Ziegenbruch´s Catering & Eventmanagement

Feiern

INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE

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

- Kurzportrait Ziegenbruch´s
- 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

Ziegenbruch´s 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 „Ziegenbruch´s 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.

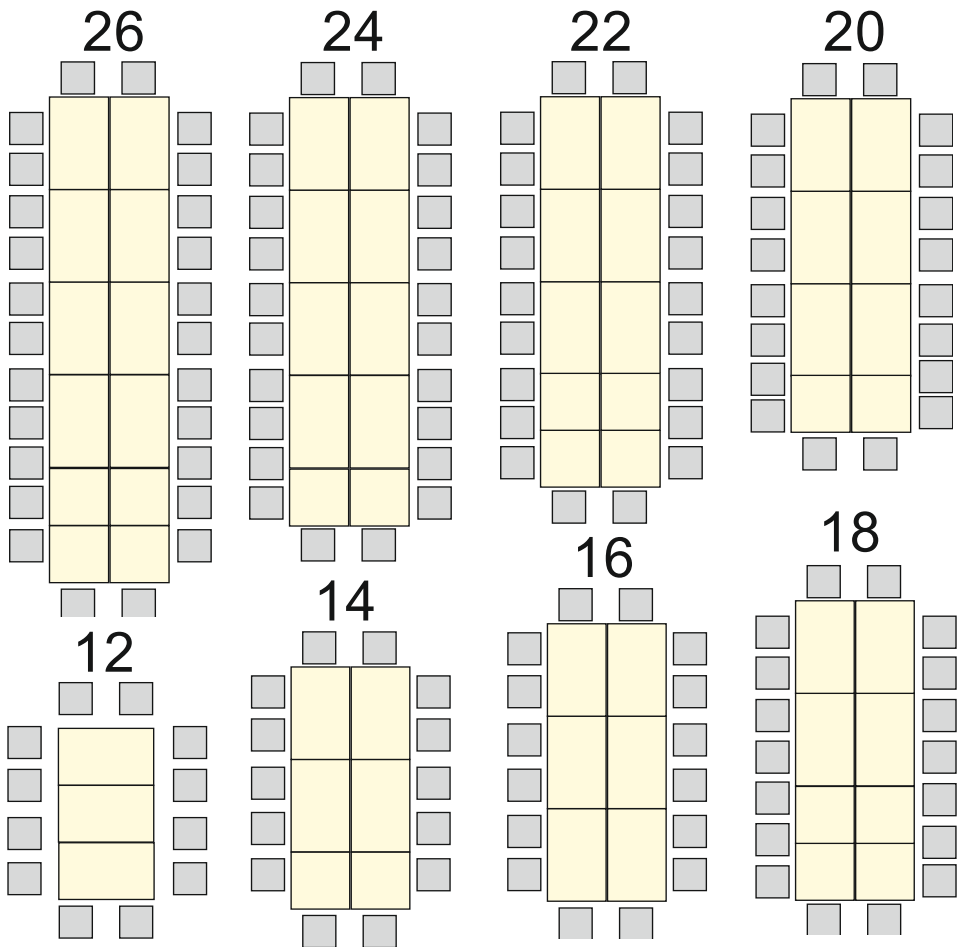
Ziegenbruch's

Catering & Eventmanagement

Bestuhlungsformen

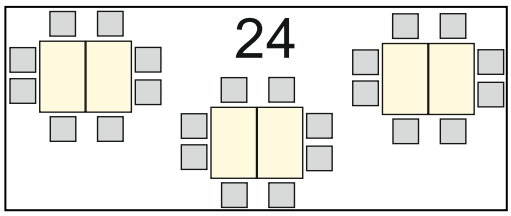
		Kapazitäten bei folgenden Bestuhlungsformen			
Name	**Größe**	**Einzeltische**	**Tafeln**	**Blöcke**	**U-Form**
Restaurant	Ca. 90	65	-	-	-
Ambienta 1	Ca. 20	14	14	10	-
Ambienta 2	Ca. 50	30	22	16	27
Ambienta 1&2	Ca. 70	40	30	26	36
Lounge	Ca. 170	60	30	30	35

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.

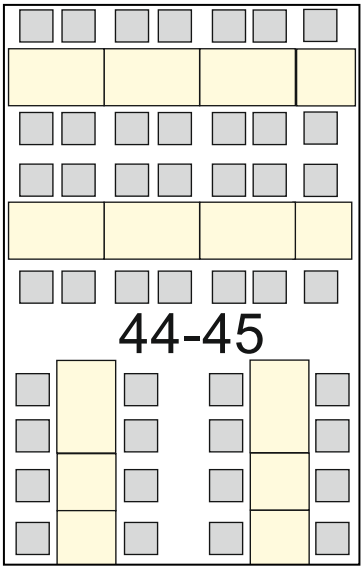


Ziegenbruch's

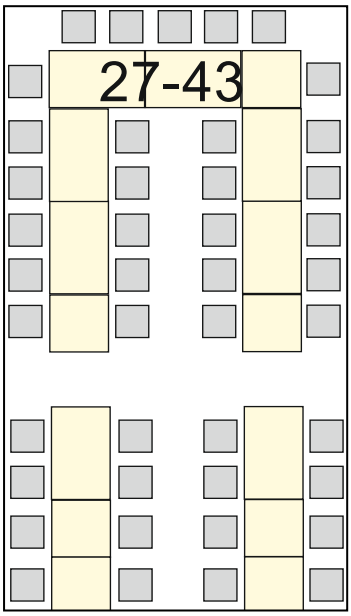
Catering &
Eventmanagement



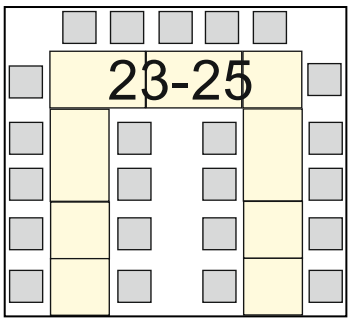
Reihenreihen



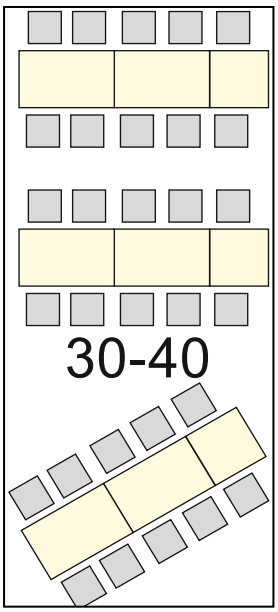
U-Form



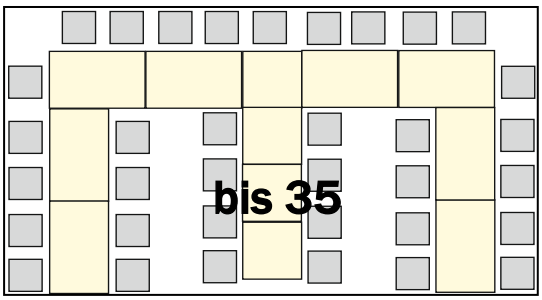
U-Form



3 Tisch Reihen



E-Form

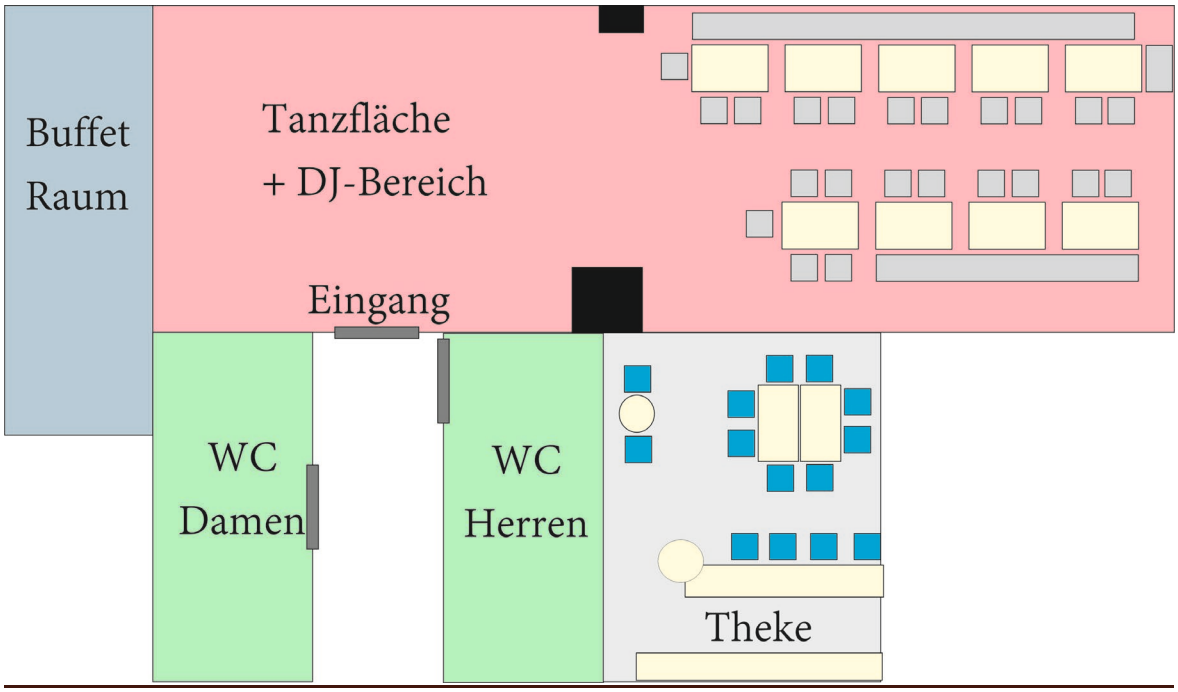


Ziegenbruch´s

Catering &
Eventmanagement

Ziegenbruch´s Lounge

30 bis 80 Personen



Ziegenbruch's Catering & Eventmanagement

Häppchen zum Aperitif

Fingerfood 1

Bis 20 Personen – 3 verschiedene Speisen zur Wahl – 3 pro Person - 5,00 €

Creperöllchen mit Räucherlachs, Frischkäse und Rucola am Spieß

Teigtaschen mit Rindfleisch, Paprika und Chili

Mini-Kirschtomaten und Mozzarellakugeln mit Pesto in der Muschelnudel

Fingerfood 2

ab 20 Personen – 5 verschiedene Speisen zur Wahl – 3 pro Person - 5,50€

Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Grillgemüse im Weckglas

Vegetarische Teigtaschen

Tatar vom Räucherlachs auf mini Reibekuchen mit Senf-Dill-Dip auf Gourmetlöffel

Gebratene Datteln im Speck am Spieß

Quinoa-Kräuter-Salat auf Süßkartoffelcreme im Weckglas

Fingerfood 3

ab 40 Personen – 7 verschiedene Speisen zur Wahl – 3 pro Person - 6,50€

Teigtasche gefüllt mit Hähnchen, Curry und Ananas

Tafelspitzsülze mit Essiggurken, Sellerie, Lauch und Kräutern im Gourmetlöffel

Roastbeefröllchen mit Chinakohlfüllung und einem Hauch asiatischer Würze

Garnelen im Knuspermantel

Canapes mit Tomate, Mozzarella und Pesto

Canape mit Räucherlachs und Senf-Dill-Dip

Canapes (ofenfrische Baguettescheiben) mit:

Rosa gebratene Roastbeefscheiben vom Angusrind	€ 2,80
Gebratene Hähnchenbrust	€ 2,50
Tranchen vom Schweinefilet	€ 2,50
Tomate-Mozzarella	€ 2,50
Räucherlachs	€ 2,80
Steinofengeräucherte Forellenfilets	€ 2,80
Verschiedene Käsesorten	€ 2,50
Bruschetta mit Riesengarnelen	€ 2,40

Ziegenbruch's Catering & Eventmanagement

Kalte Vorspeisen

Serranoschinken mit Netzmeloneschiffchen, an marinierten Blattsalaten, Himbeerdressing, Baguette und Butter	€ 9,50
Carpaccio von der Rinderlende mit geriebenem Parmesan an Ruccolasalat mit Pinienkernen	€ 13.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Salat-Bouquet, Baguette und Butter	€ 9,50
Rosa gebratene Flugentenbrust an saisonalen Salaten mit Himbeer- oder Cumberlandsauce	€ 9,50
Tranchen vom geräucherten Roten Beete Lachs mit einer leichten cremigen Dillsauce auf Kartoffelplätzchen an Salatbouquet	€ 9,50
Marinierte Hähnchenspiesse mit Mango-Chutney an marktfrischen Salaten und Joghurtdressing	€ 6,50
Vitello Tonnato (ab 20 Personen) 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 1 Tranchen vom Räucherlachs, Garnelenschwänze im Knuspermantel, in Öl geschwenktem Gemüse, Tomate-Mozzarella Rucola mit Kirschtomaten, Serranoschinken und Parmesanspäne diverse Dips und Baguette	€ 10,50
Vorspeisen-Platte 2 Gratinierter Ziegenkäse auf Salat-Bouquet und Himbeerdressing Creperöllchen gefüllt mit Räucherlachs, Frischkäse und Rucola Marnierte Hähnchen-Satays mit Mango—Chutney Melonen-Schiffchen mit Serranoschinken Baguette und Butter	€ 11,50

Warme Vorspeise

Getrüffelte Spaghetti in Steinpilzrahmsauce mit Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	€ 14.50
Gebratener Garnelenspiess an Safransauce, Blattspinat und Timbale vom Basmatireis	€ 12.00

Ziegenbruch's Catering & Eventmanagement

Suppen

Kräftige Rindfleischbrühe „Royal“ mit Eierstich, Markklöße, Gemüse und Rindfleisch	4,50
Boccolicremesuppe mit Sahne und gerösteten Mandeln	**4,50**
Kokos-Möhrensüppchen	4,50
Weiße Tomatenschaumsuppe mit Räucherlachs	4,80
Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen	4,80
Cremesuppe mit Ingwer und Orange	4,20
Curry-Zitronengras Suppe mit Riesengarnele	6,90

Desserts

Parfait von der Tonkabohne an Fruchtsaucespiegel	**€ 5,00**
Panna Cotta mit gerösteter Mandelmilch und Kirschragout	€ 4,00
Panna Cotta mit Himbeeren	**€ 4,00**
Rosmarin-Panna Cotta mit Himbeer-Mousse	**€ 4,00**
Cappuccinocreme mit Mandarinen im Glas	**€ 4,50**
Creme Brulée mit Himbeeren	**€ 4,50**
Bayrisch Creme mit Pfirsichmousse	**€ 4,50**
Parfait von der Tonkabohne mit Gewürzkirschen	**€ 5,00**
Tiramisu „Classic“ (ab 20 Personen)	**€ 4,50**
Preiselbeer-Pfefferbirne mit Früchte-Topfencreme	**€ 4,50**
Amarettin Panna Cotta mit Sylter Grütze und Vanillesauce im Bügelglas	**€ 5,50**
Dessert „Triologie“ Creme Brûlée, Mousse au chocolate mit Vanillesauce und Panna Cotta mit Himbeermark in Gläsern auf einer schwarzen Schiffernplatte serviert	€ 6,50
American Brownie mit einer Kugel Eis nach Wahl und Früchten der Saison	€ 6,50
Eisbar mit 3 bis 6 Sorten Eis mit verschiedenen Saucen, Früchten und andere Toppings	€ 6,50
American Brownie mit Toffee-Karamell Eiscreme und frischen Früchten (Vegan)	€ 6,50

Ziegenbruch's Catering & Eventmanagement

Hauptgerichte auf Platten serviert

HG 1 (ab 20 Personen)
Rinderroulade „Burgunder Art“ an Rotweinsauce
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesauce
Hähnchenbrust im Knuspermantel (auf Wunsch mit Ananas und Käse überbacken)
Preiselbeeren, Marktgemüse, Sauce Hollandaise
Kroketten und Schwenkkartoffeln
€ 18,50

HG 2
Medaillons vom Schweinefilet, zarte Hähnchenbrustfilet
und Kleine Steaks vom Roastbeef
Prinzessböhnchen im Speckmantel, Grilltomate und heiße Früchte
mit frischen Champignons in Sahnesauce
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Röstinchen und Kartoffelgratin **€ 23,50**

HG 3
Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste - Balsamicojus
Rinderfilet im Speckmantel – Cognac-Pfefferrahm
Frisch angeschwenktes Gemüse aus der Pfanne
Kartoffelgratin und Schwenkkartoffeln **€ 25,50**

HG 4
Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste
Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Tomate-Mozzarella überbacken
Kleine Steaks vom Roastbeef
Frische Cognac-Zwiebel Rahm – Balsamico-Jus
Prinzessbohnen mit Speck und Vanille-Möhrchen
Röstinchen, Kartoffelgratin **€ 26,50**

HG 5
Lachsfilet mit Gemüsestreifen - Rieslingsauce
Medaillons vom Schweinefilet mit Balsamicojus
Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln – Kohlrabi in Rahm
Meersalzkartoffen - Dauphinekartoffeln **€ 18,50**

HG 6 (ab 20 Personen)
Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse und Käse überbacken
Ofenfrischer Krustenbraten - Braunbiersauce
Zwiebelrostbraten vom Jungbullen aus der hohen Rippe – eigene Jus
Marktgemüse – Sauce Hollandaise
Kartoffelkroketten - Schwenkkartoffeln **€ 18,90**

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

Ziegenbruch's Catering & Eventmanagement

Büffetvorschläge

Buffet 1

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Tranchen vom norwegischen Räucherlachs

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 Kirschtomaten und Zuckerschoten

In einer süß-scharfen Chilisahnesauce

Zwiebelrostbraten vom Jungbullen

Marktgemüse der Saison

Kartoffelgratin, Bandnudeln, Schwenkkartoffeln

***

Dessert

Hausgemachtes Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Fruchtsoße

€ 37,00 p. Person

Ziegenbruch's Catering & Eventmanagement

Buffet 2

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Variation vom Räucher- und Rote Beete Lachs

Garnelencocktail im Glas

Curry-Terrine aus Quinoa mit Gemüse, Curry und Kokos

Serrano-Schinken mit Rucola, gerösteten Pinienkerne

Parmesanspäne und Cherrytomaten

Anti Pasti

(gefülltes und gegrilltes mariniertes Gemüse)

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Salat-Cocktailbar mit verschieden 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

Hausgemachtes Mousse au chocolate mit Chili

44 €

Ziegenbruch's Catering & Eventmanagement

Buffet 3

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Gegrilltes mediterranes Gemüse in Knoblauchöl

Vitello Tonnato - Tranchen vom gekochten Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern-Dip
(auch vom Schweinerücken oder Putenbrust möglich)

Serranoschinken mit Charantais-Melonenschiffchen

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

Lasagne von Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Meeresfrüchtecocktail

***

Hauptgänge

„Ossobuco“ geschmorte Kalbsbeinscheibe in pikanter Sauce

Piccata vom Schweinefilet in Tomatensauce

Gebratenes Lachs-Filet an Safran-Fenchelfond

Mediterranes Gemüse

Meersalzkartoffeln, Kartoffelgratin, Bandnudeln

***

Dessert

Tiramisu mit Amaretto

Panna Cotta mit Himbeersauce

Cappuccinocreme mit Mandarinen

48 €

Ziegenbruch's Catering & Eventmanagement

Buffet 4

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit fruchtigem Chutney

Blätterteigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, Paprika und Chili

Eingelegtes und gegrilltes Gemüse

Gratinierter Ziegenkäse auf Grillgemüse im Weckglas

Saté von Datteln und Rauchschinken

Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Rapunzelsalat mit krossen Speckstreifen, gerösteten Croutons

und Himbeerdressing

Mini Knusperbrötchen

***

Hauptgänge

Gebratenes Fischfilet der Saison 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 am Buffet tranchiert

Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin, Basmatireis

WOK-Gemüse, buntes Gemüse

***

Dessert

Limonen-Joghurtcreme mit Minze,

Amarettini Panna Cotta mit Beerencocktail

Bayrische Creme mit Pfirsich-Mousse

48 €

Ziegenbruch's Catering & Eventmanagement

Buffet 5

(ab 40 Personen)

BBQ-Buffet

Steaks vom US-Rindernacken
Hauseingelegte Schweinerücken in einer Whisky-Honig Marinade
Hähnchenbrust „Asiatisch“
Hähnchenspieße mit Paprikastücke
Lachsfilet mit Lorbeer und Zitrone in der Alufolie gegart

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
oder Nudelsalat „Pesto Rosso“ mit getr. Tomaten, Paparikamix Würfel, Rucola und Parmesan
Tomate-Mozzarella-Salat
Frühlingssalat
Hirtensalat mit Mais, Rote Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Gurke und Schafskäse
Grüner Blattsalat mit zweierlei Dressing
Baguette und Butter

Dessert

Panna Cotta mit Früchten der Saison
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Creme Brûlée
38 €

ohne Equipment und ohne Mitarbeiter
Preis nach Aufwand

Ziegenbruch's Catering & Eventmanagement

Buffet 6

Wildbuffet ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen

Pochierters Kabeljaufilet mit Senf-Marinade
Zarter Rehrücken mit Sauce Cumberland
Terrine von Hirsch & Süßkartoffeln
Gänsebrustterrine mit Spinat und Preiselbeer-Chutney
Tranchen von der französischen Flugentenbrust
Gegrillte Aubergine mit Frischkäsefüllung
Rote Beete Carpaccio in Trüffelvinaigrette
Feldsalat mit geschmorten Kirschtomaten, Datteln
im Speckmantel und Walnußvinaigrette
Mini-Knusperbrötchen

Warmes Buffet

Schweinefilet mit Apfelscheiben und Rosinen in Calvadossahnesauce
Kalbsmedaillons in Estragon-Hibiskus-Jus
Kleine Steaks vom Hirschrücken in Lebkuchensauce
oder
Hirschkalbkeule in Cranberriesauce/Kirschsauce
Wildschweinbraten an eigener Jus
Apfelrotkohl • Speck-Rosenkohl • Vanillemöhrchen
Butterspätzle • Röstinchen • Kartoffelgratin

Desserts

Rosmarin-Panna Cotta mit Himbeer-Mousse
Warmer Schokoladen Kuchen mit Beerencocktail
und Eierlikör-Vanillesauce
52 €

Ziegenbruchs Catering & Eventmanagement

Buffet 7

Kaltes Büffet
(ab 30 Personen)

Tranchen vom Rote Beete Lachs
Creperöllchen gefüllt mit Räucherlachs, Frischkäse und Rucola
Geräucherter weißer Heilbutt
In Olivenöl gebratene Riesengarnelen
Medaillons vom Schweinefilet in Parmesan-Eihülle
Hähnchenbrust im Knuspermantel
Tranchen vom Roastbeef mit zweierlei Dips
Kleine Schnitzel vom Schweinelachs
Gegrillte Auberginerölchen mit Frischkäsefüllung
Variation von Antipasti
Tomate-Mozzarella mit Pesto
Zucchinipuffer mit Schmand
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Hirtensalat mit Schafskäse
Cole Slaw
Krautsalat
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Essig und Oel
Baguette und Butter

Desserts

Mousse au chocolate mit Beerencocktail
Bayrische Creme mit Pfirsich-Mousse
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
32 €

Mitternachtsimbiss

Herzhafte Gulaschsuppe mit Brot	€ 5.50
Chili con carne mit Baguette	€ 5.00
Kartoffelsuppe mit Rauchende und Crôutons	€ 5,50
Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf, Brot	€ 8.50
Ziegenbruchs Currywurst mit Semmel	€ 2.70

Ziegenbruch's Catering & Eventmanagement

Menü 1

Tranchen vom Räucherlachs, Garnelenschwänze im Knuspermantel,
in Öl geschwenktem Gemüse, Tomate-Mozzarella
Rucola mit Kirschtomaten, Serranoschinken und Parmesanspäne
diverse Dips und Baguette

• • • • •

Creme Süppchen vom frischen Brokkoli
mit gerösteten Mandeln und Sahnehaube

• • • • •

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste
Tournedos vom Rinderfilet im Speckmantel
Cognac-Pfefferrahm • Balsamicojus
Frisch angeschwenktes Grillgemüse
Kartoffelgratin • Schwenkkartoffeln

• • • • •

Americn Brownie mit Toffee-Karamell-Eiscreme
mit Beerencocktail und Vanillsauce
46 €

Menü 2

Kräftige Rindfleischsuppe „Royal“
mit Eierstich, Gemüse, Nudeln und Markklößchen

• • • • •

Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse und Käse überbacken
Ofenfrischer Krustenbraten - Braunbiersauce
Zwiebelrostbraten vom Jungbullen aus der hohen Rippe – eigene Jus
Marktgemüse – Sauce Hollandaise
Kartoffelkroketten – Schwenkkartoffeln

• • • • •

Panna Cotta mit Himbeeren
29 €

Ziegenbruch's Catering & Eventmanagement

Menü 3

Gratinierter Ziegenkäse auf Salat-Bouquet und Himbeerdressing
Creperöllchen gefüllt mit Räucherlachs, Frischkäse und Rucola
Marnierte Hähnchen-Satays mit Mango—Chutney
Melonen-Schiffchen mit Serranoschinken
Baguette und Butter

• • • • •

Rinderroulade „Burgunder Art“ an Rotweinsauce
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesauce
Hähnchenbrust im Knuspermantel (auf Wunsch mit Ananas und Käse überbacken)
Preiselbeeren, Marktgemüse, Sauce Hollandaise
Kroketten und Schwenkkartoffeln

• • • • •

Creme Brûlée mit frischen Himbeeren
im Saucenspiegel
36 €

Menü 4

Cremesüppchen vom frischen Brokkoli
mit gerösteten Mandeln und Sahnehaube

• • • • •

Medaillons vom Schweinefilet, zarte Hähnchenbrustfilet
und Kleine Steaks vom Roastbeef
Prinzessböhnchen im Speckmantel, Grilltomate und heiße Früchte
mit frischen Champignons in Sahnesauce
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Röstinchen und Kartoffelgratin

• • • • •

Dessert Triologie
3 kleine Weckgläser auf der Schiefernplatte
Creme Brûlée • Mousse au chocolate • Panna Cotta mit Fruchtsaucenspiegel
33 €