



...Ideen mit Geschmack!

BUFFETS & CATERING



BUFFET

Unser Party Spezial	03
Grill Buffet	04
Borbecker Buffet	05
Dampfes Ruhrpott Buffet	06
Marktstandbuffet	07
Buffet Rustikal	08
Hochzeitsbuffet	09
Buffet Bierbrauerschmaus	10
Buffet Rheinland	11
Buffet Zwickelfest	12
Europäisches Buffet	13
Gaudi Buffet	14
Buffet Mediterran	15
Buffet Winterzeit	16
Schnitzel Parade	17
Suppen/Extras	17
BORBECKER BIERKULTUR	20
Für zu Hause, als Präsent & für Ihre Feier	

BRATEN-SPEZIALITÄTEN

VOM SCHWEIN	22
-------------------	----

SAISONALE ANGEBOTE

ZUR WINTERZEIT	23
----------------------	----

FRÜHSTÜCKSBUFFETS	24
-------------------------	----

VORSCHLÄGE ZUR TRAUERFEIER.....	28
---------------------------------	----

MESSECATERING	30
---------------------	----

BAGELS FRISCH & LECKER	31
------------------------------	----

CANAPÉS & FINGERFOOD	32
----------------------------	----

DIE KLEINEN EXTRAS MIT GROSSER WIRKUNG	33
---	----

UNSERE PAUSCHALEN IM HAUSE	34
----------------------------------	----

FÜR IHRE FEIERN IN DER DAMPFÉ	35
-------------------------------------	----

UNSER PARTY SPEZIAL

HERZLICH WILLKOMMEN
IM BORBECKER BRAUHAUS & LOS GEHT'S ...



IHR TISCH IST ZÜNFTIG EINGEDECKT MIT:
Ofenfrischem Treberbrot, Brez'n,
Brötchenauswahl, Obatzter & Apfel-Zwiebelschmalz

PITTERMÄNNCHEN AUF DEN TISCH & O'ZAPFT IS!
10 l Fässchen
wahlweise Borbecker
dunkles Salonbier oder Helles Dampfbier


WEITER GEHT'S...
Ein Jeder bekommt 30 cm von unserer groben Dicken!
Hausgestopfte Bauernbratwurst in der Pfanne serviert
mit Fass-Sauerkraut, Röstkartoffeln, Brauhaus-Fritten
& Original Schwerter Biersenf

UND ZUM GUTEN SCHLUSS
1 Runde Dampfes Kräutertropfen (2 cl) oder Flimm – Waldmeisterschnaps (2 cl)

GRILL BUFFET


Hausgemachte Antipasti 
Caprese: fruchtige Rispentomaten
mit Mozzarellakugeln & Basilikum 


Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Rucola,
Feta-Käse & gebratener Chorizo




Knackiges, saisonales Salatbuffet von Blattsalaten,
Rohkostsalaten & zweierlei Dressings 

Mixed Grill

Spieße vom Rind, Schwein & Geflügel
Würzige Spare Ribs mit Honig & Knoblauch
Marinierte Schweinesteaks & Bratwurstspezialitäten

Gegrillter Schafskäse in der Folie
mit Kräutern, Tomaten & Peperoni 
Vegetarisches Jambalaya

Kreolisches Reisgericht mit Curry,
Chili, Gemüse, Kidney-Bohnen & Mais 


Kartoffel Wedges 
Kleine Backkartoffeln in der Schale
mit Olivenöl & Meersalzflöckchen 
Gegrillte Maiskolben 

Soßen & Dips
Kräuterbutter, Chili Salsa,
BBQ, Aioli & Curry

Ofenfrisches Treberbrot,
Laugengebäck & Brötchenauswahl
mit Apfel-Zwiebelschmalz,
Kräuterfrischkäse & Butter

Salat von frischen Früchten
Caipirinha Mousse mit frischer Minze
Creme Café con Leche mit starkem Kaffeelikör


BORBECKER BUFFET

Rheinische Kartoffelrahmsuppe mit
Wurzelgemüse, frischen Kräutern & Croûtons 

Klassischer Heringsstipp mit
Apfel, Gurke, Zwiebel & Schmand,
Rheinischer Kartoffelsalat
mit gekochtem Ei, feiner Fleischsalat

Frisches Mett vom Schwein mit Zwiebeln,
Minifrikadellen, Schinken-
& Wurstspezialitäten vom Brett

Kleine gebackene Schnitzel
von Schwein & Pute mit Früchten garniert

Knackiges, saisonales Salatbuffet
von Blattsalaten, Rohkostsalaten & zweierlei
hausgemachten Dressings 

Knuspriger Saftschinken vom Schwein
mit Zwickelbiersoße, gebackenen Kartoffeln
& Sudkessel-Sauerkraut mit Ananas
** saisonal Rotkohl oder Grünkohl*

Ofenfrisches Treberbrot, Laugengebäck
& Brötchenauswahl mit Apfel-Zwiebelschmalz,
Kräuterfrischkäse & Butter

Bayrisch-Creme & Holsteiner Rote Grütze

DAMPFES RUHRPOTT BUFFET

AUS'M SUPPENPOTT

Schimanskis Kartoffelsuppe
mit extra harter Mettwurst

Martin's Currywurst

„extra lecker & extra scharf“ mit Pommes Schranke

Muttis Rindsroulade

mit gebuttertem Mischgemüse & Kartoffelstampf

Kasslerfleisch aus dem Sudkessel
mit Sauerkraut & Peterlekartoffeln
** saisonal Rotkohl oder Grünkohl*

Ofenfrisches Treberbrot, Laugengebäck
& Brötchenauswahl mit Apfel-Zwiebelschmalz,
Kräuterfrischkäse & Butter

WATT SÜSSES ZUM SCHLUSS...

Tiramisu von Pumpernickelcrème
& Pflaumenkompott




Omas Apfelpfannkuchentorte mit Puderzucker,
Vanillequark & Beerengrütze

MARKTSTAND BUFFET

Variation von gebeizten & geräucherten
Edelfischen mit Honig-Dill-Senfsoße
& Sahne-Meerrettich

Am Stück gegrillter Ochsenrücken
mit Gorgonzolasoße

Pastasalat mit Flusskrebse, Avocado,
Kirschtomaten & Cocktail Dressing

Cremige Gnocchi mit Spinat & Parmesan 
Grillgemüse mit Kräutern & Knoblauch 
Thymian Kartoffeln 

Tacchino Tonnato
Putenbrustscheiben mit Kapern-Thunfischsoße,
Gartenrauke & Parmesanspänen


Ofenfrisches Treberbrot, Laugengebäck
& Brötchenauswahl mit Apfel-Zwiebelschmalz,
Kräuterfrischkäse & Butter

Gegrillte Edelfische & Riesengarnelen
mit frischem Rosmarin, gebackenen Kirschtomaten

Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta & Himbeermark
Creme Cafe con Leche


Gegrillte Entenbrustscheiben
mit Penne, getrockneten Tomaten,
Basilikum-Pesto & Pinienkerne

Bunte Käseauswahl vom Brett
mit Weintrauben & Salzgebäck garniert

Knackiges, saisonales Salatbuffet von Blattsalaten,
Rohkostsalaten & zweierlei Dressings 

BUFFET RUSTIKAL

Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen
& Geflügelklößchen


Knackiges, saisonales Salatbuffet von Blattsalaten,
Rohkostsalaten & zweierlei hausgemachten
Dressings , angemachte Feinkostsalate

Ofenfrischer Spanferkelbraten & Salonbiersoße

Kräuterspießbraten von der Pute
& Kräuterjus mit Rahm

Dampfes dicke, grobe Bauernbratwurst
am laufenden Meter mit original Salonbiersenf
aus der Schwerter Senfmühle

Spätzle-Gemüsepfanne

Gebackene Drillinge
& Rösti Bites,
cremigies Wirsinggemüse
& Fass-Sauerkraut *

** saisonal Rotkohl oder Grünkohl*

Ofenfrisches Treberbrot, Laugengebäck
& Brötchenauswahl mit Apfel-Zwiebelschmalz,
Kräuterfrischkäse & Butter

DESSERT

Lockere Bayrisch Creme
& hausgemachte Beerengrütze

HOCHZEITSBUFFET

„HOCHZEITSSUPPE“


klare Rinderkraftbrühe mit feinen Markklößchen,
Royal & feinen Gemüsejulienne

Variation aus Fluss & Meer

Terrine von Edelfischen, pochierte Salmpralinen,
Sc. Verte, Schottischer Wildlachs & Forellenfilets
aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich
& Honig-Senf-Dill-Soße, Cocktail von Eismeer-
crevetten & grünem Spargel

Luftgetrockneter Parmaschinken
& Melonenhäppchen


Rosa gebratene Entenbrustscheiben
mit Rapunzelsalat, Sauerrahmdressing
& Granatapfelkernen

Knackiges, saisonales Salatbuffet von Blattsalaten,
Rohkostsalaten, gemischte Antipasti
& zweierlei hausgemachten Dressings 

In Butter gebratenes Lachs- & Zanderfilet
auf geschmolzenem Zucchini & Tomatengemüse

Am Stück gebratenes argentinisches Roastbeef
mit Thymian-Balsamicojus

Geschmortes Maispouardenbrüstchen mit
Calvadosrahm & karamellisierten Babyäpfeln

Auswahl an buntem Marktgemüse,
Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle & Gemüsereis 

Ofenfrisches Treberbrot, Laugengebäck
& Brötchenauswahl mit Apfel-Zwiebelschmalz,
Kräuterfrischkäse & Butter


Große Eisbombe mit Fruchtsorbets,
frischen Früchten & Fontaine,
Weiße & braune Mousse au Chocolat

Bunte Käseauswahl vom Brett mit
Weintrauben & Salzgebäck garniert

BUFFET BIERBRAUERSCHMAUS

Klare Brühe vom Masthuhn mit Fadennüdli
& Gemüsejuliennes

Variation von gebeizten & geräucherten Edelfischen
mit Honig-Dill-Senfsoße & Sahne-Meerrettich

Knackiges, saisonales Salatbuffet von Blattsalaten,
Rohkostsalaten & zweierlei hausgemachten
Dressings , angemachte Feinkostsalate




Ofenfrisches Treberbrot, Laugengebäck
& Brötchenauswahl mit Apfel-Zwiebelschmalz,
Kräuterfrischkäse & Butter

Bunte Käseauswahl vom Brett
mit Weintrauben & Salzgebäck garniert

Ofenfrischer Schinkenbraten vom Jungschwein
mit Zwickelbiersoße

Dampfes dicke, grobe Bauernbratwurst
am laufenden Meter mit original Salonbiersenf

Rahmgeschnetztes
von der Poularde & Wiesenchampignons

Kartoffel-Lauch Gratin ,
Geschmelzte Eierspätzle , Saisonales Markt-
gemüse  & Sudkessel-Sauerkraut mit Ananas
** saisonal Rotkohl oder Grünkohl*


Dunkle Mousse
mit Schokoladensplittern & Vanillesoße

Apfelschlupf
Geschichtetes von luftiger Quarkmousse,
mit Calvados getränktem Löffelbiskuit,
Apfelkompott & gerösteten Mandelblättchen

BUFFET RHEINLAND

Rinderkraftbrühe mit Eierstich,
Pfannekuchen- & Gemüsestreifen

Heringsfilet nach Hausfrauen Art,
Speckkartoffelsalat,
Schlachtplatte mit Blutwurst,
Eisbeinsülze, Leberwurst,
Mett & Zwiebeln

Knackige, saisonale Salatplatte von Blattsalat,
Rohkost & zweierlei hausgemachten Dressings 

Eisbein aus dem Sudkessel
mit Düsseldorfer Löwensenf, Fass-Sauerkraut
& Stampfkartoffeln
** saisonal Rotkohl oder Grünkohl*

Frisch gestopfte Bauernbratwurst
mit cremigem Wirsinggemüse
& Schwenkkartoffeln

Ofenfrisches Treberbrot, Laugengebäck
& Brötchenauswahl mit Apfel-Zwiebelschmalz,
Kräuterfrischkäse & Butter

Dessert
Klassische Herrencreme mit Pott-Rum,
Schokoraspiel & rheinischem Pflaumenkompott


BUFFET ZWICKELFEST


Cremiges Kartoffel-Lauchsüppchen
mit Pfifferlingen 

Variation von gebeizten & geräucherten Edelfischen
mit Honig-Senf-Dill-Soße & Sahne-Meerrettich

Hauchdünn geschnittene Putenbrustscheiben
mit Tomaten-Rosmarinvinaigrette & Rucola

Caprese: fruchtige Rispentomaten
mit Mozzarellakugeln & Basilikum 

Gegrillte Austernpilze, Champignons
& Gemüsespezialitäten mit frischen Kräutern
in Balsamico-Essig & Waldhonig 



Knackiges, saisonales Salatbuffet von Blattsalaten,
Rohkostsalaten & zweierlei hausgemachten
Dressings , angemachte Feinkostsalate

Bunte Käseauswahl vom Brett
mit Weintrauben & Salzgebäck garniert

Ofenfrischer Jungschweinrücken
in der Honig-Senfkruste

Geschnetzeltes von der Poularde
& grünem Pfefferrahm


Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
& cremiges Wirsinggemüse


Kartoffel-Lauch Gratin, gebackene Drillinge
mit Rosmarin, Butterspätzle , bunte saisonale
Gemüseauswahl mit Bärlauch-Hollandaise ,
Fass-Sauerkraut *saisonal Rotkohl oder Grünkohl

Ofenfrisches Treberbrot, Laugengebäck
& Brötchenauswahl mit Apfel-Zwiebelschmalz,
Kräuterfrischkäse & Butter

Weißer Mousse au chocolat & Amaretto-Kirschen,
Creme Café Suisse mit Löffelbiskuit
& starkem Kaffeelikör

EUROPÄISCHES BUFFET


Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrôutons 

Vegetarische Quiche mit Wurzelgemüse
& Käse gebacken 

Tatar vom Norweger Rauchlachs & Matjes
mit kleinen Kartoffel-Gemüsepuffern

Carpaccio vom Rind mit gehobelem Parmesan,
Rucola & Limonenöl

Shrimpscocktail mit Avocado





Knackiges, saisonales Salatbuffet von Blattsalaten,
Rohkostsalaten, angemachten Feinkostsalaten
& zweierlei Dressings 

Bunte Käseauswahl vom Brett
mit Weintrauben & Salzgebäck garniert

Maispoularde mit Calvadosrahmsoße
& karamellisierten Babyäpfeln

In Butter gebratenes Lachsfilet auf Hummerschaum


Geschmorte Lammkeule
à la provencale mit Rosmarin-Jus

Fruchtiges Ratatouille-Gemüse, buntes
Marktgemüse , Spinat-Lasagne , Rosmarin
Backkartoffeln , geschmelzte Eierspätzle 

Ofenfrisches Treberbrot, Laugengebäck
& Brötchenauswahl mit Apfel-Zwiebelschmalz,
Kräuterfrischkäse & Butter

Weißer & brauner Mousse au Chocolat,
sahniger Milchreis & Zimt-Zwetschgen,
fruchtige Marillenknödel & warme Vanillesauce

 vegetarisch

 vegetarisch





GAUDI BUFFET

IHRE TISCHE SIND ZÜNFTIG EINGEDECKT MIT:

Treberbrot, Laugengebäck, Obatzter
& Apfel-Zwiebelschmalz

Kräftige Bouillon vom Weideochsen
mit Leberspätzle & Petersilie


Rustikale Wurst-, Fisch- & Käsespezialitäten
vom Brett mit Kren & Senf

Bayerischer Wurstsalat,
Bunter Käsesalat ,
Krautsalat mit reschem Speck,
Rettichsalat ,
klarer bayerischer Kartoffelsalat 
& Schwammerlsalat 

Schweinsbratenspezialitäten vom Wammerl,
Keule & Haxenfleisch mit Festbiersoße

Ofenfrisches Mistkratzerli
knuspriges Backhendl mit Sc. Tatar

Kalbsweißwürste
vom Münchner Viktualienmarkt aus dem Sud

Geschmortes Weißkrautgemüse mit Kümmel,
Kartoffelklöße, Serviettenknödel
& gebackene Kartoffeln 

Ofenfrisches Treberbrot & Brötchen-
auswahl mit Kräuterfrischkäse & Butter


Klassischer Kaiserschmarrn mit Mandeln,
Rosinen & warmen Zwetschgenröstern
Bayrisch Creme & Marillenkompott

BUFFET MEDITERRAN


Melonenschiffchen mit Parmaschinken & Grissini

Röllchen von geräuchertem Salm & Thunfisch
mit Rucola & Limonenfrischkäse

Bunte Käseauswahl vom Brett
mit Weintrauben & Salzgebäck garniert

Gegrilltes Gemüse al Olio
mit frischem Thymian & Rosmarin 




Insalata Caprese
mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum 

Knackiges, saisonales Salatbuffet von Blattsalaten,
Rohkostsalaten & zweierlei Dressings 

Gebratene Poulardenbrust mit Salbeirahmsoße

Gegrillte Edelfische
mit Knoblauch-Zitronen Pesto
& marinierten Kirschtomaten

Kalbsrücken mit Steinpilzrahm

Risotto mit Speck, Tomatenwürfeln
& frischem Knoblauch
Mandelbrokkoli , Kartoffel-Käseaufauf 
& gebutterte Pappardelle mit Parmesan 

Ofenfrisches Treberbrot, Laugengebäck
& Brötchenauswahl mit Apfel-Zwiebelschmalz,
Kräuterfrischkäse & Butter

Florenzer Mandelcrème
mit Amarettinis & gehackten Pistazien,
Salat von frischen Früchten


BUFFET WINTERZEIT


Hausgebeizter Lachs & Räucherfischvariationen
mit schwedischer Senf-Dillsoße
& Sahnemeerrettich

Matjestatar auf kleinem Kartoffelpuffer

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc.Tatar

Feine Wildpastete & Pflaumen im Speckmantel

Schweizer Nüsslisalat mit Rapunzel, Sauer-
rahmdressing, Croutons & gerösteten Nüssen 

Knackiges, saisonales Salatbuffet von Blattsalaten,
Rohkostsalaten mit Balsamico-Vinaigrette
& Orangen-Joghurt-Dressing 

Bunte Käseauswahl vom Brett
mit Weintrauben & Salzgebäck garniert

Kross gebratenes Zanderfilet
auf cremigem Spitzkohlgemüse

Confierte Entenkeule mit Orangen-Pfeffersoße

Geschmorter Hirschsauerbraten vom Tiroler Wild


Dampfes dicke, grobe Bauernbratwurst
am laufenden Meter mit original Salonbiersenf

Kartoffelklöße, Butterspätzle & Röstitaler
Apfelrotkohl & Mandelbrokkoli 

Ofenfrisches Treberbrot, Laugengebäck
& Brötchenauswahl mit Apfel-Zwiebelschmalz von
der Gans, Kräuterfrischkäse & Butter

Marillenknödel
mit Butterbrösel & Vanillesoße
Zweierlei Mousse dunkles Printenmousse
& weißes Dresdner Christollen Mousse

SCHNITZEL PARADE

Knackiges, saisonales Salatbuffet von Blattsalaten,
Rohkostsalaten & zweierlei hausgemachten
Dressings , angemachte Feinkostsalate

Reichlich, goldgelb gebackene Mälzer Schnitzel
vom Schwein & von der Pute

Marktgemüse der Saison

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN LECKEREN
SOßEN 3 NACH IHREM GESCHMACK AUS :
Champignonrahm, Elsässer Knoblauchrahm,
Westfälische Zwiebel-Specksoße, Paprikarahm,
Kräuterrahm, Käse-Lauchrahm oder Pfefferrahm

Kartoffel-Lauch Gratin & Rosmarinkartoffeln

Ofenfrisches Treberbrot, Laugengebäck & Brötchen-
auswahl mit Apfel-Zwiebelschmalz,
Kräuterfrischkäse & Butter

Cremiger Vanillequark mit süßer Himbeergrütze

ERGÄNZEND ZU UNSEREN
BUFFET-ARRANGEMENTS
BIETEN WIR FOLGENDE SUPPEN AN:

Broccolicrèmesuppe
Kerbelrahmsuppe mit Rauchlachsstreifen
Kartoffelsuppe „ Rheinische Art“
Rinderbouillon mit Maultaschen
& Gemüsestreifen
Rinderbouillon mit Markklößchen
& Gemüsestreifen
Tomatencrèmesuppe mit Pesto
Karotten-Ingwersuppe mit Shrimps

Lachscrèmesuppe mit Quarkklößchen
Gulaschsuppe vom Rind

EXTRAS

Brotkorb mit ofenfrischen Brot- und Brötchen-
spezialitäten, Butter, Obatzter, Kräuterfrischkäse



Genießen Sie
die kulinarische Vielfalt
unserer ehrlichen
Dampfe-Küche



FÜR ZU HAUSE, ALS PRÄSENT & FÜR IHRE FEIER

Unsere Borbecker Biere werden nach guter alter Tradition mit besonders viel Liebe & Sorgfalt aufwendig gebraut.

Unterschiedliche, besonders geröstete Malze & wertvoller Hallertauer Hopfen verleihen unseren Bieren eine außergewöhnliche Tiefe in Geschmack & Farbe.

Unser bewährtes Brauverfahren ist Garant für die gleichbleibend hohe Produktqualität und macht diese hochwertige Bierspezialität zu einem Genuss für alle Sinne und sorgt somit für den unverwechselbaren Borbecker Charakter. Natürlich nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut.

BORBECKER
DUNKLES
SALOTBIER

BORBECKER
HELLES
DAMPFBIER

BORBECKER
ZWICKELBIER

BORBECKER
Fastenbier



BORBECKER
MAIBOCK

BORBECKER
Kräusen

BORBECKER
ERNTEDANKBIER

BORBECKER
DUNKLER
WINTERBOCK

BIETEN SIE IHREN GÄSTEN
EINEN EINZIGARTIGEN BIERGENUSS.

Wir zapfen vor Ort vom Fass
oder bieten folgende Gebinde an :

- » **Kiste Borbecker Helles Dampfbier**
(20 x 0,5 l Flasche)
- » **0,75 l Geschenkflasche**
Borbecker Dunkles Salonbier
Borbecker Zwickelbier
Borbecker Saisonbier
- » **5 l & 10 l Partyfässchen**
Wahlweise Borbecker Helles Dampfbier
oder Dunkles Salonbier

BRATEN-SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Alle Gerichte sind inkl. Bratensoße, hausgemachtem Treberbrot & Schwerter Senf. Wählen Sie je einen Anteil einer Fleisch-, Gemüse- & Sättigungsbeilage aus.

KRÄUTER-, PFEFFER, ZWIEBEL-, SAFTIGER SPANFERKEL-, SENF-SPIESSBRATEN, JUNG-SCHWEINBRATEN IN DER SCHWARTE ODER IN DER HONIG-SENF-KRUSTE

Wahlweise: Warmer Speck-Kartoffelsalat, Kartoffelklöße, Kartoffel-Lauch-Gratin, Kartoffel-Püree, Fass-Sauerkraut oder Apfel-Rotkohl*

DAMPFES GROBE BAUERNBRATWURST AM METER IN DER PFANNE SERVIERT, dazu wahlweise warmer Speck-Kartoffelsalat, Kartoffelpüree, Fass-Sauerkraut oder Apfel-Rotkohl*

KNUSPRIGES SPANFERKEL AM STÜCK dazu Bratensoße, wahlweise warmer Speck-Kartoffelsalat, Kartoffelpüree, Fass-Sauerkraut oder Apfel-Rotkohl*

*Außer-Haus- & Abholpreise.

*saisonal



SAISONALE ANGEBOTE ZUR WINTERZEIT

DEFTIGER GRÜNKOHL BÜRGERLICHER ART wahlweise mit Pinkelwurst, Mettwurst, Dampfes Bratwurst, Kasslerfleisch oder Spanferkelrollbraten, hausgebackenes Treberbrot & Salonbiersenf aus der Schwerter Mühle



GLÜCK AUF FRÜHSTÜCK

Bunt garnierte Platten
mit regionalen Wurst-, Käse- & Schinkenspezialitäten

Luftiges Rührei
mit Schnittlauch & kross gebratener Speckstreifen

Köstliche Marmeladen, Nutella & Honig

Ofenfrische Treberbrot & Brötchenauswahl

Brühkaffee & verschiedene Teesorten

DAMPFES SCHLEMMERFRÜHSTÜCK

KALTE SPEISEN

Luftgetrockneter Landschinken & gekochter Schinken, verschiedene Wurstspezialitäten & Zwiebelmett,

Norweger Rauchlachs mit Sahnemeerrettich, Tomate & Mozzarella mit Basilikum Pesto, Käseauswahl mit Weichkäse, Frisch- & Schnittkäse

Frisches, geschnittenes Obst & Gemüsesticks

WARME SPEISEN

Original Nürnberger Würscht'l & Münchner Weißwürscht'l mit süßem Senf

Luftiges Rührei mit frischem Schnittlauch & knusprig gebratenen Speckscheiben

Rösti-bites
& gebratene Kräuterchampignons

SWEETS, VITAMINE & FRISCHE MILCH

Schweizer Bircher Müsli, Cornflakes, frischer Fruchtsalat, Joghurt, Milch, süßer Vanillequark & Kirschkompott

OFENFRISCHE BACKWAREN & MARMELADEN

Tagesfrische Croissants mit & ohne Füllung, hausgebackenes Treberbrot, Brez'n & verschiedene Semmeln Landbutter Honig, Nutella & Marmeladen

INKL. FOLGENDER GETRÄNKE

1 Glas Sekt, Brühkaffee, verschiedene Teesorten, Mineralwasser, Apfel- & Orangensaft

Sekt Hausmarke 0,1 Glas
Sekt Hausmarke 0,75l Flasche

BRAUMEISTERFRÜHSTÜCK

KALTE SPEISEN

Roher Landschinken & gekochter Schinken, verschiedene Wurstspezialitäten & Zwiebelmett, Käseauswahl mit Weichkäse, Frischkäse & Schnittkäse

WARME SPEISEN

Kleine gebratene Schweinswürscht'l

Luftiges Rührei mit frischem Schnittlauch & knusprig gebratenen Speckscheiben

Gebratene Kräuterchampignons

OFENFRISCHE BACKWAREN & MARMELADEN

Tagesfrische Croissants, hausgebackenes Treberbrot, Brez'n & verschiedene Semmeln Landbutter Honig, Nutella & Marmeladen

INKL. FOLGENDER GETRÄNKE

Brühkaffee, verschiedenen Teesorten & Mineralwasser

ARRANGEMENTS ZU TRAUERFEIERN

VORSCHLAG 1

Platten mit gemischten Schinken- & Wurstaufschnitt,
geräuchertem Lachs, Weich- & Schnittkäse,
tagesfrisches Brot , Brez'n & verschiedene Semmeln,
Landbutter & Frischkäse

Dreierlei Kuchen vom Blech

Brühkaffee, verschiedene Teesorten,
Mineralwasser, Apfel- & Orangensaft

Arrangement ab 30 Personen

ARRANGEMENTS ZU TRAUERFEIERN

VORSCHLAG 2

2-GANG-MENÜ

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage

Blätterteigpastete „Königin Art“
mit Ragout fin gefüllt,
Reistimbal & Zuckerschoten

Menü-Arrangement ab 30 Personen

VORSCHLAG 3

3-GANG-MENÜ

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage

Gegrillte Schweinefilet Medaillons
mit Champignons

Gemüseplatte der Saison, Sauce Hollandaise,
mit Salzkartoffeln & Kroketten

Florenzer Mandelcreme mit Pistazien

Menü-Arrangement ab 30 Personen

MESSECATERING

WECKGLÄSCHEN MIT STAR-CHARAKTER

Die trendigen Kleinigkeiten bestechen durch ihren delikaten Inhalt. Mit ihrer optimalen Größe sind sie exzellent zu präsentieren. Sauber, klein, handlich & somit hervorragend für die Verpflegung auf Messen geeignet.

Ein kleiner Auszug aus unserem Repertoire:

KALTE VORSPEISEN IM WECKGLAS

- » Gegrilltes Gemüse al olio mit Thymian
- » Luftgetrockneter Serranoschinken auf Melonen-Minzsalat
- » Cocktail von Garnelen auf Chiffonade

WARME SPEISEN IM WECKGLAS

- » Martins Currywurst vom Kalb mit unserer Ruhrpott-Spezialsoße
- » Helles Blankett vom Kalb mit Steinpilzen & Kräuterrisotto
- » Kalbfleischfrikadelle auf Feigen-Zwiebelkompott

SWEETS IM WECKGLAS

- » Locker geschlagene Grießflammerie-Mascarpone-Crème, geschichtet mit Biskuit
- Wahlweise mit: Zwetschgenkompott, Bratapfelkompott, kandierten Himbeeren oder Marillenkönfit

BAGELS – FRISCH & LECKER

BAGEL FRESHNESS

Frischkäse auf frischem Salatbett mit Tomate & Kresse

BAGEL TURKEY

Putenbrust auf Frischkäse mit Salat, Gurke & Tomate

BAGEL BOMBAY

mit fruchtigem Chickencurry & Frühlingslauch

BAGEL PATROS

mit würziger Fetacreme & frischen Kräutern

BAGEL PARMA

mit Parmaschinken & Parmesanobel

BAGEL BUFFALO

mit echtem Büffelmozzarella & Tomaten

BAGEL NORWAY

mit frischem Rauchlachs & Salatbett

BAGEL PASTRAMI

mit hauchdünnem Rindfleisch, Rucola & getrockneten Tomaten

* ab 15 Personen

CANAPÉS & FINGERFOOD

BUNTE GARNIERTE CANAPÉS

mit Norweger Rauchlachs, Graved Lachs, Heilbutt gebeizt oder geräuchert, Matjes Tatar, Roastbeef rosa gebraten, Medaillons vom Schweinefilet, luftgetrockneter Schinken, Roquefort-Pralinen

BUNTE GARNIERTE CANAPÉS

mit geräucherter Poulardenbrust, Edelsalami, Rinderzungenscheiben, Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Kalbslebercreme, Matjesmedaillons, Rindertatar

BUNTE GARNIERTE CANAPÉS

mit Schweinemett & Zwiebeln, französischem Camembert, gemischtem Frischwurst-aufschnitt, -Schnittkäse, angemachtem Frischkäse, Minifrikadellen

COCKTAIL-GLAS GEFÜLLT & BUNT GARNIERT

mit Shrimps-Mango-Cocktail, Krebschwänzen in Calvadosmayonnaise, Lachs-Matjes-Cocktail, Poulardenbrust in Ananas-Curryrahm

* ab 15 Personen

DIE KLEINEN EXTRAS MIT GROSSER WIRKUNG

PETIT CROLINES – KLEINE BLÄTTERTEIGSPEZIALITÄTEN

mit Schinken-Lauch, Paprika-Salami, Party-Würstchen, Lachscreme, Schinken-Käse

Vegetarische Füllung mit:

Tomaten-Basilikum, Schweizer Käse, Kräuter-Frischkäse

LIEBEVOLL BUNT BELEGTE BAGUETTES

mit gekochtem Honig-Schinken, Schwarzwälder-Schinken, geräucherter Poulardenbrust, französischem Brie

mit rosa gebratenem Roastbeef, Thunfisch-Paprika-Salat, Krabbencocktail, Norwegischem Rauchlachs oder Graved Lachs

OFENFRISCHE LAUGENBREZEL

OFENFRISCHE LAUGENBREZEL MIT BUTTER

UNSERE PAUSCHALEN IM HAUSE

Alle unsere Pauschalen enthalten:

- » Empfangsgetränke (Sekt oder Sekt-Orange)
- » Service
- » Getränke inklusive: Bier, Softdrinks
(Limonade*, Wasser, Säfte, Kaffee) Weine, Sekt
- » Dekoration: Teté a teté (Tischläufer) oder Mitteldecken, Serviette, Kerzen, Menükarten

Preise unserer Pauschalen

Buffet Ihrer Wahl zuzüglich
unserer Getränkepauschale

Pauschalen gelten für einen
Zeitraum von 5 Stunden.
Verlängerung pro Stunde &
gemeldeter Person
mit Spirituosen

* Keine Energy Drinks

FÜR IHRE FEIERN IN DER DAMPFÉ

Wir bieten ihnen die folgenden Veranstaltungsflächen an

- » BÜRGERSTUBE: für 120 Personen
- » SCHALANDER: für 60 Personen
- » HOPFENLAGER: für 100 Personen
- » ZWICKELKELLER: für 60 Personen
- » BRAUSTUBE: für 80 Personen
- » FASSABFÜLLUNG: für 60 Personen
- » FESTSAAL: für 700 Personen
- » BIERGARTEN: für sommerliche Feste mit bis zu 1.200 Personen







LIEFERN

Wir liefern gerne Ihre Bestellung ins Haus & holen das Material wieder ab.
Wir berechnen im Umkreis von 10 km pro Fahrt einen Festpreis.
Darüber hinaus pro gefahrenen Kilometer einen Aufschlag.

Auf- und Abbau-Stunden
Mitarbeiter werden pro Stunde kalkuliert
Berechnung nach Aufwand.

PERSONAL, EQUIPMENT & GETRÄNKE

stellen wir Ihnen für Ihre Feier auf Anfrage gerne zur Verfügung.
Fragen Sie nach unseren Angeboten. Zu Bedarf & Kosten beraten wir Sie gerne.

LIEFER- & VERKAUFSBEDINGUNGEN

Unser Angebot ist freibleibend. Nicht alle Artikel sind zu jedem Termin verfügbar.
Geringfügige Abweichungen in den beschriebenen Zusammenstellungen sind möglich. Die angegebenen Preise verstehen sich brutto inklusive gültiger gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Gerichtsstand & Erfüllungsort ist Essen
UNIQUE GmbH Essen,
Heinrich-Brauns-Str. 9-15
45355 Essen
Telefon : 0201 / 63007-0
Fax: 0201 / 6307-22
info@dampfe.de
www.dampfe.de

Stand 07/2023

Eine Liste mit in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffen erhalten sie beim Servicepersonal.



...Ideen mit Geschmack!



DAMPFE – DAS BORBECKER BRAUHAUS
HEINRICH-BRAUNS-STRASSE 9-15 | 45355 ESSEN
TEL: 0201/630070 | E-MAIL: INFO@DAMPFE.DE

Besuchen Sie uns auch hier:



facebook.com/Dampfe



dampfe.essen.borbeck

AUFLAGE 12/2022 - BEI NEUERSCHEINUNG
VERLIEREN DIESE ANGABEN IHRE GÜLTIGKEIT.