

Willkommen!

Hier können Sie sich über unser exklusives Angebot an Speisen und Getränken für Ihre Feier informieren.

Detailliert haben wir für Sie harmonische Kompositionen an Buffetvorschlägen zusammengestellt. Das Theaterschiff Bremen verwandelt mit seinem einzigartigen, maritimen Flair Ihre Veranstaltung in ein unvergessliches Erlebnis.

Mit einer möglichen Kapazität von bis zu 80 Gästen im Glasdeck ist das Theaterschiff ideal für die große oder kleine Feier, bei der unser erfahrenes Personal für eine professionelle Organisation und einen reibungslosen Ablauf sorgt.

Auf Anfrage können auch die Säle im Unterdeck gebucht werden.

Sie können sie ihr Buffet auch individuell

zusammenstellen

Die Preise beziehen sich auf eine Personenzahl

Zwischen 20 bis 50 Personen

Ahoi und Willkommen,

das Gastro- und das Theaterteam begrüßt Sie ganz herzlich
an Bord des Theaterschiffs und auf der Bühne 3.
Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns.

Öffnungszeiten

Die Bühne 3 hat an Vorstellungstagen ab 17:30 geöffnet.

bei 17.00 Uhr Vorstellungen ab 15.30 Uhr

Bei 15:00 Uhr Vorstellungen ab 13:30 Uhr

Jazz On Board

Montag ab 20.00 Uhr

-1-

Italienisches Buffet

KALT

Rauke Salat mit Pinienkerne, Balsamico- Dressing und frischen Parmesankäse

Tomaten- Mozzarella mit Pesto und Basilikum

Antipasti- eingelegte Auberginen, Zucchini, Champignon, Paprika,

Tomaten, Oliven, Peperoni, gefüllte Chili Schotten

Vitello Tonnato –Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

verschiedene Brotsorten

WARM

„Stracciatelle del Paradiso“

Kraftbrühe mit Ei, Parmesan, Kräutern und Liebesapfel

Ossobuco alla Milanese“

Kalbshaxe gebraten

dazu Risotto und Gemüse der Saison

Mit Shrimps und Krebsfleisch gefüllte Rotzungenfilets,

dazu Kräuterkartoffeln

DESSERT

Tiramisu und frisches Obst

34,50 € pro Person/ab 20 Personen

-2-

Rustikal

KALT

Frische Blattsalate wie Lollo Rosso und Bianco, Eisberg- und Feldsalat,
dazu Tomaten, Paprika, Gurken, Radieschen und Keimlinge mit verschiedenen Salatsaucen
Hausgemachte Salate wie Kartoffelsalat, Nudelsalat, Reissalat und Krautsalat

Roastbeef,
hausgebeizter Lachs, geräucherte Forelle,
Shrimps,
dazu Aioli und Sahnemeerrettich
verschiedene Brotsorten

WARM

Pikante Gulaschsuppe
Prager Schinken (mit Kruste gebraten),
kleine warme Frikadellen
und pikant marinierte Hähnchenschenkel

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

28,50 € pro Person/ab 20 Personen

-3-

Norddeutsch

KALT

**Verschiedene Salatsorten, Tomaten, Paprika, Gurken, Radieschen und Croutons
mit Balsamico-Vinaigrette**

**Internationale Käsespezialitäten mit Obst
Baguette**

WARM

Tomatencremesuppe

Warme Speisen

**Entenbrustfilet mit Honigkruste auf Apfel-Backpflaumen-Rotkohl
dazu Kartoffelklößchen**

**Lachs auf Blattspinat mit Garnelenschaum
dazu Kräuterkartoffeln**

Dessert

**Vanillequark
mit frischem Obstsalat**

30,50 € pro Person/ab 20 Personen

BUFFETANGEBOT 4
Klein aber fein

Salat-Buffer

Frische Blattsalate wie Lollo Rosso und Bianco, Eisberg- und Feldsalat dazu Tomaten, Paprika, Gurke, Radieschen und Keimlinge mit verschiedenen Salatsoßen

Suppe

Bärlauchsuppe mit Flusskrebse

Warme Speisen

Gespickte Putenbrust auf Mango- Chili Chutney mit Thymian Kartoffeln im Ofen gegart

Gemischte Fischspieße mit Lachs, Scampi und Muschelfleisch auf Mangold in Krebssoße dazu Basmati-Safranreis

Dessert

Eisbombe mit heißen Himbeeren

32,50 € pro Person/ab 20 Personen

-4-

Grillbuffet (Saisonbedingt)

FLEISCH

***Marinierte Schweinenackensteaks**

***Thüringer Bratwurst**

Schinkengriller

***Spareribs**

***Cevapcici**

KALT

***Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken**

Paprika, Mais

dazu Hausdressing

Kartoffelsalat

Krautsalat

***Baguette**

***Barbecue Sauce, Senf**

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

26,50 € pro Person/ab 20 Personen

Auf Wunsch auch mit Fisch und Gemüse. Fragen sie die Gastroleitung

-5-

BRUNCH

Verschiedene Blattsalate
dazu Tomaten, Gurken, Keimlinge
mit French Vinaigrette

Gemischte Aufschnitt Platte
mit Schinken und Sami
Variationen von Käse
hausgebeizter Lachs mit Senfbutter

Kräuterrührei

Verschiedene Konfitüren
Honig und Nutella
süßer Quark
Obstsalat

Verschiedene Brot- und Bötchen Sorten
Butter
Milch, Orangensaft Kaffee
(Weitere Getränke nicht enthalten)

18,50 € pro Person/ab 20 Personen

FINGERFOOD

	Euro
1. Forellencreme auf Pumpernickel	2,10
2. Kräuterfrischkäsetörtchen	1,20
3. Shrimps Cocktail in Pastete	1,30
4. Tomaten- Mozzarella- Spieße	1,20
5. Mini-Rindersteak in Kräuterbutter auf Baguette	2,30
6. Schweine Medaillons auf Artischockenboden	2,10
7. Hähnchen-Nuggets	1,30
8. Spinat-Nuggets	1,80
9. Bunter Hackfleischspieß	1,90
10. Fischspieß	2,30
11. Hähnchenspieß	1,90
12. Garnellenspieß	2,40
13. Backpflaumen- Speck- Spieß	0,90
13. Vegetarische Gemüse- Frühlingsrolle	0,90
15. Kräutercrepes gefüllt mit Frischkäse und Lachs	1,60
16 Mozzarella- Sticks	1,30
17. Poppers- Mit Frischkäse gefüllte Peperoni	1,40
18. Chiken- Wings	1,40
19. Fruchtspieße	1,40
20. Brownie- Würfel	0,90
21. Brotkorb mit Dip	1,10
22. Kalte Avocado- Suppe	0,90

Mindestbestellwert 10€ pro Person