



# Vesper Dîner

## **Was ist Vesper Dîner?**

**Vesper Dîner** ist eine Hommage an Lebensart und Esskultur, wobei der Genuss und das kommunikative Miteinander im Mittelpunkt stehen. Ökologischer und nachhaltiger Anbau einiger Produkte sowie sinnliche und ästhetische Qualität der Speisen und Getränke sind dafür Voraussetzung.

Die Tafel ist gedeckt und viele große und kleine Köstlichkeiten warten auf Sie. Unser Service setzt nach und nach weitere Speisen in der Mitte des Tisches ein. Serviert wird auf Holztablets sowie in Weckgläsern und Emaille-Kokotten. Zum geselligen Finale treffen Sie sich am Dessert- und Käsebuffet.

Wir nennen das: Kulinarische Kommunikation – oder die perfekte Verbindung von Genuss und Geselligkeit!

**Und nun, guten Appetit.**

Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen eine Kunst.

Francois de la Rochefoucauld



## SPEISEN

### Vesper Tafel 1

#### Für Sie eingedeckt: Ständige Begleiter

Herzhaftes Walnussbrot | Curry Flute | Peperonibrot  
 Hausgemachtes Nelken-Mandarinen-Duftsatz | Winterliche Balsamicoreduktion  
 Thymian-Orangen-Griebenschmalz | Karamellierte Rotspon-Perlzwiebeln  
 Creme von Stilton, Birne und Gerösteten Nüssen | Calvados-Apfel-Relish  
 Minced Meat | Aufgeschlagene Blütenbutter  
 Kleiner Kräutergarten zum Ernten am Tisch

#### Kalte Speisen

Salat von Perlgrauen | Geröstetes Gemüse  
 Hausgebeizter Graved Lachs | Dijonsenf-Marinade  
 Hauchdünn Geschnitten: Bresola | Lardo | Panchetta

#### Warme Speisen

Coq au vin | Rosa Champignons | Frz. Perlzwiebeln | Zuckerschoten  
 Beuf Bourgoine | Winterliches Wurzelgemüse | Schalotten  
 Thymian-Kartoffelstampf | Honig-Spitzkohl

#### Käsespezialitäten vom Buffet

Tete de Moin | Camembert | Fourme d' Ambert | Chili-Brombeer-Frischkäse  
 Weintrauben | Feigen | Hausgemachtes Eingewecktes Gemüse

#### Nachtisch vom Buffet

Ofenschlupf von Birne | Vanillesauce  
 Schokoladenmousse | Brombeerkompott  
 Zimt-Kaiserschmarrn | Heiße Kirschen

pro Portion € 26,90



## Vesper Dîner Käsefondue

### Für Sie eingedeckt: ständige Begleiter

Tomatenconcassée | Rotwein-Feigen-Chutney | Gegrillte Paprika  
 Feine Cornichons | Hausmarinierte Silberzwiebeln | Eingelegtes Essiggemüse  
 Kirschwasser | Jumbooliven | Birnensenf | Orangenconfit mit Peperoni  
 Apfelmost | Gehobelter Meerrettich | Basilikum-Sellerie-Pesto

### Kalte Speisen

Wildkräutersalat | Gehobelter Tete de Moine | Kirschwasser-Vinaigrette  
 Bündnerfleisch | Mostbröckli | Tiroler Speck | Räucherforelle-Sauerampfer-Dip

### Warme Speisen - Fondue mit Käsemischung zur Wahl

#### Herzhaft – Schweizer Mischung

Greyezer | Appenzeller | Emmentaler | Trüffel | Champagner

#### Mild - Savoyer Mischung

Emmentaler | Comte | Beaufort | Weißwein

Hausgebackene Brote in Würfel

Weißbrot | Bauernbrot | Schweizer Weggen | Nuss-Rosinen-Brot

### Nachtisch vom Buffet

Toblerone-Mousse | Edel-Vanille-Eis

Heiße Kirschen | Kaiserschmarrn

Winterlicher Obstsalat

pro Portion € 27,90



## Vesper Tafel 2

### Für Sie eingedeckt: Ständige Begleiter

Englisches Nuss-Rosinenbrot | Mediterranes Baguette | Oliven Ciabatta  
 Cranberry-Trauben-Chutney | Winterliche Balsamicoreduktion  
 Thymian-Orangen-Griebenschmalz | Karamellierte Rotspon-Perlzwiebeln  
 Creme von Stilton, Birne und Gerösteten Nüssen | Feigen-Cassis-Dip  
 Kürbismousse mit Kürbiskernen und Kürbis-Öl | Aufgeschlagene Blütenbutter  
 Pesto von Getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Anis, Fenchel  
 Kleiner Kräutergarten zum Ernten am Tisch

### Kalte Speisen

Gebeizter Wildlachs mit Kaffee und Orange | Orangensenf-Dip  
 Salat von Perlgrauen | Geröstetes Gemüse  
 Hauchdünn Geschnitten: Bresola | Lardo | Panchetta

### Warme Speisen

Süß-sauer Gebeizte Entenkeule (Hamburger Art) | Karamellierter Rotkohl  
 Pochiertes Seezungenröllchen | Spinatfüllung | Hummersauce | Junger Zwiebellauch  
 Geröstete Semmelknödel-Ecken | Honig-Spitzkohl

### Käsespezialitäten vom Buffet

Cashel Blue | Mimolette | Cranberry-Knoblauch-Frischkäse | Parmesan am Stück  
 Eingelegte Früchte | Auswahl an Hausgemachten Fruchtensorten

### Nachtsch vom Buffet

Zwetschgenröster | Spekulatius-Crumble | Zimt-Quark-Creme  
 Lebkuchen | Wodka-Kirsch-Trifle  
 Vanillemousse | Brombeerkompott

pro Portion € 29,30





### Vesper Tafel 3

#### Für Sie eingedeckt: Ständige Begleiter

Thymian-Baguette | Walnussbrot | Ciabatta | Tomaten-Kräuter-Flute  
 Mango-Zimt-Chutney | Winterliche Balsamicoreduktion  
 Thymian-Orangen-Griebenschmalz | Karamellisierte Rotspon-Perlzwiebeln  
 Creme von Stilton, Birne und Gerösteten Nüssen | Cranberry-Chutney  
 Mousse von Entenleber mit Aprikose | Getrüffelte Kräuterbutter  
 Trauben-Confit mit Marok-Zitrone  
 Kleiner Kräutergarten zum Ernten am Tisch

#### Kalte Speisen

Zanderwürfel | Speck | Brombeervinaigrette  
 Kross Gebratene Chorizo | Spekulatius | Gewürzbanane  
 Ziegenkäse | Thymian-Honig-Crumble

#### Warme Speisen

Pochierte Supreme Perlhuhn-Brust | Weißer Portwein | Kohlrabigemüse | Wirsing  
 Geschmorte Kalbsbäckchen | Barolo-Jus | Steinpilze | Fingermöhrrchen  
 Sauerrahm-Kartoffel-Gratin | Apfel-Spitzkohl | Apfel-Rotkohl

#### Käsespezialitäten vom Buffet

Cashel Blue | Mimolette | Tete de Moin | Camembert | Fourme d'Ambert  
 Chili-Brombeer-Frischkäse | Weintrauben | Feigen | Eingewecktes Gemüse

#### Nachtisch vom Buffet

Tarte Tartin (Apfel-Karamell-Torte) | Vanillesauce  
 Feigen-Kumquat-Kompott | Baiser-Flocken  
 Blutorangenmousse | Campari-Früchte

pro Portion € 33,00





## GETRÄNKE

Aus einem Vesper macht das richtige Getränk ein **Vesper Dîner**. Ein spritziger Cremant, ein süffiger Weißwein oder ein zünftiges Bier. Wir richten uns nicht nur nach Ihren Wünschen, sondern auch nach der Gesamtauswahl der Speisen.

### Zum Empfang

Dem Anlass Ihrer Veranstaltung entsprechend, haben wir dieses Empfangsgetränk für Sie vorgesehen:

Orangen-Zimt-Likör mit Blattgold und Prosecco aufgefüllt		
Prosecco Il Portale Fl. 0,75 Ltr.	€	7,90
Orangen-Zimt-Likör mit Blattgold Fl. 0,5 Ltr.	€	19,80

Oder

Klassischer Glühwein mit Zimt und Orange Gl. 0,2	€	2,60
--	---	------

Passend zum Konzept des **Vesper Dîner**, sind die ausgewählten Hauptgetränke, wie Wein und Mineralwasser, bereits auf Ihrer Tafel eingedeckt.

### Vesper Dîner Weißwein

Vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett aus der Pfalz. Cuvée aus Scheurebe, Rivaner und Kerner. Im Bouquet Limette, Grapefruit und Orangenschale. Im Geschmack Apfel- und Orangenaromen, unkomplizierter und frischer Weißwein.

Fl. 0,75 Ltr.	€	13,50
---------------	---	-------

### Vesper Dîner Rotwein

Vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett aus der Pfalz. Cuvée aus Cabernet, Merlot, Lagrein und Dornfelder im Holzfass gereift. Im Bouquet rote Früchte wie Kirsche und Blaubeeren, leichte Röstaromen, Kakao. Im Geschmack Blaubeeren, rote Grütze, im Abgang junge Tannine und Paprika.

Fl. 0,75 Ltr.	€	14,50
---------------	---	-------

### Mineralwasser

Fl. 1 Ltr. still & wenig Kohlensäure	€	5,50
--------------------------------------	---	------





### Zusätzlich zu den Tischgetränken

#### Alkoholfreies

100% Orangensaft Fl. 1 Ltr.	€	3,90
100% Apfelsaft naturtrüb Fl. 1 Ltr.	€	4,00
Coca Cola Gl. 0,2 Ltr.	€	1,10
Coca Cola Light Gl. 0,2 Ltr.	€	1,10
Sprite Gl. 0,2 Ltr.	€	1,10
Bionade Fl. 0,3 Ltr.	€	1,80

#### Bier vom Fass

Beck´s im 30 / 50 Ltr. Fass pro Ltr.	€	4,50
--------------------------------------	---	------

#### Flaschenbier

Beck´s Gold Fl. 0,33 Ltr.	€	2,00
Beck´s Green Lemon Fl. 0,33 Ltr.	€	2,00
Beck´s -alkoholfrei- Fl. 0,33 Ltr.	€	2,00
Franziskaner Weissbier Hefe Fl. 0,5 Ltr.	€	2,70
Franziskaner alkoholfrei Fl. 0,5 Ltr.	€	2,70

#### Heißgetränke

Kaffee Ts.	€	1,10
Espresso Ts.	€	1,20

Bei der oben genannten Auswahl handelt es sich lediglich um einen Auszug aus unserem Repertoire. Selbstverständlich bieten wir Ihnen weitere Alternativen an. Ganz nach Ihren Wünschen.

Diese Position bieten wir Ihnen bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden bei dem vorgenannten Getränkeortiment zu folgendem Festpreis an:

	pro Person	€	18,00
bei 7 Stunden	pro Person	€	21,00
bei 8 Stunden	pro Person	€	23,80
bei 9 Stunden	pro Person	€	26,50

Bei einer eventuellen Verlängerung der Veranstaltungszeit rechnen wir die Getränke nach oben genannten Preisen nach dem tatsächlichen Verbrauch ab. (Anbrüche gelten als Verbrauch)

Sollten Sie zusätzlich eine Auswahl an Longdrinks wünschen (Gin-Tonic | Wodka-Lemon/Cranberry & Cuba Libre), erhöht sich der jeweilige Getränke-Pauschalpreis um

	pro Person	€	7,50
--	------------	---	------



## Unsere Empfehlung

### Trinken hilft!

LemonAid ist Limonade wie sie sein sollte. Aus echtem Saft, alles frisch und biologisch angebaut. Und außerdem fair gehandelt. So macht jeder Schluck die Welt ein wenig besser.

Chari Tea ist frisch aufgebrühter Bio-Tee aus fairem Handel. Drei Sorten, alle ohne Zucker, leicht verfeinert mit Agavendicksaft und Fruchtsäften.

LemonAid Fl. 0,33 Ltr.	€	2,60
Chari Tea black Fl. 0,33 Ltr.		
Schwarzer Tee mit Zitrone	€	2,60
Chari Tea green Fl. 0,33 Ltr.		
Grüner Tee mit Ingwer und Honig	€	2,60
Chari Tea red Fl. 0,33 Ltr.		
Rooibos-Tee mit Passionsfrucht	€	2,60





## SERVICE

Ein aufmerksamer Service ist für uns selbstverständlich. Unser Team sorgt in jeder Sekunde dafür, dass Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen. Unsere Stärken: ein charmantes Lächeln und der Wille, jeden Extrawunsch schnellstmöglich zu erfüllen.

Unser Service ist an diesem Abend wie folgt gekleidet:  
Azurblaue Bluse oder azurblaues Hemd, schwarze Hose und eisgraue Bistroschürze.

Wir berechnen eine Mitarbeiterpauschale für Ihre Veranstaltung mit der Dauer von 6 Stunden  
(Veranstaltungsleiter, Service-, Bar- und Buffetmitarbeiter & Köche)

pro angemeldetem Gast € 22,00

Jede weitere Veranstaltungsstunde wird mit  
pro Stunde € 175,00  
in Rechnung gestellt.

## Festpreis

Alle oben genannte Leistungen berechnen wir zwischen 50 und 100 Personen und einer Veranstaltungszeit von 6 Stunden, inkl. des benötigten Gäste-, Vesper Dîner- und Buffetequipments, mit folgenden Festpreisen:

Bei Auswahl der Tafel 1	pro Person	€ 69,90
Bei Auswahl der Tafel 2	pro Person	€ 72,50
Bei Auswahl der Tafel 3	pro Person	€ 75,00

Bitte beachten Sie, dass sich alle vorgenannten Preise zzgl. der am Tag der Leistung geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer verstehen.

## BUCHUNG & BERATUNG

### E. Brunckhorst GmbH

Jacobsenweg 7-11  
22525 Hamburg

Tel: 040 55 20 36-0

Fax: 040 540 66 17

info@brunckhorst-catering.de

[www.brunckhorst-catering.de](http://www.brunckhorst-catering.de)