



0421 / 453027

Patrick Treis (Geschäftsführer)
Zeppelinstraße 65 | 28309 Bremen
Fax: 0421/450024
hansastop@gmail.com

KALTE UND WARME PLATTEN

(Preise jeweils pro Person)

Aufschnittplatte ab 10 Personen ^{2, 3, 4, i} 10,90 €

Roastbeef, Schweinebraten, Kassler, roher Schinken,
geräucherter Putenbrust, Mettwurst, Hackepeter

Bratenplatte ab 10 Personen ^{2, 3, 8} 12,90 €

Medaillons vom Schwein, Roastbeef, Schweinebraten, Kassler,
Poulardenbrust, Kochschinkenröllchen mit Spargel

Kalte Fleischplatte ab 10 Personen ^{a, c, g, i, j, a1} 14,80 €

Medaillons vom Rind + Schwein, Puterschnitzel, Hähnchenbrustfilet,
Hacksteaks, Porreesalat, Remoulade oder Currysoße

Käseplatte, international ^{1, g} 10,30 €

verschiedene Käsespezialitäten mit Früchten garniert

Fischplatte ^{2, 3, b, g, d} Tagespreis

Lachs, Graved Lachs, Forelle, Nordseekrabben,
mit Sahnemeerrettich garniert

Lachsplatte ^{c, d, i, j} 15,90 €

geräucherter und graved Lachs, Stremellachs
und gebratene Lachswürfel mit Senf-Honigdressing

Putenschnitzelplatte (kalt) ^{a, e, g, 9, a1} 52,00 €

20 Schnitzel á 80 g gefüllten Früchten dazu Cocktailsauce

Brotkorb ab 8 Personen ^{a, c, a1, a2, a3} 2,90 €

gemischte Brotkörbe, Butter + Kräuterbutter dazu

BUFFETS (Preise jeweils pro Person)

„Geburtsbuffet“ (kalt) ab 15 Personen ^{1, 2, 3, 4, a, c, g, i, j, a1} 13,90 €

kleine Schnitzel, Chicken Wings, kleine Frikadellen
Kartoffel- und Krautsalat, Tzatziki, Barbecuesauce

Rustikales Buffet ab 15 Personen ^{3, 4, a, c, d, g, i, j, a1, a2, a3} 15,90 €

Hausmarinierter Spießbraten, Bratensauce
Gemüseauswahl, Speckkartoffelsalat, Matjesfilets mit Hausfrauenmarinade,
gebratene Hähnchenunterkeulen, Hackbällchen mit Puszta sauce,
Aufschnittplatte, Zwiebelmett, deftiger Brotkorb und Butter

Bauernbuffet ab 15 Personen ^{1, 2, 3, 5, 9, a1, a2, a3, c, d, e, f, g, h2, i, j, a1, a2, a3} ... 18,90 €

Hähnchen- und Schweinemedallions mit zwei Saucen
Gratinkartoffeln, Bauernsalat und Krautsalat mit Paprika
Hackepeter Igel, gefüllte Eier
Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich, deftiges Käsebrett,
Mixed Pickles, Brotkorb, Kräuterbutter, Butter
Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Mediterranes Buffet ab 15 Personen ^{1, 2, 3, 6, a1, a2, a3, c, d, g} 22,50 €

Antipasti-Auswahl (eigene Herstellung),
Mozzarella mit Tomaten mit Balsamico-Dressing
Melone mit Serano Schinken
Panzanellasalat, Tortellini-Thunfischsalat mit getrockneten Tomaten,
Medaillons vom Huhn in Gorgonzolasauce mit Penne
Schweinefilet mit Seranoschinken mit Rosmarin-Kartoffeln
mediterranes Röstgemüse, Ciabatta und Tomatenbutter
Mascarponecreme mit Himbeeren und frischem Obstsalat

Schlemmerbuffet ab 15 Personen ^{1, 2, 3, 4, 5, 8, a1, a2, a3, c, d, h2, i, j} 25,90 €

Hausgemachte Bremer Hochzeitssuppe
Medaillons vom Rind, Schwein, Hähnchenbrust Pfeffersauce
und Hollandaise, Gemüseauswahl, Gratinkartoffeln und Butterreis

Bratenplatte: Roastbeef mit Remouladensauce,
geräucherte Putenbrust mit Cocktailsauce, Kochschinken
mit Spargelspitzen

Fischplatte: Graved Lachs, Lachs, Forelle,
Grönland-Shrimps mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Käsebrett: verschiedene Käsespezialitäten

Salate: Käse-Ananas-Lauchsalat, Thunfischsalat,
Kirschtomatensalat mit Parmesan und Basilikumblättern
gemischter Brotkorb, Butter und Kräuterbutter

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce
Mascarponecreme mit Himbeeren und Biskuit

KALTE SPEISEN

Halbe Brötchen ^{1, 2, 3, 4, 8, a1, c, f, g} Stück 1,70 €
belegt mit hellem Aufschnitt, Hackepeter,
Mettwurst, Käse und gemischtem Braten
als Vollkornbrötchen Stück 1,90 €

Schnittchen Roggen und Schwarzbrot ^{1, 3, 4, 8, a1, a2, a3, c, f, g} Stück 1,50 €
belegt mit hellem Aufschnitt, Hackepeter, Mettwurst, Käse
gemischtem Braten, Lachsschinken, Käse und Camembert

Canapees ^{3, a1, c, d, g} Stück 1,90 €
belegt mit Bratenaufgabe, Lachsschinken und Hackepeter

Fischhäppchen ^{a1, c, d, g}
Matjes Stück 1,70 €
Geräucherte Forelle und Lachs..... Stück 2,50 €
Shrimpsalat..... Stück 2,60 €

Melonenschiffchen (ab 6 Stück) ³ Stück 3,00 €
mit Schwarzwälder- oder luftgetrocknetem Schinken

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum ^g pro Person 4,00 €
mit Balsamiko-Dressing

Fingerfood-Auswahl

- Tomate-Mozzarella Spieße ^g Stück 1,70 €
- Hackbällchen mit Mandeln und Oliven ^{a1, c, h1, j} Stück 1,50 €
- Hackbällchen mit Schafskäsefüllung ^{a1, c, g, j} Stück 1,80 €
- Hähnchenspieß „Asia“ mit Ananas Stück 2,00 €
- Kleine Schnitzel mit Tomaten-Oliven Dip ^{6, a1, c} Stück 1,50 €
- Räucherlachsrollchen mit Frischkäsefüllung ^g Stück 2,00 €
- Honigmelone mit Serano Schinkenspieß ³ Stück 2,00 €
- Schafskäse im Zuccinimantel ^g Stück 1,50 €
- Pflaume im Speckmantel ³ Stück 1,50 €
- Hähnchenmedaillon mit Kräuterkruste ^{a1, c} Stück 2,50 €
- Gefüllte Dattel mit Ziegenkäse ^g Stück 2,00 €
- Zucciniroulade Stück 2,50 €
mit Hähnchenbrust und Frischkäse ^g
- Melonenwürfel mit Seranoschinken ³ Stück 2,00 €
- Mariniertes Garnelspieß ^b Stück

HERZHAFT UND RUSTIKAL

(Preise jeweils pro Person)

- Lasagne** ab 8 Personen ^{a1, c, f, g, i, j} 9,50 €
dazu Salat nach Wahl
- Vegetarische Gemüselasagne** ab 8 Personen ^{a1, c, f, g} 9,20 €
- Spaghetti"Bologneser Art"** ab 8 Personen ^{a1, c, g, i} 9,90 €
mit gehobeltem Parmesan und Salatbeilage
- Chili con Carne** ab 8 Personen 7,90 €
- Gegrillte Schweinshaxen** ab 8 Personen 11,50 €
mit geschmortem Kraut
- Bayerischer Fleischkäse** ab 8 Personen ^{2, 4, g} 24,50 €
- Königsberger Klopse** ab 8 Personen ^{a1, c, g, i, j} 9,90 €
mit Kapernsoße, Petersilienkartoffeln
und Wachsbohnsalat
- Currywurst-Pfanne** ab 8 Personen ^{2, 3, 4, 8, 9, c, f, g, i, j} 9,50 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Lachspfanne** ab 8 Personen ^{2, 3, 4, a1, g} 13,50 €
mit Zwiebeln, Lauch, Champignons und Kräuterreis
- Kasseler in Pilz-Sahnesoße** ab 6 Personen ^{a1, g} 10,90 €
mit Petersilienkartoffeln

*Gerne sind
wir Ihnen bei
der Menüauswahl
behilflich!*

WARM SPEISEN

(Preise jeweils pro Person)

Gefüllter Spießbraten ab 8 Personen

- a) Pfeffermett..... 9,70 €
- b) Zwiebelmett 9,70 €
- rustikaler Nacken, ohne Füllung..... 8,50 €

Putenmedaillons ab 8 Personen ^{9, 1} 11,70 €
auf Ratatouillegemüse mit Mozzarella überbacken

Spanferkel-Braten ab 8 Personen ^{2, 4, c, g, i, j} 11,90 €
mit Ananaskraut, Bratenjus und Kartoffelstampf

Gyros-Braten ab 8 Personen ^{4, a1, c, g, i} 11,90 €
dazu Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot

Krustenbraten vom Schwein ab 8 Personen ^{2, 4, 8} 12,40 €
dazu warmer Speck-Kartoffelsalat und Gemüse der Saison

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) ^{5, 9, c, g, i, j} 13,90 €
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Braten vom Schwein (aus der Schulter) ab 8 Personen ^{5, 9, a1, c, g, i} ... 11,90 €
dazu Rotkohl, Kartoffelklöße, Bratensoße

Medaillons vom Schweinefilet ab 8 Personen ^{a1, 9} 13,90 €
mit Champignon-Rahmsouße, Butterspätzle und Broccoligemüse

Gegrillte Putenbrust ab 6 Personen ^{a1, 9, i} 13,50 €
dazu Gemüseauswahl und Currysoße

Kleine Putensteaks in Curry-Rahm-Soße ab 6 Personen.... 13,50 €
mit Reis und Lauchsalat ^{a1, g, i}

Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat ab 6 Personen ^{1, a1, c, f, g} 12,20 €
mit Sauce Hollandaise, Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Hähnchenmedaillons ab 6 Personen ^{a1, 9} 10,90 €
auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln

WARME SPEISEN

(Preise jeweils pro Person)

- Frikassee vom Huhn** ab 6 Personen ^{a1, g} 10,50 €
mit Spargel und Champignons
dazu Butterreis und Erbsen -Wurzelgemüse
- Geschnetzeltes vom Huhn** ab 6 Personen ^{a1, g} 12,90 €
mit Champignons in Sahnesauce
dazu Basmatireis und Salatbeilage
- Hähnchenbrustfilets** gegrillt ab 6 Personen ^{1, a1, c, g} 14,90 €
auf herzhaftem Rosenkohl oder Broccoli
mit Pfifferlingen
dazu Röstkartoffeln und Soße Hollandaise
- Rouladen vom Schwein** ab 8 Personen ^{4, a1, c, g, i, j} 11,90 €
mit Gemüseauswahl und Kartoffelpüree
- Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein ab 6 Personen ^{a1, c, g} 13,90 €
zartes Schweinefilet mit Zwiebeln und frischen Champignons
dazu Farfalle und Krautsalat mit Frucht
- Filetpfanne du Chef** ab 6 Personen 13,90 €
saftige Schweinemedallions
auf Zucchini und Champignons mit Kräuterbutter
und kleinen Röstkartoffeln
- Schweinefilets im Speckmantel** ab 8 Personen ^{2, a1, g} 15,90 €
auf frischen, geschmorten Champignons
dazu Sahnekartoffeln, Butterbohnen
- Schweinefilet, gegrillt** ab 6 Personen ^{1, a1, c, g} 13,40 €
dazu Gemüseauswahl, Röstkartoffeln und Soße Hollandaise
- Rinderrouladen** ab 8 Personen ^{a1, 2, 4, 9} 13,90 €
mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

*Wir liefern
Ihre Wünsche
direkt zu Ihnen
nach Hause*

LAMM, WILD UND FISCH

(Preise jeweils pro Person)

Lammcurry „indisch“ ab 6 Personen ^{4, 5, a1, e, g, k, i} 13,80 €

leichte Schärfe mit Koriander und Ingwer
mit Basmatireis mit Rosinen

Lammkeule „Provenciale„ ab 6 Personen ^{4, a1, i} 14,90 €

gebraten, mit leckerer Knoblauchsoße
mit Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln

Lammrücken im Kräutermantel ab 8 Personen ^{4, a1, c, g, i} 17,90 €

mit Ratatouille und Gratinkartoffeln

Barbarie-Entenbrustfilet ab 6 Personen ^{9, 5, a1, c, g} 15,90 €

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklösse und Soße

Rehkeule ab 8 Personen ^{2, 4, a1, c, g, i} 20,90 €

mit geschmorten Pfifferlingen, Speckrosenkohl
und Semmelknödel, dazu Preiselbeerbirne

Frischer Lachs auf Blattspinat ab 8 Personen ^{4, a1, d, i, j} 16,90 €

Lachs in Kräuterbutter gedünstet
mit Kräuter-Wildreis, Zitronen-Buttersoße

*Alle Gerichte sind
individuell
zusammenstellbar!*

SUPPEN UND EINTÖPFE

(Preise jeweils pro Liter)

Erbsensuppe ^{4, i}	7,50 €
Bohnsuppe ^{4, i}	7,50 €
Kartoffelsuppe ^{4, i}	7,50 €
Steckrübeneintopf ^{4, i}	7,50 €
Wurzeleintopf ^{4, i}	7,50 €
Weißkohlsuppe ⁴	7,50 €
Linsensuppe ^{4, i}	7,50 €
Hochzeitssuppe (Rinderbrühe) ^{1, 3, 4, c, f, a1, g, i}	8,50 €
Hühnersuppe ^{1, 4, a1, c, g, i}	8,50 €
Käse-Schinken-Suppe ^{1, 2, 4, a1, g}	8,50 €
Gulaschsuppe ^{4, a1, f}	8,50 €
Gyrossuppe ^{4, 5, a1, i, j}	8,50 €
Curry-Hähnchensuppe ^{4, a1, g, i}	8,50 €
Kartoffel-Lauchsuppe ^{4, a1, g, i}	8,50 €
Lauchcremesuppe mit Kochschinken ^{4, 2, a1, g, i}	8,50 €

vegetarische Suppen

Bunte Gemüsesuppe mit Eierstich ^{4, a1, g, i}	7,50 €
Tomatencremesuppe ^{3, 4, a1, d}	7,50 €
frische Erbsensuppe ^{4, i}	7,50 €
Lauchcremesuppe ^{4, a1, g, i}	7,50 €
Kürbis-Ingwer-Suppe ^{4, a1, g}	7,50 €

BEILAGEN

(Preise jeweils pro Portion)

Kleine Röstkartoffeln	2,90 €
Kartoffelgratin ^{a1, g}	2,90 €
Kleine Kartoffelklöße ^{a1, c, g}	2,90 €
Kartoffelpüree ^{1, 5, a1, c, g}	2,90 €
Basmatireis	2,90 €
Butterreis	2,90 €
Spätzle ^{1, a1, c, g}	2,90 €
Nudeln ^{1, a1, c, g}	2,90 €
Erbsen und. Fingermöhrrchen	2,90 €
Gemischtes Gemüse in heller Soße ^{a1, c, g}	2,90 €
Butterbohnen	2,90 €
Rosenkohl (auch mit Speck) ^c	2,90 €
Rotkohl ⁹	2,90 €
Geschmorte Champignon	3,50 €
Ratatouilie	3,50 €
Gemüseauflauf ^{4, a1, c, g}	3,50 €
Schmorgemüse	3,50 €

DESSERTS

(Preise jeweils pro Person)

Schokoladenpudding mit Vanillesauce ^{1, a1, c, f, g, h2}	2,50 €
Vanillepudding mit Schattenmorellen ^{1, a1, c, f, g, h2}	2,50 €
Rote Grütze mit Vanillesoße ^{1, 2, a1, c, f, g, h2}	3,50 €
Frischer Obstsalat	3,50 €
Mousse au Chocolat ^{a1, c, f, g, h2}	4,00 €
Weißer Schokoladenmousse ^{1, a1, c, f, g, h1}	4,00 €
Erdbeermousse ^{1, a1, c, f, g}	4,00 €
Schoko-Trüffel-Mousse ^{a1, c, g, h2}	4,00 €
Tiramisu ^{a1, c, f, g, i, h2}	4,00 €
Früchte-Tiramisu ^{1, a1, c, f, g, h2}	4,00 €
Mascapone-Crème mit Früchten u. Eierlikör ^{1, c, f, g}	4,00 €
Floridasalat Obst mit Sahne u. Eierlikör ^{1, c}	4,00 €

*Auf Wunsch
stellen wir Ihnen
Geschirr und Besteck
zur Verfügung!*

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Phosphathaltig
9. Süßstoff

Allergene

- a. Glutenhaltig
 - a.1 Weizenmehl
 - a.2 Roggenmehl
 - a.3 Dinkelmehl
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
 - h.1 Mandeln
 - h.2 Haselnüsse
 - h.3 Walnüsse
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam



Catering und Partyservice
ab 8 Personen

Geschirrverleih

Lieferung



0421/453027

Patrick Treis (Geschäftsführer)
Zeppelinstraße 65 | 28309 Bremen
Fax: 0421/450024
hansastop@gmail.com