-5 Stück pro Person

Räucherfischmousse auf Pumpernickel

Forellentartar im Löffel serviert

Räucherlachs auf Reibekuchen im Löffel serviert

Tatar vom Rinderfilet im Löffel serviert mit Kapern

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade im Löffel serviert

Lachstartar mit Dillschaum im Cones

Räucherfischespuma mit Meerrettichschaum im Cones

Tomate - Mozzarella mit Basilikumschaum im Cones^

Basilikumtartletts mit Mozzarella-Tomaten-Pesto Salat gefüllt

Tartletts mit Ziegenkäse und Rucola

gefüllt mariniert mit Himbeer - Hibiskus Glace

Datteln im Speckmantel am Spieß

Roastbeef mit Coleslaw im Glas

Kleine Hähnchen-Wraps mit Paprika und BBQ-Dipp

Lachscrepes mit Frischkäse im Löffel serviert

Creperöllchen mit geräuchertem Wildlachs am Spieß

Roulade von Roastbeef Kräutercreme und Minimals am Spieß

Vanille-Selleriemousse mit Iberico Schinken im Löffel

Karotten-Ingwermousseline mit Chilluhn im Löffel

Canapes (ofenfrische Baguettescheiben) mit:

Rosa gebratene Roastbeefscheiben vom Angusrind	€ 2,50
Gebratene Hähnchenbrust	€ 2,50
Tranchen vom Schweinefilet	€ 2,50
Tomate-Mozzarella	€ 2,50
Räucherlachs	€ 2,50
Steinofengeräucherte Forellenfilets	€ 2,50
Verschiedene Käsesorten	€ 2,50
Bruschetta mit Riesengarnelen	€ 2,40

Ziegenbruchs

**Catering &
Eventmanagement**



Kalte Vorspeisen

Lasagne von Strauch-Tomate und Büffel-Mozzarella mit Pesto und Aceto Balsamico	€ 9,50
Serranoschinken auf Charantais-Melonenfächer an marinierten Blattsalaten in Orangen-Parmesan-Dressing	€ 8,50
Parmaschinken mit Netzmeloneschiffchen, an marinierten Blattsalaten, Baguette und Butter	€ 9,50
Raumlachs-Crêperöllchen mit Kräuterschmand an Blattsalaten	€ 8,50
Carpaccio von der Rinderlende mit geriebenem Parmesan an Ruccolasalat mit Pinienkernen	€ 13,50
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust an Feldsalat mit Walnussöl	€ 11,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Salat-Bouquet, Baguette und Butter	€ 7,50
Krabbencocktail mit exotischen Früchten in einer pikanten Sauce	€ 7,50
Rosa gebratene Flugentenbrust an saisonalen Salaten mit Himbeer- oder Cumberlandsauce	€ 7,90
Tranchen vom Graved Lachs mit einer leichten cremigen Dillsauce auf Kartoffelplätzchen an Salatbouquet	€ 7,50
Marinierte Hähnchenspieße mit Kürbis-Chutney an marktfrischen Salaten und Basilikumdressing	€ 6,50
Vitello Tonnato zarte scheiben vom Kalbsfleisch mit Thunfischsauce napiert, Salatbouquet, Baguette und Butter	€ 8,90
Vorspeisen-Teller Pollo Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern, Räucherlachs mit Senf-Dillsauce, Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Balsamico, Salat und Parmesan	€ 12,50
Vorspeisen-Platte Tranchen vom Räucherlachs, Garnelenschwänze im Knuspermantel, in Öl geschwenktem Gemüse, Tomate-Mozzarella Rucola mit Kirschtomaten, Serranoschinken und Parmesanspäne diverse Dips und Baguette	€ 9,50

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Suppen

Hühnersuppe mit Einlage	4,20
Kräftige Rindfleischbrühe „Royal“	4,50
Boccolicremesuppe mit Sahne und gerösteten Mandeln	4,50
Kokos-Möhrensüppchen	4,50
Steinpilz.- Consommé mit Maultaschen	4,80
Spargelcreme „Prinzess“	4,50
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen	4,50
Weißer Tomatenschaumsuppe mit Räucherlachs	4,80
Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen	4,80
Kartoffel-Schwammerl-Suppe mit Ziegenfrischkäse	4,50
Petersilienwurzelsüppchen	4,20
Käse-Lauchcreme mit Schinkenstreifen	4,20
Cremsuppe mit Ingwer und Orange	4,20
Avocadocremsuppe mit kl. Tortellinitaschen	4,50

Zwischengerichte

Dialog von gegrillter Jakobsmuschel und Black-Tiger-Garnele auf Knoblauchtramezzini an Tomaten-Zucchini-Marmelade	€ 16.00
Getrüffelte Spaghetti in Steinpilzrahmsauce mit Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	€ 14.50
Gebatener Garnelenspiess an Safransauce, Blattspinat und Timbale vom Basmatireis	€ 12.00
Mille feuille von mediterranem Gemüse mit Knoblauchgarnelen und Parmesan-Tomatenbrot	€ 14.00

Ziegenbrüch's

Catering &
Eventmanagement



Hauptgerichte auf Platten serviert

HG 1

Rinderroulade „Burgunder Art“ an Rotweinsauce
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesauce
Poulardenbrüstchen mit Käse-Schinkenfüllung
erlesenes Gemüse, Sauce Hollandaise
Kroketten und Petersilienkartoffeln

€ 18,50

HG 2

Medaillons vom Schwein, Rind und Hähnchen
Prinzessböhnchen im Speckmantel, Grilltomate und heiße Früchte
mit frischen Champignons in Sahnesauce
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Röstinchen und Kartoffelgratin

€ 19,50

HG 3

Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste
Putenröllchen mit Spinat und Frischkäsefüllung
Estragon-Balsamico-Jus
Frisch angeschwenktes Gemüse aus der Pfanne
Kartoffelgratin und Risoleekartoffeln

€ 19,50

HG 4

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomate-Mozzarella überbacken
Hähnchenbrust „Saltimbocca“ im Schinken-Salbei-Mantel
Tournedos vom Rinderfilet im Speckmantel
Prinzessbohnen und mediterranes Gemüse
Frische Champignons in Rahm – Balsamico-Jus
Röstinchen, Kartoffelgratin

€ 24,50

HG 5

Putenbrustfilet mit Gemüsestreifen in Weißweinsahnesauce,
Medaillons vom Schweinefilet mit Balsamicojus
Pilze der Saison im Kartoffelnest
Gemüseauswahl der Saison
Schnittlauchkartoffeln, Kroketten

€ 18,50

HG 6

Putenmedaillons
mit mediterranem Gemüse und herzhaftem Käse überbacken
Zwiebelrostbraten von der Rinderhuft
Prinzessböhnchen mit Speck und frisch sautierte Champignons
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

€ 18,90

Alle Gerichte können nach Ihren Wünschen auch geändert oder kombiniert werden.

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Dessert

Haselnuß-Mousse mit Eierlikör-Vanillesauce	€ 4,50
Helle und dunkle Mousse au chocolate im Glas geschichtet	€ 5,00
Limonen-Joghurt-Mousse	€ 4,00
Parfait von der Tonkabohne an Fruchtsaucespiegel	€ 5,00
Panna Cotta mit gerösteter Mandelmilch und Kirschragout	€ 4,00
Panna Cotta mit Himbeeren	€ 4,00
Kokos Panna Cotta mit Ananasragout	€ 4,50
Rosmarin-Panna Cotta mit Himbeer-Mousse	€ 4,00
Erdbeergrütze mit Rhabarber-Joghurtcreme	€ 4,50
Cappuccinocreme mit Mandarinen im Glas	€ 4,50
Creme Brulée mit Himbeeren	€ 4,50
Bayrisch Creme mit Pfirsichmousse	€ 4,50
Kokoscreme mit Ananasragout	€ 4,20
Mascarponecreme mit Beerensalat oder Erdbeersalat	€ 4,50
Himbeer-Cheesecake Creme	€ 4,50
Baileys-Parfait im Marzipanmantel	€ 5,50
Parfait von der Tonkabohne mit Gewürzkirschen	€ 5,00
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce	€ 4,50
Apfeltraum: Mascarponecreme auf Apfelkompott und Löffel-Biskuit	€ 5,00
Lebkuchen-Tiramisu mit Mandarinen	€ 4,50
Tiramisu „Classic“	€ 4,50
Preiselbeer-Pfefferbirne mit Früchte-Topfencreme	€ 4,50
Dessert „Triologie“ Creme Brûlée, Mousse au chocolate mit Vanillesauce und Panna Cotta mit Himbeermark in Gläsern auf einer schwarzen Schiffernplatte serviert	€ 6,50

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Büffet-Vorspeisen (Fleisch)

Serrano-Schinken mit Galia-Melone

Spalten von der Netzmelone mit Parmaschinken

Luftgetrockneter Knochenschinken mit Honigmeloneschiffchen

Original ital. Coppa Stagionata (luftgetr. Schweinehals) auf Rucolasalat

Marinierte Hähnchen-Satays mit Kürbis-Chutney

Pollo Tonnato: gebratene Putenbrust mit Thunfisch-Kapern-Dipp

Französische Flugentenbrust an Sauce Cumberland

Terrine von der Geflügelleber mit Honig karamellisierten Birnen und
gebackenen Pistazien

Pastete von Ente & Cranberries

Porco Tonnato: gebratenes Schweinelachs mit Thunfisch-Kapern-Dipp

Schweinefilet im Blätterteig und Käse-Schinken-Mantel

Schweinelachs mit grünem Spargel gefüllt

Carpaccio von der Rinderhüft mit karamelisierten Rohrzucker gratiniert

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Balsamico, Champignons,
Paprika und Parmesan

Roastbeefröllchen mit Chinakohl und dem Hauch asiatischer Würze

Zartes argentinisches Roastbeef mit Ei und Remoulade

Zarter Rehrücken mit Sauce Cumberland

Terrine von Hirsch & Süßkartoffeln

Pastete von Reh mit Haselnüssen

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Büffet-Vorspeisen (Fisch)

Räucherlachs

Stremellachs

Gravedlachs

Caipirinalachs

Basilikumlachs

Ganze Lachsforelle

Pochiertes Lachsfilet mit Basilikum-Marinade

Pochiertes Kalbeljafilet mit Senf-Marinade

Lachsrollchen mit Palmenherzen

Lachsrollchen mit Spinat und Frischkäse

Steinofengeräuchertes Forellenfilet

Geräucherter Heilbutt

Sherry-Heringe

Makrelen

Krabbencocktail

Gambas in Knoblauch mariniert Meeresfrüchte-Cocktail „Miami“

Garnelen im Teigmantel

Butterfly-Garnelen im Kokosmantel

Lachscarpaccio

Hummer

Babyhummer

Heilbuttwürfel mit Papaya-Chili-Topping, Lachswürfel

mit Frischkäse-Krischtomatenaufgabe

und Ananastürmchen mit Lachs, bestreut mit schwarzem Sesam

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Büffet-Vorspeisen (Gemüse- und Salate)

Variation von verschiedenen Anti Pasti:

- Champignons, Paprika, Oliven, Zucchini, Paprinis mit Frischkäse
- Peperonis mit Frischkäse,
- Gegrillte Aubergineröllchen mit Frischkäsefüllung
- Zwiebeln „Rossa“ in Rotweinessig eingelegte und mit Frischkäse gefüllte Zwiebeln
- Rote Beete Carpaccio in Trüffelvinaigrette
- Feigen mit Portwein mariniert und Ziegenkäse-Rosette ausgarniert
- Feigen oder Datteln mit Frischkäsefüllung
- Minikürbisse mit exotisch-würziger Frischkäsefüllung
- Zuckersüße Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto

Endiviensalat mit geschmorten Kirschtomaten, Datteln

im Speckmantel und Walnußvinaigrette

Tomatensalat mit Ziegenweichkäse und Basilikum

Lasagne von Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum-Pesto

Zuckersüße Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto

Zucchini-sticks im Bierteig mit Currydip

Gegrillte Aubergine in Tomatensauce mit Mozzarella-Raspeln überbacken

Zucchini-puffer mit Schmand

Tomate-Mozzarella-Spieße

Sizilianischer Bauernsalat

italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven

Hirtensalat mit Schafskäse, Baguette und Butter

Frühlingssalat

Melonen-Gurken-Salat (auf Frisee-Salat mit Räucherlachsstreifen)

Nudelsalat „Pesto Rosso“ mit getr. Tomaten, Paprikamix Würfeln,
Rucola und Parmesan

Farmersalat mit Weißkohl, Ananas und Frühlingszwiebeln

Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen, Mini Ravioli, Wald- und Wiesenpilzen

und Himbeervinaigrette

Rapunzelsalat mit krossen Speckstreifen, gerösteten Croutons
und Kartoffeldressing

Spaghettisalat mit Meeresfrüchten

Rohkost Salatbüffet mit Sylter und weißem Balsomico Dressing

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Büffet - Hauptgerichte - Geflügel

Putengeschnitztes INDISCH

mit exotischen Früchten in Currysauce, Basmatireis

Knusprige Maispouardenbrust in einer Senf-Mousseline

mit glasierten Zuckerschoten und Risoleekartoffeln

Medaillons von der Putenbrust

mit Gemüsestreifen in Weißweinsauce, Petersilienkartoffeln

Zarte Hähnchenbrustfilets

Auf Blattspinat mit Tomate-Mozzarella überbacken, Kartoffelgratin

Französische Flugentenbrust auf Schalotten-Buttersauce

Romanescogemüse und Dauphinekartoffeln

Hähnchenbrust „Saltimbocca“ im Schinken-Salbei-Mantel

mit frisch an geschwenkten Gemüse, kleine gebratene Meersalzkartoffeln

Putenmedaillons mit geschmorten mediterranem

Gemüse und herzhaftem Käse überbacken, Kartoffelgratin

Hähnchenbrust „Naturell“

mit Kirschtomaten und Zuckerschoten in einer leichten Chili-Sahnesauce
dazu frische Bandnudeln (Tagliarini)

Hähnchenbrust mit Serranoschinken und Parmesan überbacken

in einer leichten Pesto-Sahnesauce, Penne Nudeln

Ziegenbruchs

**Catering &
Eventmanagement**



Büffet - Hauptgerichte - Schwein

Krustenbraten mit Altbiersauce, Marktgemüse und Semmelknödel

Scheiben von der Spanferkelkeule an eigener Jus mit Wirsinggemüse und Kartoffelschnee

Schweinelendchen mit roter Pestofüllung in Estragon-Balsamico-Jus
frisch angeschwenktes Gemüse, Fenchelgratin

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesauce
Marktgemüse und Herzoginkartoffeln

Schweinefilet im Ganzen gebraten auf Waldpilzrisotto,, dazu eine leichte
Trüffelrahmsauce, hausgemachte Kräuterkartoffelplätzchen

Medaillons vom Schweinefilet in Pommery-Senf-Sauce
mit Prinzessböhnchen und kleine Kartoffeln mit Lorbeer und Zitrone gebraten

Tranchen vom Schweinefilet in Steinpilzsauce
mit Spitzkohlgemüse und Macairekartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet unter einer Kräuter-Kruste, Balsamico-Jus
Pfannengemüse und Dauphinekartoffeln

Schweinefilet „Normandie“ mit Apfelscheiben
und Rosinen in Calvadossahnesauce, Basmatireis

Weitere Saucen zum Schweinefilet: Whisky-Honig, Kerbelrahm, Sauce Robert
Frische Pfifferlinge in Rahm

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Büffet - Hauptgerichte - Rind

Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Rind
(Huft, Hohe Rippe vom US-Rind oder Roastbeef)
dazu Pfannengemüse und Dauphinekartoffeln

Roastbeef, zart rosa gebraten, mit Rotweinschalottenjus,
Prinzessböhnchen im Speck und Kartoffel-Lauchauflauf

Roastbeef im Ganzen gebraten, Sauce Bearnaise, Rosmarinkartoffeln

Rinderroulade in Rotweinsauce
mit Marktgemüse und Schnittlauchkartoffeln

Hausgemachtes Rindersaftgulasch in Rotweinsauce
mit Apfelrotkohl und Butterspätzle

Stroganoff
Streifen von Rinderfilet mit Champignons
und Gurkenstreifen in Sahnesauce, Röstinchen

Rinderfilet im Kräuternetz gebacken
mit Schalottenjus und Kartoffelgratin (Schneidestation)

Hochrippe vom Ochsen (5-Bone oder 7-Bone)
im Ganzen rosa gebraten mit Sauce Bearnaise, dazu Rosmarinkartoffeln

Ziegenbrucks

Catering &
Eventmanagement



Büffet - Hauptgerichte - Kalb

Kalbsmedaillons in Estragon-Hibiskus-Jus
mit glasierten Rübchen und Kartoffeltörtchen

Tranchen vom Kalbsfilet in Steinpilzrahm
mit Spitzkohl und hausgemachten Macairekartoffeln

Kalbsragout mit frischen Weser Champignons in Weißweinsauce

„Ossobuco“ Geschmorte Kalbsbeinscheibe in pikanter Sauce,
mit pochierten Wurzelgemüse und Fenchelgratin

Kalbsaxe im Ganzen gebraten auf Schalottenjus
mit Möhrengemüse Gnocchis (Schneidestation)

Büffet - Hauptgerichte - Wild

Edelwildragout vom Hirsch und Wildschwein
mit Waldpilzen in Preiselbeersauce, karamellisierten Rotkohl, Butterspätzle

Hirschkalbskeule in eigener Jus,
mit Preiselbeerbirne, Romanescogemüse und Herzoginkartoffeln

Wildschweinbraten „Böhmische Art“ mit Backobst

Medaillons vom Hirschsteak an Lebkuchensauce, Brokkoliröschen und
Moonschupfnudeln

Geschmorter Braten von der Hirschkeule in Rotwein-Kirschsauce,
mit Rosenkohl und Herzoginkartoffeln

Medaillons vom Hirsch auf Cranberriesauce mit Romanescogemüse
und Macairekartoffeln

Ofenfrische ganze Gans mit Bratapfel eigener Jus (oder Gänsebrust und Keule)
mit Apfelrotkohl und Karoffelklöße

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Büffet - Hauptgerichte - Fisch

Garnelenspieß auf Pesto-Spaghetti mit Oliven

Tomaten und Sahne verfeinert

Gebratene Doradenfilets

an Hummerschaum mit Krabben und Gemüse-Julienne,

Rotbarschfilet naturell gebraten

mit frisch angeschwenkten Lauchgemüse in Rahm, Salzkartoffeln

Pochiertes Lachsfilet

mit Krabben und Gemüsestreifen in Rieslingsauce, Basmatireis

Gebratenes Zanderfilet in Zitronengrass-Sauce, Meersalzkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet

an Dijon-Senfsauce mit Gemüsespaghetti

Tialapiafilet a la piccata

in Parmesan-Eihülle gebraten an Tomatensauce, Bandnudeln

Zanderfilet in Proseccosauce, Julienne Gemüse und Risoleekartoffeln

Rotbarsch auf Möhren-Staudensellerie-Gemüse mit Kartoffelschnee

Wolfsbarsch-Filet

an Safran-Fenchelfond mit Chutney-Ravioli

Garnelen aus der Riesenpfanne (Frontcooking)

dazu frische Tagliarini-Nudeln im Parmesanlaib gewälzt und mit Rucola sonnengereiften Kirschtomaten und Trüffelöl verfeinert.

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Mitternachtsimbiss

Herzhafte Gulaschsuppe mit Brot	€ 5.50
Chili con carne mit Baguette	€ 5.00
Kartoffelsuppe mit Gemüse und Crôutons	€ 4.80
Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf, Brot	€ 8.50
Ziegenbruchs Currywurst mit Semmel	€ 2.70

Kinderessen

Gerne besprechen wir das Essen individuell mit unserer kleinen Gäste

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Büffetvorschläge

Der Klassiker

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Tranchen vom norwegischen Räucherlachs

mit Reibepuffer und Senf-Dillsauce

Hähnchen-Satays mit Curry-Mangodip

Anti Pasti

(gefülltes und gegrilltes mariniertes Gemüse)

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Rucolasalat mit Serranoschinken,

Cherrytomaten, Parmesanspäne und Balsamicodressing

Baguette und Butter

Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm

Hähnchenbrustfilets mit Gemüsestreifen in Rieslingsauce

Zwiebelrostbraten vom Jungbullen

Marktgemüse der Saison

Kartoffelgratin, Kroketten, Salzkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolate

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Creme Brûlée

€ 37,00 p. Person

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement

Schlemmerbuffet

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Variation vom Caipirinha- und Basilikumlachs

Terrine vom Wildlachs mit Jacobsmuscheln

Seezungenterrine mit Garnelen

Garnelencocktail im Glas

Serrano-Schinken mit Rucola, gerösteten Pinienkerne

Parmesanspäne und Cherrytomaten

Anti Pasti

(gefülltes und gegrilltes mariniertes Gemüse)

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Salat-Cocktailbar mit verschiedenen Toppings und Dressings

zum selber Mixen

Hauptgänge

Schweinelendchen mit roter Pestofüllung in Estragon-Balsamico-Rahmsauce

Knusprig gebratene Maispoularde mit Steinpilzrahm

5-Bone (Hochrippe vom Jungbullen) am Stück rosa gebraten

Wird vor dem Gast tranchiert wahlweise mit Kräuterbutter und Whisky-Honig-Jus

knackiges Pfannen-Gemüse, Fenchel-Kartoffel-Gratin,

Röstinchen, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Preiselbeer-Pfefferbirne mit Früchte-Topfencreme

Mascarponecreme mit Erdbeerragout

Schokoladen-Ingwer-Mousse

43,00 p. Person



Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement

Italienisches Buffet

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Gegrilltes mediterranes Gemüse in Knoblauchöl

Vitello Tonnato (dünnes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Dip)

Parmaschinken mit Charantais-Melonenschiffchen

Original ital. Coppa Stagionata (luftgetr. Schweinehals) auf Rucolasalat

Lasagne von Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum-Pesto

Meeresfrüchtecocktail

Bruschetta mit Taleggio und Feigensenf

Frische und marinierte Salate der Saison

Knackfrische Blattsalate, Mediterraner Nudelsalat

Verschiedene Dressings

Brotauswahl mit Ciabatta und Butter

Hauptgänge

„Ossobuco“ geschmorte Kalbsbeinscheibe in pikanter Sauce

Piccata von der Pute auf Tomatenspaghetti

Wolfsbarsch-Filet an Safran-Fenchelfond

Mediterranes Gemüse

Chutney-Ravioli, Meersalzkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu mit Amaretto

Panna Cotta mit Himbeersauce

Frischer Obstsalat

€ 42,00 p. Person



Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement

Gala Buffet

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Frischkäseterrine mit Paprika und Kräutern
Creme Brulee von Shrimps und Wasabi
Geräucherte Entenbrust mit fruchtigem Chutney
Eingelegtes gegrilltes Gemüse
Serranoschinken mit frischem Obst
Ziegenkäsebällchen mit sonnengetrockneten Tomaten
auf karamellisierten Nüssen
Praline von Rauchlachs und schwarzem Heilbutt
Saté von Datteln und Rauchschinken
Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Frische und marinierte Salate der Saison
Knackfrische Blattsalate, Verschiedene Dressings
Brotauswahl und Butter

Suppen

Cremesuppe der Saison
Festtagssuppe
(Rinderkraftbrühe mit Klösschen und Backerbsen)

Hauptgänge

Gebrautes Fischfilet der Saison mit Kräuterkruste
auf feinem Wurzelgemüse
Lammkotelette in Knoblauch und Rosmarin gebraten auf Ratatouille
In Gomasio gegrillte Hähnchenbrust
(mit Meersalz und Sesam)
Rosa gebratenes Rinderfilet mit roter Zwiebelmarmelade
Knusprige Kichererbsenbällchen in Waldpilzrahmsauce

Am Büffet aufgeschnitten:

Gefüllte Schweinefiletschnecke mit Pesto
Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis, Nudeln
WOK-Gemüse, buntes Gemüse

Dessert

Limonen-Joghurtcreme mit Minze, Eierlikör- Panna Cotta
Mousse au Chocolate „Black & White“
Apfelstrudelbonbons an Vanillesauce
Frischer Fruchtsalat, Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

€ 58,00 p. Person



BBQ-Buffer

(ab 40 Personen)

Steaks vom Rindernacken

Spieße vom Schwein mit Ziegenkäse und Speck

Hähnchenbrust naturell

Hähnchenspieße mit Paprikastücke

Putenspieße mit Rosmarinspieß

Spare Rips „Barbecue Style“

Bratwurst oder Ziegenbruch´s Currywurst

Warme Beilagen

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne

frisch in Olivenöl angeschwenktes warmes Gemüse

Kalte Beilagen

Kartoffelsalat mit Speck und Essig/Oel

Mediterraner Nudelsalat (Penne) Oliven und getr. Tomaten

Tomate-Mozzarella-Salat

Frühlingssalat

Hirtensalat mit Mais, Rote Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Gurke und

Schafskäse

Grüner Blattsalat mit zweierlei Dressing

Baguette und Butter

Dessert

Joghurtcreme mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze

Cappuccinocreme mit Mandarinen

Alles in Gläser

€ 26,00 p. Person

ohne Equipment und ohne Mitarbeiter

Preis nach Aufwand

Ziegenbruchs

**Catering &
Eventmanagement**



Flying Buffet / Fingerfood

Gegrillte Riesengarnele auf Avocado-Limonencreme

Mini-Frühlingsrolle mit mariniertem WOK-Gemüse
auf Glasnudelsalat mit Sesam

Bunte Anti-Pasti-Spieße mit Pesto

Kleine Kichererbsenbällchen auf Waldpilzrahm mit Kräutern

Marinierter Thunfisch im Sesammantel mit Wasabi- Creme fraîche
auf asiatischem Gemüsesalat

Meeresfrüchtesalat auf Chifronade vom gelben Chiccoree

Hummerbisque mit Jakobsmuschelspieß auf Zitronengras

Panna Cotta vom Büffelmozzarella mit Pesto
und marinierten Tomaten

Saté von Datteln und Pflaumen im Speckmantel
auf Radiccio-Ruccolasalat in Aceto-Balsamico

Lauwarmer Bergkäseauflauf mit Gemüse

Creme Brûlée von Waldpilzen
mit glacierten Balsamico - Lauchzwiebeln

Papageienfilet in Limonen-Koriander-Kokossauce
auf Cashewreis

Gefüllter Spitzpaprika mit Schafskäse, Oliven und Rosmarin
auf Kartoffelsalat

Tallegio mit Feigensenf auf Walnuss - Traubensalat

„Maultaschensushi“ mit Noriblatt und Schmelzzwiebeln

Ziegenfrischkäsebällchen mit sonnengetrockneten Tomaten und Thymianöl
auf karamellisierten Nüssen

Maki- Sushi im Noriblatt mit Gurke und Gomasio (Sesam und Meersalz)
ingelegtem Ingwer und Sojasauce

Saté von Melone und Serrano Schinken

Würzige Fleischbällchen mit Koriander und Kardamon

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



APERITIVE

GLAS CHAMPAGNER 0,1l	€ 9.00
GLAS SEKT "HAUSMARKE" 0,1l ORANGE - APEROL - HOLUNDERBLÜTENSaft - APERITIVO ROSATO	€ 3,00
GLAS PROSECCO „HAUSMARKE“ 0,1L ORANGE - APEROL - HOLUNDERBLÜTENSaft - APERITIVO ROSATO	€ 3,50
RAMAZZOTTI ROSATO BELLA 0,1L RAMAZZOTTI APERITIVO - SCHWEPPESS RUSSIAN WILD BERRY - EISWÜRFEL	€ 3,50
RAMAZZOTTI ROSATO DUO 0,1L RAMAZZOTTI APERITIVO - SCHWEPPESS TONIC WATER - EISWÜRFEL	€ 3,50
RAMAZZOTTI ROSATO MIO 0,1L RAMAZZOTTI APERITIVO - PROSECCO - EISWÜRFEL	€ 3,50
ROSEANNE 0,2L PROSECCO - HISBISKUSBLÜTE - PINK GRAPEFRUIT	€ 5,00
INGO 0,2L PROSECCO - INGERSIRUP - GINGER ALE - INGERSCHEIBE	€ 5,00
HUGO 0,2L PROSECCO - HOLUNDERBLÜTENSaft - SODA - MINZBLATT	€ 5,00
SPRIZZ 0,2L PROSECCO - APEROL - SODA	€ 5.50
SHERRY 5cl DRY oder MEDIUM	€ 4.00
MARTINI 5cl BIANCO - ROSSO - D´ORO - EXTRA DRY	€ 3,00
PORTWEIN 5cl DON PABLO WHITE - DON PABLO TAWNY	€ 4.00
CAMPARI MIT ORANGENSaft UND EIS 5cl	€ 4.00

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement



Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Feiern

Sehr geehrter Kunde, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Los geht's!
Wer führt die Veranstaltung durch?

Name, Vorname: _____

Straße: _____

Plz., Ort: _____

Tel.Nr./Fax: _____

E-Mail Adresse: _____

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch? ja nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: _____

Wie soll gezahlt werden? Bar Kreditkarte Rechnung/Deposit

Art der Veranstaltung: _____

Veranstaltungsdatum: _____ Veranstaltungsbeginn: _____

Veranstaltungsdauer: _____

Personenanzahl: _____ Erwachsene: _____

Kinder: _____ Kleinkinder: _____

Menü Büffet? Sind Vorschläge angefordert ja nein

Vorschläge erhalten? ja nein

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: _____ Uhrzeit: _____

Menüauswahl: festgelegt noch offen

Getränkeauswahl: festgelegt noch offen

Probeessen: ja nein Datum: _____

Wie sind die Einladungen gestaltet? _____

Ziegenbrucks

Catering &
Eventmanagement



Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? _____

Einladungen ausgesendet?

Datum: _____

Zimmerreservierungen erforderlich?

ja

nein

Zimmerpreise? _____

Zimmer, Selbstzahler? _____

Ist den Gästen das bekannt? _____

Tischform: _____

Serviettenform: _____

Menükarte: vom Veranstalter vom Hotel

Tischkarten: vom Veranstalter vom Hotel

Sitzordnung: vom Veranstalter vom Hotel

Namensschilder: vom Veranstalter vom Hotel

Textwünsche: _____

Schriftbild: _____

Motiv: _____

Tischdekoration: _____

Blumen, Kerzen: _____

Farbe: _____

Raumdekoration: _____

Unterhaltung: _____

Kapelle: _____

Discjockey: _____

Andere: _____

Ziegenbruchs

Catering &
Eventmanagement