

Restaurant/Bistro  
**BOCADILLO**  
Clubräume

*Feste feiern*

Liebe Gäste.

Beste Gastlichkeit, stilvolle Umgebung.

Das BOCADILLO möchte Ihre Feier, Ihr Festmenü in einer angenehmen Atmosphäre und mit persönlichem Service begleiten.

Ein besonderes „Highlight“ ist der abtrennbare Clubraum. Familienfeiern, Tagungen, Seminare, allen Ansprüchen wollen wir ein sympathisches Forum bieten.

Größere Veranstaltungen können als „geschlossene Gesellschaft“ über Restaurant und Clubraum verfügen.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Ihre Feiern und Veranstaltungen verschiedene Speisen zur Auswahl zusammengestellt. Die Preise gelten ab 20 Personen. Bei weniger Gästen müssen wir einen Aufschlag berechnen.

Wir beraten sie gerne in einem persönlichen Gespräch und verwirklichen auch Ihre individuellen Wünsche. Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin mit uns.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Team vom BOCADILLO

Im Allwetterbad · Am Barkhof · 27711 Osterholz-Scharmbeck  
**Telefon 0 47 91- 98 03 04**



## Frühstücksbuffet

Verschiedene Wurst- und Käsesorten  
Marmeladen und Honig  
Quark oder Joghurt, Müsli  
Nürnberger Würstchen, Grillspeck  
Lachs und Forelle  
Rührei  
Obstsalat  
Butter, Brot und Brötchen, Croissants

**12,90** pro Person

## Brunchbuffet

Zusätzlich:

Geschnetzeltes mit Beilagen

**4,50** pro Person

Schweinekrustenbraten, Beilagen und Gemüse

**5,20** pro Person



## Kalte Speisen oder Vorspeisen

Wählen Sie 4 Speisen zu den Buffets aus

Verschiedene Antipasti wie  
Paprika, Auberginen, Pilze, Zucchini, gebratene Peperoni,  
eingelegte Artischocken und Oliven

Parmaschinken mit Melone

Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten,  
Obst, Brot oder Baguette und Butter

Fischplatte mit Räucherfisch und Fisch der Saison,

Meerrettichsauce und Senf-Honig-Sauce

Hausgemachte Wraps mit Fisch oder Gemüse

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken und Remoulade

Roastbeef rosé mit Remoulade und Mixed Pickles

Salate zur Wahl wie

Krautsalat, Bauernsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat,  
Bohnensalat oder gemischte Blattsalate (Salatplatte)

mit verschiedenen Dressings extra wie  
Joghurtsauce, Kräutersauce, Honig-Senf-Sauce oder Balsamicosauce

Mett-Igel mit Roten Zwiebeln, Butter und Baguette

Rustikale Wurstplatte mit Butter und Baguette



## Suppen

Wählen Sie 1 Suppe aus, die wir Ihnen auch gerne am Tisch servieren

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Tomatencremesuppe

Kartoffelcremesüppchen mit Lachs oder Speckwürfeln

Steinpilzsuppe

Spargelcremesuppe

**4,50** pro Suppe/Person



# Fleisch und Fisch

Wählen Sie 2 Fleisch-/Fischspeisen aus einer der drei Buffetgruppen

## 1

Krustenbraten – (Sauce nach Wahl extra)

Putenbraten – (Sauce nach Wahl extra)

Schweinebraten – (Sauce nach Wahl extra)

Rinderbraten – (Sauce nach Wahl extra)

**27,90** pro Person

## 2

Schweinefilet im Ganzen gebraten

Gegrillte Hähnchenbrust mit Früchten

Gebratenes Rotbarschfilet

Gebratener Seelachs

Bunte Fischpfanne mit verschiedenen Sorten

Miesmuscheln in Tomaten- oder Weißweinsauce  
(nur von November bis Februar)

**32,90** pro Person

## 3

Rouladen und Rouladensauce

Schweinefilet mit Speck umwickelt

Kalbsmedaillons in Speck-Salbei-Sauce

Rinderfilet am Buffet frisch aufgeschnitten

Ganzer Lachs oder Lachsfilet auf Spinatbett

Gebratener Zander

**38,90** pro Person



## Warme Beilagen

Auswahl zu unseren Buffets

Marktgemüse der Saison mit Kräuterbutter oder Hollandaise

Spinat

Rotkohl

Speckbohnen

Kartoffelgratin

Kroketten

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Wildreismischung

Bandnudeln mit Butter und Kräutern



## Saucenauswahl

Pfeffer-Rahmsauce

Champignon-Rahmsauce

Currysauce

Limonensauce

Orangensauce

Tomatensauce

Kräutersauce

Meerrettichsauce

Schalotten-Rotwein-Sauce

Dijon-Senf-Sauce



## Nachspeisen

Es stehen 2 Speisen zur Auswahl

Obstsalat der Saison

Rote Grütze

Schokoladenpudding

Vanillepudding

Mousse au Chocolat

Weißer Chocomousse

Tiramisu

Eisheke



## Saucen zur Nachspeise

Vanillesauce

Schokoladensauce

Erdbeersauce

Himbeersauce

Heiße Kirschen, Himbeeren oder Erdbeeren



## Getränkepauschale

• Die Pauschale beträgt 6 Stunden •

Sektempfang mit Orangensaft  
Weißwein und Rotwein  
Haake Beck vom Fass  
Alkoholfreies Bier (Beck's)  
Wasser, Cola, Fanta, Sprite  
Apfelsaft, Orangensaft  
Korn, Roter, Grüner, Maracuja  
Weinbrand, Wodka, Bacardi  
Bitter Lemon

**24,90** pro Person

Jubi, Obstler und Jägermeister  
Whiskey, Sambuca, Havana, Ramazzotti  
Fruchtsäfte

**27,90** pro Person

Alle Preise beinhalten 19% MwSt.



Wir freuen uns auf Sie und  
wünschen Ihnen eine schöne Feier.

