

Unsere Menü-Vorschläge für Ihr Fest:

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.
Beachten Sie auch unsere Spezialitätenwochen.
Dann bieten wir Gerichte an, welche sonst nicht auf unserer Karte stehen.
Bei einigen Menüs ist eine Mindestpersonenzahl Voraussetzung.
Bitte lassen Sie sich einen Termin bei Frau Bartsch-Hoffmann oder Herrn Hoffmann geben. Wir werden Sie gerne bei der Menüwahl beraten.

Menü „Grüne Hochzeit“ Euro 23,50

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 Eisbombe mit heißen Kirschen

Menü „Silberhochzeit“: Euro 27,50

Baguette und Butter

bunter Salatteller mit gebratenen Geflügelstreifen und Johannisbeersauce

Provencalisches Kräutersüppchen mit Ricottaravioli

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

Dessertvariation mit Fruchtspiegel

Stammtisch Menü: Euro 33,--

Baguette und Butter

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

Broccolirahmsuppe mit Mandeln

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

Birne nach der Schönen Helene mit heißer Rotweinschokoladensoße

Menü „Goldene Hochzeit“: Euro 29,50

Baguette und Butter

2 Scheiben Räucherlachs mit creme fraiche, Blattspinat und Kartoffelpüfferchen

Wildkraftbrühe mit hausgemachten Pistazienklößchen

zarter Kalbsbraten und Rinderschmorbraten in heller Sahnesoße mit frischen Gemüse garniert, dazu Krokette und gratinierte Kartoffeln

geeistes Orangensoufflé mit warmem Orangenkompott

Feinschmecker - Menü: Euro 36,50

Baguette und Butter

Cocktail von Grönland-Shrimps im Glas mit Salatherzen und Cocktailsoße

Capuccino vom Ochenschwanz mit Trüffelaroma und Käsestange

rosa gebratenes Rinderfilet und Schweinefilet mit Sc. Bearnaise
Gemüseplatten mit Möhren, Kaiserschoten, Bündelböhnchen,
dazu gratinierte Kartoffeln

(nur Rinderfilet ergibt einen Aufpreis von € 6,--)

Frische exotische Früchte mit Walnußeis und Grand-Maniersahne

Menü „Mediterran“: Euro 38,00

Baguette und Butter

Anti-Pasti Teller mit

Parmaschinken und Grissini, getrockneten Tomaten Oliven, Tomaten und Mozzarella, Garnelenschwänze

Klare Tomatensuppe mit Ricotta-Basilikumbällchen

herzhafte Lammkeule provencale mit Grilltomate, Bohnenbündel und gefüllter Zucchini, dazu gratinierte Kartoffeln

(Lammrücken statt Keule ergibt einen Aufpreis von € 6,--)

Tiramisu mit frischen Früchten

Gala- Menü: Euro 54,50

Baguette und Butter

Amuse Geule

Salatbouquet mit einer gegrillten Riesengarnele und sc.bourride

Fasanencapuccino mit Käsegebäck

Pesto-Spaghettini, an der Haut gebratener Heilbutt auf Limonensoße

Kalbsrückenmedaillon in Blätterteig gebacken, auf Morchelrahmsoße mit Kaiserschoten, Fingermöhren und Fenchelschiffchen garniert, dazu Kartoffelplätzchen

Mandelblüte mit Mango und Erdbeersorbet gefüllt auf einem Früchtekranz

Drei Sterne Menü: Euro 68,--

Baguette und Butter

Amuse Geule

Feld und Rukkolasalat 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

gebackener Schwan mit schwarzer Mousse auf Waldbeerenkompott

Brackweder Hof, Hotel und Restaurant, Gütersloher Str. 236, 33649 Bielefeld
Telefon 0521 / 942660, Telefax 9426610, info@brackweder-hof.de