

HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Bankettmappe 2025

Lieber Hopfenfänger Freund,

Wir freuen uns, dir unsere Auswahl an Speisen für das Jahr 2025 präsentieren zu dürfen!

Unser Küchenchef bietet regionale und hochwertige Speisen an, die persönlich von ihm ausgewählt wurden.

Trotz einer exzellenten Vorauswahl kommt es immer mal zu Änderungswünschen, die wir gerne individuell berücksichtigen.

Alle angebotenen Buffets gelten ab 40 Personen, die Preise haben wir in brutto für Euch kalkuliert.

Im Preis inbegriffen sind sämtliche Kosten, so auch Personal, Geschirr und Reinigung.

Aufgrund von inflationären Veränderungen und natürlichen Gegebenheiten kann es immer mal wieder vorkommen, dass Ware nicht verfügbar ist oder eine Preissteigerung unumgänglich ist. Wir behalten uns daher eine entsprechende kurzfristige Änderung vor.

Wir wünschen Euch viel Spaß bei der Auswahl.

EUER Hopfenfänger-Team



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Menü 1

Vorspeise

Hausgebeizter Lachs in Schwarzbierbeize an Kartoffelrösti, Kräuter-Crème fraîche und Pflücksalat

Hauptgang

Goldbraunes Schnitzel nach „Wiener Art“ aus der Oberschale vom Susländer Schwein, frische Treber-Brösel-Panade, Marktgemüse und Kartoffelpüree

Dessert

Schokoladen Brownie mit Vanilleeis

Pro Person 49,00 €



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Menü 2

Vorspeise

Frisch gebackenes Hausgemachtes Treber Brot und knusprige Laugenbrezel an dreierlei Dips.

Hauptgang

Gebackenes, knuspriges Hendl ohne Knochen mit knuspriger Brezel-Brösel-Panade, leckeren Brauhaus-Pommes und einer frischen Meersalz-Mayonnaise. Dazu gibt es knackigen Pflücksalat.

Dessert

Einzigartiges Bieramisu mit Espresso getränkte Biskuitböden und luftige Mascarponecreme, dazu ein Hauch Hopfenfänger Bier.

Pro Person 39,00 €



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Buffet 1

Vorspeisen

Frisch gebackenes, hausgemachtes Treberbrot und knusprige Laugenbrezeln

Zart-cremige Hokkaido-Kürbis-Käse-Creme mit einem Hauch von gerösteten Kernen

Pikantes Tomaten-Kräuter-Pesto mit sonnengetrockneten Tomaten

Meersalz-Aioli, hausgemacht mit extra nativem Olivenöl und viel Knoblauch

Eine bunte Auswahl an saisonalen Salaten

Hauptspeisen

Saftiger Schweinsbraten in dunkler Schwarzbiersoße, langsam geschmort

Bremer Pannfisch, delikat paniert und serviert mit einer aromatischen Senfsauce

Marktgemüse, knackig gebraten

Butterkartoffeln, zubereitet mit cremiger Butter und feinen Kräutern

Dessert

Verführerische Panna Cotta mit fruchtigem Fruchtmark

Einzigartiges Bieramisu, mit Espresso getränkte

Biskuitböden und luftige Mascarponecreme dazu ein Hauch Hopfenfänger Bier

Pro Person 49,00 €



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Buffet 2

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs, mariniert in einer dunklen Schwarzbier-Marinade

Hausgemachter Käse nach Obazda Art, mit würzigen Zwiebeln

Bauernsalat Salat mit cremigem Weichkäse, garniert mit knackigen Radieschen

Mini-Frikadellen, Schinkenspeck, Pfefferbeißer, pikant und herzhaft

Auserlesener Bergkäse, gereift und vollmundig im Geschmack

Salatbar mit frischen und marinierten Salaten

Hauptgangbuffet

Zarte Rinderrouladen in Rotweinjus, gefüllt mit herzhafter Speck-Zwiebel-Füllung

Goldbraunes Schnitzel vom regionalen Schwein in knuspriger Treberbrot Panade

Bremer Pannfisch mit Senfsauce, knusprig gebraten und serviert mit traditioneller Senfsoße

Spinatknödel mit Champignoncreme und frischem Blattspinat

Marktgemüse, frisch und bunt, schonend gegart und perfekt abgeschmeckt

Kleine Kräuterkartoffeln, goldbraun gebraten und mit frischen Kräutern verfeinert



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Dessert

Traditioneller Kaiserschmarrn mit Apfelmus, fluffig und süß, serviert mit Kompott

Verlockendes Bieramisu mit einer geheimen Bier-Biskuit-Rezeptur

Schokoladiger Brownie im Glas, saftig und reichhaltig

Panna Cotta mit fruchtigem Fruchtmark

Pro Person 59,00 €



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Vitello Tonnato verfeinert an einer Biermayonnaise

Hausgebeizter Lachs mariniert in einer dunklen Schwarzbier Marinade

Leichtes Antipasti Gemüse kombiniert mit cremigem Weichkäse

Raffinierte Hokkaido Kürbis Creme

Mediterranes Tomaten Pesto mit italienischen Kräutern verfeinert

Alioli zart verfeinert mit Meersalz

Hausgemachter Käse nach Obazda Art mit würzigen Zwiebeln

Salatbar mit frischen und marinierten Salaten

Suppe

Bremer Hochzeitssuppe mit klassischer Suppeneinlage

Hauptspeisen

Zarte Rinderrouladen in Rotweinjus, gefüllt mit herzhafter Speck-Zwiebel-Füllung

Susländer Schweinsbraten an einer aromatischen Schwarzbiersauce

Frisches Lachsfilet auf Esterhazy Gemüse an Zitronen-Sahnesauce

Hähnchenbrust mit mediterranem Tomaten Pesto und Bergkäse überbacken

Saisonales Marktgemüse

Käsespätzle nach Allgäuer Art mit gerösteten Zwiebeln

Kleine zarte Ofenkartoffeln



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Dessert

Verlockendes Bieramisu mit einer geheimen Bier-Biskuit Rezeptur

Panna Cotta mit leichtem Fruchtmark

Schokoladiger Brownie im Glas, saftig und reichhaltig

Sommerliches Erdbeer-Sorbet verfeinert mit leichter Minze

Pro Person 59,00 €



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Winterliches Salatbuffet

Cantaloupe Melone mit Serrano Schinken

Hausgebeizter Lachs mit Schwarzbiermarinade

Landbrotsalat mit Mini-Mozzarellakugeln und gerösteten Walnüssen

Frischer Römer Salat mit Cherrytomaten, Croutons, Sardellen und Parmesan

Hausgemachtes frisches Treber Brot und Dips

Hauptgänge

Schweinebraten mit Rotwein-Pflaumen, Sahne-Wirsing Gemüse

Vierländer Entenkeule mit Orangen-Pfeffersauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße mit Mandelbrösel

Gebratene Schupfnudeln mit getrockneten Tomaten und Grillgemüse

Lachsfilet auf Esterhazy-Gemüse und Zitronen-Dillsauce, Basmatireis

Desserts

Lebkuchenmousse mit Amarettini und Eierlikör

Spekulatius Tiramisu

Passionsfrucht Panna Cotta

Pro Person 61,00 €



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Weihnachtsmenü

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs in Crêpe-Röllchen mit Kräuter-Crème-fraîche

Hauchdünne Crêpes , gefüllt mit hausgebeiztem Lachs, dazu eine Kräuter-Crème-fraîche-Sauce an Wildkräutern. Serviert mit hausgemachtem Treberbrot.

Suppe

Kürbis-Ingwer-Suppe

Eine samtige Suppe aus regionalem Hokkaido-Kürbis, leicht verfeinert mit frischem Ingwer, Muskat und Sahne, gekrönt mit gerösteten Kürbiskernen.

Hauptspeise

Knusprige Entenbrust und Keule

Zart gegarte Entenbrust und Keule, die in einer pikanten Orangen-Thymian-Sauce serviert werden, mit cremigem Kartoffelpüree und glasierten Karotten. Begleitet von einem Schuss Preiselbeerkompott.

Vegetarische Alternative

Waldpilz-Gnocchi mit Trüffelöl mit einer Auswahl an frischen Waldpilzen, verfeinert mit einem Schuss hochwertigem Trüffelöl und Parmesanspänen an einer Garnitur aus gehackten frischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen.



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Dessert

Seidig-glatte Lebkuchen-Panna-Cotta, aromatisiert mit den Gewürzen des traditionellen Lebkuchens. Gekrönt mit einer intensiven Glühwein-Reduktion und getrockneter Orange, serviert mit Mandelkrokant.

Pro Person 61,00 €



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

SNACK ATTACK FINGERFOOD

Empfehlung

Zum Empfang 3 bis 5 Teilchen pro Person

Zum Sattwerden ab 6 Teilchen pro Person

Mindestbestellmenge 20 Teile pro Stück

Hausgemachte Treber Brot Schnittchen

Hokkaido-Kürbiskäsecreme auf hausgebackenem Treberbrot

Norddeutscher cremiger Hirtenkäse auf hausgebackenem Treberbrot

Hopfenfänger Bruschetta mit knackigem Tomatensalat und Bergkäse

Hausgemachter mariniertes Schwarzbierlachs auf hausgebackenem Treberbrot

Obazda mit Salzbrezel

Pro Person

4 Teile = 14,50 €

6 Teile = 16,20 €

8 Teile = 23,40 €



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Fingerfood kalt

Hummus mit Tahin und Grillgemüse im Weckglas

Pikantes Tomaten-Mandel Pesto mit Hähnchenbrust am Spieß

Obazda-Laugen-Schnittchen

Brotsalat im Glas

Käsespieße

Bergkäse-Laugen-Schnittchen

Laugenkonfekt

Pro Person

4 Teile = 14,50 €

6 Teile = 16,20 €

8 Teile = 23,40 €



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Fingerfood warm

Mini Burger

Falafel mit Hummus und Salat

Bayrischer Kartoffelsalat an Minifrikadelle

Mini Kürbiskernrösti mit Schwarzbierlachs

Cajun Gemüse Tower mit pikanter Tomatensauce

Hähnchen in Brezel-Brösel-Panade/Salat

Gebratenes Zwiebel Haxen Fleisch/Salat

Bremer Grünkohlschälchen

Original Bremer Knipp/Salzkartoffeln

Tomatencremesuppe mit cremigen Hirtenkäse

Pro Person

3 Teile = 12,90 €

5 Teile = 19,00 €

7 Teile = 24,00 €

Fingerfood Dessert

Brownie mit Kaffee-Cream

Bieramisu

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Panna Cotta mit Fruchtmarmelade

Pro Person

1 Teil = 4,80 €

3 Teile = 12,20 €



HOPFENFÄNGER

GEBRAUT IN BREMEN

Brötchenhälften

Hausgebeizter Lachs mit Schwarzbierbeize und Kräuter- Crème fraîche

Frisches Schinken-Hackepeter vom regionalen Schwein mit Zwiebeln

Würzige Käsescheiben mit Gurke und Tomate

Cremiger Eiersalat mit Tomaten-Kräuter-Pesto

Veganes Schnitzel mit pikanter Tomatensauce

Pro Hälfte 3,80 €

