



Vesper Dîner

Was ist Vesper Dîner?

Vesper Dîner ist eine Hommage an Lebensart und Esskultur, wobei der Genuss und das kommunikative Miteinander im Mittelpunkt stehen. Ökologischer und nachhaltiger Anbau einiger Produkte sowie sinnliche und ästhetische Qualität der Speisen und Getränke sind dafür Voraussetzung.

Die Tafel ist gedeckt und viele große und kleine Köstlichkeiten warten auf Sie. Unser Service setzt nach und nach weitere Speisen in der Mitte des Tisches ein. Serviert wird auf Holztablets sowie in Weckgläsern und Emaille-Kokotten. Zum geselligen Finale treffen Sie sich am Dessert- und Käsebuffet.

Wir nennen das: Kulinarische Kommunikation – oder die perfekte Verbindung von Genuss und Geselligkeit!

Und nun, guten Appetit



Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen eine Kunst.
Francois de la Rochefoucauld



SPEISEN

Vesper Tafel

Für Sie eingedeckt: Ständige Begleiter

Auswahl feiner und herzhafter Brote wie: Walnussbrot | Olivenbaguette | Roggen-Feigenbrot
 Black-Hawaii-Salz | Tomaten-Chili-Tapenade | gesalzene Butter | Mango-Rosa-Beeren-Chutney |
 Krustentier-Frischkäse | Chorizo-Dip | Limonenöl | Blumenkohl-Curry-Chutney
 Kleiner Kräutergarten zum Ernten am Tisch

Kalte Speisen

Mediterraner Brotsalat mit Rucola | Büffelmozzarella | Fleischtomaten
 Pochierte Saiblings-Pralinen | Petersilien-Koriander-Pesto | Cumin-Zitronen-Dip
 Finochioni Salami | Spinata Romana | Salami Milano | Prosciutto

Warme Speisen

Granatapfel-Walnuss-Hähnchen | geschmorte Aubergine | Rotweinzwiebeln
 Gebratener Basmati-Reis | getrocknete Cranberries | Pistazienkerne | rote Linsen | Minze
 Sommerliche Gemüsepfanne | Spargel | geschmorte Cherrytomaten | Süßkartoffeln

Käsespezialitäten vom Buffet

Tête de Moine | Camembert | Fourme d'Ambert | Chili-Erdbeer-Frischkäse
 Weintrauben | Orangensenf

Nachtsch vom Buffet

Mit Grand Marnier mariniertes Holsteiner Beerenragout
 Klassische Mousse au Chocolate
 Gebrannte Creme Brûlée
 pro Portion € 26,90





GETRÄNKE

Aus einem Vesper macht das richtige Getränke ein Vesper Dîner. Ein spritziger Cremant, ein süffiger Weißwein oder ein zünftiges Bier. Wir richten uns nicht nur nach Ihren Wünschen, sondern auch nach der Gesamtauswahl der Speisen.

Zum Empfang

Dem Anlass Ihrer Veranstaltung entsprechend, haben wir dieses Empfangsgetränk für Sie vorgesehen:

St. Germain Cocktail

Frz. Holunderlikör, Zitronenzeste mit Sekt aufgefüllt

Schlosskellerei Affaltrach Württemberg

Brillant Flaschengärung, weiß, trocken Fl. 0,75 Ltr. € 8,50

St. Germain Edellikör Fl. 0,7 Ltr. € 27,50

Passend zum Konzept des Vesper Dîner sind die ausgewählten Hauptgetränke wie Wein und Mineralwasser bereits auf Ihrer Tafel eingedeckt.

Vesper Dîner Weißwein Fl. 0,75 Ltr. € 14,50

Vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett aus der Pfalz. Cuvée aus Scheurebe,

Rivaner und Kerner. Im Bouquet Limette, Grapefruit und Orangenschale.

Im Geschmack Apfel- und Orangenaroma, unkomplizierter und frischer Weißwein.

Vesper Dîner Rotwein Fl. 0,75 Ltr. € 15,50

Vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett aus der Pfalz. Cuvée aus Cabernet, Merlot,

Lagrein und Dornfelder im Holzfass gereift. Im Bouquet rote Früchte wie Kirsche

und Blaubeeren, leichte Röstaromen, Kakao. Im Geschmack Blaubeeren, rote Grütze,

im Abgang junge Tannine und Paprika.

Fürst Bismarck Mineralwasser

wenig Kohlensäure Fl. 0,75 Ltr. € 3,70

Fürst Bismarck Mineralwasser

ohne Kohlensäure Fl. 0,75 Ltr. € 3,70





Zusätzlich zu den Tischgetränken

Alkoholfreies

100% Orangensaft Fl. 1 Ltr.	€	4,80
100% Apfelsaft naturtrüb Fl. 1 Ltr.	€	4,80
Coca Cola Gl. 0,2 Ltr.	€	1,50
Coca Cola Light Gl. 0,2 Ltr.	€	1,50
Sprite Gl. 0,2 Ltr.	€	1,50
Bionade Fl. 0,3 Ltr.	€	2,00

Bier vom Fass

Beck´s im 30 / 50 Ltr. Fass pro Ltr.	€	5,20
--------------------------------------	---	------

Flaschenbier

Beck´s Gold Fl. 0,33 Ltr.	€	2,50
Beck´s Green Lemon Fl. 0,33 Ltr.	€	2,50
Beck´s -alkoholfrei- Fl. 0,33 Ltr.	€	2,50
Franziskaner Weissbier Hefe Fl. 0,5 Ltr.	€	2,90
Franziskaner alkoholfrei Fl. 0,5 Ltr.	€	2,90

Heißgetränke

Kaffee Ts.	€	1,50
Espresso Ts.	€	1,50

Bei der oben genannten Auswahl handelt es sich lediglich um einen Auszug aus unserem Repertoire. Selbstverständlich bieten wir Ihnen weitere Alternativen an. Ganz nach Ihren Wünschen.

Diese Position bieten wir Ihnen bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden bei dem vorgenannten Getränkesortiment zu folgendem Festpreis an:
pro Person € 20,00

Bei einer eventuellen Verlängerung der Veranstaltungszeit rechnen wir die Getränke zu oben genannten Preisen nach dem tatsächlichen Verbrauch ab. (Anbrüche gelten als Verbrauch.)

Sollten Sie zusätzlich eine Auswahl an Longdrinks wünschen (Gin-Tonic | Wodka-Lemon/Cranberry & Cubra Libre), erhöht sich der jeweilige Getränke-Pauschalpreis um:
pro Person € 8,50



SERVICE

EIN AUFMERKSAMER SERVICE IST FÜR UNS SELBSTVERSTÄNDLICH. UNSER TEAM SORGT IN JEDER SEKUNDE DAFÜR, DASS IHRE GÄSTE SICH RUNDUM WOHLFÜHLEN. UNSERE STÄRKEN: EIN CHARMANTES LÄCHELN UND DER WILLE, JEDEN EXTRAWUNSCH SCHNELLSTMÖGLICH ZU ERFÜLLEN.

Wir berechnen eine Mitarbeiterpauschale für Ihre Veranstaltung mit der Dauer von 6 Stunden (Veranstaltungsleiter, Service-, Bar- und Buffetmitarbeiter & Köche)
pro angemeldetem Gast € 24,00

Jede weitere Veranstaltungsstunde wird mit
pro Stunde € 214,50
in Rechnung gestellt.

FESTPREIS

Alle oben genannten Leistungen berechnen wir zwischen 60 und 120 Personen und einer Veranstaltungszeit von 6 Stunden inkl. des benötigten Gäste-, Vesper Dîner- und Buffetequipments mit folgendem Festpreis:

pro Person € 75,90

Bitte beachten Sie, dass sich alle vorgenannten Preise zzgl. der am Tag der Leistung geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer verstehen.

BUCHUNG & BERATUNG

E. Brunckhorst GmbH
Jacobsenweg 7-11
22525 Hamburg

Tel.: 040 55 20 36 - 0

info@brunckhorst-catering.de
www.brunckhorst-catering.de