

Köstlich Restaurant
Gourmet Delikat Feiern Salat Amuse Gueule Suppe Dessert
Caterin
Menu

B

Party-Catering-Service
Zum Bremme Dick
Hauptstraße 41
55626 Bundenbach
☎ 06544 650
☎ 06544 8363
Mail: service@bremme-dick.de
www.bremme-dick.de

Sie planen eine Veranstaltung, eine Feier? Sie möchten Ihre Gäste bewirten? Sie planen ein Jubiläum, eine Hochzeit, Taufe, Weihnachtsfeier, einen Geburtstag oder einen anderen Anlass?

Damit Ihre Veranstaltung ein echtes Highlight wird, von dem Ihre Gäste noch lange sprechen werden, bedarf es einem kompetenten, kreativen und innovativen Cateringteam, das Ihre individuellen Wünsche erkennt und auch umsetzt.

Bremme-Dick-Catering bietet seinen Kunden einen erstklassigen Full-Service und das seit mehr als 40 Jahren. Wir decken Ihnen Ihren Tisch mit Geschirr- und Besteckteilen, Gläser, Servietten und Tischdekorationen ein. Wir besorgen Ihnen Zelte, Kühlmöglichkeiten und wenn Sie möchten auch einen Shuttle-Service. Machen Sie sich keinen Stress und genießen Sie Ihre Veranstaltung. Ob Sie zehn Gäste einladen oder 5 000 Menschen glücklich machen wollen. Wir bringen alles unter Ihrer Flagge in einen sicheren Hafen.

Da wir Ihnen für Ihre Veranstaltung immer das richtige Konzept liefern möchten, haben wir in dieser Broschüre eine Auswahl unserer kulinarischen Angebote aufgelistet. Die Menüvorschläge ab Seite 16 sollen Sie inspirieren und werden selbstverständlich auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns in unserem Restaurant in der Schiefermetropole Bundenbach.

Ingolf Mörscher
und sein Team erwarten Sie!



Kanapees belegt mit

- Feinem Räucherlachs
- Geräuchertem Forellenfilet
- Roastbeef, rosa gebraten
- Schweinemedallions
- Schweinebraten
- Geräucherter Putenbrust
- Lachsschinken
- Frischrahmkäse
- Weichkäse

Vorspeisen

- Melonenduet mit Landschinken
- gebratene Putenbrust auf Teufelssauce
- Hackfleischbällchen in Knoblauchdipp
- Tomaten Mozzarella mit Basilikumpesto
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Marinierte Hahnenschlegel
- Gefüllte Eier
- Variationen von Edelfischen
- Krabbensalat in Cocktailsauce
- Mediterrane Antipasti
- Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade
- Kalbssülze mit Zwiebelvinaigrette
- Matjesfilet in Apfel-Zwiebeltunke „Hausfrauen-Art“



Suppen

- Gulaschsuppe „Art des Hauses“
- Tomatensuppe mit Gin
- Champignoncremesuppe
- Rinderkraftbrühe mit Einlage
- Lauchcremesuppe mit Croûtons
- Spargelcremesuppe
- Broccolicremesuppe
- Blumenkohlcremesuppe
- Leberknöpfisuppe

Eintöpfe

- Erbseneintopf „Hausmacher Art“
- Pikante Chili-con-carne
- Gemüseeintopf der Saison
- Linseneintopf „Burgunder Art“
- Bohneneintopf
- Omas Graupeneintopf





Salate

- Kartoffelsalat mit Mayonnaise angerichtet
- Speck-Kartoffelsalat
- bunter Nudelsalat
- Reissalat mit Mandarinen
- Geflügelsalat „Hawaii“
- Krautsalat mit Speckwürfel
- Rotkrautsalat mit Balsamico
- Gemüsesalat
- Möhrensalat mit Ingwer und Zitrone
- Rettichsalat in Apfelessig
- Bunter Paprikasalat
- Gurkensalat mit Dill
- Feldsalat
- gemischter knackiger Blattsalat
- Waldorfsalat mit Nüssen
- Meeresfrüchtesalat
- Pikanter Thunfischsalat
- Wurstsalat „Hunsrücker Art“
- Rindfleischsalat mit Zwiebeln

Verschiedene Dressing

- Sahnedressing
- Joghurtdressing
- Kartoffeldressing
- Vinaigrette
- Cocktaildressing
- Italienisches Dressing
- Feldsalatdressing





Hauptgerichte

- Schweinerollbraten aus dem Kamm mit Biersauce
- Schweinemedallions in Champignoncreme
- Schweinemedallions in Gorgonzolacreme
- Römerbraten mit Rotweinsauce
- Schweinebraten an Biersoße
- Schweinerückensteak mit Blattspinat überbacken
- Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm
- Gegrillte Schweinshaxe
- Zwiebelrahmgulasch
- Hackbraten mit Röstzwiebel
- Schnitzel mit verschiedenen Saucen
- Kassler im Blätterteig mit Käse und Ananas
- Spareribs in Honigmarinade
- Kohlrouladen mit Weißkrautsauce
- Putengeschnetzeltes Bombay in Apfel-Curry-Schaum
- Putenbrustfilet mit Erbsen und Rahmsauce
- Hunsrücker Grillschinken mit Kräuterquark
- pikanter brasilianischer Rahmbraten
- Mini-Haxen auf Champagner-Kraut
- Braumeistergulasch mit Landbier
- gefüllte Putenroulade mit Broccoli und Käse



Vom Rind

- Burgunderbraten vom falschen Filet
- Kalbsrückensteak an Calvadosrahm
- gesottenes Rindfleisch mit Meerrettichsauce
- gegrillte Kalbshaxe
- Rinderrouladen gefüllt mit Zwiebeln und Gurken
- Rosa Roastbeef am Stück gebraten
- Kalbsschnitzel in Weinsauce

Vom Fisch

- Lachs in Dillrahm
- Hecht in Zitronencreme
- Zanderfilet mit Thymiansauce
- Spanische Paellapfanne
- Tilapiafilet
- Gebackenes Wildlachsfilet

Wild aus heimischen Wäldern

- Hirschragout
- Rehragout
- Wildschweinbraten süß-sauer

Vegetarisch

- Frühlingsrollen
- Sellerieschnitzel
- Gemüsefrikadellen
- Bratwürste
- Kohlrouladen
- Blumenkohl-Käse-Medaillons



Beilagen

- Rahm-Kartoffelgratin
- Butter-Spätzle
- grüne Bandnudeln mit Majoran
- geschwenkte Backeskartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Salzkartoffeln mit Petersilie
- Kartoffelpüree mit brauner Butter
- Kartoffelklöße mit Röstzwiebeln
- Butterreis
- Semmelknödel
- Cassis-Blaukraut
- Sauerkraut mit Champagner
- Blumenkohlröschen
- Broccoliröschen
- Bohnen mit Knobi
- Bohnenbündchen
- französische Erbsen
- Zuckermöhren
- Stangelspargel
- Gemüseauswahl der Saison
- Tagliatelle mit Salbeibutter
- Spaghetti
- Kartoffelrösti
- Kartoffeltaschen mit Broccoli und Ricotta



- Folienkartoffeln mit Quark
- Ratatouillegemüse
- Gemüselasagne
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Schupfnudeln in Butter geschwenkt
- Wildreis
- Verschiedene Nudeln
- Kräuterknöpfli

Brotauswahl

- Französisches Weißbrot
- Französisches Weißbrot mit Speck,
Zwiebeln, Mohn oder Kümmel
- Keltenbrot
- Bauernbrot
- Partyrad
- Ciabatabrot
- Käse-Brötchen
- Schinken-Brötchen
- Mohn-Brötchen
- Sesam-Brötchen
- Kümmel-Brötchen
- Laugenbrezel



Dessert

- Internationale Käseauswahl mit Früchten garniert
- Obazda
- Tiramisu mit Balsamicokirschen
- Bayerisch Creme mit Zimtsahne
- Schokoladenpudding mit Mandeln
- Vanillepudding
- Pralinenmousse
- frischer Obstsalat
- Erdbeercreme mit Erdbeerstückchen
- Ananascreme mit Ananasstückchen
- Mousse von dunkler oder weißer Schokolade
- Zitronencreme
- Schoko-Trüffel-Creme mit Whiskysahne
- Pistaziencreme mit gehackten Pistazien
- Marillenknödel mit Vanillesauce
- Latte Macciato mit Kaffeebohnen
- Panna Cotta an Erdbeermark



Menue 1 „Lajebrecher“

Vorspeisen

Blattsalat mit zweierlei Dressing
Möhrensalat

Hauptgerichte

Schnitzel von der Schweinelachse
Rinderbraten
verschiedene Saucen

Beilagen

Spätzle
Backeskartoffeln
bunte Gemüseauswahl
Brotauswahl

Dessert

Latte-Macciato-Creme
Mandelcreme

Menue 2 „Schinderhannes“

Vorspeisen

Kalbssülze mit Zwiebelvinaigrette
Hunsrücker Wurstsalat
Feldsalat
Matjesfilets
Leberknöpfisuppe

Hauptgerichte

Gegrillte Kalbshaxen
gebratene Blut- und Leberwurst
Prager Schinken
Schales mit Apfelkompott

Beilagen

Kartoffelpüree
Backeskartoffeln
Wirsinggemüse
Sauerkraut
Burgundersoße
Meerrettichsoße

Dessert

Marillenknödel mit Vanillesoße
Schokoladen- und Vanillepudding

Menue 3 „Trentino“

Vorspeisen

Tomaten Mozzarella

Blattsalat mit ital. Dressing

Tomaten, Schinken, Käse, Zwiebeln und Thunfisch
geschnitten und in Schüsseln angerichtet

Antipasti

Fischvariationen

* * *

Hauptgerichte

Gemüsereis

Tortellini alla panna

Nudeln mit Lachs

Schnitzel „Milanese“

mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken

Hähnchenbrust in Zitronencreme

Schweinelendchen in Steinpilzcreme

* * *

Nachtisch

Panna Cotta an Erdbeermark

Vanillemousse

Obstsalat

Menue 4 „Hunsrück“

Salatbar

Knackiger Feldsalat mit Hausdressing
Wurstsalat mit Salami
Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck
Rettichsalat mit Apfelessig

Herzhaftes heimische Wurstspezialitäten

Hunsrücker Kartoffelwurst
Hausmacher Blutwurst mit Grieben
Gebratene Leberwurst

Vegetarisch

Hunsrücker Pilzpfanne mit frischen Pilzen der Saison
Butterschupfnudeln und verschiedenen Gemüsesorten

Kalte Gerichte

Omas Hackbällchen mit Knoblauch-Dipp
Marinierte Hähnchenschlegel
gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel und Remouladensoße
gefüllte Eier

Hauptgerichte

gesottenes Rindfleisch mit Meerrettich,
Wirsinggemüse und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
Hunsrücker Grillschinken mit Backeskartoffeln und Kräuterquark
Mini-Haxen auf Champagnerkaut und warmen Kartoffelsalat
gefüllte Klöße mit Specksoße und Apfel-Zimt-Kompott
Braumeistergulasch mit Kräuterknöpfli
Bundenbacher Schales mit Speck und Lauch
gegrillter Schweinebraten mit Biersoße und Kartoffelgratin

Nachtisch

Marillenknödel mit Vanillesoße
Bayerisch-Creme mit Zimtsahne

Grillbuffet „Kelten“

Vom Grill

Marinierte Schweinelendchen
Lammkotlett mit Rosmarin und Knoblauch
Maishähnchenbrust
Hohe Rippe
Dorade
auf offenem Feuer zubereitet

Dipps

Chili-Dipp
Sauerrahm-Schnittlauch-Dipp
Red Peppa Jam

Salate

Mangosalat
Lauchsalat
Krautsalat mit Speckwürfel
Möhrensalat mit Ingwer
Blattsalat mit ital. Dressing und Hausdressing

Beilagen

Geschwenkte Backeskartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Auswahl von
Bundenbacher Landbrot
und verschiedenen Flûte

*„Die schönste Freude erlebt man immer da,
wo man sie am wenigsten erwartet hat.“*

Antoine de Sainr-Exupéry





BD

Party-Catering-Service

Zum Bremme Dick

Hauptstraße 41

55626 Bundenbach

 06544 650

 06544 8363

Mail: service@bremme-dick.de

www.bremme-dick.de