



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Feiern

in gepflegter Atmosphäre

Ihr familiär geführtes Privathotel seit 1931

- zentrale Lage
- erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln
- Haltestellen am Haus
- Parkplätze

- Bitte stellen Sie sich Ihr Menü / Speisenfolge zusammen -

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Unser klassisches Menü als Empfehlung:

Menü ‚Westfalia‘

Zweierlei von Nordseekrabben & Shrimps
auf Salat-Champignons-Baisse mit Dressing
Toast

Bremer Hühnersuppe - Hochzeitssuppe
mit Huhnfleisch, Eierstich und Knells (kleine Mettklößchen)
Graupennudeln

‚Diplomatenplatte‘
Medaillons vom Rinder-, Schweine- und Putenfilet
mit einer Sauce Bearnaise
Frische Gemüse vom Markt
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

Dessertteller ‚Westfalia‘
am Dialog der Früchte

Preis pro Person	48,00 €
ohne Vorspeise	38,00 €

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten

Seite 2 von 21 gültig ab 1.02.2012 –hiermit werden alle anderen Vorschläge ungültig!



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Vorspeisen

Geflügelcocktail

mit Spargel und Ananas in einem klassischen Dressing

Toast 6,00 €

Gebratener grüner Spargel (warm)

mit Riesengarnele und Shitaki-Pilzen

Bambussprossen auf Sojasauce 7,50 €

Variation von Graved - & Rauchlachs

mit Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce,

kleines Bouquette, Toast 11,00 €

Gebratene Entenleber

an Apfel-Zwiebelkompott, Salatbouquette, Baguette

9,00 €

Zweierlei von Nordseekrabben & Shrimps

auf Salat-Champignons-Baisse mit Dressing, Toast

11,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit kalt gepresstem Olivenöl mariniert

Garnitur und Baguette 10,50 €

Mild geräuchertes Forellenfilet

mit Fruchtmeerrettich, Toast

9,50 €

Carpaccio von der Honigmelone

mit Ammerländer Rauchschinken

7,50 €

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Suppen

Bremer Hühnersuppe - Hochzeitssuppe mit Huhnfleisch, Eierstich und Knells (Fleischklößchen) Graupennudeln	4,80 €
Tomatenessenz mit Pestoklösschen und Tomatenstückchen	5,50 €
Tässchen von der Ochsenchwanzsuppe mit Currysahne legiert (falsche Lady Curzon)	6,00 €
Klare Fischsuppe von Seefischen nordische Art	6,50 €
Kartoffel-Lauchcrème mit Crème fraiche und Croustons	5,50 €
Frische Champignoncrème mit Sahnehaube	4,80 €
Crème von frischem Spargel mit Mandelsplittern	5,50 €
Mullygatawnny indische Geflügelcrème	6,00 €

Zwischengericht

Sorbet von der Limone mit Grappa	6,50 €
Lachsmedaillon auf Kräuterschaum	11,00 €

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Fleischgerichte

Braten von der Rinderhüfte und Schweinerückenbraten mit einer Malzbiersauce (anstatt Schweinerückenbraten auch Braten von der Putenbrust) oder zusätzlich	+ 4,00 €
Frische Gemüse der Jahreszeit Kartoffelbällchen und Petersilienkartoffeln	19,50 €
Roastbeef & Wildentenbrust rosa gebraten mit einer Sauce Bearnaise und Orangensauce Wirsingkohlwickel und Rosenkohl Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln	28,00 €
Putenbrustfilet & Schweinefilet mit einer Champignon-Rahmsauce Frische Gemüse vom Markt Kartoffelbällchen und Petersilienkartoffeln	24,00 €
„Diplomatenplatte“ Medaillons vom Rinder-, Schweine- und Putenfilet mit einer Sauce Bearnaise Frische Gemüse vom Markt Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln	26,00 €
Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteig mit einer Fleisch-Kräuterfarce umhüllt Sauce Bearnaise Frisches Marktgemüse Kartoffelbällchen und Butterkartoffeln	29,00 €

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Fischgerichte

„Nordische Fischpfanne“

-z.B. mit Lachs, Steinbeißer, Seeteufel, Zander
und Hummerkrabbe mit einer Kräutersauce

Frische Gemüse vom Markt

Dillkartoffeln 28,00 €

Zander und Lachs auf der Haut gebraten

auf feinem Kräuterschaum

Marktgemüse, Schlosskartoffeln 25,00 €

Limandes im Ganzen gebraten

gefüllt mit Krabben-Kräuter-Hollandaisschaum

tournierte Kartoffeln

Salat der Saison 32,00 €

Pfündige Nordseesezunge „Müllerin Art“

in Butter gebraten

mit Limonen-Petersilienschaumsauce

Kleine Kartoffeln

Kopfsalat mit Apfelsinen-Sahnesauce 45,00 €

Pochiertes Lachsfilet auf Gemüsestroh

Saure Sahne Schaum

Grüner Spargel

Salzkartoffeln 27,00 €

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten

Seite 6 von 21 gültig ab 1.02.2012 –hiermit werden alle anderen Vorschläge ungültig!



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Dessert

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen	7,00 €
Tiramisu mit Parfüm und Früchten	6,50 €
Zweierlei Mousse (weiß-braun) auf Fruchtmarkspiegel	6,50 €
Frischer Obstsalat mit Kirschwasser und Vanilleeis	7,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne und Keks	5,00 €
Dessertteller ‚Westfalia‘ am Dialog der Früchte	8,50 €
Kleiner Käseteller mit Butter und Pumpernickel	11,50 €

Dieses sind Menüvorschläge für Gesellschaften ab 15 Personen.

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Büfett ‚Westfalia‘

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Currysahne legiert

-die Suppe wird serviert-

kalt

Räucherlachs und Gravedlachs

mit Sahnemeerrettich- und schwedischer Sauce

Roastbeef kalt mit Sauce Remoulade

Cocktail von Krabben und Shrimps

Schweinemedallions unter der Aspikhaut

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Katenrauchschenken mit Carpaccio von der Melone

warm

Argentinisches Angus-Roastbeef im Ganzen, Sauce Bernaise

Gedünstetes Lachsfilet auf feinem Gemüse und Shrimps

Schweinefilet im Kräutermantel

Gefüllte Poulardenbrüstchen

Frische Gemüse der Jahreszeit

Spätzle – Basmatireis – Bratkartoffeln

Nachspeisen

Frischer Obstsalat im Coupé mit Kirschwasser und Vanilleeis

Cocktail von Beerenfrüchten mit Vanillesauce

Tiramisu

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person

44,50 €

ab 25 Personen – Aufpreis ab 2 weniger Personen 2,00 € p.P.

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Büfett ‚Party‘

Westfälische Kartoffelsuppe mit Speck

-die Suppe wird serviert-

kalt

Matjesstücke mit Apfelscheiben und Preiselbeermark,
Currycrème und Hausfrauensauce

Cocktail vom Thunfisch mit Mais

Bitoks – kleine Frikadellen mit Senf

Vitello Tonnato –Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce

Hackepeter mit Zwiebeln

Cocktail von der Geflügelbrust mit Spargel und Ananas

warm

Tranchen von der Putenbrust mit Pilzrahmsauce

Gebratenes Seefischfilet in Kräuterschaum

Geschnetzeltes vom Schwein in einer pikanten Sauce

Frische Gemüse der Jahreszeit

Spätzle – Bratkartoffeln

Nachspeisen

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolate

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person 28,50 €

ab 20 Personen – Aufpreis ab 2 weniger Personen 2,00 € p.P.

**-Wir empfehlen auch ‚Bremens bestes Fischbüfett-
ab 30 Personen**

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Büfett ‚Italia‘

Tomatencrème mit Basilikum

-die Suppe wird serviert-

kalt

Bruchetta mit Tomaten und Knoblauch

Antipasti (Zucchini, Auberginen, Artischocken, Oliven,
Tintenfisch, marinierte Muscheln, Sardinen)

Cocktail vom Thunfisch ‚à la Nizza‘

Bitoks – kleine Frikadellen mit Senf

Vitello Tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce

Italienischer Schinken mit Melonenstücken

Tomaten-Mozzarella

warm

Gefüllte Dorade auf mediterranem Gemüse

Poulardenbrüstchen ‚Toskana‘ mit Kräutern und Tomaten

Zanderfilet mit Rosmarin

Saltimbocca auf Marsallasauce

Italienischer Gemüseauflauf

Gnocchi in Salbeibutter – Carréekartoffeln

Nachspeisen

Grappamousse mit Mokka-Sahne - Tiramisu

Italienische Käseauswahl

Chiabatta, Pesto, Brot und Butter

Preis pro Person

48,50 €

ab 30 Personen – Aufpreis ab 2 weniger Personen 3,00 € p.P.

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Büfett ,Brunch‘

-nur mittags-Selbstbedienung-

Glas Secco

Aus dem Suppentopf – Empfehlung der Küche

kalt

Matjes- und Heringsvariation

Roastbeef mit Sauce Remoulade

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Tiefseegarnelen mit Cocktailsauce

Salami – Kasslerbraten – Katenrauchschinken

Camembert – Harzer mit Musik - Mozzarella

Strauchtomaten - Cornichons

warm

Spanferkelrücken unter der Malzbierkruste

Gebratenes Seefischfilet in Petersilien-Zitronenbutter

Gemüse der Jahreszeit

Gratinkartoffeln – Bratkartoffeln

Nachspeisen

Obstsalat

Crèmespeise

Brotauswahl und Butter

Fruchtsäfte, Mineralwasser, Kaffee, Tee (Büfett)

Preis pro Person

25,50 €

ab 20 Personen – Aufpreis ab 2 weniger Personen 1,00 € p.P.

FrISChe Nordseekrabben mit gehackten Zwiebeln (je 50g) 3,00 €

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

und:

Mitternachtssuppe aus dem Suppentopf mit Baguette - Goulasch-, Kartoffel-, Hühnersuppe, Mullygatawny	8,50 €
Käseigel (Steckrüben) mit Weintrauben per 100 g	5,00 €
Frische Sommersalate mit zwei Dressings	3,00 €
Butterkuchen	2,80 €
Sahnetorte	3,80 €
Salzgebäck	nach Aufwand
Gebäck	1,50 €

Weitere Empfehlung:

Auch saisonale Angebote wie:

Spargel – Wild – Kohl & Pinkel – Gans – Ente, usw. bieten wir an.

Zur Begrüßung empfehlen wir Ihnen:

-Secco/Sekt – Orangensaft – Sherry – Campari – kleine Biere 0,1 l

Unsere Flaschenweinpreise liegen zwischen 18,00 – 34,00 €

Nach dem Essen empfehlen wir Ihnen:

-Kaffee – Digestif – Long Drinks – Bier – nach Wunsch

Unsere Getränkepauschalen beinhalten:

Sekt zum Empfang, Weine: weiß, rosé, rot, Mineralwasser, Säfte,
Alkoholfreie Getränke, Biere vom Fass, Alkoholfreie Biere, Kaffee, Tee,
Espresso, Cappuccino, Korn, Matjesschluck, Malteser, Asbach Uralt,
Ramazotti, Baily's, Sambucca, Vodka Lemon, Whisky, Obstler

Preis mittags: 36,50 €

Preis abends: 46,50 €

Bei weniger als 30 Personen oder mittags empfehlen wir Ihnen, die Getränke nach Verzehr berechnen zu lassen.

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Wir haben kombinierbare Räumlichkeiten von 14 – 80 (100) Personen.
Für Ihre Veranstaltung sind die Räume individuell vorbereitet, die Tische festlich gedeckt mit Kerzen, Menükarten und Vasendekoration. Blumengestecke können wir nach Ihren Wünschen bestellen.

Bei der Bestellung aus diesen Vorschlägen entfallen Kosten für:

- Couvert (Menükarten, Gästeliste, Kerzen, Tischdekoration (außer Blumengestecke), Raummiete und Bereitstellungskosten.

Die Speisen werden serviert.

Die Hauptgerichte werden vorgelegt. Die Beilagen werden eingesetzt.

Alles wird nachgereicht.

Keine Tellergerichte.

Musiker für Ihre Veranstaltung können wir Ihnen gern vermitteln.

Für den Musiker berechnen wir eine Verzehrpauschale von 35,00 €. Zusätzlich fallen GEMA-Gebühren an.

Die Abendveranstaltungen gehen bis 1:00 Uhr. Verlängerungen werden mit 28,00 €/Std./Mitarbeiter (min. 2) berechnet.

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen die Personenzahl in Rechnung stellen müssen, die Sie bis 48 Stunden vorher verbindlich festgelegt oder Sie uns mit Ihrem Auftrag aufgegeben haben. Kinder bis 12 Jahre zahlen 50%, Kinder bis 5 Jahre zahlen nichts..

Zahlung und AGB:

Bei Barzahlung innerhalb von 3 Tagen nach Rechnungsstellung erhalten Sie 2% Skonto.
Überweisungen erwarten wir innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung auf eines unserer Konten.

Stornierung Ihrer Veranstaltung:

- 30 Tage vor der Veranstaltung kostenlos.
- 20 Tage vor der Veranstaltung 20% des Menü-/Büfettpreises
bei Verlegung/Umbestellung auf einen späteren Zeitpunkt, kostenlos
- 10 Tage vor der Veranstaltung 40% des Menü-/Büfettpreises
bei Verlegung/Umbestellung auf einen späteren Zeitpunkt, 10%

Im Übrigen gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die wir Ihnen auf Wunsch gern zusenden oder einzusehen auf unserer Website:

www.hotel-westfalia.de (AGB)

Stand: 1.02.2012 Änderungen möglich. Mit diesem Angebot verlieren alle vorausgegangenen ihre Gültigkeit.

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Raumeindrücke:



Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten

Seite 14 von 21 gültig ab 1.02.2012 – hiermit werden alle anderen Vorschläge ungültig!



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Das Frühstücksbüfett

- von 7:00 – 10:00 Uhr auf Wunsch auch länger -

Wir reservieren Ihnen einen Tisch für 2 – 16 Personen und Sie nehmen an unserem reichhaltigen Frühstücksbüfett teil.

Zum Beispiel:

Diverse, auch hausgemachte Aufschnittsorten

Hartkäse – Rohmilch- oder Frischkäse

Mozzarella mit Tomate und Pesto

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Bitoks – kleine Frikadellen

Gekochtes Ei, Rührei, Schnittlauch, gebratener Speck

Gebratene Nürnberger Rostbratwürstchen mit bayrischem Senf

Diverse Joghurtsorten

Speise- und Magerquark

Frischer Obstsalat

Diverse Cereals und frische Milch

Marmelade, Diätmarmelade, Honig, Nutella, Rübensaft

Croissants, Brötchen, Brotauswahl

Kaffee und Teesorten

Diverse Säfte und Mineralwasser

Preis pro Person 13,50 €

Kinder bis 6 - 12 Jahre 7,50 €

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Das Premium Frühstück

- ab 10:00 Uhr ab 15 Personen -

Wir reservieren Ihnen geeignete Räume und Sie genießen Ihr Frühstücksbüfett mit Ihren Freunden.

Zum Beispiel:

Diverse, auch hausgemachte Aufschnittsorten

Rauchschinken

Carpaccio vom Dialog der Früchte

Vitalgemüse mit Dipp

Marinierte Salate

Hartkäse – Rohmilch- oder Frischkäse

Mozzarella mit Tomate und Pesto

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Bitoks – kleine Frikadellen mit Senf

Gekochtes Ei, Rührei, Schnittlauch, gebratener Speck

Gebratene Nürnberger Rostbratwürstchen mit bayrischem Senf

Fruchtjoghurt

Magerquark mit Obstsalat

Marmelade, Diätmarmelade, Honig

Croissants, Brötchen, Brotauswahl

Butter & Diätbutter

Kaffe und Teesorten

Orangen- und Multivitaminsaft und Mineralwasser

Preis pro Person 18,90 €

Kinder bis 6 - 12 Jahre 10,50 €

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Das Sektfrühstück

ab 10:00 Uhr ab 15 Personen -

Wir reservieren Ihnen geeignete Räume und Sie genießen Ihr Frühstücksbüfett mit Ihren Freunden.

Glas Rheingauer Secco (Prosecco)

Zum Beispiel:

Diverse, auch hausgemachte Aufschnittsorten

Rauchschinken

Carpaccio vom Dialog der Früchte

Vitalgemüse mit Dipp

Hartkäse – Rohmilch- oder Frischkäse

Mozzarella mit Tomate und Pesto

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Bitoks – kleine Frikadellen mit Senf

Gekochtes Ei, Rührei, Schnittlauch, gebratener Speck

Gebratene Nürnberger Rostbratwürstchen mit bayrischem Senf

Fruchtjoghurt

Magerquark mit Obstsalat

Marmelade, Diätmarmelade, Honig

Croissants, Brötchen, Brotauswahl

Butter & Diätbutter

Kaffe und Teesorten

Orangen- und Multivitaminensaft und Mineralwasser

Preis pro Person 22,90 €

Kinder bis 6 - 12 Jahre 13,50 €

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Familienanlässe

ab 10:00 Uhr – 15:00 Uhr ab 10 Personen

Hühnerbrühe mit Eierstich und Einlage	4,40 €
und 3 Schnittchen : z.B. Rauchlachs, Hackepeter, Roastbeef, Kassler, Salami, Rauchschinken, Käse	9,50 €
Butterkuchen	2,80 €
Kaffee	3,90 €

ab 14:00 Uhr ab 10 Personen

4 Schnittchen : z.B. Rauchlachs, Hackepeter, Roastbeef, Kassler, Salami, Rauchschinken, Käse	
Butterkuchen & Kaffee	17,90 €

Schnittchen und Butterkuchen müssen immer in der bestellten Menge abgenommen werden.

Es ist nicht möglich, dieses kurzfristig nachzuordern oder zurückzunehmen!

Gern können Sie alles mitnehmen.

Auf den Tischen stellen wir Mineralwasser in 0,75 l Flaschen bereit.

Alle Getränke werden nach Verzehr zu den Preisen unserer Getränkekarte berechnet.

Wenn Sie dieses nicht wollen, informieren Sie uns bitte.

Über Mittag 12:00- 15:00 Uhr ab 10 Personen empfehlen wir:

Hühnerbrühe mit Eierstich und Einlage

Rahmgeschnetztes vom Schwein

mit Champignons und Kräutern

Spätzle und Salate der Jahreszeit

oder

Bremer Hühnerfrikassée

mit ihrer Einlage

Basmatireis und Eisbergsalat in Zitronenrahm

Frischer Obstsalat mit Sahne	19,50 €
------------------------------	---------

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

Tagungspauschalen

Beim Buchen der Tagungspauschale stellen wir Ihnen Leinwand, Overheadprojektor, Flipchart (20 Blatt), Videobeamer (bitte anmelden) einschließlich des Tagungsraumes kostenfrei zur Verfügung. Bitte geben Sie Ihre Wünsche an.

- Tagung 1
Mineralwasser und Apfelsaftschorle im Tagungsraum
Kaffee & Tee Bar
Vitalpause mit Gemüsedipps und Obst
Magerquark und Joghurt
Kaffeepause mit Gebäck 32,00 €

- Tagung 2
Mineralwasser und Apfelsaftschorle im Tagungsraum
Kaffee & Tee Bar
Vitalpause mit Gemüsedipps und Obst
4 Fingerfoods (Canapés) mit z.B. Lachs, Roastbeef,
Hackepeter, Schinken, Kassler, Käse
Kaffeepause mit Gebäck 38,00 €

- Tagung 3
Mineralwasser und Apfelsaftschorle im Tagungsraum
Kaffee & Tee Bar
3 Fingerfoods (Canapés) mit z.B. Lachs, Roastbeef,
Hackepeter,
Schinken, Kassler, Käse
Magerquark und frischer Obstsalat
Lunchmenü 2-Gang
(Suppe oder Dessert + Fisch oder Fleisch zur Wahl)
-(Bitte morgens angeben)
Kaffeepause mit Gebäck 44,00 €

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten



FESTE FEIERN IM HOTEL WESTFALIA

Menüvorschläge

- Technik:
 - Moderatorenkoffer 75,00 €
 - Rednerpult 5,00 €
 - Fotokopien per Stück 0,15 €
 - TV-Videokombination (Verkaufsschulung) 125,00 €
 - W-LAN Internetzugang Std. 3,00 €
 - Beamer 50,00 €

Hotel Westfalia Bremen

Langemarckstrasse 38 – 42 28199 Bremen

FON: 0421 – 59020 FAX: 0421 – 50 74 57

www.hotel-westfalia.de email: info@hotel-westfalia.de

Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen Bistro Sommergarten