



Arberger Hof

Büffets und Menüvorschläge

*Stand September 2008,
alle anderen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit!*

Kontakt:

*Arberger Hof
Arberger Heerstr. 78
28307 Bremen*

*Tel.: 0421 – 48 44 393
Mobil: 0173 – 69 03 255
info@arberger-hof.de*

Fingerfood:

Canapés (ab 15 Personen)

(einzeln aus garniert; z. B. 7 Stück pro Person)

Delikate Fleisch-, exklusive Fisch- und internationale Käse – Variationen auf diversen Brotsorten

Mit Käse (z.B. Camembert, Schnittkäse oder St. Agur)	1,30/Stück
Mit Fleisch (z.B. Braten, Schinkenmett oder Schinken)	1,80/Stück
Mit Fisch (z.B. Räucherlachs oder Forellenfilet)	2,00/Stück

Kleine Partyhäppchen - Fingerfood (ab 15 Personen)

(ca. 15 – 17 Stück pro Person zum „Sattessen“)

<i>vegetarisch</i>	<i>per Stück</i>
<i>3 Mini Frühlingsrollen mit Dipp</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Kleine Pellkartoffeln mit Sour Cream</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Baby Mozzarella am Spieß mit Kirschtomate und Pesto</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>2 1/2 Garnierte Eier mit einer Thunfischcreme</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Tortellinispieße mit getrockneter Tomate und Basilikumblättchen</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Chicoreeschiffchen mit Frischkäse oder Gemüse - Chutney</i>	<i>€ 1,30</i>
<i>Kirschtomaten gefüllt mit einer Wallnuss - Frischkäsecreme</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Exotische Obstspieße</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Feigen mit Gorgonzola - Creme</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Fisch</i>	<i>per Stück</i>
<i>Kleiner Lachsspinatstrudel</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Riesengarnelen in Knoblauch - Kräuter - Marinade</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Crepesröllchen mit Lachs</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Pumpnickel mit Matjes - Apfeltatar</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Kleine Röstitaler mit Räucherlachstatar auf Meerrettichcreme</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Aal auf Gurke</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Fleisch</i>	<i>per Stück</i>
<i>Datteln und Pflaumen im Speckmantel</i>	<i>€ 0,50</i>
<i>Honigmelone - Schinken - Spieße</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Blätterteigtasche gefüllt mit pikantem Hack</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Pikante Fleischbällchen mit Oliven am Spieß</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Blätterteigtaler mit Schinken</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Saté - Spieße</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Gefüllte Tomate mit Fleischsalat</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Scheibe von der mini Putenroulade</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Putenbruströllchen mit Gorgonzolacreme und Rucola</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Carpaccio - Röllchen mit Rucola - Kapern - Füllung</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Finger food - Auswahl zum Büffet oder als Empfang zum Sekt, z. B. auf unserer Fingerfoodpyramide – ein echter Augenschmaus!</i>	

Büffets:

Italienisches Büffet (ab 25 Personen)

pro Person 24,00 €

Bruschetta
Tomatenkräutercremesuppe

Große Salatplatte mit hausgemachter Antipasti
und Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Vitello Tonnato (hauchdünne Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsfleisch
mit Thunfisch – Kapern - Creme)

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce und frischen Champignons,
Fischfilet mit Spinat, Tomate und Mozzarella überbacken

Ratatouillegemüse

Gemüserisotto, Kroketten, Bandnudeln

Brotkorb mit Ciabatta und Butter und Aioli

Tiramisù
Pana Cotta mit Himbeermus
oder
Käseplatte
Mascarpone - Creme mit frischen Früchten und Amaretto

*Tipp: Ergänzen Sie Ihr Büffet doch mit frischen Garnelen in Olivenöl
geschwenkt und mit Knoblauch abgeschmeckt!*
pro Person zzgl. € 4,80

*Oder fügen Sie Ihrem Büffet einen echten Blickfang zu mit unserem
Schinkenständer mit z. B. Serano oder Parmaschinken.
Abrechnung erfolgt nach Gewicht und Saisonpreis!*

Asiatisches Büffet (ab 25 Personen)

ohne Sushi 19,00 € pro Person
mit Sushi 24,00 € pro Person

Hühnersuppe mit Kokosmilch
Asiatischer Salat mit Sesamöl
Minifrühlingsröllchen mit Dipp
Sushi - Auswahl
Saté - Spieße mit Erdnussdipp
Goldgelb und aufregend gewürztes Lammcurry mit Linsengemüse
Knusprige Entenbrust auf Gemüsebett
mit einer Kokosmilch - grüner Curry - Sauce oder einer Pflaumensauce
Rindfleischstreifen mit Paprika, Broccoli und Champignons
garniert mit Cashewnüssen
Wokgemüse
Kroepeck
Bratnudelpfanne
Klebreis oder Gewürzreis
Obstsalat

Amerikanisches Büffet (ab 25 Personen) 19,80 € pro Person

Caesar's Salad (Römersalat mit Parmesan und Croûtons)
Crab Cake (Krebsfleisch - Küchlein)
Spareribs
Putensteaks
Westernsteaks
Chicken Wings
Scampi - Ananas - Spieße
Backkartoffeln aus dem Showofen mit Sour Creme und Aioli
Potatoe Wedges
Coleslaw (Weißkohlsalat)
Grillgemüse
Taco Chips mit Guacamole und Chili - Dip
Brotkorb und Butter
Eisbomben
Pancakeröllchen mit Ahornsirup

Passend zum Amerikanischen Büffet:
Tex – Mex – Suppe mit Mettenden, pro Person zzgl. € 2,00

Bayrisches Büffet (ab 25 Personen) **25,80 € pro Person**

Leberknödelsuppe

Griebenschmalz mit rustikaler Brotauswahl

Speck-Kartoffelsalat

Krautsalat

Bayrischer Wurstsalat mit Gurke und Zwiebeln

Weißwürstchen mit süßem Senf

Bayrischer Leberkäse

Schweinshaxen oder

Schweinebraten

Sauerkraut

Bratkartoffen aus der Pfanne

Bretzeln

Käsebrett mit „Obazda“ (pikant angemachter Camembert)

Emmentaler Käsewürfel ,Radi und Radieschen

Bayrische Creme

Schnitzel Büffet **13,80 € pro Person**
(ab 10 Personen)

Schweineschnitzel zum Sattessen

dazu Jäger-, Zigeuner- und Pfeffersauce

Bratkartoffeln aus der Pfanne und

Kroketten

Blattsalate der Saison, Tomaten und Gurken

Schnitzel Büffet – Deluxe **19,50 € pro Person**
(ab 20 Personen)

Schweine- und Putenschnitzel sowie Cordon Bleu zum Sattessen

dazu Jäger-, Zigeuner- und Pfeffersauce sowie Sauce Hollandaise

Bratkartoffeln aus der Pfanne und Kroketten

Gemüseplatte der Saison und

Blattsalate der Saison, Tomaten und Gurken

Erweitern Sie Ihr Schnitzelbüffet doch mit einer Gemüseplatte für pro Person zzgl. € 2,00 oder lassen Sie sich vorweg mit einer Suppe verwöhnen. Zum Beispiel eine Currycreme- oder eine Gemüsecremesuppe für pro Person zzgl. € 1,50

Und wie gefällt Ihnen dazu ein leckeres Dessert, z. B. Vanillepudding mit Kirschen für pro Person € 1,80



Büffet Exklusive (ab 35 Personen)

29,00 € pro Person

Kalte Speisen:

*Partyfrikadellen
Roastbeef mit Remoulade
Schweinemedailon auf Ananasscheibe
Roher Schinken
Schinkenröllchen mit Spargel
Chicken Wings mit Hot - Chili - Dipp
Gefüllte Eier
Geflügelsalat
Bauernsalat
Salatplatte mit Blattsalaten der Saison
Gurkensalat mit Sahne – Schnittlauch - Sauce
Käsebrett*

Fisch-Delikatessen:

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Garnelencocktail mit Avocado und Melone
Räuchermakrelen
Matjes mit Apfel/Zwiebel/Sahnesauce
Kleine Grillbratheringsröllchen sauer eingelegt
Bismarckhering
Sherrymatjes*

Brotkorb und Buttervariationen

Warme Speisen (eine Kombination zur Auswahl):

*Maltesische Rinderrouladen mit Rotkohl oder Rosenkohl sowie
Prager Schinken oder
mit Spinat gefüllte Putenbrust*

oder

*Rinderbraten mit Rotweinsauce sowie
Kasseler mit Ananasscheiben und Käse überbacken oder
gefüllter Schweinebraten*

dazu drei Beilagen zur Auswahl:

Kartoffelgratin, Kroketten, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Gemüsereis oder Spätzle

Gemüseauswahl nach Saison

Dessert:

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce und Espressocreme

oder

Mousse au Chocolat und Obstsalat

Tipp: Ergänzen Sie doch Ihr Büffet mit einer Hochzeitssuppe, die wir Ihnen zu Beginn am Tisch servieren für pro Person € 2,80

Büffet Royal (ab 35 Personen)

34,50 € pro Person

Große Vorspeisenplatte:

*Komposition von Edelschinken dazu Sauergemüse in der Melone
Putenbruströllchen mit Gorgonzolacreme
Pikante Fleischbällchen mit Schafskäsefüllung
Zarte Tranchen vom rosa Roastbeef mit Remoulade
Schweinemedaille mit einer pikanten Frischkäsecreme*

Große Vielfältige Salatplatte:

*mit diversen frischen Blattsalaten der Saison,
Tomaten, Gurken, Paprika, frische Champions,
dekoriert mit gefüllten ½ Eiern mit Kaviar garniert
mit Garnelen- und Satéspeisen,
Tomate - Mozzarella - Basilikum,
marinierte Fetawürfel, Thunfisch, Kräuter – Knoblauch - Oliven*

Internationale Käseauswahl mit Früchten und Kräckern

Fisch-Delikatessen:

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Räucheraal
Geräucherte Forellenfilets
Krabben/Krebsfleischsalat in Cocktailsauce in ½ Orangenhälften
Geräucherte Makrelenvariationen*

Brotkorb und Buttervariationen

Warme Speisen:

*Roastbeef mit Rotweinsauce sowie
Entenbrustfilet auf einer leichten Orangensauce und
Knuspriger Prager Schinken*

dazu drei Beilagen zur Auswahl:

*überbackene Sahnkartoffeln, Krokette, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln,
Gemüsereis oder Spätzle*

Gemüse vom Markt nach Saison

Dessert:

*Weißer Mousse au Chocolat mit frischen Früchten und
Mandel - Karamellcreme
oder
Leichte Weißweincrème mit frischen Trauben und Espresso-creme*

Bremer Spezialitäten Büffet
(ab 25 Personen)

22,50 € pro Person

Arberger Aalrauchsuppe

Deftiger Eintopf Bremer bunte Finken mit Bohnen und Schweinebauch

Fisch-Delikatessen:

Heringssalat

Matjes in Hausfrauensauce

Bismarckhering

Sherrymatjes

Kleine Grillbratheringsröllchen sauer eingelegt

Blattsalate der Saison, Tomaten und Gurken

Brotkorb und Buttervariationen

Warme Speisen:

Krossgebratenes Bremer Knipp

Labskaus mit Spiegeleiern

dazu saure Gurken und rote Beete

Bremer Kükenragout

Bremer Matrosenfleisch (geschmortes Schweine- und Rindfleisch mit Meerrettich und Rotwein)

Beilagen:

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Reis

Dessert:

Bremer Rote Grütze

und Bremer Kaffeebrot

Und auf den Tischen:

*Bremer Babbeler und Bremer Kluten zum Naschen während der Feier
für pro Person € 1,00*

*Gerne bereiten wir Ihnen die Spiegeleier auch frisch am Büffet zu. Bitte
sprechen Sie uns an.*

Büffet "Arberger Hof"

18,50 € pro

Person

(ab 25 Personen)

Kalte Speisen:

Krautsalat Rot und Weiß

Bauernsalat

Gurkensalat mit Sahne – Schnittlauch – Sauce

Käseplatte

Fischplatte:

Matjes mit Apfel/Zwiebel/Sahnesauce

Kleine Grillbratheringsröllchen sauer eingelegt

Bismarckhering

Sherrymatjes

Brotkorb und Buttervariationen

Warme Speisen (drei Sorten zur Auswahl):

Kasseler auf Sauerkraut oder mit Ananas und Käse überbacken oder

Westernnackensteaks auf Zwiebel – Champignonbett oder

Putensteaks auf Tomatensauce oder

Gyrospfanne mit Aioli oder Tzaziki oder

Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce

dazu drei Beilagen zur Auswahl:

Kartoffelgratin, Kroketten, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln aus der Pfanne,

Gemüsereis oder Penne

Dessert:

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

Götterspeise Himbeere und Waldmeister mit Sahne

Ergänzen Sie Ihr Büffet mit einem ganzen pochierten Lachs.

Ab ca. 4 Kg, Abrechnung nach Gewicht und Saisonpreis!



Büffet Balkan
(ab 25 Personen)

25,50 € pro Person

Kalte Speisen:

Bauernsalat

Krautsalat

Couscous – Salat

marinierte Fetawürfel, Kräuter – Knoblauch – Oliven

Tzatziki

Brotkorb und Buttervariationen

Suppe:

Serbische Bohnensuppe

Warme Speisen(drei Hauptgerichte zur Auswahl):

Schaschlik mit gegrillten Peperoni

Cevapcici – Spieße auf geschmorten Paprika - Zwiebelgemüse

Gefüllte Paprikaschoten

Lammschmortopf „Emistan“

Hähnchenbrust auf Zucchini-gemüse

Beilagen:

Tomatenpaprikareis, Kartoffelecken oder Pommes und Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne

Dessert:

Karamellpudding

Blätterteiggebäck und frisches Obst

Buchen Sie doch ergänzend zu Ihrem Büffet leckere ofenfrische Backkartoffeln mit Sour Creme und Aioli aus unserem Show – Ofen für pro Person € 1,50

Kleines kaltes Büffet
(ab 25 Personen)

8,70 € pro Person

*Gemischte Aufschnittplatte mit:
Schwarzwälder Schinken
Mettwurst
Kasseleraufschnitt
Schweinebratenaufschnitt*

*Kartoffel oder Nudelsalat
Krautsalat*

*gefüllte Eier
Partyfrikadellen
Schinkenröllchen*

verschiedene Schnittkäse-Sorten

gemischter Brotkorb und Buttervariationen

Tipp: Schönes Büffet für Ihre Feier zu Mitternacht!

Ergänzen Sie das kleine kalte Büffet mit folgenden Leckereien:
(Preise pro Person)

<i>Schnitzel (kalt)</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Knabberspieße</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Hackepeter</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Hähnchenkeulen oder Chickenwings (kalt)</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Fischplatte mit: Räucherlachs, Matjesvariationen</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>„Käseigel“ mit bunt garnierten Käsewürfeln an frische Ananas gespießt</i>	<i>€ 15,00 /Stück</i>

Menüvorschläge

5 Gänge - Menü:

34,50 € pro Person

*Als Romantic Candle Light Dinner mit festlicher Tischdekoration
(ab 2 Personen)*

*Kressesüppchen
mit feinen Rauchschinkencroutons*

*

*Zarte Putenbruststreifen
auf bunten Blattsalaten mit Balsamicodressing*

*

*Geräucherter Lachs
auf Röstitalern
mit einer Preiselbeer – Sahne - Haube*

*

*Zartes Rindersteak auf Zwiebel – Champignon - Paprikagemüse
dazu Möhrenkartoffelpüree*

*

Zitronensorbet

Menü Nr. 2 (ab 20 Personen)

18,50 € pro Person

Suppe:

*Hochzeitssuppe nach Art des Hauses oder
Rinderkraftbrühe mit Julienne Gemüse*

Hauptgericht: (3 Fleischsorten zur Auswahl)

*Gefüllter Schweinebraten,
Kasseler mit Ananas und Käse überbacken,
Putenbraten mit Spinatfüllung und einer fruchtigen Currysauce
oder Rinderbraten mit Sauce*

dazu zwei Beilagen zur Auswahl:

Kroketten, Salzkartoffeln, Gemüsereis, Kartoffelecken oder Bratkartoffeln

und dazu:

einen kleinen gemischten Salat und bunte Gemüseplatte der Saison

Dessert:

*Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce oder
Vanilleeis mit heißen Kirschen*



Menü Nr. 3 (ab 20 Personen)

21,50 € pro Person

Suppe:

*Hochzeitssuppe nach Art des Hauses oder
Ochsenschwanzsuppe*

Hauptgericht:

*Schweinefilet in Pfefferrahm und
Maltesische Rinderrouladen im eigenen Sud und
Hähnchenbrustfilet*

dazu drei Beilagen zur Auswahl:

*Kroketten, Salzkartoffeln, Gemüsereis, Kartoffelecken, hausgemachte
Spätzle oder Bratkartoffeln*

und dazu:

*einen kleinen gemischten Salat und Gemüseplatte
(Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl und ein Gemüse der Saison)*

Dessert:

*Weisse Mousse au Chocolat an Erdbeereis mit Kokosraspeln oder
Leichte Weißweincreme mit frischen Trauben im Weinglas serviert*

Nr. 4 Fischmenü „Arberger Hof“: (Ab 6 Personen)

25,80 € pro Person

Suppe:

Arberger Aalrauchsuppe

Hauptgang:

*Fischplatte mit 5 verschiedenen Fischfilets wie z.B. Scholle, Limandes,
Rotbarsch, Lachs und Zander
mit zerlassener Butter und Dillsauce
dazu Dampfkartoffeln und Bratkartoffeln
und kleiner Salatteller*

Dessert:

Gefüllter Pfannkuchen an Vanilleeis und roter Grütze



Herren - Teller - Menü
(ab 6 Personen)

22,80 € pro Person

*Suppe:
Gemüse Bouillon mit Einlage*

*Hauptgericht:
Große Grillplatte mit einem kleinen Putensteak, kleinen Rindersteak aus der Hüfte und einem Westernnackensteak mit Grilltomate und –paprika, Kräuterbutter dazu reichen wir Tomatenpaprikareis und Pommes und einen kleinen Beilagensalat*

*Dessert:
Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne*

Teller - Menü „Oktoberfest“
(ab 6 Personen)

18,00 € pro Person

*Suppe:
Kartoffelcremesuppe mit krossem Speck*

*Hauptgericht:
2 Nürnberger Würstchen, eine Scheibe Leberkäse, eine Scheibe Kasselernackeln mit Sauerkraut dazu wahlweise warmer Speckkartoffelsalat oder Kartoffelpüree*

*Dessert:
Vanillepudding mit Pflaumenkompott*

Kindergeburtstag (ab 10 Kinder)

Kindermenü

6,80 € pro Kind

*mit Spaghetti mit Tomatensauce oder
Hähnchenbären mit Pommes
Und zum Dessert Wackelpudding Rot und Grün oder Schokopudding
jeweils mit Vanillesauce
dazu gibt es für jedes Kind ein kleines (0,2 l) Getränk nach Wahl
(Cola, Fanta, Sprite, Wasser, Apfelsaftschorle oder A-Saft)
sowie ein kleines Geschenk*

Kinderkaffee

6,50 € pro Kind

*mit Kuchen und Kindertorte und Kakao (warm oder kalt) sowie
Kinderbowle oder Kinderpunsch je nach Saison für eine Stunde*

Brunch (ab 20 Personen)

13,80 € pro Person

*Müsli, Cornflakes, Fruchtquark und Obst,
verschiedene Marmeladen, Honig,
Auflagen- und Käseauswahl,
Frühstückssalate (z.B. Fleischsalat, Geflügelsalat, Eiersalat),
Brötchen, Croissant, Brotauswahl,
Fischauswahl mit Räucherlachs, Matjes, Rollmops, etc.
Gekochte Eier, Rührei, Speck und Nürnberger Würstchen,
Tomatencremesuppe,
Sahnekartoffeln oder mit Käse überbackene Pellkartoffelscheiben,
kleine Schnitzel in Sahnesauce oder
Putengeschnetzeltes mit Champignon*

*Möchten Sie Kaffee und Tee pauschal? Für die Zeit von 3 Stunden berechnen
wir € 3,00 pro Person.*

*Und dazu O-Saft und A-Saft vom Büffet auch für 3 Stunden
für € 1,50 pro Person.*

Ergänzen Sie Ihr Brunchbüffet mit einem Dessert.

*Zum Beispiel Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce für pro Person € 2,00
oder Götterspeise Himbeere und Waldmeister für pro Person € 1,20*

Kleinere Gruppen nach Vereinbarung und Aufschlag möglich.

Kaffeepauschalen und Kuchenangebote:

- *Kaffee / Tee*
 - *soviel Sie möchten*
 - *für 3 Std.*
 - *ab 10 Personen*
 - *pro Person* € 3,00

- *Kaffee / Tee und Butterkuchen*
 - *soviel Sie möchten*
 - *für 2 Std.*
 - *ab 10 Personen*
 - *pro Person* € 6,50

- *Torten*
 - *ca. 25 cm*
 - *18 kleine Stücke*
 - *oder 12 normale Stücke*
 - *div. Sorten* € 25,00

Sortenbeispiele:

Schwarzwälderkirschtorte

Schokoladentorte

Cappuccinotorte

Weißer Schokoladentorte

Eierlikörtorte

Nussahnetorte

Erdbeersahnetorte

Buttercremetorte

Eine dreistöckige Torte für 40 – 50 Personen

- *Standartgarnitur*
- *mit frischen Früchten* € 85,00

- *schön ausgarniert*
- *mit Marzipanrosen u.*
Blättern ca. 17 Stück € 100,00

- *hochwertig ausgarniert*
- *Torte mit Marzipandeckel*
und Rosen € 120,00

Eine zweistöckige Torte für 25 - 35 Personen

- Standardgarnitur
- mit frischen Früchten € 70,00

- schön ausgarniert
- mit Marzipanrosen u.
Blättern ca. 17 Stück € 85,00

- hochwertig ausgarniert
- Torte mit Marzipandeckel
und Rosen € 95,00

jede weitere Rose mit zwei Blättern € 1,00
auf Wunsch mit Brautpaar € 5,00

Kuchenpyramide für ca. 100 – 150 Personen

- diverse Kuchensorten in kleinen Stückchen
- ca. 200 Stücke € 300,00

- schön ausgarnierte kleine Torte
- für die Spitze der Kuchenpyramide
- mit Brautpaar € 25,00

Getränkeliſte für Veranstaltungen:

Alkoholfreies:

*Coca Cola, Fanta, Sprite, Waſſer,
Orangen- und Apfelsaft,
Schweppes Bitter Lemon*

Kaſſee und Tee

Weine:

Weißwein, Rotwein, Roſéwein, Sekt

vom Faſſ:

Haake Beck Pils

Flaſchenbiere:

Becks, Becks Alkoholfrei, Lemon, Diebels Alt, Vitamalz

Spirituosen:

*Wodka,
Bacardi,
Havana Club,
Springer Urvater,
Mariatron,
Baileys,
Jubiläums Aquavit,
Bommerlunder,
Jim Beam, Ballantines,
Mackenſtädter: Korn, Roter, Saurer, Waldmeiſter,
Hengſtſchluck,
Ouzo*

*Preis pro Perſon € 27,50,
für 7 Std. z.B. von 19:00 – 02:00 Uhr*

Außer Haus - Verkauf:

Selbstverständlich können Sie alle unsere Speisen auch außer Haus bestellen. Gerne liefern wir Ihnen auch unsere Speisen nach Absprache und gegebenenfalls gegen Aufpreis nach Hause.

Auf Anfrage liefern wir Ihnen außerdem Geschirr, Gläser und weitere Ausstattung.

Suppe:

1/2 Liter

Tomatensuppe mit Gin und Sahne

3,50 €

*Spargel-, Broccoli-, Champignoncremesuppe
3,50 €*

Hochzeitssuppe

4,00 €

deftige Erbsensuppe

2,70 €

feuriges Chili con carne

3,50 €

Gulaschsuppe ungarische Art

3,80 €

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen

3,80 €

Käsecremesuppe mit Porree und Mett

3,50 €

und viele andere Suppen.... Auch Salate oder kalte halbe Schnitzel können Sie außer Haus bestellen. Bitte sprechen Sie uns an.

Dazu liefern wir Ciabatta

2,00 €/Stange

*Und Unsere hausgemachte Aioli zum Mitnehmen:
200 g für € 1,50*

Allgemeines:

Diese Preisliste ist gültig ab September 2008, alle anderen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer von z. Zt. 19 %, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Wir behalten uns vor, aus saisonalen Gründen kleine Änderungen bei den Speisen vorzunehmen.

Für Ihre Veranstaltungen bieten wir unter anderem folgende Leistungen an: Mottodekorationen, Tischdekorationen, Servicepersonal, Künstler, Entertainment, Licht- und Tontechnik, Ausstattung, Mobiliar und vieles mehr.

Bitte sprechen Sie uns an, wir machen Ihnen gerne ein Angebot.

Zahlungsbedingungen:

Buchungen werden gültig mit Erhalt einer Anzahlung je nach Auftragsgröße.

Desweiteren berechnen wir weitere 25 % spätestens 10 Tage vor Lieferung/Veranstaltung.

Restzahlung bei Lieferung/Veranstaltung spätestens aber nach 3 Werktagen nach Rechnungserhalt.

Kinderpreise:

Kinder bis zum vollendeten 14. Lebensjahr werden nach folgender Staffeln berechnet:

0 – 3 Jahre = frei

4 – 6 Jahre = ¼ des Preises

7 – 10 Jahre = ½ Preis

11 – 14 Jahre = ¾ des Preises

Wir wünschen Ihnen eine unvergesslich schöne Feier

Ihr Team Arberger Hof

Kontakt:

*Arberger Hof
Arberger Heerstr. 78
28307 Bremen*

*Tel.: 0421 – 48 44 393
Mobil: 0173 – 69 03 255
info@arberger-hof.de*