

# *R e s t a u r a n t* *Z u m P l a t z h i r s c h*

## Menüangebot

*ab 10 Personen*

*Liebe Gäste,*

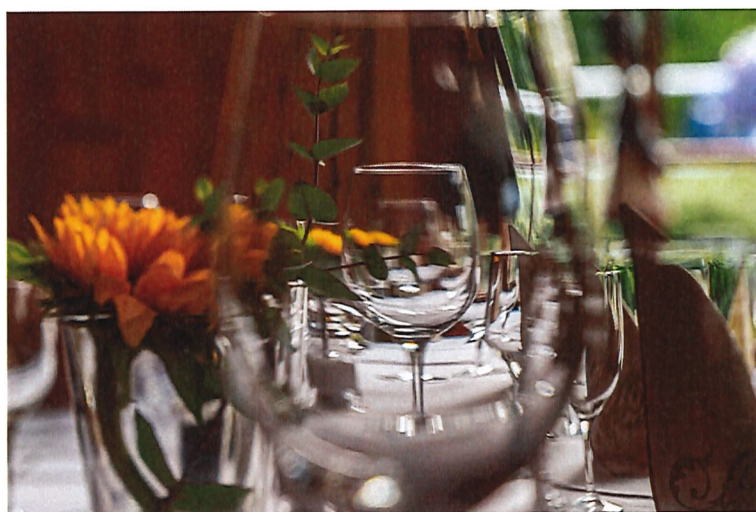
*Sie können alle Menüs umgestalten und nach Ihren Wünschen austauschen, zum Beispiel: Vorspeisen, Suppen und Dessert, dies gilt auch für die Beilagen.*

*Der Jahreszeit entsprechend bieten wir Ihnen zusätzlich auch saisonale Speisen an.*

*Die Sonderkarten können Sie auf unserer Internetseite einsehen.*

*Wir beraten Sie bei Ihrer Auswahl gern und stehen für Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.*

*Wir würden uns freuen, Sie möglichst bald bei uns begrüßen zu dürfen und wir versichern Ihnen, dass wir unser Möglichstes tun werden, damit Sie angenehme Stunden in unserem Hause verbringen können.*



*Ihr Team vom Restaurant „Zum Platzhirsch“  
Kuhgrabenweg 30, 28359 Bremen  
Telefon: 0421 – 1651 70 70, Telefax: 0421 – 65 52 12*

## Menü 1

*Doppelte Rinderkraftbrühe „Celestine“  
mit feinen Kräuter-Pfannkuchen-Streifen  
oder Hochzeitsuppe mit feiner Einlage*  
\*\*\*

*Schweinefilet am Stück gebraten  
mit frischem Gemüseauswahl,  
Sauce Bearnaise, Pilzrahmsauce,  
Kartoffelgratin und Kroketten*  
\*\*\*

*Hausgemachtes Parfait  
an exotischen Früchten  
mit Amarettosabayon*

*38,80 Euro*

*oder  
mit Schweinefilet und Roastbeef*

*44,80 Euro*

## Menü 2

*Norwegischer Wildsalm  
in Limonenbutter gebraten  
mit einer Gamba auf Safransauce,  
Blattspinat und Basmatireis*  
\*\*\*

*Hausgemachte Kalbsbouillon  
mit altem Sherry und Chesterstange*  
\*\*\*

*Barbarie-Ente  
frisch gebraten aus dem Ofen  
Thymian-Orangensauce, Rosenkohl  
frischer Apfelrotkohl, gefüllter Schmorapfel und  
hausgemachte Knödel und Salzkartoffeln*  
\*\*\*

*Frische Erdbeeren  
mit weißer Mousse au Chocolat (nach Saison)*

*53,80 Euro*

## Menü 3

*Steinpilzcreme mit  
frischen Kräutern*

\*\*\*

*Edelfischteller  
mit norwegischem Fjordlachs, Zander und  
Limandesfilet auf Gemüse-Pappardelle  
sautierten Tomaten und Basilikumsauce*

\*\*\*

*Gebackene Apfelringe mit Bourbon Vanilleeis  
an frischen Früchten, Sahne und Minze*

\*\*\*

**42,90 Euro**

## Menü 4

*Rinderkraftbrühe „Celestine“  
mit feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen*

\*\*\*

*„Steakplatte „Zum Platzhirsch“  
mit Rumpsteak, Schweine-, und Hähnchenbrustfilet,  
gebratene Champignons, frisches Gemüse der Saison,  
Sauce Bearnaise, Burgundersauce, Kartoffelgratin und Kroketten*

\*\*\*

*Vanilleeis mit  
heißen Schattenmorellen und Sahne*

**41,80 Euro**

## Menü 5

*Allgäuer Bergkäsesuppe mit Kräutercroutons*

\*\*\*

*Bayrische Schmankerln  
mit Schweinshaxe, Krustenbraten, Leberkäse,  
Nürnberger, Sauerkraut, Rotkohl, Braunbiersauce,  
Spätzle, Kartoffelknödel und Bratkartoffeln*

\*\*\*

*Kaiserschmarrn  
mit Vanilleeis und heißen Pflaumen*

**35,80 Euro**

## Menü 6

*Frische Blattsalate der Saison in Honig-Senf-Dressing,  
Gravedlachs, Pinienkernen, feinen Gurkenstreifen,  
Karottencroutons und zweierlei Baguette*

\*\*\*

*Steinpilzcreme  
mit frischen Kräutern*

\*\*\*

*Roastbeef vom Angusrind, rosa gebraten,  
Gemüseauswahl, Pfeffersauce, Sauce Bearnaise,  
Birnenkartoffeln und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Frische Erdbeeren auf Vanilleeis  
nach „Art der Romanoffs“ (nach Saison)*

**53,50 Euro**

## Menü 7

*Hochzeitssuppe  
mit feiner Einlage*

\*\*\*

*Schweinebraten frisch aus dem Ofen, panierte Hähnchenschnitzel  
„Wiener Art“, kleine Rinderrouladen, Sauce Hollandaise,  
Rotwein-Schalotten-Sauce, Apfelrotkohl, Gemüseauswahl,  
Kroketten und Salzkartoffeln*

\*\*\*

*Vanilleeis  
mit heißen Kirschen und Sahne*

**38,80 Euro**

## Menü 8

*Avocado Fächer an gebratenen Gambas  
an feiner Kräutercreme und Salatbouquet*

\*\*\*

*Hausgemachte Kalbsschwanzsuppe mit altem Sherry  
und Chesterstange*

\*\*\*

*Rinderfilet vom „Argentinischem Angusbeef“  
am Stück, rosa gebraten, Gemüseauswahl,  
Pfeffersauce, Sauce Bearnaise,  
Kartoffelgratin und Birnenkartoffeln*

\*\*\*

*Hausgemachte Dessertvariation  
an exotischen Früchten und Sahne*

57,50 Euro

## Menü 9

*Krabbencocktail „Büsumer Art“  
auf Eisbergsalat mit Cocktailsauce und  
zweierlei Baguette*

\*\*\*

*Steinpilzconsomme  
mit frischem Kerbel und Chesterstange*

\*\*\*

*Hirschrückenmedaillons  
mit Edelpilzen, gefüllter Preiselbeer Birne,  
gepfefferten Kirschen, Apfelrotkohl, Broccoli,  
Spätzle und Kroketten*

\*\*\*

*Dessertvariation „Platzhirsch“  
an frischen Früchten und  
Amarettosabayone*

59,50 Euro

## *Menü 10*

### *Matjesessen „Vegesacker Art“*

*„Bad Zwischenahner“ Rauch-Aalsuppe mit  
frischen Kräutern und feiner Gemüseeinlage*

*\*\*\**

*Verschiedene Matjesvariationen:*

*Aalrauchmatjes, Sherry-Matjes und Matjes „Natur“*

*mit roten Zwiebeln garniert,*

*Bismarckhering, Brathering*

*Speckstippe*

*Hausfrauensauce, Currysauce, Dillsauce*

*Grüne Speckhohnen*

*Bratkartoffeln*

*Salzkartoffeln*

*Schwarzbrot*

*\*\*\**

*Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne*

*36,50 Euro*

# *Bayrisches Buffet Nr. 1*

\*\*\*

*(ab 30 Personen)*

*Dreierlei von Räucherfischen  
mit Meerrettichsahne*

\*\*\*

*Hausgemachte Fleischpflanzerl  
Deftige bayrische Braten- und Wurstplatte mit  
kaltem Schweinebraten, Räucherschinken und Bauernmettwurst  
Regensburger Wurstsalat*

\*\*\*

*Kartoffelsalat  
mit Rauke und Radieserl  
Krautsalat  
Gurken- und Bohnensalat*

\*\*\*

*Gebratenes Lachs- und Seehechtfilet an Riesling-Kräuter-Sauce  
Krustenbraten, Haxen und Leberkäse frisch aus dem Ofen  
mit Braunbiersauce*

*Hähnchen- und Schweineschnitzel „Wiener Art“  
Kesselfrische Weißwürste mit süßem Senf  
Kartoffelknödel, Butterspätzle und Bratkartoffeln  
Apfelrotkohl, Sauerkraut und Gemüseauswahl*

\*\*\*

*Bayrische Käseplatte mit Obatzda,  
roten Zwiebeln und Salzstangen und mit Weintrauben garniert*

\*\*\*

*Brotkorb mit Semmeln, Brezel, Bauernbrot und Butter*

*Frischer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Bayerische Creme an Erdbeermark  
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis*

\*\*\*

*43,50 Euro*

# Buffet Nr. 2

\*\*\*

(ab 30 Personen)

(kaltes und warmes Buffet)

„Holsteiner Kartoffelcreme“  
mit Würstchen und Speckflakons“

## kalt:

Roastbeef kalt vom „Argentinischem Angusrind“  
mit Remouladensauce  
Kleine Schweinefiletmedaillons  
Matjes nach Hausfrauenart  
Hausgebeizter Gravedlachs mit Sahnemeerrettich  
Gambas und Riesengarnelen  
Heilbutt und Forellenfilet frisch aus dem Rauch  
Gemischte Salatplatte mit zweierlei Dressing  
Melone mit Schinken  
Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

## warm:

Krustenbraten  
frisch und knusprig aus dem Ofen  
Panierte Hähnchenschnitzel „Bombay“  
mit Früchten in Currysauce  
Gebratener norwegischer Fjordlachs  
auf Blattspinat an Krebschaumsauce

## Beilagen:

Kartoffelgratin, Basmatireis und Kroketten  
Gemüseauswahl

\*\*\*\*\*

Erlasene Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck garniert,  
Gemischter Brotkorb und Butter und Kräuterbutter  
Frischer Obstsalat mit Eisvariation  
„Bremer Rote Grütze“ mit Vanillesauce

47,50 Euro



# Buffet Nr. 3

\*\*\*

(ab 40 Personen)

## Italienisches Buffet

Tomatencreme  
mit frischem Basilikum  
oder  
Bruschetta

### warm:

Gambas al ajillo  
Filet von der Dorade auf Ratatouillegemüse  
Kalbsfilet zart rosa gebraten an Basilikumsauce  
Saltimbocca a la „Romana“  
Lasagne mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce und Käse überbacken  
Vegetarische Gemüse-Lasagne  
Verschiedene Pasta  
mit Pesto, Basilikumsauce, fruchtig pikante Tomatensauce,  
Gorgonzola-Sauce

### kalt:

Antipasti mit gebratenen Auberginen, Tomaten, Paprika, Zucchini und Champignons  
sowie mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten und Oliven  
Capriccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan  
Tomate „Mozzarella“ mit hausgemachtem Pesto  
Italienischer Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten  
Vittello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern garniert)  
Parmaschinken mit Melone  
Erlesener Brotkorb mit Ciabatta und Baguette mit Butter und Kräuterbutter

\*\*\*\*\*

Italienische Käseplatte  
Tiramisu, Pistazienmousse, Obstsalat von frischen Früchten

55,80 Euro



Ab 30 Personen



## **Grillbuffet Nr. 1**

*Norwegisches Lachsfilet mit Gemüse und feinen Kräutern in Folie gebacken, argentinisches Roastbeef, marinierte Schweinenackensteaks, Hähnchenbrustfilet, Spareribs, Grillspeck, verschiedene Krakauer, Geflügelbratwurst, Schaschlik in eigener Sauce, Maisgemüse, Grillkäse, Gemüsebratlinge, „Amerikanische Art“ mit Zwiebeln, Tomate und Bacon, gegrillte Champignons, Mozzarella Caprese, Antipasti, mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelecken, Sauerrahm, verschiedene Saucen und Dipps, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Krautsalat, Bauernsalat, Kartoffelsalat mit und ohne Speck, Brotkorb und Kräuterbutter*

*52,80 Euro pro Person*

## **Grillbuffet Nr. 2**

*Norwegisches Lachsfilet mit Gemüse und feinen Kräutern in Folie gebacken, argentinisches Roastbeef, marinierter Schweinenackensteaks, Hähnchenbrustfilet, Grillspeck, Krakauer, Geflügelbratwurst, Schaschliks in eigener Sauce, Maisgemüse „Amerikanische Art“ mit Zwiebeln, Tomate und Bacon, gegrillte Champignons, Antipasti, Mozzarella Caprese, mediterranes Grillgemüse, Gemüsebratlinge, Rosmarinkartoffeln, Sauerrahm, verschiedene Saucen und Dipps, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Krautsalat, Bauernsalat, Kartoffelsalat mit und ohne Speck, Brotkorb mit Kräuterbutter*

*46,80 Euro pro Person*

## **Grillbuffet Nr. 3**

*Kräutersteaks, Krakauer, Geflügelbratwurst, Grillspeck, Hähnchenbrustfilet, Maisgemüse „Amerikanische Art“ mit Zwiebeln, Tomate und Bacon, Meditteranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm, Gemüsebratlinge, Mozzarella Caprese mit hausgemachtem Pesto, verschiedene Saucen und Dipps, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Krautsalat, Bauernsalat, Antipasti, Kartoffelsalat mit und ohne Speck, Kräuterbutter und zweierlei Baguette.*

*39,80 Euro pro Person*



# Grillbuffet Nr. 4



*Argentinisches Roastbeef*

*Garnelen-Spieße mit süß scharfer Chilisauce*

*Marinierte Schweinenackensteaks und Hähnchenbrustfilet*

*Krakauer und Geflügelbratwurst*

*Norwegisches Lachsfilet mit Gemüse und feinen Kräutern in Folie gebacken*

\*\*\*

*Rosmarinkartoffeln, Kartoffelecken mit Sourcream*

*Gemüsebratlinge, Grillkäse, gegrillte Champignons*

*Feta-Päckchen mit gegrillten Zucchini und Cherrytomaten*

*Hausgemachter Kartoffelsalat mit- und ohne Speck*

*Melonensalat mit Rucola und Büffelmozzarella*

*Grillgemüsesalat mediterran*

*Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Olivenöl und Parmesan*

*Bauernsalat mit Fetakäse und roten Zwiebeln, Peperoni und Oliven*

*Gurken- und Bohnensalat, Krautsalat*

*Brotkorb mit Kräuterbutter*

*Dips: Knoblauch Dip, Curry Dip, Barbecuesauce, Zaziki*

\*\*\*

*Dessert: Erdbeer-Panna Cotta und Eisvariation mit verschiedenen Fruchtsaucen*

*50,80 € ohne Dessert*

*57,80 mit Dessert*

*(Preisänderungen vorbehalten)*