Feiern

INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE

Ziegenbruch´s GASTRONOMIE

Hotel • Restaurant • Catering

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
GASTRONOMIE

Hotel • Restaurant • Catering

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 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

Ziegenbruch's
GASTRONOMIE

Hotel • Restaurant • Catering

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.

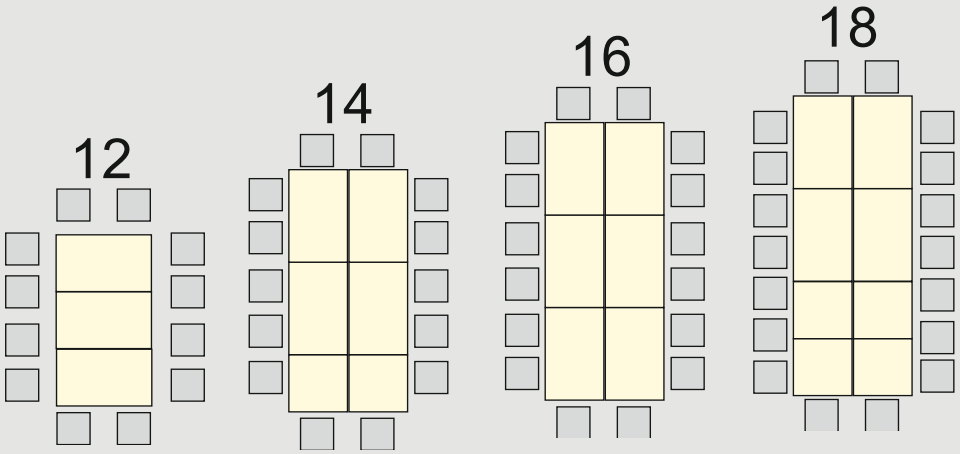
Bestuhlungsformen

		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

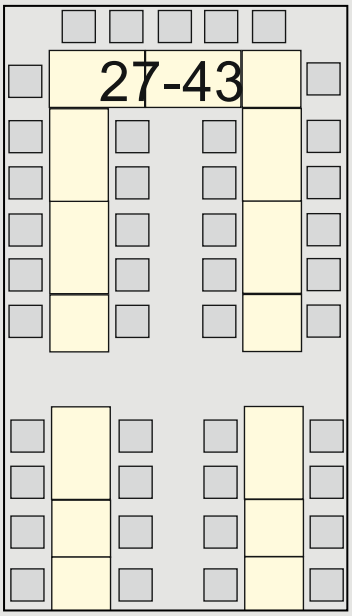
Nach Absprache lassen sich auch verschiedene Bestuhlungsformen kombinieren.
Auf Wunsch lässt sich eine Tanzfläche mit integrieren. Je nach Größe der Tanzfläche reduziert sich die Anzahl der Sitzplätze geringfügig.

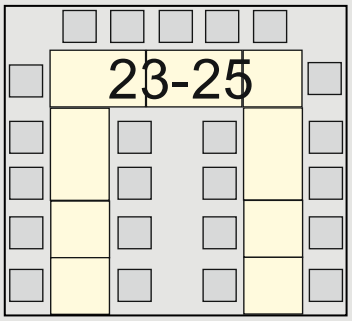
Ziegenbruch's
GASTRONOMIE

Hotel • Restaurant • Catering

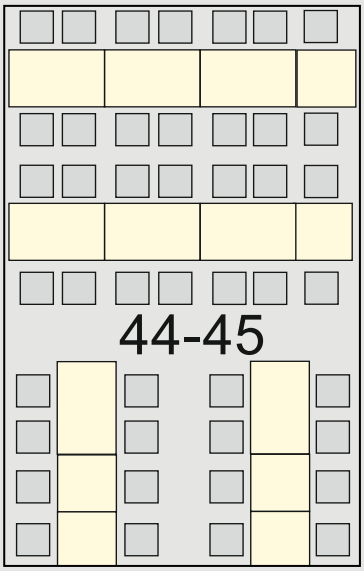


U-Form





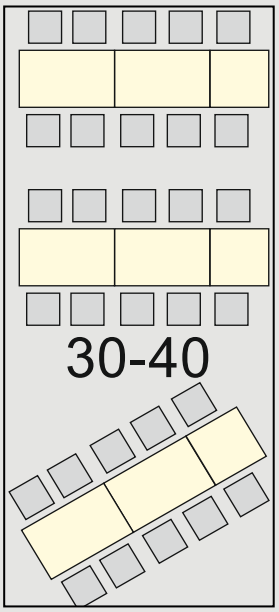
Reihenreihen



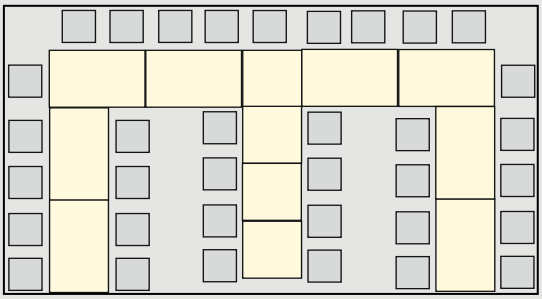
Ziegenbruch´s
GASTRONOMIE

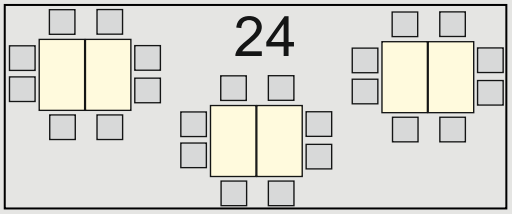
Hotel • Restaurant • Catering

3 Tisch Reihen



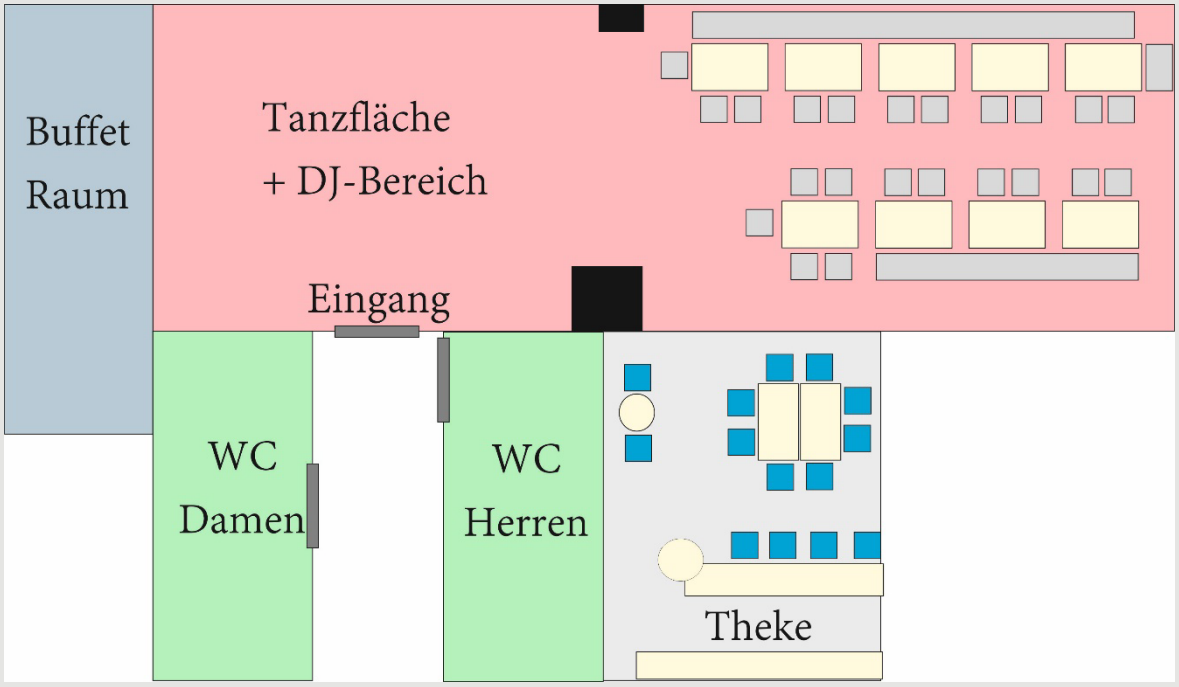
E-Form





Ziegenbruch´s Lounge

30 bis 80 Personen



Ziegenbruch's
GASTRONOMIE

Hotel • Restaurant • Catering

Fingerfood

Creperöllchen mit Räucherlachs, Frischkäse und Rucola
Tortilla Flammkuchen mit Speck, Schmand und Zwiebeln
Teigtaschen mit Hähnchen und Curry
Teigtaschen vegetarisch mit Gemüsefüllung
Hähnchenspieße mediterrane Art
Datteln im Speck
Mini Wraps BBQ mit Hähnchen und Paprika
Mini Wraps Veggie mit Gemüsefüllung
Falafelbällchen auf Gemüsereis VEGAN
Nudelspieße Teriyaki mit Pilzen, Karotten und Frühlingszwiebeln VEGAN
Roastbeefröllchen mit Chinakohlfüllung und asiatischer Würze (ab 30 Stück)
Steinbeißer mit Salbei und Bacon (ab 30 Stück)
Gratinierter Ziegenkäse auf Grillgemüse
Pulled Chicken BBQ im Mini Sesam Brötchen
Tomate-Mozzarella-Spieße
Mini-Hackbällchen auf Nudelsalat im Weckglas
Nürnberger auf Kartoffelsalat im Weckglas
Currywurst im Glas
Vegane Currywurst im Glas
Vegane Hackbällchen mit Nudelsalat im Glas
Veganer Thunfischsalat

Canapes ab 60 Stück

(ofenfrische Baguettescheiben) mit:

Rosa gebratene Roastbeefscheiben vom Angusrind
Gebratene Hähnchenbrust
Tranchen vom Schweinefilet
Tomate-Mozzarella
Räucherlachs
Steinofengeräucherte Forellenfilets
Verschiedene Käsesorten
Bruchetta mit Riesengarnelen

Ziegenbruch's
GASTRONOMIE

Hotel • Restaurant • Catering

Kalte Vorspeisen / Kaltes Büfett

Gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalate der Saison
Tranchen vom Räucherlachs, Gravedlachs und|oder Stremellachs
Räucherlachs auf Reibekuchen mit Senf-Dillsauce
Garnelen im Knuspermantel
Garnelencocktail im Glas
Riesengarnelen in Olivenöl gebraten
Steinofengeräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Carpaccio von der Rinderhuft
mit geriebenem Parmesan an Rucolasalat mit Pinienkernen

Rosa gebratene Flugentenbrust mit Cumberlandsauce
Vitello Tonnato (ab 20 Personen)
zarte scheiben vom Kalbsfleisch mit Thunfischsauce napiert
alternativ auch von der Pute oder vom Schweinelachs

Variation von Antipasti
in Olivenöl geschwenktes Gemüse und gefülltes Gemüse

Tomate-Mozzarella mit Pesto oder Balsamico
Scheiben vom Roastbeef rosa gebraten
Roastbeefröllchen mit Chinakohlfüllung uns asiatischer Würze
Salate der Saison mit 2 Dressing zur Wahl

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

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

Ziegenbruch's
GASTRONOMIE

Hotel • Restaurant • Catering

Suppen

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

Desserts

Panna Cotta mit Himbeeren
Rosmarin-Panna Cotta mit Himbeer-Mousse
Cappuccinocreme mit Mandarinen im Glas
Creme Brulée mit Himbeeren
Mousse au chocolate mit Vanillesauce und frischen Früchten
Bayrisch Creme mit Pfirsichmousse
Tiramisu „Classic“ (ab 20 Personen)
Preiselbeer-Pfefferbirne mit Früchte-Topfencreme
Amarettin Panna Cotta mit Sylter Grütze und Vanillesauce im Bügelglas
Dessert „Trilogie“
Creme Brûlée, Mousse au chocolate mit Vanillesauce
und Panna Cotta mit Himbeermark in Gläsern
auf einer schwarzen Schiffernplatte serviert
American Brownie mit Toffee-Karamell Eiscreme
und frischen Früchten (Vegan)
Eisbar mit 3 bis 6 Sorten Eis
mit verschiedenen Saucen, Früchten und andere Toppings

Ziegenbruch's
GASTRONOMIE

Hotel • Restaurant • Catering

Hauptgerichte

Rinderrouladen in Schalotten-Rotwein-Jus
Braumeister Gulasch vom Rind mit Paprika und Champignons
Gulasch vom Galloway-Rind mit Zwiebeln
Honig-Schinkenbraten in eigener Jus
Zwiebelschmorbraten aus der hohen Rippe des Jungbullen in eigener Jus
Geschnetzeltes STROGANOFF
Streifen vom Rinderfilet mit Champignons und Gurkenstreifen in Rahm
Wiener Rostbraten – Rindersteakhüfte in einer tomatisierten Zwiebelsahnesauce
Kleine Steaks vom Roastbeef in Pfeffer-Cognacsauce
Steaks aus der Rinderhuft in Balsamicojus
Medaillons vom Schweinefielt mit frischen Champignons in Rahm
Schweinefilet mit Apfelscheiben und Rosinen in Calvadossahnesauce
Medaillons vom Schweinefilet mit roten Pfefferkörnern in weißer Velouté
Medaillons vom Schweinefilet auf mediterranem Gemüse mit Käse und Hollandaise überbacken
Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste in Balsamicojus
Krustenbraten vom Schweineschinken in Braunbiersauce
Hähnchenbruststreifen mit Cherrytomaten und Zuckerschoten in
süß-scharfer Chilisahnesauce
Streifen von der Hähnchenbrust mit exotischen Früchten in Kokos-Curryrahm
Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Tomate-Mozzarella überbacken
Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse mit Käse und Hollandaise überbacken
Hähnchenbrustfilets mit Gemüsestreifen in Prosecco-Sauce
Zanderfilet in Zitronengrass-Sauce
Gebratenes Lachsfilet mit Gemüsestreifen in Weißweinsauce
Rotbarschfilet in Senfsauce
Kalbsmedaillons in Estragon-Hibiskus-Jus
Kleine Steaks vom Hirschrücken in Preiselbeersauce
Hirschkalbkeule in Cranberriesauce/Kirschsauce

Ziegenbruch's
GASTRONOMIE
Hotel • Restaurant • Catering

Desserts

Panna Cotta mit Himbeeren

Rosmarin-Panna Cotta mit Himbeer-Mousse

Cappuccinocreme mit Mandarinen im Glas

Creme Brulée mit Himbeeren

Mousse au chocolate mit Vanillesauce und frischen Früchten

Bayrisch Creme mit Pfirsichmousse

Tiramisu „Classic“ (ab 20 Personen)

Preiselbeer-Pfefferbirne mit Früchte-Topfencreme

Amarettin Panna Cotta mit Sylter Grütze und Vanillesauce im Bügelglas

Dessert „Triologie“
Creme Brûlée, Mousse au chocolate mit Vanillesauce
und Panna Cotta mit Himbeermark in Gläsern
auf einer schwarzen Schiffernplatte serviert

American Brownie
mit einer Kugel Eis nach Wahl und Früchten der Saison

Eisbar mit 3 bis 6 Sorten Eis
mit verschiedenen Saucen, Früchten und andere Toppings

American Brownie mit Toffee-Karamell Eiscreme
und frischen Früchten (Vegan)

Mitternachtsimbiss

Herzhafte Gulaschsuppe mit Brot
Chili con carne mit Baguette
Kartoffelsuppe mit Rauchende und Crôutons
Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf, Brot
Ziegenbruchs Currywurst mit Semmel