

KUBUS

BANKETTMAPPE

Restaurant
KUBUS & Café

Wiener Straße 1a
D-28359 Bremen
Telefon: +49 (0)421 33 46 490
Fax: +49 (0)421 408 99 366
Mail: kubus-bremen@web.de

Inhaltsverzeichnis

Fingerfood	Seite 4-5
Sommerbuffet	Seite 6
Mediterranesbuffet	Seite 7
Grillbuffet I	Seite 8
Grillbuffet II	Seite 9 - 10
Exklusives Buffet	Seite 11 - 12
Herbstbuffet	Seite 13
Winterbuffet	Seite 14
Leckereien aus der Konditorei	Seite 15
Tagungspauschalen	Seite 16 - 17
Getränkepauschalen	Seite 18 - 20
Getränkeauswahl	Seite 21 - 24
Dekoration	Seite 25

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Erleben Sie unsere kulinarischen Highlights!

Liebe Gastgeber,

unsere Cateringmappe soll Ihnen einen Überblick darüber verschaffen,
was unser Küchenteam Ihnen anbieten kann.

Wir sorgen für ein unvergessliches Erlebnis,
das Ihre Veranstaltung perfekt abrundet.

Gerne stellen wir auch Angebote
nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Fingerfood

Vegetarisch

Pro Stück 2,10 €

- Zucchinirollchen mit Schafskäse
- Gebackener Mozzarella mit Weintrauben am Spieß
- Sesamkräcker mit Frischkäse
- Crespelle mit Avocado-creme
- Frühlingsrollen mit Chilisauce

Suppe

Pro Glas 2,60 €

- Tomatencaipirinha mit Garnelen
- Curry-Cocos-Suppe mit Staudensellerie
- Glasnudelsuppe mit Frühlingslauch
- Andalusisches Gazpacho
- Geeiste Bohnencreme mit Salbei und schwarzem Pfeffer

Fisch

Pro Stück 3,50 €

- Shrimpscocktail mit Mango
- Pumpernickel mit schottischem Lachs
- Asianudelsalat mit Garnelentatar
- Confierter Lachs auf Wasabi-Gurkensalat

Fleisch

Pro Stück 3,40 €

- Hackbällchen in Chilisauce
- Saté Spieß vom Hähnchen mit Erdnusssauce
- Asiatisch mariniertes Schweinefilet
- Putenspieß in Teriyakisauce und Sesam
- Kassler auf Sauerkrautcreme
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Thunfischdip

Dessert

Pro Stück 3,90 €

- Gewürz-Pepper Brownie mit Karamellsauce
- Panna cotta mit Maracuja
- Mousse au Chocolat
- Obstsalat in Rumsauce
- Beerenkompott mit Joghurt
- Vanille Milchreis mit Rhabarberkompott
- Topfenmousse mit Erdbeeren
- Schokoladenmilchreis mit Kirschen

Die Speisen werden von unseren Servicemitarbeitern serviert.

Bitte eine Mindestbestellung von 20 Stück pro Sorte.

Buchbar ab 25 Personen.

Sommerbuffet

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate

Atlantik-Lachs mit Feve Bohnensalat und Sauce Rouille

Caeser Salad mit Croutons und gehobeltem Parmesan

oder

gebackene Champignons mit Sardellensauce

marinierte Tomaten mit Koriander

Suppen

Spargelcreme

oder

Schaumsuppe von jungen Erbsen mit krossem Speck

Hauptgang

Ravioli mit Champagnerschaum

Kabeljau auf Spitzkohlgemüse mit Mohn

Schweinefilet mit Currylinsen

Hähnchenbrust mit Schalotten in Rotweinsauce

Dessert

Vanilleeis mit Erdbeeren

Schokoladenmousse

Frischer Obstsalat

29,50 € pro Person, ab 25 Personen buchbar

Mediterranesbuffet

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate
Andalusischer Brotsalat
Tomatensalat mit getrockneten Oliven
Caeser Salad mit spanischem Serrano-Schinken
eingelegtes Grillgemüse

Hauptgang

Zander mit Blattspinat
Schollenfilet, Tomaten, Kapern und Lauch
Hähnchenbrust mit Polenta
Frühlingsrisotto mit Spargel, Kresse und Bärlauch
Estragonbohnen
oder
Kräuter-Knoblauch-Kartoffeln

Dessert

Obstsalat
Limonenmousse mit Rhabarberkompott

28,50 € pro Person, ab 25 Personen buchbar.

Grillbuffet I

Salate

Gemischte Blattsalate

Marinierte Tomaten

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Saucen

BBQ, Cocktailsauce

Süß-Sauer, Senf, Ketchup

Beilagen

Grillgemüse

marinierter Schafskäse mit Kräutern und Olivenöl

Baguette und Ciabatta mit Kräutern und Knoblauchbutter

Grillkartoffeln mit Rosmarin

Fisch

Marinierter Lachs

Kabeljau mit Aromen

Fleisch

Rostbratwurst

Marinierte Putensteaks

Curry-Hähnchenspieße

Schweinenackensteaks

Dessert

Frisches Obst mit Vanillesauce

Schokoladenmilchreis

28,50 € pro Person, ab 25 Personen buchbar.

Grillbuffet II

Salate

Gemischte Blattsalate

Marinierte Tomaten

Kartoffelsalat

Coleslaw-Salat

Nudelsalat

Saucen

BBQ

Cocktailsauce

Blumenkohlremoulade

Süß-Sauer

Scharfe Sauce

Senf, Ketchup

Beilagen

Maiskolben

Grillgemüse

marinierter Schafskäse mit Kräutern und Olivenöl

Baguette und Ciabatta mit Kräutern und Knoblauchbutter

Grillkartoffeln mit Rosmarin

KUBUS[®]

Fisch

Marinierter Lachs in Bananenblatt
Kabeljau mit Aromen

Fleisch

Rostbratwurst
Marinierte Putensteaks
Tandoori Hähnchenspieße
Schweinenackensteaks

Dessert

Frisches Obst mit Rumsauce
Schokoladenmilchreis mit Kirschen

32,50 € pro Person, ab 25 Personen buchbar.

Exklusives Grillbuffet

Salate

Gemischte Blattsalate

Marinierte Tomaten

Kartoffelsalat

Coleslaw-Salat

Wachsbohnsalat mit confierten Tomaten und Gartenbohnenkraut

Saucen

BBQ, Aioli, Cocktailsauce,

Blumenkohlremoulade,

Süß-Sauer, Scharfe Sauce,

Senf, Ketchup

Beilagen

Maiskolben

Grillgemüse

ingelegter Schafskäse in Kräuter und Olivenöl

Baguette und Ciabatta mit Kräutern und Knoblauchbutter

Grillkartoffeln mit Rosmarin und Salbei

KUBUS[®]

Fisch

Marinierter Schwertfisch in Sesam
Lachs in Aromaschale
Hummer mit Estragonbutter
(per Aufpreis und Nachfrage)

Fleisch

Rostbratwurst
Spanische Merguez
Curry Perlhuhn mit Limonenblatt
Schweinenackensteaks

Dessert

Frisches Obst mit Rumsauce
Tonkabohnen Crème brûlée
Sauerrahmtörtchen mit Beeren

Selbstverständlich können Sie auf Anfrage für Ihre Veranstaltung
auch weitere exklusive Fleischsorten erhalten.

44,50 € pro Person, ab 25 Personen buchbar.

Herbstbuffet

Vorspeise

Gemischte Blattsalate
Hauseingelegter Atlantik-Lachs
Caesar Salad – das Original
Kartoffel-Bohnensalat mit Pesto
Vitello Tonnato

Suppe

Kürbis-Karottencreme mit Ingwer
oder
Riesling-Safran-Samtsuppe von Föhner Miesmuscheln

Hauptgang

Kabeljau auf Rahmspinat
Rotbarsch mit Mangoldgemüse
Hähnchenbrust mit Thymian-Lauch Gemüsen
Lamm mit Salbeijus
Kohlrabi in Rahm mit Wacholder
Kartoffelgratin
Eiernudeln mit Chicorée, Erbsen, Kapern und Lauchsauce

Dessert

Schokoladen Terrine
Obstsalat, Quittenkompott

Von September bis November ist dieses Menü erhältlich.

36,50 € pro Person ohne Zwischengang (Suppe)
39,50 € pro Person mit Zwischengang (Suppe), ab 25 Personen buchbar.

Winterbuffet

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate

Vitello Tonnato

Tomaten-Brot-Salat

Suppen

Steckrübencreme mit Karotte, Orange und Ingwer
oder

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse

Hauptgang

Zander mit Pinkellinsen

Kabeljau mit Tomaten-Safrangraupen

Freilandente mit Rotkohl

Hähnchenbrust mit Kartoffelknödeln und Pilzrahm

Dessert

Salt & Pepper Brownie mit Karamellsauce

Marzipanmousse

32,50 € pro Person, ab 25 Personen buchbar.

Von November bis Januar ist dieses Menü erhältlich.

Leckereien aus unserer Konditorei

Blechkuchenauswahl

(Auszüge – teilen Sie uns gern Ihren Lieblingskuchen mit)

Butterkuchen, Butterapfelkuchen, Pflaumenkuchen, Kirschkuchen, Käsekuchen

Tortenauswahl

(Auszüge – teilen Sie uns gern Ihre Lieblingstorte mit)

Schokoladen-Torte

Sachertorte

Schwarzwälder-Kirschtorte

Lübecker-Marzipan-Torte

Erdbeer-Sahne-Torte

Passionsfrucht-Torte

Spanische Mandeltarte

Obst-Torte

Buchweizen-Torte

Weiterhin bieten wir verschiedene, leckere Eissorten an –
teilen Sie uns gern Ihre Wünsche mit!

Tagungspauschalen

Tagungspauschale I

Konferenzgetränke

Wasser, Orangensaft, Apfelsaft

Kaffee und Tee

½ Tag (bis zu 4 Stunden) **8,50 €**

Ganzer Tag (bis zu 6 Stunden) **13,90 €**

Jede weitere angebrochene Stunde wird mit **3,30 €** berechnet.

Tagungspauschale II

Konferenzgetränke

Wasser, Orangensaft, Apfelsaft

Sinalco Cola, Cola Light, Orange, Zitrone, Apfelschorle

Kaffee und Tee

½ Tag (bis zu 4 Stunden) **13,50 €**

Ganzer Tag (bis zu 6 Stunden) **17,50 €**

Jede weitere angebrochene Stunde wird mit **3,80 €** berechnet.

Tagungspauschale III

Konferenzgetränke

Wasser, Orangensaft, Apfelsaft

Sinalco Cola, Cola Light, Orange, Zitrone, Apfelschorle

Kaffee und Tee

Kuchenauswahl

½ Tag (bis zu vier Stunden) **19,50 €**

Jede weitere angebrochene Stunde wird mit **4,50 €** berechnet.

Tagungspauschale IV

Konferenzgetränke

Wasser, Orangensaft, Apfelsaft

Sinalco Cola, Cola Light, Orange, Zitrone, Apfelschorle

Kaffee und Tee

Gebäck, Kuchenauswahl und Obst

½ Tag (bis zu vier Stunden) **22,50 €**

Jede weitere angebrochene Stunde wird mit **5,70 €** berechnet.

Selbstverständlich können auch alle Getränke nach Verbrauch berechnet werden.

Zugleich können folgende Positionen einzeln gebucht werden:

Obstkorb

Gebäck und Kuchenauswahl

Gebäck, Kuchenauswahl und Obst

Getränkeauswahl

Getränkepauschale I

Wein

Weißwein und Rotwein

Bier

Beck's Bier

Beck's Bier alkoholfrei

Softdrinks

Wasser, Orangensaft, Apfelsaft

Sinalco Cola, Cola Light, Orange, Zitrone

½ Tag (bis zu 4 Stunden) **20,50 €**

Bis zu sechs Stunden **25,50 €**

pro Stunde **4,95 €**

KUBUS[®]

Getränkepauschale II

Wein

Weißwein und Rotwein

Bier

Beck's Bier,
Beck's Gold, Beck's Green Lemon
Beck's Bier alkoholfrei

Softdrinks

Wasser, Orangensaft, Apfelsaft
Sinalco Cola, Cola Light, Orange, Zitrone

Digestif

Grappa
Jägermeister
Averna

Heißgetränke:

Filterkaffee
Teeauswahl

½ Tag (bis zu 4 Stunden) **25,50 €**

Bis zu sechs Stunden **29,50 €**

pro Stunde **5,50 €**

KUBUS

Getränkepauschale III

Wein

Weißwein und Rotwein

Bier

Beck's Bier

Beck's Gold

Beck's Green Lemon

Beck's Bier alkoholfrei

Hefeweizen

Softdrinks

Wasser, Orangensaft, Apfelsaft

Sinalco Cola, Cola Light, Orange, Zitrone

Heißgetränke

Filterkaffee, Espresso

Teeauswahl

Digestif

Grappa, Jägermeister, Aversa

Longdrinks

Gin, Wodka, Rum

und Whiskey Longdrinks

½ Tag (bis zu 4 Stunden) **30,50 €**

Bis zu sechs Stunden **36,50 €**

pro Stunde **6,00 €**

Alle Preise gelten zzgl. 19 % MwSt.

Gerne stellen wir Ihnen auch eine Pauschale nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Kaffeespezialitäten & Co.

Kanne Kaffee (8 Tassen)		13,20 €
Kanne Tee (8 Tassen)		13,20 €
Kaffee Creme		1,94 €
Cappuccino		2,27 €
Espresso		1,94 €
Milchkaffee		2,44 €
Latte Macchiato		2,44 €
Tasse Tee, verschiedene Sorten zur Auswahl		2,19 €
Schokolade		2,27 €
Chai Latte ^{2, 4}		3,27 €
Irish Coffee	4 cl Whisky	5,80 €
Russische Schokolade	4 cl Rum	5,80 €
Pharisäer	4 cl Rum & Sahne	5,80 €
Glühwein ^{2, 8}		3,27 €

Alle Preise gelten zzgl. MwSt.

Softgetränke

Wasser	0,2 l	1,85 €
Cola 2,6	0,2 l	1,85 €
Cola light 2, 8, 6	0,2 l	1,85 €
Orange 2, 6	0,2 l	1,85 €
Zitrone	0,2 l	1,85 €
Apfelschorle	0,2 l	1,85 €
Wasser	0,3 l	2,19 €
Cola 2, 6	0,3 l	2,19 €
Cola light 2, 8, 6	0,3 l	2,19 €
Orange 2, 6	0,3 l	2,19 €
Zitrone	0,3 l	2,19 €
Apfelschorle	0,3 l	2,19 €
Wasser	0,5 l	2,94 €
Cola 2, 6	0,5 l	2,94 €
Cola light 2, 8, 6	0,5 l	2,94 €
Orange 2, 6	0,5 l	2,94 €
Zitrone	0,5 l	2,94 €
Apfelschorle	0,5 l	2,94 €
Mineralwasser Flasche	0,75 l	4,96 €
Orangensaft	0,2 l	2,19 €
Apfelsaft	0,2 l	2,19 €
Bionade Holunder	0,33 l	2,44 €
Litschi, Ingwer-Orange oder Quitte	0,33 l	2,44 €
Schweppes Tonic Water 6	0,2 l	2,35 €
Schweppes Bitter Lemon 6	0,2 l	2,35 €
Schweppes Ginger Ale 1	0,2 l	2,35 €

KUBUS

Biere

Beck`s Bier	0,33 l	2,44 €
Beck`s Gold	0,33 l	2,44 €
Beck`s Lemon	0,33 l	2,44 €
Beck`s alkoholfrei	0,33 l	2,44 €
Hefeweizen	0,5 l	4,03 €
Hefeweizen dunkel	0,5l	4,03 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,03 €
Vita Malz 2	0,33 l	2,44 €

Wein & Prickelndes

Weißwein Hausmarke	Glas 0,2 l	4,96 €
Weißwein Hausmarke	Flasche 0,75 l	18,07 €
Rotwein Hausmarke	Glas 0,2 l	4,96 €
Rotwein Hausmarke	Flasche 0,75 l	18,07 €
Prosecco Hausmarke	Glas 0,1 l	3,28 €
Prosecco Hausmarke	Flasche 0,75 l	16,39 €

Longdrinks

Standard Longdrink	0,2 l	5,46 €
--------------------	-------	--------

Cocktails

Standard Cocktails	pro	6,64 €
--------------------	-----	--------

Alle Preise gelten zzgl. MwSt.

Deklaration

1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Koffein
5) Cheninhaltig, 6) mit Phosphat, 7) mit pflanzlichen Fetten, 8) mit Süßungsmittel

Spirituosen & Longdrinks:

Smirnoff Vodka Red	0,02 cl	3,60 €
Baileys	0,02 cl	2,95 €
Ramazotti	0,02 cl	3,50 €
Averna	0,02 cl	3,50 €
Sambuca	0,02 cl	1,85 €
Grappa	0,02 cl	2,95 €
Bombay Gin	0,02 cl	3,78 €
Ballantines Whiskey	0,02 cl	3,78 €
Jim Beam	0,02 cl	3,78 €
Jack Daniels	0,02 cl	3,78 €

Alle Preise gelten zzgl. MwSt.

Dekoration

Weißer Stretchhussen für Stehtische	7,50 € / Stk.
Weißer Stuhlhussen inkl. Reinigung und Bügeln	6,50 € / Stk.
Menü- & Getränkekarten	2,30 € / Stk.
Tischkarten mit Namensliste	1,50 € / Stk.

Alle Preise gelten zzgl. MwSt.

Bei Buchung eines Buffets oder Menüs sowie einer Getränkepauschale sind sämtliche Kosten wie hauseigenes Servicepersonal, Geschirr, Besteck und Glaswaren, Reinigung und Beratung enthalten. Falls mehr Personal gewünscht wird, entstehen Ihnen Mehrkosten.

Kinder

(bei Buffets, Menüs und Getränkepauschalen)

- Bis einschließlich 5 Jahre ohne Berechnung
- Ab 6 Jahre werden 50 % berechnet
- Kinder ab 10 Jahre werden voll berechnet

Bei Buchung eines Menüs reichen wir alternativ gerne auch ein Kindermenü!

Frühlingsbuffet

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate

Tomatensalat mit geräuchertem Mozzarella und Bärlauchpesto

Apfel-Lauch-Linsen mit Salami

Paprika vom BBQ Smoker sizilianisch mit Rosinen und Pinienkernen

Feiner Bohnensalat mit Speckvinaigrette

Suppen

Tomatenessenz mit Staudensellerie

oder

Champagnerschaumsuppe mit Piment d'Espelette

oder

Spinatschaumsuppe mit Mascarpone

Hauptgang

Zander mit Ragout von Frühlingsrübchen

Saibling in Paella-Fond

Olivenkartoffeln

Milchkalbsfilet mit Aromen gegart mit Barolosauce

und Kartoffel-Selleriegratin

Perlhuhnbrust mit Salbei auf Ofengemüse

Fontina-Rucola-Risotto

Dessert

Milchschokoladenmousse mit Crunch

Beeren-Melonen Sangria

Sauerrahmtörtchen mit Beeren

Frisches Obst

65,00 € pro Person, ab 25 Personen buchbar.