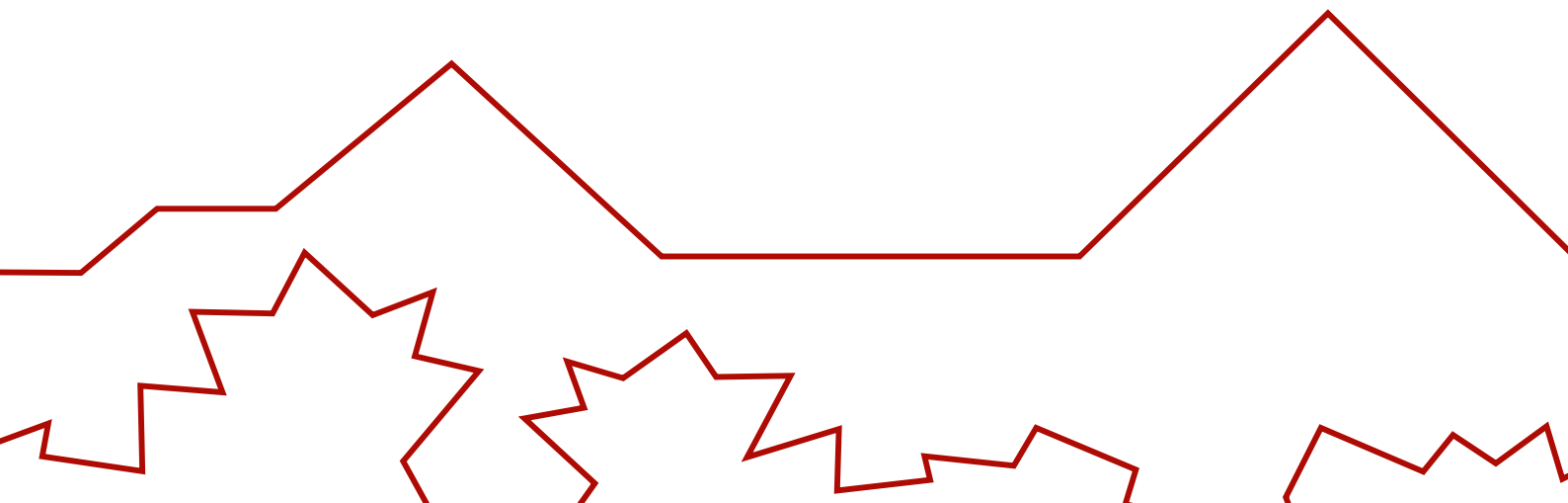


# UNSERE VORSCHLÄGE FÜR IHR FEST

---

Ihre Feier ist bei uns in guten Händen! Lassen Sie sich inspirieren und anregen. Sie feiern, wir machen den Rest. Selbstverständlich richten wir uns mit unserem Angebot nach Ihren Wünschen und den jeweiligen Jahreszeiten.

---



# Unser Inklusiv Angebot für Ihre Familienfeier

*ab 35 Erwachsene*

*Bis 70 Erwachsene 92,00 Euro*

*Ab 70 Erwachsene 86,00 Euro*

## Getränke

- Prosecco und Orangensaft zum Empfang
- Königs Pilsener vom Fass
- Benediktiner Weizenbier aus Flaschen
- Weiß- und Rotwein (trocken)
- Roséwein
- Coca Cola, Fanta, Apfelschorle, Mineralwasser
- Kaffee steht in Thermoskannen zum Mitternachtsimbiss auf dem Büffet
- Spirituosen: pro 10 Erwachsener eine Flasche 0,7l, drei verschiedene Sorten
- Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino zum Sonderpreis von 3,70 Euro

## Büffet

- üppige Fischauswahl mit pochiertem Salm, Räucherlachs und Steinhagener Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Kräuter-Creme fraiche,
- Tomaten- und Gurkensalat sowie verschiedene Blattsalate,
- Brotauswahl mit Kräuterbutter und Kräuterquark

### warm:

- Rinderschmorhüfte in kräftiger Burgundersoße,
- Sahnegeschnetztes von der Putenbrust mit Champignons,
- Gartengemüseauswahl, Tagliatelle und gratinierte Kartoffeln

## Dessert

- frischer Obstsalat mit Vanillecreme
- und Mousse au Chocolat

## Mitternachtsimbiss

- Käseauswahl mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, Weintrauben,
- rustikales Schinkenbrett, Gewürzgurken, Salzgebäck,
- verschiedene Brot- und Buttersorten

# Barbecue-Bufferet

*Unser Inklusiv Angebot für Ihre Familienfeier*

*ab 35 Erwachsene*

*Bis 70 Erwachsene 102,00 Euro*

*Ab 70 Erwachsene 97,00 Euro*

## Getränke

- Prosecco und Orangensaft zum Empfang
- Königs Pilsener vom Fass
- Benediktiner Weizenbier aus Flaschen
- Weiß- und Rotwein (trocken)
- Roséwein
- Coca Cola, Fanta, Apfelschorle, Mineralwasser
- Kaffee steht in Thermoskannen zum Mitternachtsimbiss auf dem Büffet
- Spirituosen: pro 10 Erwachsener eine Flasche 0,7l, drei verschiedene Sorten
- Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino zum Sonderpreis von 3,70 Euro

## Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto,  
Eingelegte Gemüse wie:
- gebratene Zucchini, Aubergine und Paprika, gegrillte Austernpilze,
- verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
- Provençalischer Nudelsalat mit Tomaten und Pinienkernen,
- Westfälischer Kartoffelsalat mit Gurken,
- Butter und Kräuterdipp mit hausgebackenem Ciabatta und kleinen Brötchen

## Live gegrillt vom Weber-Grill

- Schweinefiletmedaillons in Rosmarinmarinade,
- Rindersteaks in Kräuter-Knoblauchmarinade,
- Kleine Bärlauch-Rostbratwürste,
- Lachsfilet an der Haut gebraten
- verschiedene Grillsaucen
- Beilagen
- Mediterrane Gemüsepfanne,
- Rissolée-Kartoffeln mit Sauerrahm

---

**Dessert Büffet in kleinen Gläschen:**

- Mousse au Chocolat,
- Mangomousse,
- Obstsalat der Saison mit Vanillesoße

---

**Mitternachtsimbiss**

- Käseauswahl mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, Weintrauben,
- verschiedene Brot- und Buttersorten

## Unser Inklusiv Angebot für Ihre Familienfeier

*ab 35 Erwachsene*

*Bis 70 Erwachsene 103,00 Euro*

*Ab 70 Erwachsene 97,00 Euro*

### Getränke

- Prosecco und Orangensaft zum Empfang
- Königs Pilsener vom Fass
- Benediktiner Weizenbier aus Flaschen
- Weiß- und Rotwein (trocken)
- Roséwein
- Coca Cola, Fanta, Apfelschorle, Mineralwasser
- Kaffee steht in Thermoskannen zum Mitternachtsimbiss auf dem Büffet
- Spirituosen: pro 10 Erwachsener eine Flasche 0,7l, drei verschiedene Sorten
- Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino zum Sonderpreis von 3,70 Euro

*Sie können wählen zwischen einem Menü oder Büffet.*

### Menü

Baguette und Butter

—

bunter Salatteller mit gebratenen Geflügelstreifen und Johannisbeersoße

—

Provençalische Kräutersüppchen mit Ricottaravioli

—

rosa gebratenes Schweinefilet und Rinderrückenmedaillons mit herzhafter Sahnesoße, dazu frische Gartengemüseplatten und Kartoffelplätzchen

—

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Sauerkirschen und Vanillerahmeis

*oder*

### **Büffet**

- gebratenes Steinbeißerfilet in Kräutern auf geschmolzenen Tomaten,
- Tomate mit Basilikum und Mozzarella, Rucolasalat mit Schafskäse,
- verschiedene Oliven, getrocknete Tomaten, mit Frischkäse gefüllte Champignons,
- Eingelegte Gemüse wie: gebratene Zucchini, Aubergine und Paprika,
- Garnelenschwänze mediterran,
- Tomatensalat mit Schnittlauch, verschiedene Blattsalate,
- Brotauswahl mit Kräuterbutter und Kräuterquark

#### **warm:**

- Kalbschnitzel in Parmesanhülle „Milanese“ auf Tomatenkonfit mit Tagliatelle,
- Schweinefiletmedaillons auf Calvadossoße mit Gartengemüsen und gratinierten Kartoffeln

—

### **Dessert**

- Mascarponecreme „Tirami Su“, gefüllte Melone mit Fruchtsalat, Zabaione

—

### **Mitternachtsimbiss**

- Rosa gebratenes Roastbeef kalt mit Remouladensoße,
- westfälischer Kartoffelsalat und frischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse,
- Käsebrett mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen, Weintrauben,
- Brotauswahl mit Kräuterbutter und Kräuterquark

### **Zusätzliche Leistungen**

Schokoladenbrunnen Bis 50 Erwachsene	300,00 Euro
Ab 50 Erwachsene	6,00 Euro pro Person
Tellergeld für ein Kuchenbuffet pro Person	4,50 Euro
Servicepauschale ab 1:00 Uhr je angefangene Stunde:	100,00 Euro

Für unsere Hotelzimmer bieten wir Ihnen einen Sonderpreis an.  
Doppelzimmer 160,00 Euro | Einzelzimmer 99,00 Euro  
Inklusive ausgiebigem Langschläferfrühstück bis 11.00 Uhr.  
Das Brautpaar wird von uns zu einer Übernachtung eingeladen.

### **Ferner sind folgende Leistungen in unseren Pauschalen enthalten:**

- Eindecken mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten,
- Reinigung der Räumlichkeiten im normalen Rahmen,
- Kerzen, Menükarten,
- Servicepersonal,
- Probeessen inklusive Weinprobe für 2 Personen,
- Tresornutzung,
- Professionelle Begleitung durch Ihre Feier,
- Individuelle Beratung

Falls Sie bei den Speisen oder Getränken etwas ändern möchten,  
sprechen Sie uns gerne an.

Das Angebot gilt während der ganzen Feier.

Sie können von 18.00 Uhr bis 4.00 Uhr morgens feiern.

Falls Sie einen anderen Zeitrahmen benötigen, sprechen Sie uns bitte an.

## Büffetvorschläge für Ihr Fest

Lassen Sie sich inspirieren und anregen, genießen Sie bei uns  
oder bei Ihnen zuhause (ab 25 Erwachsene)

---

### Büffet „Brackweder Hof“

- Baguette und Butter
- Servierte, kräftige Rinderbrühe mit bunter Einlage

#### Vom Büffet

- Melone mit westfälischem Knochenschinken,
- Tomate-Mozzarella Kugeln mit frischem Pesto,
- Räucherlachs und Steinhagener Räucherforelle mit Meerrettich- und Preiselbeer Dipp,
- frischer pochierter Nordland Salm mit Cocktailsoße,
- Eingelegte Gemüse wie:  
gebratene Zucchini, Aubergine und Paprika, Oliven, getrocknete Tomaten,
- verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings

#### warm:

- Live am Buffet tranchiertes Roastbeef, im Ganzen gebraten mit Rotweinschalottenjus,
- Medaillons vom Schweinfilet in Champignonrahm,
- gebratenes Zanderfilet auf Zitronennudeln
- Kartoffelgratin,
- Jahreszeitliche Gemüseauswahl

#### Dessert in kleinen Gläschen

- Mousse au Chocolat
- Himbeermousse
- Fruchtsalat mit Beeren

64,50 Euro/Person



# Mediterranes Büffet

## Vom Büffet

- Vitello Tonnato: dünne Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße mit Kapern,
- Zwei mediterran abgeschmeckte Garnelen pro Person,
- gefüllte Champignons, Auberginentaler mit Ziegenfrischkäse und Honig überbacken,
- Tomate mit Basilikum und Mozzarella,
- Rucolasalat mit Schafskäse,
- frischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse,
- Eingelegte Gemüse wie: Aubergine, Zucchini und Paprika, getrocknete Tomaten,
- Brotauswahl mit Aioli, Tomatenpesto und Basilikumpesto

### warm:

- Kalbsschnitzel in Parmesanhülle „Milanese“ auf Tomatenkonfit,
- Lammkeule mit Knoblauch und Thymian gebraten,
- Bündelböhnchen, Grilltomate und gefüllte Zucchini,
- dazu gratinierte Kartoffeln und Tagliatelle

---

## Dessert

- Mascarponecreme „Tirami Su“,
- Schokoladen Espressomousse,
- Crème Brûlée flambiert

65,50 Euro/Person

Fleisch von der Pute statt vom Kalb

63,00 Euro/Person

## Westfälisches Büffet

- Baguette und Butter
- Servierte, westfälische Kartoffelsuppe mit Salamiwürfeln und Croutons

---

### Vom Büffet

- Steinhagener Forellenfilet mit Preiselbeerschmand und Sahnemeerrettich,
- frische Kartoffelpuffer mit Räucherlachsscheiben und Kräuterschmand,
- kalte Ochsenbrust in Vinaigrette mit geriebenem Meerrettich,
- Feldsalat mit Speck und Käsewürfeln in Joghurtdressing (saisonal),

#### **warm:**

- Schweinekrustenbraten in Biersoße mit Speckkartoffelsalat,
- Roastbeef am Stück gebraten, mit sc. Bearnaise und grünen Böhnchen,
- dazu Bratkartoffeln

---

### Dessert

- Westfalencreme mit Pumpernickel und Steinhäger abgeschmeckt,
- Welfenspeise mit Weinschaum, rote Grütze mit Vanillesauce

64,00 Euro/Person

55,00 Euro/Person ohne Roastbeef

60,00 Euro/Person ohne Suppe

## Rustikales Büffet

### Vom Büffet

- Steinhagener Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich,
- gekochte Ochsenbrust in Vinaigrette mit Meerrettich,
- Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Bohnen, Oliven und Schafskäse,
- Brotauswahl mit Kräuterbutter und Kräuterquark

#### warm:

- Schweinekrustenbraten mit Speckkartoffelsalat und Biersoße,
- Hähnchenschnitzel auf Butterböhnchen mit gratinierten Kartoffeln

### Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesoße

47,00 Euro/Person

---

## Vegetarisch/Veganes Büffet

### Vom Büffet

- Zucchinicarpaccio, eingelegte Paprika, Tomate mit Mozzarella und Basilikum,
- überbackene Auberginen, gefüllte Tomate mit Staudensellerie und Kürbiskernpesto,
- italienischer Gemüsesalat, Bauernsalat, Nudelsalat mit Oliven, Peperoni und Tomaten,
- Brotauswahl mit Tomatenpesto und Kräuterquark

#### warm:

- Lasagne mit Blattspinat und Käse überbacken (Vegetarisch),
- Underground Curry mit Basmatireis (Vegan),
- Knollenzucchini mit gebratenem Gemüse und Cashewkernen gefüllt (Vegan)

### Dessert

- frischer Obstsalat mit Vanillesoße
- Cassiscreme

48,00 Euro/Person

## Menüvorschläge für Ihr Fest

Bei einigen Menüs ist eine Mindestpersonenzahl Voraussetzung.  
Unsere Angebote für Ihre Feier, ab 25 Erwachsene

---

### Menü „Grüne Hochzeit“

Baguette und Butter

—  
ein frischer, bunter Salatteller mit Sprossen und Kernen

—  
kräftige Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen

—  
Rinderschmorbraten und Schweinebraten in Champignonsahnesoße  
mit frischer Gemüseauswahl, dazu Krokette und Petersilienkartoffeln

—  
brennende Schwarzwälder-Kirsch - Eisbombe mit heißen Kirschen

51,00 Euro/Person

---

### Herbst Menü

Baguette und Butter

—  
schottischer Wildlachs im Reisteig gebacken mit Kräutercreme fraiche  
an kleinem Salatbouquet fein angerichtet

—  
Broccolirahmsuppe mit gerösteten Mandeln

—  
junger Entenbraten, Brust (ohne Knochen) und Keule „Bigarrade“  
mit Orangen und Gartengemüsen garniert, dazu Mandelbällchen

—  
Birne nach der schönen Helene mit heißer Rotweinschokoladensoße

59,00 Euro/Person

## Vegetarisches Menü

Baguette und Butter

—

Salatbouquet mit geschmolzenen Tomaten und Kürbiskernpesto

—

Curry-Kokossüppchen mit Ingwer abgeschmeckt

—

Reiscanneloni auf zwei Soßen (Paprika und Tomate)

—

Triologie von der Schokolade auf Mangosalat

55,00 Euro/Person

---

## Menü „Silberhochzeit“

Baguette und Butter

—

feines Salatbouquet mit gebratenen Geflügelstreifen und Johannisbeersoße

—

Provencalisches Kräutersüppchen mit Ricottaravioli

—

rosa gebratenes Schweinefilet und Rinderrückenmedaillons mit herzhafter Sahnesoße, dazu Gartengemüse und Kartoffelplätzchen

—

Dessertvariation mit Fruchtspiegel

63,00 Euro/Person

## Menü „Mediterran“

Baguette und Butter

—

Mediterraner Anti - Pasti Teller mit:

Parmaschinken und Grissini, Auberginentaler, Rucola mit Parmesan,  
Tomaten und Mozzarella sowie Garnelenschwänze in Kräutern gebraten

—

Klare Tomatensuppe mit Ricottaravioli

—

herzhafte Lammkeule „Provencal“ mit Grilltomate, Bohnenbündel und  
gefüllter Zucchini, dazu gratinierte Kartoffeln  
(Lammrücken statt Keule ergibt einen Aufpreis von € 10,50)

—

Mascarponecreme „Tirami Su“ mit frischen Früchten

64,50 Euro/Person

---

## Menü „Feinschmecker“

Baguette und Butter

—

2 Scheiben Räucherlachs mit creme fraiche auf knusprigen Kartoffelpüfferchen

—

klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein abgeschmeckt,  
dazu eine Käsestange

—

zarter Kalbsbraten und Rinderfiletbraten, heller Sahneseiße und Burgundersoße  
mit bunten Gemüsen garniert, dazu Kroketten und Schlosskartoffeln  
(kleine, gebratene Salzkartoffeln)

—

geeistes Orangensoufflé mit warmem Orangenkompott und Grand Manier

50,50 Euro/Person

## Gala-Menü

Baguette und Butter

—

Amuse Geule

—

Salatbouquet mit zwei gegrillten Riesengarnelen und sc. Bourride

—

Fasanencapuccino mit Käsegebäck

—

gebratener Heilbutt auf Limonenrisotto

—

Kalbsfilet in Kräutern gebraten auf tounierten Gemüsen

—

Mandelblüte mit Himbeersorbet gefüllt und Früchtebouquet

82,30 Euro/Person

## Drei Sterne Menü

Baguette und Butter

—

Amuse Geule

—

Feld- und Rucolasalat in Calvadosdressing  
mit gebratener Entenleber und Apfelspalten

—

Hummerbisque mit Krebschwänzen

—

Seezungenröllchen auf Weißweinschaum

—

Rosa Champagnersorbet

—

gespickter Rehrücken mit Pfifferlingen und gefüllter Birne  
dazu Broccoliröschen und Williamskroketten

—

gebackener Ziegenkäse im Strudelteig mit Thymianhonig

—

Beerenfrüchte mit Portweinhalfgefrorenem

103,00 Euro/Person

---

Haben Sie noch Fragen? Sprechen Sie uns an,  
Ihre Ansprechpartnerinnen sind:  
Frau Bartsch-Hoffmann, Frau Hanna Hoffmann und Frau Yvonne Dannat

Brackweder Hof | Gütersloher Str. 236 | 33649 Bielefeld  
Telefon, 0521 942660 | [info@brackweder-hof.de](mailto:info@brackweder-hof.de)

Unsere Räumlichkeiten können Sie auf der Internetseite ansehen:  
[www.brackweder-hof.de](http://www.brackweder-hof.de)

Besuchen Sie uns  
auch auf Facebook,  
Instagram und LinkedIn

 Brackweder.Hof

 brackwederhof

 Brackweder Hof Hotel und Restaurant