

Speisekarte



Gastronomie
am Blink

Frühstücksbuffet

Kaffee⁸, Kaffee Hag, Tee, Orangensaft⁷, Apfelsaft⁷, Tomatensaft⁷, Vollmilch^d

Bacon^{1,4,5}, kleine Rostbratwürstchen^{1,4,5,i}, verschiedene Wurstsorten^{1,4,5,i}, Cerealien^a

Lachs, Rührei, Hackepeter mit Zwiebeln^{4,5}, Obstplatte, Käseauswahl^{3,d}, Tomate, Mozzarella

Brötchen^{a,j}, Schwarzbrot^{a,c,d,l}, Graubrot^{a,c,d,l}, Butter^d, Tomaten, Gurken, Früchteplatte, Dessert

pro Person 17,90 €

Auf Wunsch mit Krabben für zzgl. nur **5,00 €** pro Person

Brunchbuffet

Kaffee⁸, Kaffee Hag, Tee, Orangensaft⁷, Apfelsaft⁷, Tomatensaft⁷, Vollmilch^d

Cerealien, verschiedene Joghurtsorten^d, Quark^d mit Früchten, Obstplatte

Räucherfischplatte^f mit verschiedenen Fischarten, Partyfrikadellen^{a,b,d,i,h} mit Cornichons^{i,1}, Obst und Gemüse, bunte Käseplatte^{3,d}, verschiedene Wurstsorten

Hühnersuppe mit bunter Einlage, Rostbratwürstchen^{1,7,i,h,d}, Rührei und Bacon^{1,2,4}, gekochte Eier^b, Hähnchenbrustfilet in Pfeffersauce, buntes Gemüse, Bratkartoffelnⁿ

Brötchen^{a,j}, Schwarzbrot^{a,c,d,l}, Graubrot^{a,c,d,l}, Butter^d, Kräuterbutter^{7,d}, Rote Grütze

pro Person 29,90 €

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Kleiner Blink

ab 20 Personen

Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Eierstich^b,
Fleischklößchen^{2,a,b,i,h,d} und Gemüsestreifen

WARME SPEISEN

Putencurryⁱ mit Reis, Spießbraten^{a,d} mit Pfeffersauce^d,
Seelachsfilet^f auf Gemüsebett, Gemüseauswahl mit Sauce
Hollandaise^{b,d} Bratkartoffelnⁿ

KALTE PLATTEN

Bunt garnierte Räucherfischplatte^{f,h,i}, verschiedene Fisch-
sorten, Matjesfilet^{f,h,i} nach „Hausfrauenart“, Ammerländer
Räucherschinken^{1,5}, Melonenschiffchen,
Partyfrikadellen^{a,b,d,i,h}, halbe Eier^b, kleine bunte
Käseplatte^{3,d}, Remoulade^{3,6,a,b,d,i}, Cocktailsauce^{7,b,i}, Sahne-
Meerrettich⁷

SALATE

Saisonale Salatauswahl mit Dressing

Schwarzbrot^{a,c,d,1}, Butter^d und Kräuterbutter^{7,d}

DESSERT & BEILAGEN

Rote Grütze mit Beerenfrüchten, dazu Vanillesauce^{a,d}

pro Person 37,00 €

BUFFET

Großer Blink

ab 25 Personen

Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen^{4,a,b}, Eierstich^b, Spargel und Gemüsestreifen

WARM SPEISEN

Hähnchenbrustfilet^{i,h,d} in Champignon-Lauch-Sauce, Schweinefilet mit Dijon-Senf-Sauce, Schollenfilet in Eihülle gebraten^{f,a,b} auf einem Gemüsebett, Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise^{b,d}, Bratkartoffelnⁿ, Kroketten^{f,b,a}

KALTE PLATTEN

Geräucherter Lachs^f, geräuchertes Forellenfilet^f, Matjesfilet^f nach „Hausfrauen Art“, Roastbeef mit Remoulade^{3,6,a,b,d,i}, Schweinelendchen mit Mixed Pickles, Tomatenscheiben mit Mozzarella^d, bunte Käseauswahl^{3,d} mit Früchten, Remoulade^{3,6,a,b,d,i}, Cocktailsauce^{7,b,i}, Sahne-Meerrettich⁷

SALATE

Saisonale Salatauswahl mit Dressing (Senf-Dressing^{h,i}, Joghurt-Dressing^{b,i,d,1})

Schwarzbrot^{a,c,d,1}, Butter^d und Kräuterbutter^{7,d}

DESSERT & BEILAGEN

Bayerische Creme, Rote Grütze mit Vanillesauce^{a,d}, Mousse au Chocolat^{b,d}

pro Person 42,00 €

BUFFET

Italienisches Buffet

ab 25 Personen

SUPPE

Tomatencremesuppe mit Basilikum^a und Crème fraîche^d

WARME SPEISEN

Schweinefilet in Gorgonzolasauce^{a,d}, Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit Pesto und Parmesan, Tortellini in Schinken-Sahnesauce^{d,1,5}, Lasagne^{a,b}, Rosmarinkartoffeln, Nudelnester^{a,b}

KALTE PLATTEN

Antipasti-Auswahl (Champignons, Peperoni), Parmaschinken^{i,1,5} mit Melone¹⁰, Gemüseauswahl, Tomatenscheiben mit Mozzarella^d, marinierte Zucchinischeiben und Paprika, schwarze und grüne Oliven^{1,5}, bunte Käseplatte^{d,3}

DESSERT & BEILAGEN

Orangen-Mascarpone-Creme^d, Panna Cotta^d, Bruschetta^a, Ciabatta^{a,b,d,l,t}

pro Person 35,50 €

BUFFET

Fischbuffet

ab 25 Personen

Currycremesuppe^{d,7}

Lachs gedämpft auf Blattspinat^f, gebackenes Schollenfilet^{a,b,f}, Limandesfilet und Seehecht gebraten^f, Matjesfilet^{f,n}, Räucherlachs^{f,1}, Meerrettichsauce^{d,i,7}, Räucherfischplatte^{f,1}

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise, Dillsauce, Remouladensauce, Gemüse der Saison

Hausfrauensauce^{d,i,7}, Schwedische Senfsauce^{i,7}, Baguette und Butter^{a,d}, Dessertauswahl

pro Person 40,50 €

Fingerfoodbuffet

ab 25 Personen

Tomatencremesuppe^{d,7}

Currywurst im Glas^{1,2,4,5,i}, Folienkartoffeln mit Kräuterquark^d, gebackene Seelachswürfel^{a,b,f}, Hähnchen- Teriyakispieße^{a,l}, Tomate-Mozzarella-Spieße^d, Gemüsesticks mit Dips^{d,i,7}, gefüllte Eier und Käsespieße^{b,d,i}

Gefüllte Wraps^{a,d,i,l} und herzhafte Blätterteigtaschen^{a,b,d}, Bremerhavener Wurstsalat^{1,4,5,d,i}, Laugengebäck^a, Bruschetta^a, frisches Baguette und Kräuterbutter^{a,d}, Dessertauswahl

pro Person 38,50 €

BUFFET

Hochzeitsvariation

EMPFANG

Glas Sektⁿ oder Orangensaft⁷

SUPPE

Hochzeitssuppe mit reichhaltiger Einlage^{4,a,b,d}

WARME SPEISEN

Rinder- und Schweinebraten mit pikanter Rahmsauceⁱ,
Putensteak, bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise^{b,d},
Salzkartoffeln^{1,n}, Kroketten^{f,b,a}, dazu Salatteller

DESSERT

Vanilleeis mit heißen Kirschen^{3,d}

GETRÄNKE I

Wein (lieblich oder trocken), Absolut Wodka, Weizenkorn,
Weinbrand, Havana Club, Bier vom Fass und alle
alkoholfreien Getränke

pro Person 69,00 €

GETRÄNKE II

Wein (lieblich oder trocken) Absolut Wodka, Weizenkorn,
Havana Club, Bier^a vom Fass, Jim Beam, Aperol, Lillet,
Jubi, Waldmeister-Schnaps, Sekt und alle alkoholfreien
Getränke

pro Person 88,50 €

FÜR IHRE HOCHZEIT

Festliche Suppen

Hochzeitssuppe, Fleischklößchen^{4,a,b} Eierstich^b, Gemüsestreifen und Spargel^d

6,50 €

Indische Geflügelcremesuppe (scharfe Currysuppe^{i,d})

6,50 €

Lauchcremesuppe mit Katenschinkenstreifen^{1,5,i} und Sahnehäubchen^d

5,50 €

Die Suppen werden in Tassen serviert.

Festliche Speisen

Fisch

Schollenfilet in Eihülle gebraten^{f,a,b} (Finkenwerder Art), Bratkartoffeln und Salat^{a,b,d,f,i,7}

20,90 €

Limandesfilet in Eihülle gebraten^{f,a,b}, Salat der Saison, Salzkartoffeln und Sauce-Hollandaise^{a,b,d,f,i,5,7}

26,90 €

Seehechtfilet^f auf der Haut gebraten, auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

24,50 €

FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Festliche Speisen

Gemischter Braten mit Sauce^{a,d}, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Kroketten^{f,b,a} und Salzkartoffeln

22,50 €

Gemischter Braten satt

26,50 €

Drei Schweinelendchen mit angeschwenkten Champignons, Brokkoliröschen mit Sauce Hollandaise^{b,d} und Bratkartoffelnⁿ

22,50 €

Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce^{a,d}, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln^{1,n} oder Kartoffelklößen^{a,b}

32,00 €

Schweinemedallions im Speckmantel, Champignonrahmsauce, Kroketten und Bohnen^{a,b,d,5,7}

24,50 €

Rumpsteak mit Champignon und Zwiebeln, Pommes-Frites, Salatteller und Kräuterbutter^{d,i,7}

30,50 €

ab 5 Personen

FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Rustikale Schnittchen und deftige Edel-Canapés

Holsteiner Katenrauchschinken^{1,5,i}, Schweinemettwurst^{3,1,6,4}, Gouda^{3,d}, Eischeiben^b mit Sardellen^f, Matjesfilet^{f,h,i} mit Zwiebeln auf Schwarzbrot^{a,c,d,l} und Graubrot^{a,c,d,l}

pro Person 15,50 €

DEFTIGE CANAPÉS

Norwegischer Räucherlachs^f, Forellenfilet^f, Poulardenbrust mit Ananas, Schinkenröllchen^{1,2,4,6} mit Spargel, Matjesfilet^{f,h,i} mit Zwiebeln auf Stangenbrot^{a,d,l,c,e,j,b} und Schwarzbrot^{a,c,d,l}

pro Person 18,90 €

EDEL-CANAPÉS

Norwegischer Räucherlachs^f, Forellenfilet, Putenmedaillon mit Kiwi und Ananas, Roastbeef mit Remoulade^{3,6,a,b,d,i} und Cornichonsfächer^{1,i}, Garnelen mit Cocktailsauce^{7,b,i}, Camembert^{3,d} auf Stangenbrot^{a,d,l,c,e,j,b} und Schwarzbrot^{a,c,d,l}

pro Person 23,90 €

FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Desserts

Mousse au Chocolat mit verschiedenen Früchten^{b,d,7}

5,90 €

Vanilleeis mit heißen Kirschen^{3,b,d}

6,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren^{3,b,d}

7,80 €

Rote Grütze mit Vanillesauce^{a,d,7}

6,50 €

Bayerische Creme mit Fruchtspiegel^{a,d,7}

6,50 €

DESSERTS

Suppen und Eintöpfe

nur außer Haus

Deftige Erbsensuppe^{1,2,5,7} mit Kasslerfleischwürfeln^{n,e,l,d,i,a,h}

Linsensuppe^{n,e,l,d,i,a,h} mit Würstchenscheiben^{2,7,1,5}

Kartoffelrahmsuppe^{n,e,l,d,i,a,h} mit Fleischbällchen^{2,7,1,5}

Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Spargel^d, Eierstich und Gemüsestreifen

Chili con Carne^{2,i} (mexikanischer Bohneneintopf)

Hochzeitssuppe mit Hühnerfleisch und Mettbällchen, Eierstich^b, Gemüsestreifen und Spargel

Kürbissuppe

Gulaschsuppe^{3,6,7,h,e,l,d,i,a}

jeweils 10,80 €

Die Preise verstehen sich pro Liter

Für ihre Party

ab 15 Personen

Putencurrygeschnetzeltes^{a,d,e,l,i,h} mit Früchten, Butterreis^d und Eisbergsalat mit Dill-Dressing

17,90 €

Kräuternacknbraten^{2,7,e,l,d,i,a,h} mit Remoulade^{3,6,a,b,d,i}, Bratkartoffeln, Krautsalatⁿ

19,90 €

Krustenbraten^{1,6,2,4} mit Schmorkraut, Sauce^{d,a}, Sahnepüree oder Salzkartoffeln^{1,n}

19,90 €

FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Schweinegulasch, Gemüse, Spiralnudeln

18,90 €

Die Preise verstehen sich pro Person

Trauerangebote

ANGEBOT I

3 Sorten Kuchen^{a,b,d} (Butter-, Apfelkuchen und Bienenstich), Kaffee⁸ und Tee satt (Getränke extra)

pro Person 15,50 €

ANGEBOT II

Verschiedene Sorten Kuchen^{a,b,d} (Butter- und Apfelkuchen), 4 Scheiben Baguettebrot^{a,d,l,c,e,j,b} belegt mit Käse und Camembert, gekochtem Schinken^{1,6,2,4}, Mettwurst oder Lachs^f, Kaffee⁸ und Tee satt (Getränke extra)

pro Person 22,90 €

ANGEBOT III

Hühnersuppe^{2,a,i,h,d} mit Fleischeinlage und Klößchen, 3 Sorten Kuchen^{a,b,d} (Butter-, Apfelkuchen und Bienenstich), 3 Baguettescheiben^{a,d,l,c,e,j,b} belegt mit Käse und Camembert^{3,d}, gekochtem Schinken^{1,6,2,4}, Mettwurst^{3,1,6,4} und Lachs^f, Kaffee⁸ und Tee satt (Getränke extra)

pro Person 28,90 €

TRAUERANGEBOTE

Feiern, genießen & gemeinsam Zeit verbringen

Ob Firmenfeiern, Familienfeste, Hochzeitsfeiern oder besondere Events, bei uns finden Sie den passenden Rahmen für viele Anlässe.

Gerne richten wir Ihre Feier oder Veranstaltung ganz nach Ihren Vorstellungen aus.

Auch Mittagstische, Essen auf Räder, Seminare, Tagungen sowie individuelle Veranstaltungen für kleinere und größere Gesellschaften sind bei uns möglich.

Von der Planung bis zur Durchführung stehen wir Ihnen gerne zur Seite und sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen.

Sie planen eine Feier, Tagung oder Veranstaltung?

Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich und erstellen gemeinsam mit Ihnen das passende Konzept.



Bei Lieferung außer Haus

Für die Lieferung bei Außer-Haus-Essen berechnen wir **20,00 €** Anfahrtskosten innerhalb Bremerhavens.

Lieferungen außerhalb des Stadtgebietes auf Anfrage.

Kennziffern für Allergene und Zusatzstoffe:

a: enthält Gluten	1: Konservierungsstoffe
b: enthält Ei	2: Geschmacksverstärker
c: enthält Nüsse	3: Farbstoffe
d: enthält Laktose	4: Phosphat
e: enthält Erdnüsse	5: Nitritpökelsalz
f: enthält Fisch	6: Ascorbinsäure
g: enthält Lupine	7: Citronensäure
h: enthält Sellerie	8: koffeinhaltig
i: enthält Senf	9: chininhaltig
j: enthält Sesam	10: gewachst
k: enthält Krebstiere	11: Süßungsmittel
l: enthält Soja	
m: enthält Weichtiere	
n: enthält Schwefel und Sulfite	

Gastronomie *am Blink*



Gastronomie am Blink
Adolf-Butenandt-Straße 7
27580 Bremerhaven

Tel.: 0471 - 9 843 401
Fax: 0471 - 9 843 605
gastroamblink@bew-bhv.de

hausamblink.de

