MEIEREI
CAFÉ RESTAURANT IM BÜRGERPARK BREMEN

RESTAURANT CAFÉ EVENTS



geschmackvoll feiern und genießen

BANKETTUNTERLAGEN FÜR IHRE FEIERLICHKEIT

Meierei / Im Bürgerpark 1 / 28209 Bremen Telefon: 0421 / 69 63 860
E-Mail: info@meierei-bremen.de / Webseite: www.meiereibremen.de



Liebe Gäste,

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für das Café und Restaurant Meierei im Bürgerpark interessieren.

Die Meierei bietet beste Voraussetzungen für Veranstaltungen im kleinen wie im großen Kreise. Ob für einen Geburtstag, eine Hochzeit oder ein Jubiläum, für ein besonderes Treffen mit Freunden, Tagungen, Firmenevents oder die Feier eines Geschäftsabschlusses - die Meierei hat die Räume und den Service, die jeden Anlass zum Fest werden lassen.

Um Ihnen einen Überblick über unsere Möglichkeiten und Leistungen zu geben, finden Sie auf den nachfolgenden Seiten beispielhafte Menüs und Buffets sowie weitere hilfreiche Informationen. Die hier aufgeführte Auswahl unserer Speisen und Getränke kann Sie bei der Zusammenstellung und Kalkulation Ihrer Feierlichkeit unterstützen und je nach Wunsch angepasst und verändert werden.

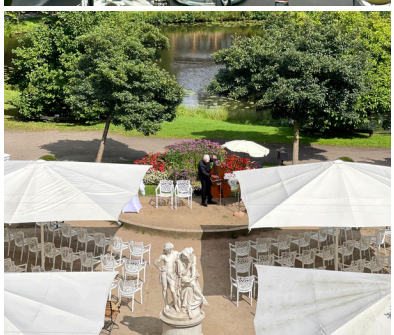
Wir beraten Sie sehr gern bei der persönlichen Gestaltung Ihres Wunschmenüs und können dies zum Beispiel mit saisonalen Angeboten & Besonderheiten abrunden.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für sämtliche Fragen sehr gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie,
Ihr Team der Meierei im Bürgerpark











Meierei Menüs

Suppen - wählen Sie 1 Suppe - einheitlich für alle Gäste
- Kokos-Zitronengras Süppchen mit Hähnchensaté und Shiso
- Kartoffelrahmsüppchen mit Speckstreifen und Schnittlauch
- Tomatenconsommé mit Ricottaravioli

Vorspeisen - wählen Sie 1 Vorspeise - einheitlich für alle Gäste
- Tartar vom Norweger Lachs mit knusprigen Wan Tan, Avocadocreme und Limonenschmand
- Büffelmozzarella mit Mango auf Wildkräutersalat (vegetarisch)
- Frittierte Auberginenbällchen mit Minzjoghurt und Tahini (vegan)
- Tataki vom Rind mit Koriander- Mayonnaise und geröstetem Sesam

Hauptgänge - wählen Sie bis zu 3 Hauptgänge - einheitlich für alle Gäste
- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Schalotten-Rotweinjus mit Zuckerschoten, Mini-Rote Bete und Risoleekartoffeln
- Kross gebratene Maishähnchenbrust mit Salbei gefüllt auf Ratatouille und Süßkartoffelstampf
- Filet vom isländischen Kabeljau auf Rießlingrahm, sautierter Blattspinat, Honigtomaten und lila Kartoffelstampf
- Seeteufelmedaillons a la Saltimbocca mit Salbei und Schinken auf Zucchinigemüse und Limonenrisotto
- Gebackene Süßkartoffel mit Shiitake Pilzen, Zucchinischleifen und mariniertem Tofu mit Chilisesam

Dessert - wählen Sie 1 Dessert - einheitlich für alle Gäste
- Panna Cotta von der weißen Schokolade mit Mangosorbet und frischen Beeren
- Tiramisu im Weckglas mit Mango-Ananassalat
- Veganer Schoko-Bananenkuchen mit Zitronensorbet und Früchten
- Mousse au Chocolat an Himbeercoulis und Mandelchips

Preise:
als 3-Gang € 49,00
als 4-Gang € 57,00
Bestellbar ab 15 Personen

Hinweis:
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen übriggebliebene Speisen nicht wieder von uns aufgewärmt werden . Das Mitnehmen der Reste erfolgt auf eigene Verantwortung der Veranstalter und wird von uns nicht organisiert.



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

- Büffelmozzarella mit Basilikumpesto und sonnengereiften Tomaten
- Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern und Limetten
- Große Anti-Pasti Auswahl
- Roastbeef rosa gebraten auf grünem Spargelsalat und leichter Dijon Senf Creme
- Tabouletsalat mit Koriander
- Sommerliche Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Tomaten-Salat mit Honig und roten Zwiebeln
- Große Brotauswahl mit Kräuterbutter und Sour Creme

Hauptgänge

- Rosa gebratene Keule vom Salzwiesenlamm mit flachen Bohnen
- Steaks vom Kikkok Hähnchen
- Gegrillte Doraden Filets mit Rosmarinöl
- Ratatouillegemüse
- Gnocchis in Nussbutter
- Runzelkartoffeln
- Waldpilzpfanne mit Frühlingszwiebeln und Tomaten

Dessert

- Mascarponecreme mit Erdbeeren und Minze
- Crema Catalana
- Vanille Panna Cotta mit Popcorn und Mango

€ 77,50
gilt ab 30 Personen

Kinder
0-3 Jahre kostenlos
4-11 Jahre halber Preis
ab 12 Jahre voller Preis

Hinweis:
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen übriggebliebene Speisen nicht wieder von uns aufgewärmt werden. Z.b. beim wiederaufbereiten der Speisen für ein Mitternachtsbuffet. Das Mitnehmen der Reste erfolgt auf eigene Verantwortung der Veranstalter und wird von uns nicht organisiert.



Rustikales Buffet

Vorspeisen
- Räucherfischauswahl mit Meerettichsahne
- Graved Lachs mit Senf-Honig Creme
- Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
- Ceasar Salat mit Parmesan und Croutons
- Geflügelsalat mit Staudensellerie und Curry
- Gurkensalat mit Dill und Creme Fraiche
- Wildkräutersalat mit zweierlei Dressing
- Rustikale Brotauswahl mit Salzbutter

Hauptgänge
- Krustenbraten auf Altbierjus
- Putenmedaillons mit Sauce Cumberland
- Zanderfilet in Limetten-Kräutersauce
- Französisches Kartoffelgratin
- Butterspätzle mit Mohn
- Waldpilzpfanne mit frischen Kräutern
- Weinschmorkarotten

Dessert
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Frischer Obstsalat mit Minze
- Schokoladenkuchen mit Ganache

€ 73,50
gilt ab 30 Personen

Kinder
0-3 Jahre kostenlos
4-11 Jahre halber Preis
ab 12 Jahre voller Preis

Hinweis:
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen übriggebliebene Speisen nicht wieder von uns aufgewärmt werden. Z.b. beim wiederaufbereiten der Speisen für ein Mitternachtsbuffet. Das Mitnehmen der Reste erfolgt auf eigene Verantwortung der Veranstalter und wird von uns nicht organisiert.



Grill Buffet

Vorspeisen

- Gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern und Balsamico
- Mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Petersilien-Walnuss-Pesto
- Saisonale Rohkostsalate mit zweierlei Dressing
- Marinierte Königsoliven und Peperonis
- Mini-Mozzarella mit Datteltomaten
- Fruchtiger Cole Slaw-Salat mit Mandarinen
- Hausgemachter Krautsalat mit Paprika und Speck
- Große Brotauswahl mit gesalzener Butter

Dips: Sour Creme, Kräuterbutter. BBQ, Ketchup und Senf

Hauptgänge

- Thüringer Bratwurst
- Marinierte Hähnchenbrust mit Curry und Joghurt
- Rumpsteaks aus der Rosmarin-Knoblauch-Marinade
- Lachsfilet im Buchenspan
- Gegrillter Halloumi
- Gegrillte Maiskolben

Beilagen

- Französisches Kartoffelgratin
- Falafel mit Joghurt-Minz-Dip
- Tomatisierter Gemüsebulgur
- Gebratene Kräuterchampignons

Dessert

- Panna Cotta von der weißen Schokolade mit Fruchtsauce
- Frischer Obstsalat mit Minze
- Passionsfruchtmousse mit Himbeersauce

€ 76,50
gilt ab 30 Personen Kinder: 0-3 Jahre kostenlos | 4-11 Jahre halber Preis | ab 12 Jahre voller Preis

Hinweis:
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen übriggebliebene Speisen nicht wieder von uns aufgewärmt werden. Z.b. beim wiederaufbereiten der Speisen für ein Mitternachtsbuffet. Das Mitnehmen der Reste erfolgt auf eigene Verantwortung der Veranstalter und wird von uns nicht organisiert.



Veganes Buffet

Vorspeisen

- Große Brotauswahl mit veganer Butter und Rote Bete Hummus
- Marinierter Pilzsalat mit Lauch und Estragon
- Pellkartoffelsalat mit Basilikumöl und Kirschtomaten
- Gegrillte Auberginen mit Granatapfel und Kichererbsen
- Gefüllte Cous Cous-Zucchinis mit Tomatensalsa
- Marinierter Tofu-Salat mit Cashewkernen und Spitzpaprika
- Avocado mit Tomate und Kala Namak

Hauptgänge

- Ragout von der Jackfrucht mit knackigem Gemüse
- Sautierter Spitzkohl
- Rosmarinkartoffeln
- Geräucherter Tofu vom Grill in Veganer Terriyaki Sauce
- Kräuter-Gemüse-Reispfanne
- Falafel mit Joghurt-Minz-Dip
- Chili sin Carne mit Linsen und Kichererbsen

Dessert

- Frischer Obstsalat mit Minze
- Veganer Schoko-Bananen Kuchen
- Hafermilch Panna Cotta mit Mangopüree

€ 73,50
gilt ab 30 Personen

Kinder
0-3 Jahre kostenlos
4-11 Jahre halber Preis
ab 12 Jahre voller Preis

Hinweis:
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen übriggebliebene Speisen nicht wieder von uns aufgewärmt werden. Z.b. beim wiederaufbereiten der Speisen für ein Mitternachtsbuffet. Das Mitnehmen der Reste erfolgt auf eigene Verantwortung der Veranstalter und wird von uns nicht organisiert.





Tagungen

Ganztags

- Raummiete für den Haupttagungsraum
- Tagungstechnik: 1 x Flipchart, 1 x Moderatorenkoffer, 1 x Whiteboard
- Schreibutensilien für alle Teilnehmer
- Unbegrenzt Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum
- Ganztägige Kaffeestation
- Kaffeepause vormittags mit Kaffee, Tee, Obst und herzhaften Snacks
- Mittagessen als Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs
- Große Flaschen Mineralwasser und Apfelsaft zum Mittagessen
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee, Tee, Obst und süßen Snacks

gilt ab 30 Personen
€ 83,00 pro Person / bis zu 9 Std.

Halbtags

- Raummiete für den Haupttagungsraum
- Tagungstechnik: 1 x Flipchart, 1 x Moderatorenkoffer, 1x Whiteboard
- Schreibutensilien für alle Teilnehmer
- Unbegrenzt Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum
- Ganztägige Kaffeestation
- Kaffeepause vor- oder nachmittags mit Kaffee, Tee, Obst und herzhaften Snacks
- Mittagessen als Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs
- Große Flaschen Mineralwasser und Apfelsaft zum Mittagessen

gilt ab 30 Personen
€ 73,00 pro Person / bis zu 6 Std.

***Tagungen können von Montags bis Donnerstags stattfinden**



Getränke Pauschale

Pauschale -Klassik-

- **Weißwein:** „Grauburgunder" Weingut Karl Pfaffmann/ Pfalz
  "Pinot Gris" alkoholfrei - Weingut Karl Pfaffmann/Pfalz
- **Rotwein:** „Merlot" Weingut Karl Pfaffmann/Pfalz
- **Rosé**: "Spätburgunder Rosé Feinherb"- Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz
  Rosé alkoholfrei "Weingut Karl Pfaffmann/Pfalz
- **Biere:** Becks vom Fass, Becks Alkoholfrei, Haake Beck Kräusen (nicht im Seehaus), Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei, Franziskaner Hefeweizen hell Flaschenbier, Franziskaner Hefeweizen hell vom Fass (nicht im Seehaus)
- **Alkoholfrei:** Vilsa Gourmet Medium und Naturell, Apfelschorle, Maracujaschorle, Diverse Säfte, Pepsi, 7up, Schwip Schwap Orange, Pepsi Zero, Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon
- **Heißgetränke:** Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Pauschale gültig für bis zu 6 Stunden € 45,00 pro Person
Jede weitere Stunde € 8,50 pro Person

Kinder 0-5 Jahre kostenlos, 6-16 Jahre halber Preis
Jede weitere Stunde € 3,00 pro Kind

Pauschale -Groß-
Erweiterung Longdrinks & Shots (beinhaltet Pauschale Klassik)

- **Spirituosen:** Stolichnaya Vodka, Humboldt Gin, Bushmills Original Whiskey, Havanna Rum
- **Digestive:** Ramazotti, Jägermeister, Linie Aquavit, Berliner Luft, Sambuca,, Grüner, Saurer, Mackenstedter Korn, Mackenstedter Maracuja

Pauschale gültig für bis zu 6 Stunden € 72,50 pro Person
Jede weitere Stunde € 12,50 pro Person (beinhaltet Pauschale Klassik)

Empfangspauschale für 1 Stunde

- Prosecco / alkoholfreier Sekt / Orangensaft - € 9,50
- Geldermann Cremant / alkoholfreier Sekt / Lav' a Belle Spritz (auch alkoholfrei möglich) - € 13,90
- Aperol Spritz / Lillet Wild Berry / Wild Berry Dreams (alkoholfrei) - € 14,90

Preise gelten pro Person



Getränke Pauschale | alkoholfrei

Pauschale

- **Weißwein:** "Pinot Gris" alkoholfrei - Weingut Karl Pfaffmann/Pfalz
- **Rosé**: Rosé alkoholfrei "Weingut Karl Pfaffmann/Pfalz
- **Biere:** Becks Alkoholfrei, Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei, Alster alkoholfrei
- **Softdrinks:** Vilsa Gourmet Medium und Naturell, Apfelschorle, Maracujaschorle, Diverse Säfte, Pepsi, 7up, Schwip Schwap Orange, Pepsi Zero, Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon
- **Heißgetränke:** Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Pauschale gültig für bis zu 6 Stunden € 45,00 pro Person
Jede weitere Stunde € 8,50 pro Person

Kinder 0-5 Jahre kostenlos, 6-16 Jahre halber Preis
Jede weitere Stunde € 3,00 pro Kind

Empfangspauschale für 1 Stunde

- alkoholfreier Sekt / Orangensaft - € 9,50
- alkoholfreier Sekt / Lav' a Belle Spritz alkoholfrei - € 12,90
- alkoholfreier Sekt / Orangensaft / Wild Berry Dreams alkoholfrei - € 13,90

Preise gelten pro Person

Kuchenpauschale

Kuchen und Torten aus unserem aktuellen Angebot - gültig für 1 Stunde
• Auswahl an 3 verschiedenen Kuchen/Tortensorten unseres aktuellsten Angebotes.
(Wir kalkulieren 2 Kuchen/Torten pro Person)
Schlagsahne auf Wunsch zum Kuchen inklusive

Filterkaffee und Tee inklusive

17,50€ pro Person

gilt ab 25 Personen

Fingerfood

(ab 25 Stück pro Sorte)

Light – 4,20 € pro Stück
- Kirschtomaten und Mozzarella mit Basilikum am Spieß
- Mini Hamburger
- Auberginenröllchen mit Tomate, Mozzarella und Basilikum
- Sandwich-Ecken „BLT“ - Bacon, Lettuce and Tomato
- Sandwich-Ecken mit Avocado, Speck, Tomaten und Chili-Mayonnaise
- Sandwich-Ecken mit Avocado, Tomate, Sesam und Chili -vegan-

Classic – 4,50 € pro Stück
- Hähnchenbrustwürfel mit mariniertem Champignon und Balsamico am Spieß
- Tartelettes gefüllt mit Ziegenkäsecreme und Thymianhonig
- Iberico Schweinefleischbällchen mit geräucherter Paprika
- Kalbsfleischbällchen mit Sesam und Koriander
- Falafelbällchen mit Joghurt-Minz-Dip -vegan-

Deluxe – 5,80 € pro Stück
- Gamba und Melonenkugel am Spieß mit Erdnüssen, Koriander und Thai Vinaigrette
- Rinderfiletwürfel mit marinierten Wildzwiebeln am Spieß
- Lammfilet mit Kreuzkümmel am Spieß
- Tartelettes gefüllt mit Nordseekrabbensalat
- Garnele mit Avocado im Chicoréeblatt
- Cones gefüllt mit Lachstatar
- Auberginenbällchen mit Hummus -vegan-

Mitternachtssnack
- Käseplatte mit Baguette - 8,90 € pro Person
- Currywurst im Weckgläschen mit Baguette - 4.80 € pro Person
- Chili- oder Gulaschsuppe vom Buffet mit Baguette - 4.80 € pro Person

gilt ab 25 Personen

Extras zur Berechnung
–Meierei und Seehaus–

Der Mindestumsatz des Meierei-Haupthauses liegt
- freitags und samstags bei: 15.250,00 € / bis zu 8 Std.
- sonntags bis donnerstags bei: 13.150,00 € / bis zu 8 Std.

Der Mindestumsatz im Seehaus liegt
- freitags und samstags bei: 4.150,00 € / bis zu 8 Std.
- sonntags bis donnerstags bei: 3.100,00 € / bis zu 8 Std.

Saisonaler Mindestumsatz im Seehaus (Mai–September)
In den Monaten Mai bis September gilt ein erhöhter Mindestumsatz für das Seehaus:

- freitags und samstags: 5.200,00 € / bis zu 8 Std.
- sonntags bis donnerstags: 3.750,00 € / bis zu 8 Std.

Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, erheben wir eine Raummiete in Höhe der Differenz bis zum Erreichen des Mindestumsatzes.

Seegarten
Für die exklusive Nutzung des Seegartens veranschlagen wir eine Nutzungsgebühr von **2.050,00 €.**
Bei sehr schlechtem Wetter behalten wir uns als Betreiber das Recht vor, den Seegarten nicht zu öffnen; in diesem Fall entfällt die Nutzungsgebühr.

Zuschläge
Bei Veranstaltungen, die über die Höchstdauer von 8 Std. hinausgehen, berechnen wir einen Zuschlag in Höhe von 265,00 € pro angefangene Stunde.
Der Zuschlag kann letztmalig um 03:00 Uhr entrichtet werden, so dass die Veranstaltung spätestens um 04:00 Uhr endet.

- Menükarten – deutsch (einfach gestaltet) 2,50 €
- Heizstrahler / Pilz für Außenbereich, pro Heizstrahler (3 sind inklusive) 75,00 €

Stuhlhussen
- creme oder rot, inkl. Miete und Reinigung je 8,50 €
- schwarze Stretchhusse, inkl. Miete und Reinigung je 4,,50 €

Tische
- Stehtische - 16,00 € (70 bis 85 cm Durchmesser, mit weißer Stretchhusse)

Bitte beachten Sie:
gröbere Verschmutzungen, wie u.a. durch Konfettibomben oder durch das streuen von Rosenblättern, sind in unseren gesamten denkmalgeschützten Räumlichkeiten nicht erlaubt.

Bei Verstößen berechnen wir Ihnen eine Reinigungsgebühr in Höhe von 250€

Unsere Event-Zimmer im Restaurant

Hanseaten-Zimmer



Der Mindestumsatz im Hanseaten-Zimmer liegt
• freitags und samstags bei: 800.00,- | max. 4 Std.
• sonntags bis donnerstags bei: 600.00,- | max. 4 Std.
Auf Wunsch decken wir die Tische für 4,50,- pro Person weiß ein.

Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, erheben wir eine Raummiete in Höhe der Differenz bis zum Erreichen des Mindestumsatzes.

Unser Hanseatenzimmer bietet mit Platz für bis zu 24 Personen den idealen Rahmen für Gruppen, die ihre Feier in privater und ungestörter Atmosphäre genießen möchten.

Aufgrund des geschlossenen Raumes bietet es sich auch hervorragend für Geschäftsessen und Meetings an.

Wiesen-Zimmer



Der Mindestumsatz im Wiesen-Zimmer liegt
• freitags und samstags bei: 600.00,- | max. 4 Std.
• sonntags bis donnerstags bei: 400.00,- | max. 4 Std.
Auf Wunsch decken wir die Tische für 4,50,- pro Person weiß ein.

Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, erheben wir eine Raummiete in Höhe der Differenz bis zum Erreichen des Mindestumsatzes.

Bis zu 16 Personen finden Platz in unserem Wiesenzimmer. Lichtdurchflutet und mit Blick auf die Bürgerpark-Wiesen, sitzen Sie in einem privaten, abgetrennten Bereich unseres Restaurants. Das Wiesen-Zimmer ist nicht geschlossen.

Fährschiff im Bürgerpark - Die Marie

Sie können die Marie exklusiv für 1,5 Stunden mieten, sie ist direkt über den Bürgerpark buchbar: Tel. : 0174 / 991 72 49
E-Mail : marie@buergerpark-bremen.de
Website: www.buergerpark.de/erleben/Marie.php

Empfehlung für Ihre Blumendekoration

Der Blumenladen
Hartwigstraße 46A
28209 Bremen
Tel.: 0421-3464646
Fax: 0421 - 3 46 46 45
E-Mail: info@derblumenladen-bremen.de
Website: derblumenladen-bremen.de

Lesumer Blumenladen
Bördestr. 1
28717 Bremen
Tel.: 0421-631293
E-Mail: info@lesumer-blumenladen.de
Website: lesumer-blumenladen.de

Empfehlung für eine freie Trauung

bunte zeit
Events & Traureden
Sarah Szymanski
Tel. : 0152 - 579 15 151
E-Mail : hallo@bunte-zeit.de
Instagram: @bunte_zeit

Empfehlung für Tanzmusik

inkl. Ton- und Lichttechnik:

DJ Percy
Mobil: 0172-4292220
E-Mail : Info@dj-percy.de
Website : www.Djpercy.com

DJ Jan Helmerding
Mobil: 0152-37971021
E-Mail: j.helmerding@gmx.de

DJ Oliver Bodzin
Mobil: 0178-2041336
E-Mail: mail@djoliverbodzin.de
Website: www.djoliverbodzin.de
(Hochzeiten und Geburtstage -nur Ü-40-)

DJ DUO JP
Mobil: 0162-1077617
E-Mail: patrick.frese@gmx.de
Website: www.djduo-lemwerder.de

Ihr Premiumpartner für Eventzubehör

(Fotobox, Candy-Bar, Traubogen, „Love“- Buchstaben u.v.m.)
Lieblingsfeier
Tel.: 04206 - 30 53 346
Mobil: 0159 - 019 58 994
E-Mail: moin@lieblingsfeier.de

Rechnungsregulierung

Bei Buchung einer Veranstaltung berechnen wir eine Anzahlung in Höhe von 50% der Gesamtsumme. Nach Durchführung der Veranstaltung ist die Zahlung der restlichen Rechnungssumme fällig.

Stornierungsbedingungen

Unsere Stornierungsbedingungen finden sie unter unseren AGB’s auf unsere Webseite.

Webseite: www.meiereibremen.de

Link zur AGB: https://meiereibremen.de/agb/