

# Vincent's

RESTAURANT & CATERING

Sehr verehrter Gast,

es freut uns sehr, dass Sie eine Feier im Restaurant Vincent's planen.

Wir möchten Sie und Ihre Gäste verwöhnen, mit zuvorkommender Gastfreundschaft und feiner deutscher Küche. Wir legen dabei Wert auf saisonale Zutaten; ob eher leicht oder klassisch-deftig, ob Fisch und Fleisch oder vegetarisch – wir haben für jeden Geschmack etwas im Angebot.

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihre individuelle Menü- und Getränkewahl zusammen, bereiten alles sorgfältig vor, und Sie kümmern sich entspannt um ihre Gäste.

Bei uns können Sie nach Herzenslust feiern; bei der Planung sind wir Ihnen gerne behilflich.

Einige Ideen und Anregungen haben wir im Folgenden aufgeführt; und wir können noch mehr.

Kommen Sie für eine individuelle Absprache gern auf uns zu!

Mit gastfreundlichen Grüßen  
André Zierl & Team

Vincent's Restaurant & Catering



**FEIN FEIERN**

## **Vorspeisen**

zum Beispiel

kleiner gemischter Salatteller ‚einfach schön‘  
mit Honig-Senf-Vinaigrette oder Himbeer-Dressing

großer bunter Feinschmeckersalat  
mit Hähnchenbrust oder gebratenen Garnelen

Warmer Valbreso Schafskäse  
mit Mango-Vanillekompott und Rauke

## **Suppen**

zum Beispiel

Hochzeitssuppe  
mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich

Karotten-Ingwer Suppe  
mit Sahne, Möhrenstroh und Kresse

Kartoffelcreme mit gebratener Garnele

*saisonal*

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis und Tomate  
Pfefferlings-Schaumsuppe mit Speck und Schmand  
Spargelcremesuppe mit grünem Spargel

## **Vegetarische Gerichte**

zum Beispiel

Penne ‚einfach lecker‘  
mit Valbreso, Champignons, Zucchini und Tomatensauce

Gratinierte Zucchini  
gefüllt mit Gemüse, dazu CousCous, Zitronenschmand, Salat

Chili con CousCous, eine feinen Tomaten-Gemüsebolognaise, Schmand und Rauke

## **Fisch - Hauptgerichte**

zum Beispiel

Vincent's Pannfisch  
verschiedene Sorten Fisch, Porree-Apfelgemüse  
Senfaucé und Bratkartoffeln

Lachsfilet – auf der Haut gebraten  
auf sautiertem Babyrahmspinat, Kirschtomaten  
und Zitronen-Kräuter-Kartoffelstampf

## **Fleisch - Hauptgerichte**

zum Beispiel

Vincent's Medaillons  
von Rind, Schwein und Geflügel  
auf Rahmchampignons, dazu Bratkartoffeln

Gefüllte Hähnchenbrust vom Grill  
mit Valbreso und Babyspinat gefüllt  
an Zitronenrahm, dazu Butterkartoffeln

US-Beefsteak  
auf gegrilltem grünen Spargel, Malzjus,  
Kräuter-Kartoffelstampf

Selbstverständlich nehmen wir auch Ihre individuellen Vorstellungen auf,  
und stellen Gerichte und ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

## **Desserts**

zum Beispiel

Rhabarber-Erdbeer-Kompott  
mit BIO-Vanilleeis von Kaemena und Baiserflocken

Crème Brûlée  
mit zweierlei Schokocrossies und frische Beeren

Dessertvariation  
,Ich glaub mich tritt ein Pferd‘

oder Bio-Eis vom Hof Kaemena

### **Preis pro Person**

3 Gang Menü 39,90 €

4 Gang Menü 49,90 €

## **Hausgemachte Torten und Kuchen**

à la carte zwischen 3,00 und 4,90 € / Stück

zum Beispiel

Champagner-Baiser / Zitronen-Buttermilch Baisertorte

Amarena-Kirsch Streuselkuchen / Schoko-Birnentorte

oder

,Kuchen-Kaffee ‚Bodenlos‘  
mit Filterkaffee, Tee, heißer Schokolade  
und Kuchen ‚satt‘  
12,90 € pro Person

## **Trauer-Arrangement**

zum Beispiel

Hühnersuppe mit Gemüse, Fleischklößchen und Eierstich

Schnittchen bunt gemischt mit Wurst, Schinken, Käse, Brie und Lachs

Butterkuchen

Kaffee, Tee und heiße Schokolade & Große Flaschen Wasser

19,90 € pro Person

## BUFFETS

ab 30 Personen  
zwischen 27,50 € und 49,- € pro Person

zum Beispiel

### **Grillbuffet ,Summertime‘**

Garlic Rumpsteak mit Chili  
Miami Beach Lammlachse  
Hähnchenbrustmedaillon in Old Southern Whiskey Marinade  
Riverside Garnelen  
Gegrilltes Gemüse (Paprika, Auberginen und Zucchini)  
Lemon Lachsfilet in der Folie gebacken  
Sommerliche Gartensalate und Rohkost  
Lolo Rosso, Lolo Bionda, Frissee, Feldsalat und Radicchio  
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Sprossen, Mais und Oliven  
Cocktaildressing und Erdbeer-Pfeffer Dressing  
gebratene Champignons mit aromatisierten Honigtomaten und Lauch  
kleine Grillkartoffeln mit Provencekräutern  
BBQ-Sauce, Sour Cream, Knoblauchcrème, Senfsauce und Ketchup  
Kräuterbutter und Sauerrahmbutter  
Brotauswahl mit Baguette und kräftige Brotsorten  
Erdbeer-Mascarpone Lasagne  
Caipirinha-Mousse mit braunem Zucker

Preis pro Person: 38,50 €

### **Buffet ,Toskanische Nacht‘**

Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse und Pfeffer  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Tomate und Rucola mit Parmesan  
Carpaccio vom Rind mit Kapern, Limetten und Olivenöl  
Tartar vom Räucherlachs mit Oliven  
Tortellini-Kirschtomatensalat mit Mozzarellakugeln  
Vitello Tonato ‚Kalbfleisch mit Thunfischsauce‘  
Piccata vom Kalbsrücken mit geschmorten Weinkarotten und Thymian  
kleine Kartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl  
Schweinefiletspieße, gepfeffert an Gorgonzolasauce  
Gnocchis mit Ofentomaten, Ciabatta und Safran-Orangenbutter  
Panna Cotta mit Butterschokolade im Glas  
Erdbeer-Tiramisu

Preis pro Person: 35,50 €

### **Frühlings-Bufferet**

Geflügelmedaillon in Kräuter-Eihülle  
Frühlingszwiebelsalat mit Apfel und roter Paprika  
Luftgetrockneter Landschinken mit Melone  
Zucchinirollchen mit Frischkäse und Kresse  
gelegter Tomatensalat mit Walnuss und Minze  
Salatherzen mit Speck und Croutons  
Radieschen-Crèmesüppchen mit Krabben  
sautierte Hähnchenbrust mit zweierlei Sesam und Estragonsauce  
mit Karottengemüse und Kartoffelstampf mit Speck  
Pochierte Lachsschnitte an würzigen Blattspinat und Butterreis  
Brotauswahl und Sauerrahmbutter  
Salat von Ananas und Kiwi  
aromatisierte Topfenmousse mit Trauben  
Rhabarbercreme mit Vanilleschaum  
Preis pro Person: 29,50 €

### **Finger Food**

für den Stehempfang („Flying Buffet“)

Gern empfehlen wir Ihnen im persönlichen Gespräch eine individuelle Auswahl.

### **Fingerfood Klassiker**

Anti-Pastispiße mit Olive  
Mozzarella-Spieße mit Cherrytomaten und frischem Basilikum  
Crepetürmchen gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Partyschnittchen belegt mit Salami, Kasseler, Putenbrust, Räucherlachs, Käse und Garnelen  
Datteln und Backpflaumen im Speckmantel (warm)  
Marinierte Garnelenspieße mit Knoblauch  
Zucchinirollchen mit Schafskäse gefüllt  
Schweinefiletmedaillons mit Salsa Verde und Paprika  
Hähnchen-Baconspieß mit Ananas  
Obstspieße mit Kuvertürefäden  
Vanillemousse mit Kirschen im Glas  
Preis pro Person: 27,50 €

**Diese Vorschläge gelten ab 10 Personen bei einheitlicher Bestellung,  
bei den Buffetvorschlägen ab 30 Personen oder nach Absprache**

Bei Veranstaltungen/Feiern im Haus sind in den genannten Preisen enthalten  
weiße Tischtücher

hochwertige Zellstoff-Servietten  
Tischdekoration im Stil des Hauses  
inkl. Kerzen und kleinem Blumenschmuck

Stoffservietten plus 1,50 € pro Person

Unsere Getränkepauschalen

Nach Absprache zwischen 42,00 € und 56,00 € pro Person  
(die Getränkepauschale ist begrenzt bis 1.00 Uhr danach kostet jede weitere Stunde 200,00 € Pauschal)

Eine Endreinigung je nach Verschmutzung bei größeren Feiern liegt zwischen 100,00 und 200,00 €

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt.

Stand Januar 2020



*Vincent's* Restaurant & Catering

Rockwinkeler Landstr. 100  
28325 Bremen-Oberneuland

Telefon 0421- 42 62 35

Mail: [info@vincent-s.de](mailto:info@vincent-s.de)

[www.vincent-s.de](http://www.vincent-s.de)