

12-Gang-
BEAUFORT-MENÜ



WARTEN SIE NICHT AUF DAS GLÜCK

Bestellen Sie es unter 040 5520360. Mit dem 12-Gang-Beaufort-Menü werden Sie gleich zwölf Mal so glücklich. Denn jeder Gang ist ein Stück vom Glück. Lassen Sie es auf einen Versuch ankommen.

*Wer nicht
genießt, wird
ungenießbar.*



Platz ist in der kleinsten Hütte

Stimmt nicht, sagen Sie? Dann haben wir die Lösung. Das Beaufort-Menü. Entwickelt für Locations mit noch weniger Platz als in der kleinsten Hütte. In Anlehnung an den Namensgeber Sir Francis Beaufort, der die Windstärke in 12 Bereiche eingeteilt hat, servieren wir Ihnen ein luftig-leichtes 12-Gang-Menü (4 × 3 Gänge).

BRISE (GANG 1-3)	WIND (GANG 4-6)	STURM (GANG 7-9)	ORKAN (GANG 10-12)
----------------------------	---------------------------	----------------------------	------------------------------

Und keine Sorge – wie bei den zunehmenden Windstärken auch, sind die Übergänge zwischen den einzelnen Gängen fließend und zügig. So bleibt Ihnen genügend Zeit zum ausgiebigen Feiern.

12-Gang- BEAUFORT-MENÜ

WARME JAHRESZEIT

Für alle eingedeckt

IN DER TISCHMITTE

Feinste Brotauswahl: französisches Baguette • Olivenpavé • Walnuss-baguette • Tomatenpavé • Aprikosen-Haselnuss-Brot • Roggen-Feigen-Brot **DAZU PASSENDE DIPS:** Tomaten-Chili-Tapenade • Mango-rosa-Beeren-Chutney • Wiesenkräuter-Gremolata



FRÜHLINGSHAFTES LÜFTCHEN

BRISE (GANG 1–3)	WIND (GANG 4–6)	STURM (GANG 7–9)	ORKAN (GANG 10–12)
Speckpflanzerl • Erbsen-sprossen-Salat • Bier-Senf-Dip	Tomaten-Gin-Süppchen • grüner Pfeffer • Sellerie	Kräuterrisotto • Limette • junger Lauch • Kräuterseitling	Beerenkompott • Vanillesahne
Matjesfilet • Apfelchutney • Preiselbeercreme	Süßmais-Basilikum-Süppchen • Gremolata	Hamburger Labskaus • Roll-mops • Wachtelei • Essiggemüse	Pannacotta • Erdbeer-mark • Pistazien
Sommersalat • Kerne und Sprossen • Himbeervinaigrette	Rahmsüppchen von Krustentieren • Fenchel	Backhendl • Pesto-Kartoffelsalat • Preiselbeere • Zitrusfrüchte	Sommerfrüchte • Maraschino

SOMMERLICHER FÖHN

BRISE (GANG 1–3)	WIND (GANG 4–6)	STURM (GANG 7–9)	ORKAN (GANG 10–12)
Caipirinha-Lachs • Rohrzucker • Cachaça-Vinaigrette • Melone • Keta-Kaviar	Kaltes Gurkensüppchen • Eismeergarnelen • fermentierter Bergpfeffer	Tuna in Sesam • Wakame • Koriander-Mayonnaise	Beerentarte • Limetten-creme
Wachtelbrust • Champagner-linsen • Himbeervinaigrette • Apfel	Erdbeergazpacho • Minze	Bäckchen geschmort vom Weideochsen • Cremepolenta • Karotte • Portweinjus	Schokoladenmousse Grand Cru • Knalleffekt
Ras-el-Hanout-Bulgur • junger Knoblauch • Joghurt	Süppchen von der Zuckerbse	Zitronenhühnchen • Tandoori • Kichererbsenpüree • Petersilie	Rosé-Champagner-Süppchen • Beerenfrüchte



Für alle eingedeckt

IN DER TISCHMITTE

Feinste Brotauswahl: französisches Baguette · Olivenpavé · Walnussbaguette · Tomatenpavé · Aprikosen-Haselnuss-Brot · Roggen-Feigen-Brot **DAZU PASSENDE DIPS:** Apfel-Lavendel-Chutney · Zwiebelschmalz · Stiltoncreme

HERBSTLICHER ZUG

BRISE (GANG 1-3)

Wurstsalat · Zwiebeln ·
Gewürzgurken
Marinierter Rotkohl · Mandarinen · Kerne · Frischkäse
Süß-sauer marinierte Rote Bete · Kerbeldip

WIND (GANG 4-6)

Rahmsüppchen von der Steckrübe · Majoran
Kürbissüppchen · steirisches Kernöl
Sellerie-Curry-Süppchen · Croûtons

STURM (GANG 7-9)

**Mit Speicherstadtgewürzen
geschmorte Maispoularde ·
Kartoffelragout
Frikadelle vom Damwild · Senfdip · Lauchmelange · Speck
Waldpilzstrudel ·
Kräuter-Pilz-Rahm**

ORKAN (GANG 10-12)

**Beerenkompott ·
Vanillesahne
Joghurtmousse ·
Quitte · Sanddornsauce
Orangentarte · Lavendel**

WINTERLICHE BRISE

BRISE (GANG 1-3)

Glasierte Geflügelleber · Feldsalat · Weintrauben · Balsamico
Geräucherter Butterlachs · Gurken-Sauerrahm · Keta-Kaviar
Violetter Kartoffelsalat · Kürbismousse · Chillifäden

WIND (GANG 4-6)

Rahmsüppchen von der Pastinake · Wildschweinschinken
Samtsuppe von der Esskastanie · kubanischer Rum
Rotwild-Essenz · Johannisbeere

STURM (GANG 7-9)

**Gegrillte Riesengarnele · geschmorter Fenchel · Safrannage
Gebackene Entenkeule · Honig-Kardamom-Jus · Spitzkohl
Trüffelravioli · Kartoffel-Sellerie-Mousseline · Portweinsauce**

ORKAN (GANG 10-12)

**Warmer Kirsch-Zimt-Crumble
Lebkuchenmousse · Zitrusfrüchte
Orangenflammeri · karamellisierte Kumquats · Lavendel**

12-Gang- BEAUFORT-MENÜ

DIE PASSENDEN GETRÄNKE

SEKT ZUM EMPFANG

Schlosskellerei Affaltrach Württemberg Brillant, Flaschengärung, rosé

MINERALWASSER

Still und mit Kohlensäure

WEISSWEIN

Vesper-Dîner-Weißwein

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.

ROTWEIN

Vesper-Dîner-Rotwein

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 Blaubeere, leichte Röstaromen, Kakao. Im Geschmack Blaubeere, rote Grütze, im Abgang junge Tannine und Paprika.

BIER

Beck's und Beck's alkoholfrei

KAFFEE

Kaffeespezialitäten und Tee



Alle Getränke
im Preis
INKLUSIVE

12-Gang- BEAUFORT-MENÜ KALKULATION

Vorgenanntes Beaufort-Menü inklusive aller Equipment- und Dekorationsartikel, beschriebener Getränkeauswahl und Service bieten wir zu folgenden Konditionen an:

Veranstaltungsgröße	60–120 Personen
Veranstaltungsdauer	5 Stunden
Menü 1 (Frühlinghaftes Lüftchen, Herbstlicher Zug)	83,50 Euro pro Person
Menü 2 (Sommerlicher Föhn, Winterliche Brise)	88,20 Euro pro Person
ZUSÄTZLICHE POSITIONEN	
Kosten Location	auf Anfrage/nach Bedarf
DJ inklusive Beleuchtungsanlage	nach Bedarf
ZUBUCHBARE LEISTUNGEN	
Verlängerungsstunde (inklusive Getränken und Personal)	15,00 Euro pro Person
Longdrinkpauschale	9,50 Euro pro Person



BRUNCKHORST CATERING · Jacobsenweg 7-11 · 22525 Hamburg
Tel.: 040 5520360 · Fax: 040 5406617
info@brunckhorst-catering.de · www.brunckhorst-catering.de