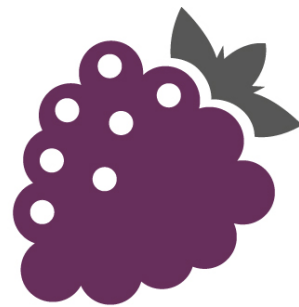
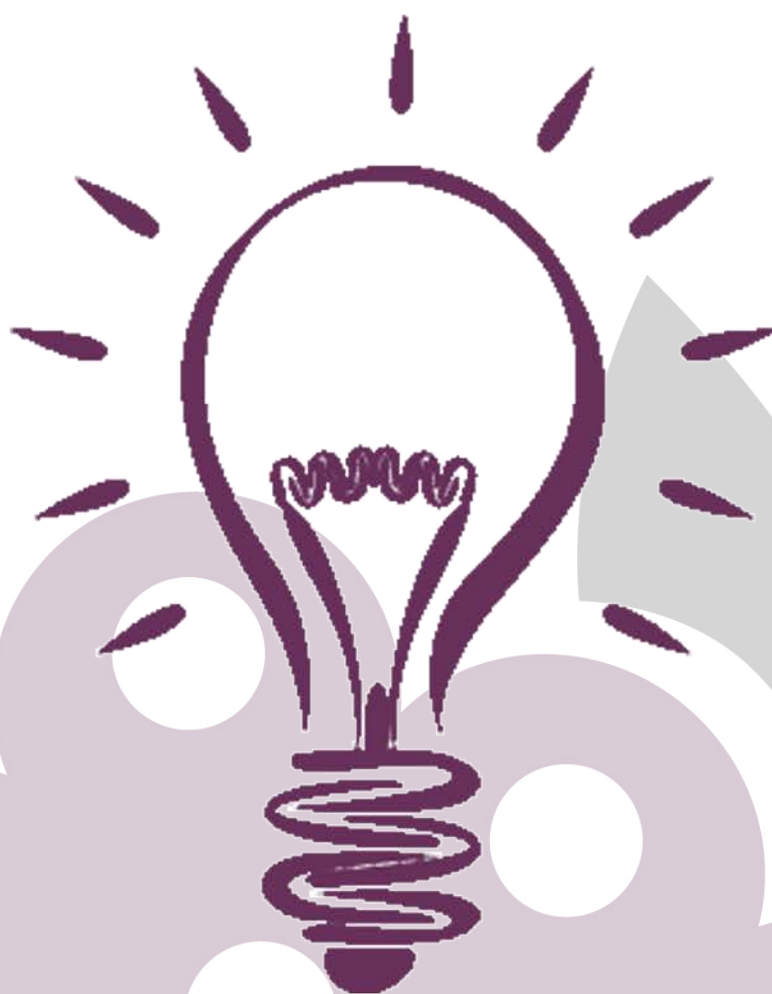


# BRAMBERI CATERING



— *herrlich. lecker. anders.* —



**OFFICE  
CATERING**

Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Geschäftspartner, verehrte Kunden,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an **BRAMBERI CATERING!**

Als professioneller Full-Service-Caterer unterstützen wir Ihren Business-Event, das Team-Meeting, die Tagung oder die Konferenz mit unseren breitgefächerten Office-Catering Dienstleistungen.

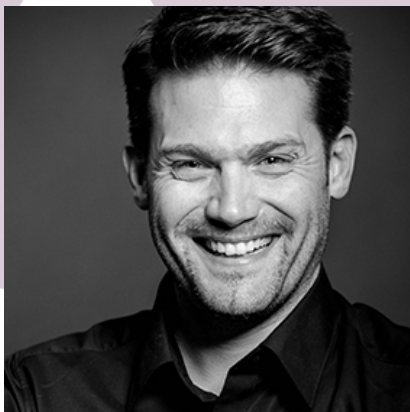
Sie organisieren ein internes Meeting, haben wichtige Gäste im Haus oder wollen Ihr Team mit einer kleinen kulinarischen Geste neu motivieren? Dann haben wir genau das Richtige für Sie!  
Erleben und schmecken Sie eine nachhaltige und zeitgemäße Kreativ-Küche von einem der besten Caterer der Region – und offiziellem Preisträger des Gastro-Sterns aus 2015.

Von den Teilnehmern eines Meetings oder der Tagung werden meist Höchstleistungen erwartet. Schnell werden Sie feststellen, dass die Aufmerksamkeit und die Mitarbeit mit guter und ausgewogener Pausen-Verpflegung einfach besser ist. Auch Ihre Veranstaltung lebt vom Gesamtkonzept, gerne unterstützen wir Sie hierbei speziell beim kulinarischen Teil, denn wir haben die Erfahrung bei der Ausrichtung selbst kleiner Workshops.

Neben einer individuellen und Budget-orientierten Beratung stehen wir Ihnen auf Wunsch aber auch mit weiteren nützlichen Dienstleistungen wie Eventmobiliar, Konferenz- und Medientechnik oder sogar der Organisation des abendlichen „Come-Together“ oder dem „Kick-off“ zur Seite.  
In Ihren Räumlichkeiten oder einer unserer zahlreichen Partner-Locations.

Wir freuen uns darauf, schon bald von Ihnen zu hören und Sie persönlich kennenzulernen!

Herzlichst und mit herrlichen Grüßen, Ihr



Tom Behr



Stefan Lehmann

## Leistungsübersicht

### Lecker.Bissen

Seite 4 – 5

Mini-Brötchen / Canapées / Schnittchen

Frühstück.Arrangement

### Finger.Food

Seite 6 – 9

Herzhaft / Fein / Warm / Vegetarisch / Vegan / Süß

Gourmet.Platten

### Business.Lunch

Seite 10 – 12

Team-Essen / Eintöpfe

Business Lunch / Suppen / Salate / Dessert

### Snack.Attack

Seite 13

Belegte Brötchen / Sandwiches / Wraps / Bagels

Fruits & Sweets / Muffins, Cookies & Co.

### Tagung.Meeting

Seite 14

Halb-/Ganztagspauschalen

### Getränke

Seite 15

### Office.Services / Logistik

Seite 16

Konferenz- & Bürotechnik

Lieferpauschalen

### Event.Services

Seite 17

### Herrenhaus Buchholz – Premium Event Location

Seite 18

### LocationFUXX – Locations für Ihren Event

Seite 19

*Alle Preisangaben verstehen sich zzgl. 19% MwSt. und gelten ab 20 Personen. Kleinere Personenzahlen sind auf Anfrage möglich und werden individuell zusammengestellt.  
Inbegriffen sind Chafing-Dish (sofern benötigt), Brennpaste, Vorlagebesteck und Anrichtegeschirr.  
Gastartikel (Porzellan, Bestecke, Servietten, Gläser) bieten wir Ihnen nach Bedarf an.*

## Lecker. Bissen

Zum Empfang, zur Pause oder einfach so. Unsere Leckerbissen in abwechslungsreichen und zeitgemäßen Variationen treffen den Geschmack und überzeugen durch Liebe zum Detail.

Wählen Sie aus den drei Basis-Varianten Ihren Favoriten:

- Basis-Variante „**Mini-Brötchen**“ – frisch gebacken, „Klassisch“ und „Mehrkorn“ gemischt, hälftig belegt mit Landbutter und Salatdekor.
- Basis-Variante „**Canapées**“ – französische Baguettes, frisch gebacken, „Klassisch“ und „Mehrkorn“ gemischt, belegt mit Landbutter und Salatdekor.
- Basis-Variante „**Schnittchen**“ – herzlich, regional, tagesfrisch, Grau- und Schwarzbrot gemischt, belegt mit Landbutter und Salatdekor.

### Herzhafte Beläge

Stck. € 2,00

Französische Baguette-Salami mit Remoulade / Schnittkäse-Variationen mit Traube  
 Geräucherte Eifelforelle mit Sahnemeerrettich / hausgemachtes Apfel-Zwiebelmett  
 Gekochter Schinken mit Gewürzgürkchen / Truthahnbrust mit Curry-Mango Creme  
 Gegrillter Schweinerücken mit Mandarinen-Orangen / rotem Herings-Zwiebelsalat

### Feine Beläge

Stck. € 2,40

Französischer Weichkäse mit Feige & Senf / Atlantik-Garnelen mit Weißweincrème  
 Graved Lachs an Senf-Dill Creme / Serrano-Schinken mit Galia-Melone  
 Geräucherte Entenbrust mit Calvadosapfel / Eifeler Roastbeef mit Kräutercreme  
 Thunfischcreme mit Rucola / Geflügelleberparfait mit Quittengelee

### Vegetarische / Vegane Beläge

Stck. € 2,20

Caprese – Tomate & Mozzarella mit Pesto / Frischkäse-Creme mit Honigmandeln  
 Knoblauch-Kräuterquark mit Schnittlauch / Mediterrane Gemüsecreme mit Kernen  
 Kichererbsen-Creme mit Avocadopaste / Grill-Kräutersaitling mit Bärlauch-Pesto  
 Birnen-Obazda mit Minzblatt / Tête-de-moine Käse mit Feige und Feigensenf

*(Mindestabnahme 10 Stück je Variante)*

### Fakten und Mengen:

Unsere Lecker.Bissen haben ein Gewicht von ca. 30-40g und sind ca. 5-7cm groß. Sie eignen sich ideal zum Empfang Ihrer Gäste oder als Snack zwischendurch. Wir empfehlen für den Empfang, bei dem die Lecker.Bissen vom Serviceteam im Flying Service gereicht werden eine durchschnittliche Menge von 2-4 Teilen, bei einer Buffetvariante mit freiem Zugriff der Gäste zwischen 6-10 Teilen. Abhängig vom weiteren Verlauf/Speisenangebot der Veranstaltung. Hierzu beraten wir Sie gerne.

## Frühstück.Arrangement

(ab 20 Personen)

Gemäß dem Motto „ein leerer Bauch hat keine Ohren“ bieten wir Ihnen verschiedene Frühstücksarrangements für einen guten Start in den Tag:

### Variante 1 - Basic

p.P. € 8,50

Zusammenstellung von tagesfrischen halben belegten Brötchen, „klassisch“ & „Mehrkorn“, mit herzhaften, leichten, feinen und vegetarischen Belägen, ansprechend mit Salatblatt belegt und liebevoll dekoriert (2 Stck. p.P.), dazu hausgebackenes Laugenkonfekt in Variationen „Sesam“ / „Mohn“ / „Klassik“ mit Kräuter-Frischkäse-Crème gefüllt (4 Stck. p.P.), sowie gemischtes Hand-Obst der Saison

### Variante 2 – Medium

p.P. € 9,50

Zusammenstellung von tagesfrischen halben belegten Brötchen, „klassisch“ & „Mehrkorn“, mit herzhaften, leichten, feinen und vegetarischen Belägen, ansprechend mit Salatblatt belegt und liebevoll dekoriert (2 Stck. p.P.), dazu dreierlei MINI-Croissants, frisch gebacken, in den Tastes „Nuss-Nougat“/„Marzipan“/„Aprikose“ (2 Stck. p.P.) sowie frischer Obstsalat mit Vanillequark, im Gläschen

### Variante 3 - Premium

p.P. € 15,50

Bio-Rührei mit frischen Kräutern / gebratene Speckstreifen / Mini Würstchen / Senf & Ketchup / Zusammenstellung von tagesfrischen Mini-Brötchen, hälftig belegt, „klassisch“ & „Mehrkorn“, mit herzhaften, leichten, feinen und vegetarischen Belägen, ansprechend mit Salatblatt belegt und liebevoll dekoriert (2 Stck. p.P.), dazu dreierlei MINI-Croissants, frisch gebacken, in den Tastes „Nuss-Nougat“/„Marzipan“/„Aprikose“ (2 Stck. p.P.), Sechskorn-Müsli / Kelloggs Smacks / Bio-Milch / frisch gepresster Orangensaft / Obstsalat mit Joghurtcreme und rote Grütze mit Vanillesauce, im Gläschen

Zu den Arrangements stellen wir kostenneutral wertige EW-Servietten und hochwertiges silberenes EW-Design-Besteck „Chrom Line“ bereit.

Die Speisen werden ansprechend auf dekorativen Platten, Etageren, Mini-Gläsern und Bowls angerichtet.

Bei der Zubereitung der warmen Speisen vor Ort können separate Personal- und Materialkosten entstehen.

## Finger.Food

Von der Hand in den Mund. Unkompliziert, zeitgemäß, ob klassisch, herzhaft oder modern. Für den Empfang, den Snack zwischendurch als Flying- oder Walking-Bufferet. Mit Fingerfood schafft man Raum für Kreativität und Genuss auch dort, wo der Platz begrenzt ist.

Präsentiert und angerichtet auf dekorativen Showplatten, in Snackgläschen, auf Gourmetlöffeln, auf Mini-Plates oder auf kompostierbarem Palmblatt-Geschirr.

### Herzhaftes Fingerfood

Stck. € 2,10

Kölsche Tappas – Minifrikadellchen mit Senf / Mini-Halven Hahn  
 Gebackene Apfelscheibe mit „Flönz“ / Pumpernickel mit Zwiebelmett / Matjeshappen  
 Dattel oder Pflaumen im Speckmantel gebacken  
 Honig-Melonenkugeln mit Serranoschinken umwickelt  
 Panierte Schnitzel-Taler mit Zitrone & Petersilie  
 Blätterteig-Minis mit verschiedenen herzhaften Füllungen  
 Mini-Quiche Variationen  
 Mini-Kartoffel mit Frischkäse im Speckmantel  
 Kartoffel am Spieß mit angebratener Chorizo, roter Zwiebel und Pesto

### Feines Fingerfood

Stck. € 2,60

Crespelle mit Räucherlachs & Frischkäse  
 Flusskrebse in Sherrycreme mit Apfel und Lauch  
 Mediterraner Putenspieß mit Paprika und Olive  
 Asiatischer Hähnchenspieß mit Curry-Mango-Marinade  
 Gebackene Geflügelpraline mit Aprikose und Cashewkernen  
 Lachswürfelspieß in buntem Pfeffer und Wasabicreme  
 Garnelen im Tempurateigmantel mit Limettencreme  
 Scampispießchen mit Orangen-Meerrettich Creme  
 Lachsrollchen mit Babyspinat und Frischkäse  
 Thunfisch-Sesam-Pralinchen  
 Tandoori-Spieß mit Hähnchenbrust und Garnele  
 Tramezzini Roulade mit Schinken, Olive und Rucola



**Snack Gläschen**

Stck. € 2,80

Tiroler Kaminwurzeln auf Apfel-Lauchsalat  
 Rinderfiletstreifen auf Waldpilz-Kartoffelperlen  
 Schweinefilet Raute auf Schupfnudel-Ecken mit Kräutersauce  
 Marinierte Gamba auf Sesam-Algensalat  
 Caesars Salad mit Geflügelstreifen und Parmesanspänen  
 Gebackener Ziegenkäse mit Pfirsich und Rucola (vegetarisch)  
 Birnen-Paprika-Salat mit Schafskäse (vegetarisch)  
 Pappardelle-Tomaten-Salat mit Pesto  
 Eier-Schinken Schichtsalat mit Radieschen und Joghurt-Salatcreme  
 Pilztatar mit Parmaschinkenchip & roten Schalotten

**Vegetarisches / Veganes Fingerfood**

Stck. € 2,40

Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten an Basilikumpesto  
 Crespelle mit Blattspinat, Rucola, Parmesan und Ricotta  
 Orientalisches Couscous-Bällchen mit Minze (vegan)  
 Gebackene Zucchinitaler mit würziger Kichererbsencreme (vegan)  
 Griechischer Salat am Spieß mit Feta  
 Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse und pikanter Sauce  
 Kartoffel-Crostis mit Apfel-Lauchstreifen  
 Tomaten-Frittata Häppchen mit Schnittlauch  
 Mini-Wrap „Italia“ mit Rucola, Parmesan & Pinienkernen

**Süßes Fingerfood**

Stck. € 2,50

Brombeer-Waldfrucht-Grütze mit Vanillecreme-Häubchen  
 Zarttitter Mousse au Chocolat mit Williams Christ Birnen Stückchen  
 Toblerone Mousse mit Grapefruit und Krokant  
 Frischer Fruchtsalat mit Vanillecreme  
 Panna Cotta mit Mango-Papaya Mus on top  
 Apfel-Crumble mit einem Hauch Zimt  
 Vanille Creme mit Erdbeeren und Pistazienstückchen  
 Petit Fours, verschiedene Sorten

*(Mindestabnahme 10 Stück je Variante)*

Zu den Arrangements stellen wir kostenneutral wertige EW-Servietten und hochwertiges silbernes EW-Design-Besteck „Chrom Line“ bereit.  
 Bei der Zubereitung der warmen Speisen vor Ort können separate Personal- und Materialkosten entstehen

**Fakten und Mengen:**

Unser Fingerfood hat ein Gewicht von ca. 30-60g. Es eignet sich ideal zum Empfang Ihrer Gäste oder als Snack zwischendurch. Wir kalkulieren für den Empfang, bei dem die Kleinigkeiten vom Serviceteam im Flying Service gereicht werden eine durchschnittliche Menge von 3-4 Teilen, abhängig vom weiteren Verlauf/Speisenangebot der Veranstaltung. Für einen kleinen Imbiss sollten 6-8 Teile und für einen ausreichenden Sättigungsgrad zwischen 12-15 Teilen geplant werden.

## Gourmet.Platten

Wir präsentieren eine Zusammenstellung von raffiniertem und abwechslungsreichem Fingerfood, Snacks und Kleinigkeiten, die wir Ihnen verzehr- und präsentierfertig für Ihren Anlass anliefern:

**Gourmetplatte „Modern“** p.P. € 10,80  
 (ab 4 Personen)

Mini-Wraps & Mini-Sandwich & Mini Bagel in verschiedenen tastes, hier: Käse-Schinken mit Kartoffelchips / Tomate-Mozzarella mit Pesto / Schafskäse mit Mandel-Tomaten-Pesto / Roastbeef mit Kräutercreme / Chicken Texicana / Appenzeller Käse mit geröstetem Bacon, Rotweinschalotten

*(6 Teile p.P.)*

**Gourmetplatte „Regional“** p.P. € 15,80  
 (ab 4 Personen)

Mini-Brötchen mit pikanten, feinen und vegetarischen Belägen / Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto am Spieß / Schinkenröllchen mit grünem und weißen Spargel / „Kölsches Tappas“ – Minifrikadellchen mit Senf / Pumpernickel mit frischem Zwiebelmatt / Panierte Schnitzeltaler mit Zitrone

*(8 Teile p.P.)*

**Gourmetplatte „Klassik“** p.P. € 18,80  
 (ab 4 Personen)

Canapé Variationen mit pikanten, feinen und vegetarischen Belägen / Mini Medaillons vom Schwein mit Tomate-Mozzarella überbacken / Puten-Involtini mit Parmaschinken und Salbei / Rheinischer Kartoffelsalat mit Roastbeefstreifen im Gläschen / Waldorf-Salat mit Mandarinen & Nüssen im Gläschen / Frucht-Spieße aus frischem Saisonobst

*(8 Teile p.P.)*

**Gourmetplatte „La dolce Vita“** p.P. € 19,80  
 (für 4 Personen)

Antipasti-Zusammenstellung aus Gemüse, eingelegt in Oliven-Kräuterölen, gebacken und gebraten, in der Bowl / Parmaschinken mit Galia Melone / Focaccia Würfel mit Kräuterkruste / kleiner Pastasalat mit Kirschtomate, Rauke, Salami & Honig-Senf Creme / Involtini Saltimbocca / Provolone Ecken mit Feigensenf

*(8 Teile p.P.)*



**Gourmetplatte „Sushi-Mix“**

p.P. € 16,90

(ab 4 Personen)

Zusammenstellung von California Rolls, Nigiri- und Maki-Sushi mit Thunfisch, Lachs, Garnelen, Karotten, Gurke, Avocado, Ei, Schinken, Seetang, Sesam, dazu Wasasbi, Ingwer, Sojasauce und Einweg-Stäbchen

*(8 Teile p.P.)***Gourmetplatte „Seafood“**

p.P. € 47,50

(ab 4 Personen)

Hummer „Canadian Lobster“ im Ganzen / gebackene „Black Tiger“ Riesengarnelen / Krabbencocktail im Glas mit Cognac & Lemon / Wakame-Salat im Gläschen mit gebratenem Thunfischwürfel Lachsrose mit Forellenfarcie / Garnelen-Mangospieß, dazu Knoblauch-Basilikum Crème / Weißwein-Curry Dip / Cocktailsauce, Weißbrot, Hummerzange & Erfrischungstücher

*(6 Port. p.P.)***Gourmetplatte „Sweet Style“**

p.P. € 12,50

(ab 4 Personen)

Mini-Muffin-Variationen z.B. Blueberry, Vanille oder Zitrone American Brownies mit Schokostücken / Big Nut Tasty Cookies Haribo Colorado Weingummi & Lakritzmischung / Manner Haselnuss-Schnitten / „Nimm 2“ Soft Bonbons

*(8 Port. p.P.)***Gourmetplatte „Fruits“**

p.P. € 16,80

(ab 4 Personen)

Fruchtspieße in Schokolade gedippt / Ananasspieß mit Kokos Panna Cotta mit Mangomus im Gläschen / Frisches saisonales Obst & Früchte (nach Verfügbarkeit), z.B. Tafeltrauben, kernlos Erdbeeren / Nektarinen / Pflaumen / Zwetschgen / Äpfel / Bananen / Mandarinen / Birnen / etc ...

*(8 Port. p.P.)*

Zu den Gourmetplatten stellen wir Ihnen sofern benötigt das passende MW Geschirr und Besteck bereit. Gerne bieten wir Ihnen dieses separat ausgewiesen zu einer Servicepauschale inkl. Reservemenge und Endreinigung an.

## Team. Essen

Herzlich, lecker, ehrlich. Traditionelle Hausmannskost für die Stärkung zwischendurch, das Team-Catering während dem Aufbau oder einfach nur weil´s lecker ist.

### Herzhafte Speisen, z.B.

Stck. € 9,50

Grünkohl bürgerlich mit Kartoffeln untereinander und mittelscharfem Senf, dazu Mettwurst

Leberkäse mit Spiegelei, Rahmspinat und Salzkartoffeln

Metaxa-Gyros – Hähnchengeschnetzeltes in Metaxa-Tomaten-Sahnesoße, dazu Reis

Schwäbische Käsespätzle in Bechamel-Käsesoße, dazu Röstzwiebeln und Salat

Hackfleischbällchen „Milano“ auf Tomaten-Zwiebelsauce & Kräuterreis

Paprikaschote gefüllt mit Rinderhack Tomaten-Basilikumsauce & Kräuterreis

Schweinegulasch mit Möhren und Nudeln

Pikantes indisches Kartoffelcurry mit Erbsen, Tomaten, Koriander und Kreuzkümmel (vegan)

Estragon-Zitronen-Bohnen mit Tomaten-Couscous (vegan)

Gemüseragout mit Kürbis, Brokkoli, Zucchini, Kichererbsen und Frühlingslauch in Tomatensauce, dazu Reis (vegan)

*Und weitere Variationen...*

### Eintöpfe (400ml), z.B.

Stck. € 6,00

Rheinischer Kartoffeltopf mit Gemüsestreifen, geräuchertem Speck und Mettwurst

Gemüseeintopf mit Kohlrabi, Möhren, Zucchini & Brokkoli und einer Nudleinlage

Hausmacher Linseneintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln und Bockwurst

Pikanter Gyrostopf mit gebratenen Rindfleischstreifen & Paprika und Gewürzen

Omas Erbseneintopf mit Rauchfleisch, Gemüse, Kartoffeln und Wurststücken

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Kartoffeln und kräftiger Fleisch- & Gemüseeinlage

Zu den Speisen stellen wir Ihnen, sofern benötigt das passende MW Geschirr und Besteck bereit. Gerne bieten wir Ihnen dieses separat ausgewiesen zu einer Servicepauschale inkl. Reservemenge und Endreinigung an.

## Business. Lunch

Für die gehaltvolle Pause zum Mittag bieten wir tagesfrisch gekochte Menüs und passen diese saisonal und nach Marktlage an. Wir produzieren hochwertige Speisen aus regionalem Anbau und Vertrieb und legen Wert auf eine schonende Zubereitung. Neben einem klassischen Gericht ergänzen wir das Speisenangebot mit einem zeitgemäßen vegetarischen Gericht **sowie einer Salatbeilage.**

### Business Lunch, z.B.

Port. € 12,50

Putenrollbraten mit Zitronensauce & buntem Reisgemüse  
Vollkorn-Dinkelbrätlinge mit Kräutersauce (vegetarisch)

Kalbgeschnetzeltes Züricher Art mit Pfifferling-Spätzle und  
Herbstgemüse  
Pilz-Risotto (vegetarisch)

Lachsschnitte im Blätterteig-Blattspinat-Mantel mit Bechamel-  
Sauce und Basmati-Wildreis  
Gebratene Polenta-Gemüseschnitte an Paprikacreme (vegetarisch)

Rinderbraten mit dunkler Sauce, buntes Marktgemüse und  
herzhaftes Kartoffelgratin  
Panierte Sellerieschnitzel mit Kräuterrahmsauce (vegetarisch)

Gebratene Hähnchenbrust an Balsamicosoße, dazu Bandnudeln  
und Brokkoli-Möhrengemüse  
Linsencurry „orientalisch“ mit Kartoffelwürfeln, Paprika,  
Kokosmilch, Kreuzkümmel und Minze (vegetarisch)

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Paprika-Schaumsoße,  
dazu Wildreis und Brokkoligemüse  
Vegetarische Moussaka mit Auberginen, Zucchini, Tomaten,  
Kartoffeln und Käse überbacken (vegetarisch)

Hähnchenschnitzel „asiatisch“ auf Kokos- Limettensauce,  
Sesamkarotten & Basmatireis  
Cremiges Reisrisotto mit jungem Blattspinat, gegrillter Paprika  
und Parmesan (vegetarisch)

Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Fingermöhrrchen und Spätzle  
Gemüseschnitzel mit Ratatouillegemüse und Reis (vegetarisch)

Burgunder Braten mit Soße, Ananaskraut und Püree  
Gebackener Fetakäse mit buntem Gemüse, Couscous  
und Sesamjoghurt (vegetarisch)

Kasselersteak mit Ananas überbacken dazu Brokkoli, Biersauce  
und pikante Kartoffeln  
Pasta Pecorino Feige mit geschwenkten Cherrytomaten  
und Basilikumpesto (vegetarisch)

*Und weitere Variationen...*

**Salat Variationen, z.B.**

**Port. € 8,50**

Caesars Salad – Rämersalat mit gebratener Geflügelbrust, Croutons, Parmesan und typischem Dressing (separat)

Salat Nicoise mit Tomaten, Prinzeßbohnen, Paprika, Zwiebeln, Eier, Thunfisch und schwarzen Oliven, dazu Kräuter-Olivenöl (separat)

Rucola Salat mit gebratenen Champignons, Cocktailtomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Parmaschinken, dazu Himbeer-Vinaigrette (separat)

Blattsalate mit Mais, Orangen, Paprika, Sprossen und gebratenem Geflügelmedaillons, dazu Mango-Curry Dressing (separat)

**Tagessuppe, z.B.**

**Port. € 3,50**

Feine Waldpilzcreme aus Steinpilze, Pfifferlingen, braunen Champignons

Karotten-Ingwersuppe mit rotem Curry und Chilifäden

Kürbis-Mango Suppe mit Schmand und gerösteten Kürbiskernen

Petersilienwurzelrahmsuppe mit Streifen von sonnengetrockneten Tomaten

Rahmsüppchen von gelber Paprika mit kleiner Käsestange

Blumenkohlsuppe mit Käsestreifen und Mandelsplitter

*Und weitere Variationen...*

**Dessert, z.B.**

**Port. € 2,50**

Brombeer-Waldfrucht-Grütze mit Vanillecreme-Häubchen

Tagesfrischer mariniertes Obst-/Fruchtsalat

Toblerone Mousse mit kandierten Nüssen

Panna Cotta mit Mangostückchen und Mus-Haube

Vanille Creme mit Erdbeeren und Pistazienstückchen

*Und weitere Variationen...*

Zu den Speisen stellen wir Ihnen sofern benötigt das passende MW Geschirr und Besteck bereit. Gerne bieten wir Ihnen dieses separat ausgewiesen zu einer Servicepauschale inkl. Reservemenge und Endreinigung an.

## Snack. Attack

### Belegte Brötchen „Klassisch“

Tagesfrisch, hälftig belegt mit Landbutter und knackigem Salatblatt

Stck. € 1,40

*oder*

### Belegte Brötchen „Mehrkorn“

Tagesfrisch, hälftig belegt mit Landbutter und knackigem Salatblatt

Stck. € 1,60

Jungem Gouda-Käse und Tomate / Zwiebelmett / Apfel-Leberwurst mit Cornichons  
 Kochschinken mit Remoulade & Ei / Rindersalami mit Remoulade & Gürkchen  
 Camembert mit Traube / Schwarzwälder Schinken / Fleisch- oder Bierwurst  
 Geräucherte Putenbrust mit Apfel / Schweinebraten mit Kräutercreme  
 Gekochtes Ei mit Kräuterremoulade / Gemüsecreme mit Paprika

## Wraps / Sandwich-Ecken

Port. € 2,50

Eiersalat mit Avocado / Rührei mit Speck / Gurke mit Lachscreme  
 Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate / Thunfischsalat mit Ei  
 Fischstäbchen mit Kräuterremoulade / Salami-Rauke-Oliven  
 Ziegenkäse-Honig-Apfel / Tomate-Mozzarella mit Pesto  
 Schafskäse mit Mandel-Tomaten Pesto / Roastbeef mit Kräutercreme  
 Käse-Schinken mit Kartoffelchips / Porchetta mit Balsamico Zwiebeln  
 Tomaten, Pesto & Serranoschinken / Grillhack mit Curry-Apfelcreme  
 Bauern-Omelett mit Champignons & Zwiebeln / Chicken Texicana

## Bagels

Port. € 3,00

Räucherlachs, Frischkäse, Zwiebeln, Dill, Honig, Senf, Salat  
 Strauchtomaten, Mozzarellascheiben, Pesto, Basilikum, Salat  
 Putenstreifen, Frischkäse, Ananas, Curry, Salat  
 Thunfisch, Salatcreme, Paprika, Zwiebeln, Kurkuma, Chili, Salat  
 „Caesars“ – Putensteaks, Ei, Parmesan, Mayonnaise, Romanasalat  
 „Mediterran“ – gegrilltes Gemüse in Olivenöl, Kräuter, Lollo Rosso  
 „Appenzeller“ – Pikanter Käse, gerösteter Bacon, Rotweinschalotten, Salat  
 „Veggi“ – Paprika, Mozzarella, Knoblauch-Frischkäse, Salat

## Sweets, Fruits, Muffins & Cookies

Port. € 1,80

Tagesfrisches Handobst, z.B. Bananen, Äpfel, Trauben, etc...  
 Muffin-Variationen, z.B. Blueberry / Doule Chocolate / Choco-Chip  
 Mini-Cookie (2 Stck./Port.), z.B. Haselnuss-Cranberry / weiße Schokolade / Schoko  
 Donut Variationen, z.B. Strawberry / Chocolate / white Chocolate / bunten Streusel

(Mindestabnahme 10 Port. je Variante)

## Tagungspauschalen

Unsere Tagungspauschalen beziehen sich auf die unten aufgeführten Ablaufzeiten und beinhalten die unten aufgeführten Speisen und Getränken.

09:00 – 09:30 Uhr	Empfang der Gäste / Welcome
11:00 – 11:30 Uhr	Kaffeepause / Coffee-Break
13:00 – 13:30 Uhr	Mittagspause / Lunch-Break
15:00 – 15:30 Uhr	Kaffeepause / Coffee-Break

Grundsätzlich enthalten sind die Getränke zum Eintreffen und zur Tagung, hier:

Selters Sprudel / Naturell in der Gourmetflasche / Konferenzflasche  
 Coca-Cola / Light / Zero / Fanta / Sprite in der Konferenzflasche  
 Apfelsaft / Orangensaft, 100% in der Konferenzflasche  
 Filterkaffee / Teewasser in der Thermoskanne

### TAGUNGSPAUSCHALE BASIC LUNCH – für 4 Stunden

p.P. € 24,50

Inhaltlich wie oben aufgeführt, inkl. Kaffeegebäck zum Empfang und einer Pause

LUNCH nach Tageskarte

(Drei-Komponenten-Essen mit Veggie-Alternative, Beilagensalat, Brot & Butter)

### TAGUNGSPAUSCHALE CLASSIC – für 8 Stunden

p.P. € 34,50

Inhaltlich wie oben aufgeführt, inkl. Kaffeegebäck zum Empfang und am Nachmittag, Canapées / Mini-Brötchen am Vormittag ODER Bio-Blechkuchen am Nachmittag

LUNCH nach Tageskarte

(Drei-Komponenten-Essen mit Veggie-Alternative, Beilagensalat, Brot & Butter)

### TAGUNGSPAUSCHALE COMPLETE – für 8 Stunden

p.P. € 39,90

Inhaltlich wie oben aufgeführt, inkl. Kaffeegebäck zum Empfang und den Pausen, Canapées und/oder Mini-Brötchen am Vormittag,

LUNCH nach Tageskarte

(Drei-Komponenten-Essen mit Veggie-Alternative, Beilagensalat, Brot & Butter)  
 Bio-Blechkuchen am Nachmittag

Bei Gruppen unter 10 Personen berechnen wir eine zusätzliche Dienstleistungspauschale von € 100,00.  
 Bei Ganztages-Pauschalen werden zwei Lieferungen notwendig.

Zu den Speisen stellen wir Ihnen sofern benötigt das passende MW Geschirr und Besteck bereit.  
 Gerne bieten wir Ihnen dieses separat ausgewiesen zu einer Servicepauschale inkl. Reservemenge und Endreinigung an.

## Getränke

### Softgetränke

Gourmetwasser Selters Naturell / Classic	0,25l.	€ 1,20
Gourmetwasser Selters Naturell / Classic	0,75l.	€ 2,40
Coca-Cola / Light / Zero	0,2l.	€ 1,40
Fanta / Sprite	0,2l.	€ 1,40
Apfelschorle	0,2l.	€ 1,40
Orangensaft / Apfelsaft	0,2l.	€ 1,70
Bionade Kräuter / Holunder / Streuobst / Himbeer-Pflaume	0,33l.	€ 1,80

### Biere

Peters Kölsch in der Bügelflasche	0,33l.	€ 1,60
Radeberger Pils	0,33l.	€ 1,60
Jever Pils alkoholfrei	0,33l.	€ 1,50
Schöffelhofer Weizen / alkoholfrei	0,5l.	€ 2,20

### Sekt

Herrenhaus Buchholz Cabinet – Brogsitter /Ahr	0,75l.	€ 14,50
---	--------	---------

Die Preise der Artikel verstehen sich zum Teil exkl. Pfand. Bei Verlust wird der Pfandpreis nachberechnet.

### Heißgetränke

Filterkaffee, frisch gebrüht, in der Thermoskanne	2,0l.	€ 9,00
Filterkaffee, frisch gebrüht, in der Pump-Thermoskanne	5,0l.	€ 20,00
Teewasser mit klassischer Teeauswahl im Beutel	2,0l.	€ 7,50

<b>Nespresso Kaffeemaschine</b> inkl. Milchaufschäumer für Kapseln <i>(gratis in Verbindung mit der Abnahme der Kaffeekapseln)</i>	Stck.	€ 30,00
---	-------	---------

Nespresso Kapselpender (100 Stck.) mit folgenden Sorten:

Intenso Roma / Espresso Vولو / Fortissio Lungo / Intenso Decaffinato / Caramelito <i>(Berechnung nach Verbrauch)</i>	Port.	€ 1,20
---	-------	--------

**Kaffee Vollautomat** mit integriertem Milchtank,  
professionellem Mahlwerk und Aufschäumer für  
Café Crema, Cappuccino, Milchkaffee, Café Latte, Espresso

Stck.	€ 120,00
-------	----------

Alfredo – original ital. Gourmet Café Bohnen, 1000g  
Bio – Milch 3,5%

Port.	€ 29,75
1,0l.	€ 2,00

**Blitzwasserkocher / Teeautomat** mit Wassertank

Stck.	€ 20,00
-------	---------

Teerauswahl, z.B. grüner Tee, Roiboos, Pfefferminz, Earl Grey,...

Port.	€ 0,50
-------	--------

Zu den Heißgetränken stellen wir Ihnen Zucker- & Milchportionen kostenneutral bereit.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen sofern benötigt die passende MW Geschirr- und Glasausstattung an.  
Gerne bieten wir Ihnen dieses separat ausgewiesen zu einer Servicepauschale inkl. Reservemenge und  
Endreinigung an.

**Office.Service**
**Konferenz- & Bürotechnik**

Flip Chart, magnetisch, Tafelmaß 100x65, mit Papier Blanko	Stck.	€ 30,00
Pinnwand mit Filz, ca. 120x150cm, rollbar	Stck.	€ 30,00
Moderationskoffer	Stck.	€ 50,00
Profi-Beamer Panasonic 5000 Lumen, WXGA, mit HDMI, Composite, LAN	Stck.	€ 250,00
Leinwand 4:3, klein, 150x150cm auf Stativ	Stck.	€ 30,00
Leinwand 16:9, groß, 250x150cm im Rahmen, randlos, freistehend	Stck.	€ 150,00
Beschallungsanlage, Verstärker, Subwoofer, 2 Satelliten auf Stativ, inkl. XLR-, Cinch und USB-Anschluss / kleiner Musikauswahl auf MP3	Stck.	€ 250,00
Funkmikrofon Sennheiser, inkl. Stativ	Stck.	€ 30,00
Funk-Headset Sennheiser	Stck.	€ 40,00
Intercom-Funkgerät Motorola GP344 inkl. Headset und Gürtelclip	Stck.	€ 25,00

*Gerne bieten wir Ihnen bei Bedarf umfangreichere Technikausstattung an.*

Tagungsstuhl, White Line, stapelbar	Stck.	€ 6,00
Bankettstühle, creme, gepolstert, stapelbar	Stck.	€ 6,00
Steh Tisch 70cm, mit weißer Stretchhülle	Set.	€ 15,00
Club Lounge, White Line, 4 Design-Kugelsessel, Beistelltisch	Set.	€ 45,00

*Gerne bieten wir Ihnen bei Bedarf weiteres Mobiliar an.*

**Lieferpauschalen**

Anlieferung von Speisen / Abholung von Leergut (z.B. Bonner Norden / Wesseling / Bornheim)	je Fahrt	€ 17,00
Anlieferung von Speisen / Abholung von Leergut (z.B. Bonner Süden / Euskirchen / Brühl / Siegburg)	je Fahrt	€ 25,50
Anlieferung von Speisen / Abholung von Leergut (z.B. Kölner Süden / Bad Honnef / Hennef / Bad Neuenahr)	je Fahrt	€ 34,00
Auf- und Abbauarbeiten vor Ort, je Einheit à 20min. (je Mitarbeiter)	je MA.	€ 8,50

*Aufwendigere Auf- und Abbauarbeiten (z.B. von Konferenztechnik, Mobiliar, etc.) kalkulieren und bieten wir Ihnen auf Wunsch und nach tatsächlichem Bedarf gerne separat und detailliert an.*



## Event.Service

Nach der Arbeit kommt das Spiel – oder anders gesagt: Nach der Tagung ist vor der Party!  
 Als professioneller Event-Caterer mit eigener Premium-Event-Location fällt uns nach dem offiziellen Teil der richtige Rahmen für das anschließende „Come Together“ oder dem „Kick-off“.

## Event.Team

Dienstleistung als Berufung, den Gast im Fokus und ein Lächeln auf den Lippen. Vom Veranstaltungsleiter über das Serviceteam, dem Cocktail-Mixer, den Koch-Künstlern bis hin zur Garderobiere merkt man uns den Spaß am Event an. Wir kümmern uns, damit Sie Gast auf der eigenen Feier sein können.



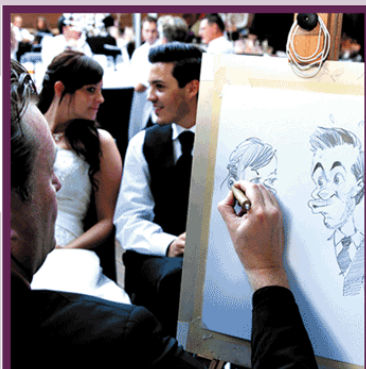
## Event.Equipment

Zu einem erfolgreichen Event gehört eine professionelle Ausstattung – angefangen von hochwertiger Geschirr-, Besteck- & Glasausstattung über ansprechendes Sitz-, Steh- & Lounge-Mobiliar bis hin zum Festzelt, dem Gartenpavillon oder dem Event-Schirm XXL. Wir statten Ihren Anlass passend aus.



## Event.Entertainment

Was wäre die Party ohne Musik, das Sommerfest ohne Spiel- & Spaßgeräte, der Gala-Abend ohne faszinierende Live-Acts? Durch unsere langjährige Kooperation mit Anbietern & Künstlern aus der Region, aus Deutschland und über dessen Grenzen hinweg beleben wir Ihr Event mit künstlerischen & unterhaltsamen Highlights, wie sie Ihre Gäste noch nicht erlebt haben.



## HERRENHAUS BUCHHOLZ

Durch seine bewegte Vergangenheit mit strahlendem Glanz in Zeiten der Bonner Politik ist das Herrenhaus Buchholz noch heute über die Grenzen Bonns hinaus ein Begriff für die besondere und gehobene Gastronomie. Heute dient uns dieses außergewöhnliche Gebäude neben dem Firmensitz von Bramberi Catering auch als exklusive Eventlocation für gehobene Privat- & Firmenveranstaltungen. Wir freuen uns auf Ihren baldigen Besuch!

Weitere Infos zum Herrenhaus Buchholz:

[www.herrenhaus-buchholz.de](http://www.herrenhaus-buchholz.de)

[www.facebook.com/herrenhaus.buchholz.de](https://www.facebook.com/herrenhaus.buchholz.de)

[https://de.wikipedia.org/wiki/Herrenhaus\\_Buchholz](https://de.wikipedia.org/wiki/Herrenhaus_Buchholz)





LOCATION**FUXX**  
*Suche. einfach. clever.*

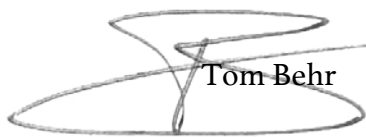
Wir kennen bezaubernde, außergewöhnliche und magische Orte, die Ihre Veranstaltung zu dem wunderbaren und erinnerungswürdigen Event machen, den Sie planen und sich vorstellen. Unsere Locationscouts finden für Sie diesen besonderen und einzigartigen Ort, der Ihren Anlass zu dem besonderen Moment verhilft, der Ihnen und Ihren Gäste noch lange Zeit in Erinnerung bleiben wird. Lassen Sie sich verzaubern.



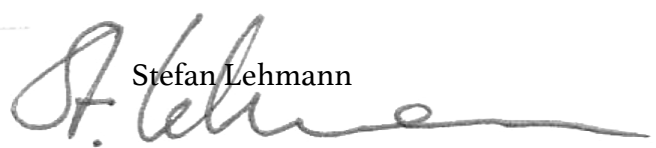
Wir hoffen, Ihnen einen ersten aufschlussreichen Einblick in die umfassenden Möglichkeiten des Leistungsspektrums von BRAMBERI CATERING geben zu können, betonen aber an dieser Stelle, dass eine jede Veranstaltung einer individuellen, gründlichen und gut geplanten Vorbereitung bedarf. Daher dienen die aufgeführten Produkte und Dienstleistungen nur als erste Planungsgrundlage, auf der wir gerne mit Ihnen zusammen aufbauen und Ihren ganz persönlichen Event erschaffen – getreu dem Motto: herrlich.lecker.anders.

Wir freuen uns wirklich sehr, Sie schon bald kennen lernen zu dürfen!

Herzlichst und mit herrlichen Grüßen



Tom Behr



Stefan Lehmann

**Entdecken und erleben Sie BRAMBERI CATERING**  
*Ein Unternehmen der*

**HERRENHAUS BUCHHOLZ Event GmbH**  
**Buchholzweg 1**

**D-53347 Alfter b. Bonn**

**[www.bramberi-catering.de](http://www.bramberi-catering.de)**  
**[events@bramberi-catering.de](mailto:events@bramberi-catering.de)**

**Tel +49 2222 80 40 872**

**Fax +49 2222 80 40 874**

***[www.facebook.com/brambericatering](http://www.facebook.com/brambericatering)***