

III KONSUL   
**HACKFELD**  
HAUS III 

tagungen | events | feiern

**CATERING**

Getränke | Speisen





# Getränke

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*Ich lache niemals, bevor ich meinen Kaffee hatte.  
(William Clark Gable, 1901-1960, Schauspieler)*

## HEISS

Kaffee   <i>Filterkaffee</i>	Tasse	EUR <b>1,01</b>
Kaffee   <i>Filterkaffee</i>	Becher	EUR <b>1,51</b>
Kaffee   <i>aus der Espressomaschine</i>	Tasse	EUR <b>1,76</b>
Kaffee   <i>ca. 12 Tassen</i>	Kanne	EUR <b>12,02</b>
Kaffee deluxe   <i>ca. 20 Tassen</i>	Kanne	EUR <b>19,92</b>
Kaffee entkoffeiniert   <i>ca. 12 Tassen</i>	Kanne	EUR <b>12,02</b>
Kaffee entkoffeiniert deluxe   <i>ca. 20 Tassen</i>	Kanne	EUR <b>19,92</b>
Tee   <i>verschiedene Sorten</i>	Glas	EUR <b>1,68</b>
Tee   <i>verschiedene Sorten   ca. 5 Gläser</i>	Kanne	EUR <b>9,41</b>
Cappuccino	Tasse	EUR <b>2,18</b>
Espresso	Tasse	EUR <b>1,68</b>
Espresso Doppio	Tasse	EUR <b>2,35</b>
Latte Macchiato	Tasse	EUR <b>2,69</b>
Milchkaffee	Tasse	EUR <b>2,35</b>





# Getränke

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*Das Trinkgeschirr, sobald es leer, macht keine rechte Freude mehr.  
(Heinrich Christian Wilhelm Busch, 1832-1908, humoristischer Dichter)*

## SOFT

Apfelschorle   <i>Vilsa</i>	0,25 l	EUR <b>1,18</b>
Apfelschorle   <i>Vilsa</i>	1,0 l	EUR <b>1,93</b>
Bionade   <i>verschiedene Sorten</i>	0,33 l	EUR <b>1,51</b>
Coca Cola   Fanta   Sprite   Mezzo Mix	0,33 l	EUR <b>1,51</b>
Coca Cola   Fanta   Sprite	1,0 l	EUR <b>2,77</b>
Fruchtsäfte   <i>verschiedene Sorten</i>	1,0 l	EUR <b>5,46</b>
Vitamalz	0,33 l	EUR <b>1,18</b>
Mineralwasser   <i>verschiedene Sorten</i>   <i>Vio</i>	0,25 l	EUR <b>1,01</b>
Mineralwasser   <i>verschiedene Sorten</i>   <i>Vilsa</i>	1,0 l	EUR <b>1,43</b>



# Getränke

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

*Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Nach einer Weile braucht er einen Drink.*  
(Woody Allen, \*1935, Filmregisseur, Autor & Schauspieler)

## PRICKELND

Beck's Bier   Lemon   Alkoholfrei	0,33 l	EUR <b>2,02</b>
Rot   Claus Jacob, Dornfelder   <i>Deutschland (Pfalz)</i>	0,2 l	EUR <b>2,18</b>
Rot   Claus Jacob, Dornfelder   <i>Deutschland (Pfalz)</i>	0,75 l	EUR <b>8,32</b>
Weiss   Claus Jacob, Riesling   <i>Deutschland (Pfalz)</i>	0,2 l	EUR <b>2,18</b>
Weiss   Claus Jacob, Riesling   <i>Deutschland (Pfalz)</i>	0,75 l	EUR <b>8,32</b>
Sekt   Rotkäppchen   <i>trocken</i>	0,1 l	EUR <b>1,26</b>
Sekt   Rotkäppchen   <i>trocken</i>	0,75 l	EUR <b>10,08</b>





# Catering

Die Mindestabnahme liegt bei jeder Speise bei zwanzig Stück

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.*  
(Sir Winston Leonard Spencer-Churchill, 1874-1965, britischer Staatsmann)

Teilen Sie uns gerne die von Ihnen ausgesuchten Positionen mit, dann erstellen wir Ihnen gerne -zusammen mit unseren Zulieferern- ein leckeres Angebot.

**Information:** Da ein Großteil der genannten Speisen von externen Unternehmen vorbereitet und geliefert werden, entstehen für diese je Caterer Transport- und Fahrtkosten (EUR 50,-) - diese Kosten werden pro Veranstaltung und/oder Kalendertag berechnet.

## HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

▷ krosses Brötchen

▷ körniges Brötchen

### Fleisch:

Bremer Gekochter, Fleischsalat, gekochtem Delikatess-Schinken, Kalbsleberwurst, Kassler, Pfälzer Leberwurst, Putenbrust, Räucherschinken, Salami und/oder Zwiebelmett (gewürzt)

### Vegan|Vegetarisch:

Camembert, Ei-Scheiben, Esrom, Gouda, Kräuterfrischkäse und/oder Tomate/Mozzarella





# Catering

Die Mindestabnahme liegt bei jeder Speise bei zwanzig Stück

*Das Leben ist zu kurz um schlecht zu Essen.  
(Volker Neufang)*

Aus Erfahrung rechnet man mittags ca. 4 bis 5 Teile pro Person - zu anderen Zeiten ca. 2 bis 3 Teile.

## FINGERFOOD / *Caterer #1*

- ▷ Fleisch | Chicken-Terriyaki (Löffelhappen)
- ▷ Fleisch | Hähnchen Wrap
- ▷ Fleisch | Hähnchen-Saté-Spieße
- ▷ Fleisch | Kartoffelsalat mit Mini-Schnitzelchen (Löffelhappen)
- ▷ Fleisch | Mini-Burger | *Rinderpattie*
- ▷ Fleisch | Mini-Pulled Chicken-Burger
- ▷ Fleisch | Putenfiletspieße mit Ananas
- ▷ Fleisch | Quesadilla mit Fleisch
- ▷ Fleisch | Schweinefiletspieße mit Olive
  
- ▷ Vegan | Bruschetta (Löffelhappen)
- ▷ Vegan | Bulgursalat (Löffelhappen)
- ▷ Vegan | Falafelbällchen
- ▷ Vegan | Gemüse Wrap
- ▷ Vegan | Hirsesalat (Löffelhappen)
- ▷ Vegan | Pimientos de Padrón
  
- ▷ Vegetarisch | Nudelspieße
- ▷ Vegetarisch | Pizzaspieß | *Grillgemüse*
- ▷ Vegetarisch | Pizzaspieß | *Tomate-Mozzarella*
- ▷ Vegetarisch | Quesadilla mit Gemüse
- ▷ Vegetarisch | Quiche-Küchlein
- ▷ Vegetarisch | Tomate-Mozzarella-Spieße



# Catering

Die Mindestabnahme liegt bei jeder Speise bei zwanzig Stück

*Ein leerer Magen ist ein schlechter Ratgeber.*  
(Albert Einstein, 1879-1955, theoretischen Physiker)

Aus Erfahrung rechnet man mittags ca. 4 bis 5 Teile pro Person - zu anderen Zeiten ca. 2 bis 3 Teile.

## FINGERFOOD / Caterer #2

- ▷ Fleisch | Hähnchen in Knusperhülle
- ▷ Fleisch | Hähnchenspieß mit Erdnuss-Dip
- ▷ Fleisch | Mini-Frikadellen
- ▷ Fleisch | Schweinefilet mit Mango-Chutney
  
- ▷ Vegan | Falafelbällchen mit oder ohne Dip
- ▷ Vegan | Gemüsesticks mit Hummus-Dip
- ▷ Vegan | Spaghetti-Salat mit Pinienkernen & Gemüsestreifen
  
- ▷ Vegetarisch | Käsespieß mit Traube
- ▷ Vegetarisch | Mini-Frühlingsrollen
- ▷ Vegetarisch | Mini-Pita mit Hummus und getrockneter Tomate





# Catering

Die Mindestabnahme liegt bei jeder Speise bei zwanzig Stück

*Unsere Nahrungsmittel sollten Heil-, unsere Heilmittel Nahrungsmittel sein.  
(Hippokrates, griechischer Arzt)*

## SUPPEN & EINTÖPFE

Die Möglichkeiten sind abhängig vom Aufbau des Raumes, der Personenzahl und/oder weiteren freien Räumen für eventuelle Sitzmöglichkeiten.

- ▷ Bremer Hochzeitssuppe | *Hühnersuppe*
- ▷ Curry-Kokos-Suppe
- ▷ Erbsensuppe
- ▷ Gazpacho mit Chorizo
- ▷ Gazpacho ohne Chorizo
- ▷ Gulaschsuppe
- ▷ Gyrossuppe
- ▷ Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch
- ▷ Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
- ▷ Käse-Lauch-Suppe ohne Hackfleisch
- ▷ Kürbissuppe | *saisonal*
- ▷ Minestrone
- ▷ Misosuppe
- ▷ Pilzrahmsuppe
- ▷ Spargelsuppe | *saisonal*
- ▷ Tomatencremesuppe
  
- ▷ Baguettekorb | *geschnitten*





# Catering

Die Mindestabnahme liegt bei jeder Speise bei zwanzig Stück

*Beim Essen und bei Geschäften sollst du nicht bescheiden sein.  
(indisches Sprichwort)*

## WARM & HERZHAFT

Die Möglichkeiten sind abhängig vom Aufbau des Raumes, der Personenzahl und/oder weiteren freien Räumen für eventuelle Sitzmöglichkeiten.

- ▷ Chili con Carne
- ▷ gebackener Schafskäse auf Ratatouille Gemüse
- ▷ gefüllte Paprika mit Couscous & Tomaten-Schafskäse-Sauce dazu Salat
- ▷ Hähnchen überbacken mit Tomate-Mozzarella dazu Paprika-Gemüse & Reis
- ▷ Rindergulasch mit Waldpilzen dazu Nuss-Spätzle & Preiselbeere-Sauce
- ▷ Rinderroulade mit Speckrosenkohl & Petersilienkartoffeln
- ▷ Schweine-Geschnetzeltes Züricher Art dazu Buttererbsen & Kräuterspätzle
- ▷ zarte Poulardenbrust in Honig-Balsamico-Sauce dazu Möhren-Lauchgemüse & Kartoffelrösti
- ▷ zartes Lachsfilet auf Blattspinat mit milder Dijon-Senf-Sauce & Dillkartoffeln





# Catering

Die Mindestabnahme liegt bei jeder Speise bei zwanzig Stück

*Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.  
(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832, deutscher Dichter)*

## DESSERTS

- ▷ After-Eight-Creme
- ▷ Baileys-Creme mit Himbeeren
- ▷ Bayrisch Creme mit Himbeermark
- ▷ Blueberry-Cheesecake-Creme
- ▷ Crème brûlée
- ▷ Limettencreme mit Schokoraspel
- ▷ Mandel Panna cotta
- ▷ Mousse au Chocolat
- ▷ Obst der Saison | *saisonabhängig*
- ▷ Obstsalat mit Mascarpone-Creme oder Vanillesauce
- ▷ Panna cotta mit Fruchtmark
- ▷ rote Grütze mit Mitternachtstraum
- ▷ Stracciatella-Creme mit Waldbeeren
- ▷ Tiramisu





# Catering

Die Mindestabnahme liegt bei jeder Speise bei zwanzig Stück

*Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.*  
(Georges Auguste Escoffier, 1846-1935, französischer Meisterkoch)

## KUCHEN & GEBÄCK

- ▷ Amerikaner
- ▷ Berliner
- ▷ Blechkuchen | *verschiedene Sorten*  
*Apfel-Creme-Schnitte / Apfel-Streusel-Schnitte / Donauwelle / Erdbeer-Sahne-Schnitte / Käse-Mandarine / Mohnschnitte mit Streuseln / Schokolade / Schokolade-Kirsch*
- ▷ Butterkuchen
- ▷ Donut
- ▷ Kekse
- ▷ Laugenbrezeln
- ▷ Muffins | *verschiedene Sorten*
- ▷ Salzgebäck

**Teilen Sie uns gerne die von Ihnen ausgesuchten Positionen mit, dann erstellen wir Ihnen gerne -zusammen mit unseren Zulieferern- ein leckeres Angebot.**

**Information: Da ein Großteil der genannten Speisen von externen Unternehmen vorbereitet und geliefert werden, entstehen für diese je Caterer Transport- und Fahrtkosten (EUR 50,-) - diese Kosten werden pro Veranstaltung und/oder Kalendertag berechnet.**





Stand: 14. Oktober 2024 | alle vorherigen Versionen sind ungültig

#### Hintergründe | copyright ©:

- Seite 01 | Hintergrund Foto erstellt von mrsiraphol - de.freepik.com | <https://de.freepik.com/fotos/hintergrund>
- Seite 01 | Hintergrund Vektor erstellt von rawpixel.com - de.freepik.com | <https://de.freepik.com/vektoren/hintergrund>
- Seite 02 | Hintergrund Foto erstellt von valeria\_aksakova - de.freepik.com | <https://de.freepik.com/fotos/hintergrund>
- Seite 03 | Raum Foto erstellt von freepik - de.freepik.com | <https://de.freepik.com/fotos/raum>
- Seite 04 | Wein Foto erstellt von freepik - de.freepik.com | <https://de.freepik.com/fotos/wein>
- Seite 05 | Hintergrund Foto erstellt von freepik - de.freepik.com | <https://de.freepik.com/fotos/hintergrund>
- Seite 06 | Lebensmittel Foto erstellt von timolina - de.freepik.com | <https://de.freepik.com/fotos/lebensmittel>
- Seite 07 | Lebensmittel Foto erstellt von timolina - de.freepik.com | <https://de.freepik.com/fotos/lebensmittel>
- Seite 08 | Lebensmittel Foto erstellt von freepik - de.freepik.com | <https://de.freepik.com/fotos/lebensmittel>
- Seite 09 | Lebensmittel Foto erstellt von valeria\_aksakova - de.freepik.com | <https://de.freepik.com/fotos/lebensmittel>
- Seite 10 | Hintergrund Foto erstellt von KamranAydinov - de.freepik.com | <https://de.freepik.com/fotos/hintergrund>
- Seite 11 | Hintergrund Foto erstellt von freepik - de.freepik.com | <https://de.freepik.com/fotos/hintergrund>

#### Caterer/Zulieferer (vorwiegend):

**Bremer Brötchen GmbH**  
Balgebrückstraße 3-5 | 28195 Bremen

**Die Blöchliger Catering Bremen**  
Hinterm Sielhof 31 | 28277 Bremen

**Töbelmanns Partyservice**  
Arster Landstraße 39 | 28279 Bremen



KONSUL-HACKFELD-HAUS Vermietungs- und Betriebsgesellschaft mbH  
Birkenstraße 34 | 28195 Bremen  
fon (0421) 169 24 64  
fax (0421) 165 48 32  
info@khh-bremen.de  
www.khh-bremen.de