

Der Kuhhirte



Kuhhirten
Gastr. Betr. oHG

Inhaberinnen:
Sigrid. Minnemann
& Angela. Giese

Kuhhirtenweg 7-11
28201 Bremen
Tel: 0421 / 555202

info@derkuhhirte.de

www.derkuhhirte.de

Angebot für Ihre Weihnachtsfeier
2024

Der Kuhhirte



Bekanntlich sind „Vorweihnachts-Feier-Tage“ die schönsten Tage, egal ob privat oder geschäftlich. Wir helfen Ihnen, daß ihre Feier unvergesslich wird.

Ein Erlebnis ist der Glühweinempfang auf unserer weihnachtlich dekorierten Terrasse (entsprechendes Wetter vorausgesetzt), bei dem sie hausgemachten Glühwein aus besten weihnachtlichen Zutaten und andere „Heißgetränke“ genießen können. (Außenempfang buchbar ab 30 Personen)

Angebote für den Empfang:

1. Empfangs-Getränkepauschale pro Gast & Std 9,80
(Kann nur für alle Teilnehmer gemeinsam gebucht werden, ab 20 Personen)

oder

2. Festbuchung pro Person jeweils pro Getr. & Gast:

- Hausgemachter Weihnachtsglühwein € 4,00
- Vollmichkakao mit Sahne & Mini-Marshmellows € 4,50
- Lumumba (Kakao wahlweise mit Rum, Amaretto oder Weinbrand) € 6,90
- Winterlicher Prosecco mit Apfel-Zimt Aroma € 5,00
- Heißer Apfelsaft € 3,50
- Steifer Grog € 4,50

Dazu empfehlen wir Fingerfood als „Flying Buffet“:

Datteln im Speckmantel & Lachs-Wrap mit Frischkäse (2+1 Stck)		€ 5,00
Lachs-Wrap mit Frischkäse	pro Stück	€ 3,50
Brezeln	pro Stück	€ 3,50
Weihnachtsgebäck	pro Gast	€ 4,00

Für eine Lagerfeuer-Romantik bieten wir ihnen auf unserer Terrasse:
Feuerschalen pro Stück inkl. Feuerholz € 18,00

Alle Preise dieser Seite verstehen sich inkl. MWSt.

Der Kuhhirte



Unsere weihnachtlichen Menüs

Nur auf Vorbestellung vom 1. November bis 22. Dezember

ab 10 Pers.

Menü „Weihnachtsbraten“

Kartoffel Möhren Suppe

Entenbraten an Orangensoße mit Rotkohl, Rosenkohl & Kartoffelklößen,
Spekulatius Dessert mit Himbeeren

pro Person € 33,20

Menü „Winterzauber“

Rahmsüppchen von Waldpilzen mit frischen Kräutern

Hirschbraten aus der Keule mit einer leckeren mit Rotwein verfeinerten
Wild-Sauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl & Kartoffel-Klößen

Eisvariation mit heißen Zimtpflaumen pro Person € 37,70

Menü „Wunderland“

Kürbissuppe mit Ingwer & Süßkartoffeln abgeschmeckt mit Chili

Gänsebraten mit Rotkohl, Rosenkohl, Kroketten & Kartoffelklößen

Espressocreme mit Karamell-Mandeln

pro Person € 41,70

Menü „Schneeflöckchen“ Vegan

vegane Alternative ab 1 Person als Tellergericht

Rote Beete Apfel Suppe mit Kokosmilch Schaum

Kürbis-Linsenbraten an Kirschsoße, Waldpilze, Rosenkohl oder Apfel-
rotkohl, Schupfnudeln oder Kartoffelklöße

Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Nüssen & Rosinen auf einer Kokosnuss -
Vanillesauce

pro Person € 26,50

Alle Preise dieser Seite verstehen sich inkl. MWSt

Der Kuhhirte



Unsere Weihnachts- Büffets

Nur auf Vorbestellung vom 1. November bis 22. Dezember

Büffet „Gabriel“

ab 30 Personen

Wildsamtsüppchen mit gebratenen Waldpilzen und Kräutercroûtons, Kleine Puten-Schnitzel in Panade, Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings. Rotkrautsalat mit Orangenfilets, Kartoffelsalat, Heringssalat in kleinen Gläsern, Brötchen Korb, Butter & vegane Zitronen-Kräuterbutter

Schweinebraten mit einer Honigkruste, Sauerbraten an Lebkuchensauce, Gänseragout, Bandnudeln mit frischen Cherrytomaten, Knoblauch und Basilikum Krokette, Spätzle, Kartoffelklöße, Rotkohl, Rosenkohl & Kohlrabi

Schokoladenpudding mit Sahne, Vanillepudding mit Glühweinfrüchten, verschiedene Eiscremesorten mit Toppings

pro Person € 34,90

Büffet „Balthasar“

ab 30 Personen

Kürbissuppe mit Ingwer, Süßkartoffel & Chili (vegan)

Crêpesröllchen mit Räucherlachs, Williams-Birnen gefüllt mit Ziegen-Frischkäse, Rotkraut-Orangen-Salat mit Mandeln, Apfel-Cranberry-Walnuß-Salat, Tomatensalat mit Pinienkernen, verschiedene Käsesorten mit Chutneys, Trauben, Brötchen Korb, Butter & vegane Zitronen-Kräuterbutter

Knuspriger Entenbraten, Rinderschmorbraten an Thymianzweigen, Schweinebraten mit einer Honigkruste, Ofen-Gemüse auf gestovtem Spitzkohl, getrüffeltes Pilzmaultaschen, Kartoffelklöße, Butterspätzle und Rosenkohl

Bratäpfel an einer Vanillesoße, Grießpudding mit Backpflaumen.

pro Person € 36,50

Alle Preise dieser Seite verstehen sich inkl. MWSt

Der Kuhhirte



Unsere Weihnachts Büffets

Nur auf Vorbestellung vom 1. November bis 22. Dezember

Büffet „Niklas“

ab 30 Personen

Traditionelle Festtagssuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Eierstich

Crêpesröllchen mit Räucherlachs, Williams-Birnen gefüllt mit Ziegen-Frischkäse, Veganer Linsensalat, winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Brötchen Korb, Butter & vegane Zitronen-Kräuterbutter

Gulasch vom Rind mit Preiselbeer Rahm verfeinert, Sauerbraten an Lebkuchensoße, Saftiger Schweinebraten mit Estragon-Senfsauce, Entenbraten, Rotkohl, Kohlrabi, Kartoffelknödel, Krokette, Spätzle, Veganer Auberginen-Hirse-Auflauf mit Walnüssen.

Warmer Apfelstrudel an Vanillesoße, Milchreis mit beschwipsten Kirschen, Eiscreme mit Toppings.

pro Person € 37,50

Weihnachts-Büffet „Holly“

ab 40 Personen

Rahmsüppchen von Waldpilzen mit frischen Kräutern

Räucherlachs-Spinat-Röllchen, Shrimps Salat, Lachs mit Honig-Dillsauce, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Gemüse-Anti-Pasti, Couscous-Kürbis-Feta Salat, Apfel-Cranberry-Walnuß-Salat, kalte Hirschfrikadellen, Williams-Birnen gefüllt mit Ziegenkäse, Käse mit Feigensenf. Brötchen Korb, Butter & vegane Zitronen-Kräuterbutter

Entenbraten, Hirschkeule mit Maronen, gefüllte Röllchen vom Schollenfilet, saftiger Grillschinken, rosa gebratenes Roastbeef, Gemüse-Lasagne, Broccoli mit Mandelblättern, Rotkohl, Rosenkohl, Wirsingpüree, Macaire-kartoffeln, Kartoffelklöße, Süßkartoffel-Pommes & Reis

Lebkuchen-Tiramisu, Bremer Rote Grütze mit Vanillesoße, Mousse au Chocolat, Panna cotta mit Fruchtmark im Glas, Eiscreme mit Toppings.

pro Person € 39,50

Alle Preise dieser Seite verstehen sich inkl. MWSt