

Büfettangebote **&** **Getränkepauschale**



M. & A. Freuer - Parkallee - 28209 Bremen
Tel.: 0421-21 74 15 – www.waldbuehne.com
mail: afreuer@waldbuehne.com

Bankverbindung:
Landessparkasse zu Oldenburg
IBAN DE91 280 501 0000 303 312 84

Reservierungsbedingungen / Stand ab 01.01.2024

- Geschlossene Veranstaltungen ab 45 Pers.
- Raummiete pro Tag: € 350,00 incl. MwSt.
(Kosten für Deko, Tischwäsche, Geschirr, Gläser, Büfettblock u. Personal)
- Anzahlung für geschlossene Veranstaltung: € 1.000,00
(max. 14 Tage vor Veranstaltungstermin)
- Restrechnungssumme in bar, per EC-Card o. Überweisung
- Getränkepauschalen gelten für 7 Std.
(bei Verlängerung: Berechnung nach Verzehr/Einzelgetränk sowie
pro Mitarbeiter Std./ Lohn € 18,00)

Wir empfehlen:

- für gr. Veranstaltungen im Biergarten CAZE Pagodenzelte
- DEKO Design für ihre individuelle Dekoration
- unsere Haus D.J.'s für tolle Stimmung
- Live Bands für jeden Anlass

Buffet Waldbühne

p.P. € 29,80

- Kalt:
- knackige Salatbar mit div. Dressings
 - Geflügelcocktail mit Früchten
 - Melone mit Parmaschinken
 - Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 - Matjesfilets mit Preiselbeersahne
 - gefüllte Mini-Wraps
 - Brot- und Baguetteauswahl mit Butter und Kräuterbutter
- Warm:
- Kräutersaftbraten vom Schwein, gebratenen Drillingen
 - Marktgemüse und Rotwein-Jus

Buffet Rustikal

p.P. € 26,50

- Kalt:
- knackige Salatbar mit div. Dressings
 - Zwiebelmett mit Zwiebelringen
 - pikante Minifrikadellen mit Senf
 - Matjes- und Dillhappen mit Sahnemeerrettich
 - Schmalzbrote, Eiersalat und Waldorfsalat
 - Brot- und Baguetteauswahl mit Butter und Kräuterbutter
- Warm:
- Saftiger Spießbraten mit Speckkartoffelsalat und Grillgemüse

Buffet Italien

p.P. € 32,50

- Kalt:
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
 - eingelegte Paprika, Zucchini und Aubergine
 - gefüllte Champignons und getrocknete Tomaten
 - Melone mit Parmaschinken
 - Salat Palermo mit Schafskäse
 - Vitello Tonato
 - Brotauswahl und Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter
- Warm:
- Kleine Schnitzel in Parmesan paniert,
mit mediterranem Gemüse, Kartoffelgratin und Tomatensauce
 - Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln

Ergänzungen zu den Büfets

pro Pers. €

Ostseelachs gedünstet, mit Gemüsereis und Kräutersauce	6,80
Putencurry mit Früchten und Butterreis	6,50
Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln u. Champignons in Rahm, Spätzle	6,30

Das große Bayernbüffet

p.P. € 30,50

Kalt: -Landjäger
 -Jausenplatte mit Wurst- und Schinkensorten
 -Radi und Schmalz
 -frischer Meerrettich und süßer Senf
 -Bayrische Käseplatte
 -Laugenbrez'n , Bauernbrot und Butter

Warm: -Nürnberger Würstchen mit Kraut und Schnittlauch-Kartoffeln
 -Weißwürste, Leberkäse, Käsespätzle
 -Spießbraten mit Knödel und Bratensauce

Buffet International

p.P. € 38,90

Kalt: -gefüllte Lachsrollchen mit Frischkäse im Crepèmantel
 -Antipastivariationen u. Salatbar m. Kräuter-, Mango-, Currydressing
 -mediteraner Nudelsalat
 -Kichererbsensalat m. Linsen und Minze
 -rosa gebratenes Roastbeef m. Remouladensauce
 -Brot- und Baguettesorten, dreierlei Butter

Warm: -zarter Honig-Krustenbraten vom Schwein
 -geschmorte Rinderrouladen in eigener Sauce
 -gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronengras
 -pochiertes Lachsfilet auf Rahmwirsing
 -Gemüse vom Markt, Weinkraut, Wildkornreis u. Kartoffelgratin

Dessertempfehlungen

p.P. €

Schokoladenpudding mit Vanillesauce	3,80
Vanillepudding mit Fruchtsauce	3,80
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	4,50
Limettencreme	4,30
Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce	4,50
Himbeer-Trifle mit weißer Schokolade	4,80
Erdbeer-Tiramisu mit Mascarpone	4,80
Apfelstrudel mit Vanillesauce	4,50

(max. 3 Dessertsorten zur Auswahl möglich)

Das kleine Grillbuffet

p.P. € 26,50

- Bratwurst und Krakauer vom Rost
- marinierte Schweinenackensteaks und Putensteaks
- diverse Grillsaucen und Senf
- Kräuterkartoffeln
- Kartoffelgratin, Kartoffelsalat
- Salatbar mit div. frischen Salaten und Dressings
- Ketchup u. Senf
- Brotsorten, Baguette und Butter u. Kräuterbutter

Das große Grillbuffet

p.P. € 36,30

- Steaks vom Lammrücken
- Rinderhüftsteaks und Schweinefilet
- marinierte Putensteaks
- Bratwurst vom Rost
- diverse Grillsaucen, Senf u. Ketchup
- Lachstranchen im Silbermantel
- Kräuterkartoffeln, Kartoffelgratin
- Pellkartoffelsalat m. Gurke, Ei u. Schnittlauch
- Salatbar mit div. frischen Salaten und Dressings
- Brotauswahl, Baguette und Butter u. Kräuterbutter

Grillbuffet „Bürgerpark“

p.P. € 39,80

- Surf´n Turf
(marinierte Rindersteaks mit gespießter Chili-Minz-Garnele)
- Lachsfilet im Bananenblatt mit Mango-Topping
- marinierte Schweinefiletspieße
- Hähnchenburst im Kräutermantel
- Kartoffelgratin und Kräuterkartoffeln
- div. Grillgemüse
- Wasabi-Gurkensalat
- Couscous-Rote Bete-Salat m. Ziegenkäse
- mediterraner Nudelsalat
- knackige Salatbar mit div. Dressings
- Auswahl an Grill- und BBQ-Saucen
- Brotauswahl, Baguette, Butter und Kräuterbutter

Hinweis: alle Büfets incl. Grill-Personalkosten !
Angebot gilt für die Grillsaison von April bis Oktober



Getränkepauschale p.P. € 39,50

Haake-Beck Pils vom Faß, Franziskaner Weizen vom Faß
Becks alkoholfrei, Franziskaner alkoholfreies Weizenbier

Weißwein: Pinot Grigio / Grauer Burgunder

Rotwein: Merlot Trentino

und Roséwein

Mineralwasser, Coke, Sprite, Fanta, Schorlen,

Kaffee & Tee

(Preis p.P. / Dauer für 7 Std.)

Wahlweise Ergänzungen:

Fl. €

Prosecco Serena trocken

0,75 l 19,50

Aperól, Campari

0,75 l 41,50

Spirituosen (Flaschenpreise 0,7 l):

Weizenkorn, Roter Korn, Waldmeister-Wodka

0,7 l 30,00

Weinbrand, Wodka

0,7 l 46,00

Grappa, Obstler

0,7 l 51,00

Ramazotti, Sambucca, Bailey´s, Havana Club 3 Y,

0,7 l 49,50

Ballentines, Jim Beam, Baccardi, Gordon´s Gin,

Tequilla, Jägermeister

Schweppes

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

1,0 l 11,50

Säfte

Orangen-, Maracuja-, Rhabarbersaft

1,0 l 11,50

Milchkaffee

3,80

Cappuccino

3,30

Espresso

2,80

Waldbühne im Bürgerpark M. & A. Freuer Parkallee 28209 Bremen
www.waldbuehne.com afreuer@waldbuehne.com St.Nr.: 60/159 02 475
Tel.: 0421 – 21 74 15 oder Fax 223 80 80