



BUFFETANGEBOTE & GETRÄNKEPAUSCHALEN

Feiern Sie Ihre Party bei uns
in gemütlicher Atmosphäre!

Gerne zum Mitnehmen!


WALDBÜHNE
IM BÜRGERPARK BREMEN

Reservierungsbedingungen – Bankett

(Stand ab 01.01.2025)

Geschlossene Partys:

für private Partys, Firmenveranstaltungen etc.

reservieren wir die Waldbühne gerne ab 40 Pers.: **Raummiete pro Tag € 400,00**

(Kosten für Deko, Tischwäsche, Teller, Bestecke, Büfettblock, Personalkosten, incl. 19% MwSt.)

Anzahlung für geschlossene Partys:

14 Tage vor der Veranstaltung: € 1.000,00

Wir reservieren vorläufig und unverbindlich

Ihren Wunschtermin für 14 Tage - auch telefonisch

(feste Buchung: per E-Mail oder vor Ort persönlich)

Getränkepauschalen:

für 7 Stunden: z.B.: 19.00 bis 02:00 Uhr

- bei Verlängerung: Berechnung der Getränke nach Verzehr sowie Servicestundenlöhne (pro Std./ Mitarbeiter=€ 18,00)
-

Wir empfehlen:

- für gr. Veranstaltungen im Biergarten: CAZE - Pagodenzelte
- unseren Dekorateur für Ihre individuelle Party
- unsere D.J. ,s für tolle Stimmung
- Live-Bands für jeden Anlass

M.&A. Freuer - Parkallee - 28209 Bremen

T. 0421- 2174 15 · mail: afreuer@waldbuehne.com

Bankverbindung: Landessparkasse zu Oldenburg; IBAN: DE91280 501000 030 331284

www.waldbuehne.com



Buffet-Varianten

(Stand ab 01.01.2025)

Buffet Waldbühne

p.P. 30,00 €

- 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. 27,80 €

- 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. 33,50 €

- 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
 - Kleine Schnitzel in Parmesan paniert, mit mediterranem Gemüse, Kartoffelgratin und Tomatensauce
- Warm** – Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln

Ergänzungen zu den Buffets

pro Person in €

- Ostseelachs gedünstet, mit Gemüsereis und Kräutersauce 7,00
- Putencurry mit Früchten und Butterreis 6,50



Buffet-Varianten

(Stand ab 01.01.2025)

Das große Bayernbuffet

p.P. 31,80 €

- 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. 39,90 €

- Kalt**
- gefüllte Lachsrollchen mit Frischkäse im Crepemantel
 - Antipastivariationen u. Salatbar m. Kräuter-, Mango-, Currydressing
 - mediterraner 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

Dessert-Empfehlungen

pro Person in €

- Schokoladenpudding mit Vanillesauce 4,00
- Vanillepudding mit Fruchtsauce 4,00
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel 4,80
- Limettencreme 4,80
- Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce 4,80
- Himbeer-Trifle mit weißer Schokolade 5,00
- Erdbeer-Tiramisu mit Mascarpone 5,00
- Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,00

max. 3 Dessertsorten zur Auswahl möglich

Buffet-Varianten

(Stand ab 01.01.2025)

Das kleine Grillbuffett

p.P. 28,50 €

- 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 Grillbuffett

p.P. 37,80 €

- 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

Grillbuffett „Bürgerpark“

p.P. 40,50 €

- 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**.



Getränke

(Stand ab 01.01.2025)

Getränkepauschale

p.P. 41,50 €

Biere:

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

Weißwein:

- Pinot Grigio / Grauer Burgunder

Rotwein:

- Merlot Trentino und Rosewein

Alkoholfreie Getränke:

- 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 0,75 l 38,50

Spirituosen (Flaschenpreise 0,7 l):

- Weizenkorn, Roter Korn, Waldmeister-Wodka 0,70 l 30,00
- Weinbrand, Wodka 0,70 l 46,00
- Grappa, Obstler 0,70 l 51,00
- Ramazotti, Sambucca, Bailey' s, Havana Club 3 Y, Ballentines, Jim Beam, Baccardi, Gordon's Gin, Tequilla, Jägermeister 0,70 l 49,50

Schweppes

- Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale 1,00 l 11,50

Säfte

- Orangen-, Maracuja-, Rhabarbersaft 1,00 l 11,50

Kaffee

- Milchkaffee 4,00
- Cappuccino 3,50
- Espresso 3,00



Getränkepreise für Tagesbankett

(Verzereberechnung nach Verbrauch, Stand ab 01.01.2025)

		€
Biere		
- Haake Beck Pils vom Faß	litr.	10,50
- Kräusen Pils vom Faß	litr.	12,50
- Franziskaner Hefeweizen vom Faß	litr.	10,00
- Becks Bier, Becks Lemon, Becks Blue	Fl. 0,33 l	3,80
- Franziskaner Weizenbier alkoholfrei	Fl. 0,50 l	5,50
- Vita Malz	Fl. 0,33 l	3,80
- Bionade Holunder o. Zitrone	Fl. 0,33 l	3,80
Flaschenweine		
- Grauer Burgunder-fruchtig, trocken	1,00 l	25,50
- Chardonnay - elegant, trocken	1,00 l	27,50
- Weissburgunder - trocken	1,00 l	27,50
- Riesling - fruchtig	1,00 l	26,50
- Rose Brillo - trocken	1,00 l	26,50
- Merlot Trentino - trockene Frucht	0,75 l	21,50
- Primitivo - kräftig, trocken	0,75 l	23,50
- Prosecco - trocken, feinperlig	0,75 l	19,50
- Aperól	0,75 l	41,50
Spirituosen		
- Weizenkorn, Roter Korn, Saurer Korn	0,70 l.	30,00
- Weinbrand, Wodka	0,70 l.	46,00
- Ballentines, Jim Beam, Baccardi, Wodka, Gordon's Gin, Sambucca, Tequilla, Bailey's,		
- Ramazzotti, Fernet branca	0,70 l.	49,50
- Grappa, Obstler (nach Sorte)	0,70 l.	ab 50,00
Alkoholfreie Getränke		
- Coke, Sprite, Fanta, A-Schorle	1,00 l	9,00
- Mineralwasser medium	0,75 l	7,80
- Mineralwasser Klassik	1,00 l	7,50
- Stilles Wasser	litr.	12,50
- diverse Säfte	litr.	13,50
- Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon		
- Becher Kaffee		3,30
- Cappuccino		3,50
- Milchkaffee		4,00
- Espresso		3,00
- Diverse KEO Teesorten		3,50



WALDBÜHNE
IM BÜRGERPARK BREMEN

M. & A. Freuer - Parkallee - 28209 Bremen
T. 0421 - 2174 15 · mail: afreuer@waldbuehne.com