



***Außer Haus Partyservice / Partylocation / Brunch / Tagungen /
Kaffeetafel***

Willkommen bei Breer's

***Bei uns können Sie die Räumlichkeiten von 30 bis 75 Personen
mieten.***

(62 Personen bei Blockbestuhlung)

***Wir stellen den Raum für 280,00 € mit Saaltheke, Buffetlandschaft,
Tanzfläche, Terrassenbereich, Klimaanlage,
Geschirr samt Eindeckung (Dekoration nach Absprache).***

Die Speisen sind bei von uns zu beziehen incl. Buffet Personal.

***Die Getränke werden über unseren Großhändler zum Einkaufspreis
nach Verzehr abgerechnet.***

Der Getränkeservice obliegt Ihnen.

***Gerne stehen wir Ihnen für die Vermittlung von Servicepersonal
oder Personal zur Verfügung – Mietagenturen.***

Maximale Dauer für Abendveranstaltungen bis 02:00 Uhr.

***Für Tagungen, Brunch und Kaffeetafeln übernehmen wir den
Speiseservice und den Getränkeservice. Die Raummiete entfällt.***

***Ihre Feierlichkeiten sind bei uns in guten Händen:
Kostenlose Beratung, Planung und für sämtliche Fragen stehen wir
Ihnen gerne zur Seite.***

***Wir freuen uns auf Sie!
Silke Schürmann & Ulrich Breer
02304-68899
Breer's Hotel***



Buffet 1

Hähnchenbrust mit Kräutersauce
Putenbrust mit Curry-Rahm und Früchten
Saftiger Schweinebraten mit kräftiger Bratensauce
Kartoffel Gratin, Butterspätzle, Reis
Pfannenchampignons, Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Hollandaise

Gemischte Partyplatte
Party- Frikadellen, kleine Schnitzelchen,
Käseauswahl
Verschiedene Dip, Brötchenauswahl

33.00 €

Buffet 2

Räucherfischvariation von Lachs, Forelle und Makrele
Landrauchschinken mit Melone
Tomate Mozzarella mit Basilikummarinade
Roastbeef zartrosa gebraten mit Senfsahne

Warm:

Schweinefilet in einer Pfeffersauce
Rinderschmorbraten mit Stockschwämmchen
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Spätzle

Käseauswahl, Brötchen, Butter

Mousse au Chocolat, Vanillecreme

39.00 €



Italienisches Buffet

**Parmaschinken mit Melone
Tomate mit Mozzarella und Basilikummarinade
Basilikumlachs mit marinierten Garnelen
Antipasti aus frischem Gemüse, Chili-Paprikaragout,
Zucchini-Schiffchen mit Kirschtomate,
Aubergine mit Tomaten-Parmesan, geschmorte Lauchchampignons**

Warm:

**Schweinefilet alla Romana mit einer Tomatensauce
Poularden Brust auf Blattspinat mit Knoblauchhollandaise
Tortellini mit Pfifferlings Sauce und rosa Pfefferkörnern
Gemüseauswahl, Bandnudeln, Kartoffelgratin**

**Käseauswahl
Partybrötchen, Butter**

Tiramisu, Panna Cotta

39.00 €

Klassisches Buffet 3

**Tomate - Mozzarella
Vitello tonnato
Salate Buffet mit Dressing**

**Schweinefiletspitzen „Zürcher Art“
Spießbraten
Butterspätzle, Gemüseauswahl, Pariser Bratkartoffeln**

Brot & Butter

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

32.50 €



Spanish's Buffet

Frittierte Calamari
Reis - Meeresfrüchte - Salat ,
Serrano Schinken
gebratene Zucchini,
Frische Salate mit Dressing

*

Gebratene Fischfilets mit Kräutern
Schweinefilet mit Pimentos auf rassisger Paprikasauce
Geschmorter Weißkohl, Pimentos, Rosinenreis, Mojo
Brot, Aioli

Caramel Crème, Mandel- Crème

41.00 €

Trend Buffet

Vitello Tonnato
Rauchlachs mit Meerrettich
Tomate Mozzarella
Frische Salate mit Dressing

Argentinisches Roastbeef am Stück mit Sauce Bernaise
Schweinespieße auf Paprika – Zwiebelsauce
Rosmarinkartoffel / Butterspätzle / Grillgemüse

Brot & Butter

Vanillecreme, Schokoladenmousse

39.00 €



Portugiesisches Buffet

Verschiedene Vorspeisen wie
Gambas al Ajillo, Garnelenspieß in Knoblauch gebraten
Melón con Ramón, Honigmelone mit Schinken
Albondigas, Fleischbällchen in Tomatensauce
Frutos do mar, Meeresfrüchte mit Vinaigrette mariniert

Cataplana mit Reis, Fisch und Hähnchen
Zucchini-auflauf mit Pflaumen und Mandelkerne
Pinchos morunos würzig marinierter Fleischspieße
Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse

Obstsalat
Zitrone – Zimtcreme
Frischkäsecreme mit Honig

39.00 €

Westfälisches Buffet

Feines Kartoffel-üppchen mit Speck

Dortmunder Krustenbraten mit Hövelsbiersauce
Röstkartoffeln und eine Gemüseauswahl
Oder

Westfälisches Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und
Gewürzgurke

Westfälische Aufschnittplatte mit Hausmacher Wurst
Sülze vom Eisbein
Kleine Frikadellen

Salatplatte quer durch den Garten
Westfälische Brotvariation mit Butter und Schmalz

Dinsing's Himmelreich mit Vanillesauce

29.00 €



Westfälisches Sonntagsbuffet

Rinderkraftbrühe mit Eierschich

**Forellenfilet mit einer Schwerver Senfsauce
Feiner Entenbraten**

**Gemüseauswahl, Blattsalate mit Hausdressing
Kleine Klöße, Reis**

Milchreis mit Sauerkirschen

33.00 €

Tagungen

**Tagungsräume ab 09.00 bis 21:00 Uhr
Tagungstechnik: Beamer / Leinwand / Flip Chart**

**A . Tagungsräume – Besprechungsraum max. 12 Pers. In
Reihe
8 Pers als Block**

**B. Tagungsraum max. 30 Pers. in Reihe
22 Pers. Parlamentarisch**

**C . Tagungsraum 20 Pers. in Reihe
15 Personen parlamentarisch**

**D. Tagungsraum max. 20 Pers. In Reihe
Parlamentarisch 16 Pers.**

**E) Tagungsraum (Raum A +B-C)
55 Pers. in Reihe
43 Personen parlamentarisch**



Preise ohne Essen:

**Getränke werden gesondert berechnet (nur als
Gesamtrechnung)**

Raum A 100.00 €

Raum B 200.00 €

Raum C 150.00 €

Raum D 150.00 €

Raum E 400.00 €

**In den Tagungspauschalen sind Wasser und Apfelsaft
enthalten.**

Tagungspauschale 1: Preis 29.00 €

Sandwichs, Tagessuppe mit Brot

Kaffeepause mit Kuchen

Tagungspauschale 2: Preis 39.00 €

Ein Vegetarisches Gericht

Ein Fleischgericht

Dessert

Kaffeepause mit Kuchen

Tagungspauschale 3: Preis 49.00 €

Antipasti Buffet

Ein Vegetarisches Gericht

Ein Fleischgericht

Dessert

Kaffeepause mit Kuchen



Kaffeetafel mit Getränke Service
Filterkaffee & Tee

Kaffeetafel 1

**Handschnittchen (zwei Stück pro Pers.)
mit Käse, roher Schinke, gekochter Schinken, Salami,
Zwiebel - Mett auf Salatgarnitur.
Verschiedene Sorten Blechkuchen ein Stück pro Pers.
14.00 €**

Nachservice wird nach Verbrauch berechnet

Kaffeetafel 2

**½ Brötchen (zwei Stück pro Pers.)
mit Käse, roher Schinken, gekochter Schinken, Salami,
Zwiebel - Mett auf Salatgarnitur.
Verschiedene Sorten Blechkuchen 1 Stück pro Pers.
16.00 €**

Nachservice wird nach Verbrauch berechnet

Kaffeetafel 3

Sie wählen für Ihre Gäste

- a.) Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen**
- b.) Schweineschnitzel mit 2erlei Saucen, Rosmarinkartoffeln,
Salatbeilage**
- c.) Rinderbraten mit Marktgemüse und Spätzle
Mini-Kuchentück
23.00 €**

**Sie haben die Möglichkeit die Kaffeetafel mit einer Suppe
für 6 € zu erweitern**

- A Rinderkraftbrühe**
- B Tomatensuppe**
- C Kartoffelsuppe**

Weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.



**Gemeinschaftliche Buffet für Kommunionen und
Konfirmationen**

**Sie Speisen im separaten Raum mit Ihren Gästen und haben
gemeinschaftlich die Auswahl am Buffet**

Spargelsuppe

Salatauswahl mit Dressing

Schweineschnitzel

Hähnchenbrust

Rinderschmorbraten

Kartoffelgratin, Kroketten, Marktgemüse

Vanillecreme mit Erdbeeren

29.00 €

Tischgetränke

**Weißwein / Mineralwasser / Cola / Pils wird nach Verbrauch
berechnet.**

**Angefangene Flaschen sind Ihr Eigentum und dürfen
selbstverständlich mitgenommen werden.**