

Hochzeitsarrangement

Restaurant Brand's Busch GmbH



Adresse: Furtwängelerstraße 52, 33604 Bielefeld
(mit dem Navi bitte die „Stückenstraße“ eingeben)

Telefon: 0521/ 9211444 oder 0521/ 2383735

E-Mail: bell@brands-busch.info



RESTAURANT
BRAND'S BUSCH
ganz schön grün

Suppen

Tomatensuppe mit Buttercroutons

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Klösschen

Kürbissuppe mit steirischem Öl

Spargelcremesuppe mit Schnittlauchsahne

Westfälische Kartoffelsuppe mit Schnippelschinken

Hühnerkraftbrühe mit Gemüseeinlage

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Paprika

Mitternachtssuppe mit Hackfleisch und Kidneybohnen

Kokos - Chiliesuppe mit Garnelen



Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Honig - Dill - Senfsauce

Tomate Mozzarella mit Basilikum und Ciabatta

Kleiner Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Warmer Ziegenkäse auf Blattsalaten

Hausgemachte Reibeplätzchen mit Schmand,
Schinken oder Lachs

Honigmelone mit westfälischem Schinken

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto und zwei Garnelen

Vitello Tonnato (gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Caesars Salad

Avocado - Garnelensalat mit Chiasamenbrot



Hauptgerichte

Schweinemedallions, mariniert mit Kräutern der Provence
Basilikum - Orangensauce, frisches Schmorgemüse
und Kroketten

Schnitzelplatte mit zwei Saucen, frische Bratkartoffeln
und Salat der Saison

Schweinebraten „bayrische Art“ mit Altbiersauce, Kartoffel-
knödel und Apfelrotkohl

Fischplatte (Zander und Wolfsbarsch) mit Basilikum
Zitronensauce Petersilienkartoffeln
und frischem Broccoli

Original „Wiener Schnitzel“ mit Preiselbeeren und fritierter
Petersilie, lauwarmer Kartoffelsalat und Gurkensalat mit Dill

Hähnchenbrust mit Mozzarella überbacken, Basilikum
Sahnesauce und Kartoffelgratin, Variation
von Blattsalaten mit Croutons



Hauptgerichte

Frisches Lachsfilet mit Pernod-Sahnesauce,
frischen Röstli und Wildkräutersalat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln,
Jus, hausgemachte Spätzle Salatteller mit frischen Salaten

Edelgulasch vom Wild, mit hausgemachten
Semmelknödeln,
Rotkohl und Preisselbeerbirne

Rindergeschnetzeltes Stroganoff, Rote Beete,
Gewürzgurke, Champignons und handgeschabte Spätzle,
dazu Salat



Dessert

Vanilleeis mit warmen Zimtpflaumen und Sahne

Hausgemachte Mousse au Chocolate mit Beeren

Orangencreme mit Krokant

Hausgemachtes Tiramisu mit Kakao
Mascaponecreme mit Himbeeren

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

Westfälische Welfenspeise

Pumpernickelcreme mit Kirschen

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne (je nach Saison)

Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern und
einer Kugel Pistazieneis



Hochzeitsarrangement

„lebendig grün“

Prosecco und Orangensaft zum Empfang

Buffet

Mozzarella mit Tomate und Basilikum, Vitello Tonato von der Geflügelbrust, Melone mit Schinken, eingelegte Tomaten und Paprika verschiedene Oliven, gebratene Zucchini und Champignons mit Knoblauch- und Olivenöl mariniert, ganzer pochierter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, frisches Ciabatta

Buffet von frischen Salaten mit Vinaigrette, Joghurt & Cocktailsauce

Schnitzelpfanne mit frischen Champignons und hausgemachter Hollandaise überbacken
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kräutersauce
Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, Rucola und Kirschtomaten
Kartoffelgratin, Kroketten und Hausgemachte Spätzle
Frische Gemüseplatte der Saison

Schokoladencreme mit Sahne
Roter Beerentopf mit Vanilleeis



Hochzeitsarrangement

„lebendig grün“

Getränkeangebot

Pils vom Fass
Weizenbier aus Flaschen
Grauer Burgunder, Weingut Ambs
Portugieser Rotwein, Weingut Zimmermann
2 Spirituosen nach Wahl

Coca-Cola, Fanta, Sprite
Apfelschorle, Mineralwasser

Filterkaffee und Tee vom Buffet
Gerne kann die Maschine mit Kaffeespezialitäten für
Sie freigeschaltet werden

Festpreis pro Person



Hochzeitsarrangement

„grenzenlos grün“

Prosecco, Aperol und Orangensaft zum Empfang

Westfälische Hochzeitssuppe in der Terrine

Buffet

Mozzarella mit Tomate und Basilikum, Vitello Tonato von der Geflügelbrust, Melone mit Schinken, eingelegte Tomaten und Paprika verschiedene Oliven, gebratene Zucchini und Champignons mit Knoblauch- und Olivenöl mariniert, ganzer pochiertes Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, frisches Ciabatta

Buffet von frischen Salaten mit Vinaigrette, Joghurt & Cocktailsauce

Schnitzel mit Rahmsauce

Rinderspießbraten in Rotweinsauce

Gebratene Hähnchenbrust mit Basilikum-Sahnesauce

Überbacken Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, Rucola und Kirschtomaten Kartoffelgratin, Kroketten und

Hausgemachte Spätzle

Frische Gemüseplatte der Saison



Hochzeitsarrangement

„grenzenlos grün“

hausgemachtes italienisches Tiramisu
frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Mousse au Chocolate

Mitternachtssnack

Currywurst mit frischen Zwiebeln/Röstzwiebeln & Baguette
oder Chili con Carne mit Ciabatta oder
Käseplatte mit Weintrauben oder
Mett und Pfefferbeißer mit Brötchen

Getränkeangebot

Pils vom Fass
Weizenbier aus Flaschen
Grauer Burgunder, Weingut Ambs
Portugieser Rotwein, Weingut Zimmermann
Weißherbst, Weingut Ambs
4 Spirituosen nach Wahl

Coca-Cola, Fanta, Sprite
Apfelschorle, Mineralwasser

Filterkaffee und Tee vom Buffet
Gerne kann die Maschine mit Kaffeespezialitäten für
Sie freigeschaltet werden

Festpreis pro Person