



—BREMEN—

# Party-Service

seit 1914

# Bitte nehmen Sie Platz

Seite	Inhaltsverzeichnis
2	Bitte nehmen Sie Platz
3	Familienunternehmen seit 1914
4	Canapés und kleine Leckereien
5	Genießer-Frühstückspause
6 – 8	Fingerfood
9	Heiße Suppen und Eintöpfe
10	Gut, aber günstig
11	Spezialitäten kalt & warm
12	Buff ets
18	Feine Desserts & mehr
19	Präsentkörbe



## Service Einleitung

Sehr verehrte Damen,  
sehr geehrte Herren,

Feste einfach zu feiern wie sie fallen, wird manchem Anlass nicht gerecht. Vielmehr erfordert eine gelungene Feier – ob im kleinen oder großen Kreis, im privaten oder geschäftlichen Rahmen – intensive Vorbereitung und professionelle Planung. Dabei möchten wir Ihnen behilflich sein.

Nachfolgend finden Sie die breite Palette unserer Angebote. Ein Programm, das von A wie Aal bis Z wie Zelt reicht. Dennoch ist hier nicht vollständig aufgelistet, was Sie von uns erwarten können. Denn selbstverständlich erfüllen wir auch gern Sonderwünsche: wir kochen, servieren und dekorieren nach Ihren eigenen Vorstellungen oder lassen uns etwas ganz Besonderes für ein besonderes Ereignis einfallen.

Nutzen Sie unsere fachliche Kompetenz und langjährige Erfahrung. Wir nehmen uns gern die Zeit, Sie umfassend und individuell zu beraten. Denn für uns ist es ebenso wichtig wie für unsere Kunden, das Beste aus jedem Feste zu machen. Frei nach der Devise: Gut gegessen ist halb gewonnen.

Wir wünschen guten Appetit  
und gutes Gelingen!

# Familienunternehmen seit 1914

—BREMEN—

Elisabeth & Karl-Josef  
Blöchliger



## Die Blöchliger - ein Unternehmen mit Tradition

Es waren die Großeltern Karl Josef und Elisabeth, die am 12. Februar 1914 mit der Gründung eines Milchgeschäftes in der Wernerstraße 39 den Grundstein für die zukünftig strächtige Firma legten. Als der Betrieb den Kinderschuhen entwachsen war, unternahm der Enkel die ersten Gehversuche in der Branche, 1955 übernahm er den Laden.

Motiviert wurde expandiert: 1961, 1965 und 1969 eröffneten „Die Blöchliger“ die Spar-Läden in der Bismarck-, Ramdohr- und Lausanner Straße. 1973 erwarben sie das Delikatessengeschäft im Fedelhöfen 11. Mit großem Engagement und den ersten Angestellten etablierten sie einen Party-Service, der sich hierzulande zu einem marktführenden Caterer mauserte.

# Canapés und kleine Leckereien

## Canapés

**Unsere Canapé-Erlebnisse eignen sich besonders für eine Konferenzpause.**

Oder zur feinen Ergänzung eines Empfangs, als Arbeitsessen, als Willkommensgruß bei einer Veranstaltung oder einfach als köstliche Überraschung im Büro oder zu Hause.  
Canapés sind kleine, appetitanregende Schnitten, die wir ganz nach Ihren Wünschen belegen.  
Wahlweise auf Kaviarbrötchen hell / dunkel oder Baguette ebrot.  
Wir empfehlen 6 – 8 Stück pro Person (Mindestabnahme 5 Stück je Sorte).

Graved Lachs, Senf-Dill-Dip (*1,2)	pro Stück	2,60 €
Räucherlachs, Meerrettichcreme (*1,2)	pro Stück	2,60 €
Steinhuder Räucheraal mit Gurke (*1,2,3)	pro Stück	2,60 €
Frische Nordseekrabben (*2)	pro Stück	2,60 €
Geräucherte Forellenfilets (*1,2)	pro Stück	2,60 €
Marinierte Gambas (*1,2,9)	pro Stück	2,60 €
Zartes Schweinefilet	pro Stück	2,20 €
Gegrilltes Roastbeef	pro Stück	2,20 €
Gebrautes Rinderfilet	pro Stück	2,20 €
Parmaschinken, Parmesan (*2,3)	pro Stück	2,20 €
Geräucherte Poulardenbrust (*2,9)	pro Stück	2,20 €
Gebraute Hähnchenbrust	pro Stück	2,20 €
Ammerländer Schinkenmett mit Zwiebeln (*2,3,4)	pro Stück	2,10 €
Kasseler Rückenbraten (*2,3)	pro Stück	2,10 €
Roher Schinken, Spargelspitzen (*2,3)	pro Stück	2,10 €
Gorgonzola-Creme mit Birne (*1,2)	pro Stück	2,10 €
Holländer Käse mit Traube (*1,2)	pro Stück	2,10 €
Camembert, Preiselbeeren (*1,2)	pro Stück	2,10 €
Frischkäse-Creme mit Radieschen (*1,2)	pro Stück	2,10 €

## Cocktail-Häppchen

**Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern:**

### Deftiges

Cocktail-Häppchen „Allerlei Deftiges“  
Gemischt mit Fleischsalat, Hähnchenbrust, Zwiebelmett, Kaviar auf Ei,  
Räucherlachs, Fleischbällchen und Camembert (7 Teile) (\*1,2,4,9)

pro Person 10,95 €

### Leckerer

Cocktail-Häppchen „Allerlei Leckerer“  
Gemischt mit Räucherlachs, Lachsschinken mit Spargel, Roastbeef,  
Poulardenbrust, Käse, Fleischbällchen, Schinkenröllchen (7 Teile) (\*1,2,3,9)

pro Person 11,95 €

### Extra

Cocktail-Häppchen „Extra“  
Gemischt mit Räucherlachs, geräucherter Forelle, Matjesfilet, Schweinefilet  
Poulardenbrust, Roastbeef, Käse, kleinen Fleischbällchen (8 Teile) (\*1,2,3,9)

pro Person 12,95 €

# Genießer-Frühstückspause

—BREMEN—

## Ideal für Ihre Frühstückspause.

### Ofenfrische halbe Bäckerbrötchen, lecker dekoriert

Belegt mit Geflügelmortadella, Geflügeljagdwurst, Mettwurst, gekochtem Schinken, rohem Schinken, Gouda, Maasdamer, Camembert (*1,2,9)	Stück	1,70 €
Belegt mit Zwiebelmatt und frischen Zwiebeln (*2,3,4)	Stück	1,80 €
Belegt mit Fleisch, Hering, Krabbensalat (*9)	Stück	2,10 €
Belegt mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich (*1,2)	Stück	2,60 €
Belegt mit Roastbeef, Braten, Parmaschinken, ital. Mortadella (*1,2,3)	Stück	2,40 €

Mehrkorn-Brötchenhälften belegt wie oben (*9)	zzgl.	0,10 €
Partybrötchen belegt wie oben (*9)	abzgl.	0,20 €

### Wraps mit Frischkäse bestrichen und knackigem Salat gefüllt

Italia Mit Parmaschinken, getrockneter Tomate, Mozzarella und Basilikum (*2,3)	Stück	4,80 €
Mare Mit Graved Lachs, Senf-Dill-Creme (*1,2)	Stück	4,30 €
Indian Style Mit Hähnchenbrust in Curry-Joghurt-Sauce (*8)	Stück	4,30 €
Tuna Style Mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten (*9)	Stück	4,30 €

### Exotische Obstplatte

FrISCHE exotische Früchte mit Mascarponecreme serviert, mundgerecht und dekorativ angerichtet

Preis pro Person 3,25 €

### Blöchliger's Gute-Laune-Frühstück

Wir servieren eine Auswahl verschiedener Brotsorten, Brötchen und Croissants, dazu Bienenhonig, Marmeladen und frische Landbutter, Aufschnittplatte: ital. Salami & Mortadella, Amerländer Knochenschinken, feine Leberwurst, Zwiebelmatt und Fleischsalat, Käsebrett: Gouda, Maasdamer, Frischkäse und Brie, gekochte Eier, Naturjoghurt mit frischen Früchten (\*1,2,3,4)  
pro Person 10,00 €

### Möchten Sie gerne brunchen?

Dann ergänzen Sie doch Blöchliger's Gute-Laune-Frühstück mit folgendem:

Norweger Räucherlachs mit garnierten Eiern (*1,2,3)	3,50 €
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (*1,2)	2,60 €
Krabbensalat (*2)	2,60 €
Nürnberger Würstchen und Speck (*9)	2,95 €
Frisches Rührei mit Kräutern (*3)	2,95 €

(Aufpreise pro Person)



### Ideal auch zum Verschenken

Ofenfrische Brötchen, Brot, Lachs, Krabbensalat, Braten, Käse, Konfitüre, gekochtes Ei, Sekt, Orangensaft, Kaffee oder Tee, Bild-Tageszeitung, komplettes Geschirr und Gläser

	pro Person	19,95 €
Wie oben, nur mit Champagner (*1,2,3,4)	pro Person	27,95 €

## Belegte Brötchen

## Wraps

## Vitamine

## Brunch +

## Blöchliger's Breakfast for two

# Fingerfood

## Warm im Chafing

Schweinefilet im Speckmantel (*2,3)	Stück	1,80 €
Hähnchenbrust im Parmesanmantel (*2,3)	Stück	1,80 €
Speckpflaume gefüllt (*2,3)	Stück	1,80 €
Leberwürfel mit Apfel (*5)	Stück	1,80 €
Chilipoppers (*1,2)	Stück	1,80 €
Hähnchenspieß (*2,3)	Stück	1,80 €
Mettbällchen mit BBQ-Sauce (*2,3,4)	Stück	1,80 €
Hähnchen in der Mandelkruste (*4)	Stück	1,80 €
Gebratener Lachswürfel	Stück	1,80 €
Champignon gefüllt mit Ziegenkäse (*1,2)	Stück	1,80 €
Shrimpsspieß (*8)	Stück	1,80 €

## Kalt

gefüllter Champignonkopf	Stück	1,80 €
Fleischbällchen (*2,3,4)	Stück	1,80 €
Mozarellaspieß mit Kirschtomate (*1,2)	Stück	1,80 €
Hähnchen in Knusperhülle (*3)	Stück	1,80 €
Sushi, verschiedene (*1,2,4,9)	Stück	1,80 €
Avocado-Shrimpsspieß (*8,2)	Stück	1,80 €
Spargelröllchen im Blätterteigmantel (*1,2)	Stück	1,80 €
Karott enstife im Speckmantel (*2,3)	Stück	1,80 €
Lachstörtchen mit Frischkäse	Stück	1,80 €
Spinattörtchen mit Gorgonzola (*1,2,3)	Stück	1,80 €
Melonenbällchen mit Parmaschinken (*2,3)	Stück	1,80 €
Feigenspalten mit Minze, Basilikum und Parmaschinken umwickelt (*2,3)	Stück	1,80 €
Mini-Rösti mit Lachstartar (*1,2,3)	Stück	1,80 €
Schweinefilet mit Mango-Chutney (*9,1)	Stück	1,80 €
Fischwraps (*1,2)	Stück	1,80 €

## Saisonbedingt

Gefüllte Mini-Aubergine mit Lachs (*1,2,3)	Stück	1,80 €
Mini-Paprika im Speckmantel mit Käsefüllung (*1,2)	Stück	1,80 €
Mini-Blumenkohl mit Käse & Schinken (*1,2)	Stück	1,80 €
Mini-Zucchini mit mediterranen Kräutern	Stück	1,80 €

## Süß

Erdbeeren in der Schokoladen-Pistazienhülle (*3)	Stück	1,80 €
Eierpfannkuchen mit Himbeerconfit (*2)	Stück	1,80 €
Blaubeermuffin (*1)	Stück	1,80 €
Vanilletaschen	Stück	1,80 €

Wir empfehlen Ihnen aus warmen & kalten Fingerfood-Spezialitäten  
wenigstens 8 – 10 Stück pro Person

Mindestabnahme 5 Stück je Sorte.

### Besonderheiten für den Empfang oder für zwischendurch

Aubergine mit Schafskäse (*1,2)	pro Portion	2,35 €
Brokkoliröschen mit Pinienkernvinaigrette (*3)	pro Portion	2,35 €
Gorgonzolacreme mit Birnen auf Pumpernickel (*1,2)	pro Portion	2,35 €
Krabbencocktail aus frischen Nordseekrabben (*2)	pro Portion	2,35 €
Nordseekrabben in Tomaten-Vinaigrette (*2,1)	pro Portion	2,35 €
Artischockenboden mit Kräuterfrischkäse und Backpflaumen (*5,8)	pro Portion	2,35 €
Geräucherter Aal mit Gurkensalat	pro Portion	2,35 €
Curryhuhn mit Ananas und Käse überbacken (*1,2)	pro Portion	2,35 €
Kräuterlammfleisch mit Olivenpesto (*3,1)	pro Portion	2,35 €

Gespießte Garnele in Knoblauchöl (*2)	pro Portion	2,35 €
Spaghettisalat mit Pinienkernen & Gemüsestreifen (*1,2)	pro Portion	2,35 €
Grapefruit-Avocado-Salat mit Räucherlachs (*5,1,2,3)	pro Portion	2,35 €
Asiatischer Glasnudelsalat (*1,5,3)	pro Portion	2,35 €
Hähnchenspieß mit Avocadocreme (*1,2)	pro Portion	2,35 €
Ruccolasalat mit Parmesanraspel & gebratener Gamba, Balsamico (*6,1)	pro Portion	2,35 €
Gebratener Lachswürfel auf Dill-Crème fraîche & Kartoffelstroh (*1,2,5)	pro Portion	2,35 €
Gebratenes Schweinemedallion auf Mango-Dip (*1,2)	pro Portion	2,35 €

### Fingerfood-Buffer

Fingerfood auf dem Löffel kalt angerichtet

Aubergine mit Schafskäse  
 Brokkoliröschen mit Pinienvinaigrette  
 Gorgonzolacreme mit Birnen auf Pumpernickel  
 Krabbencocktail aus frischen Nordseekrabben  
 Kräuterlammfleisch mit Olivenpesto

Fingerfood im Glas angerichtet

gespießte Garnele in Knoblauchöl  
 Spaghettisalat mit Pinienkernen  
 und Gemüsestreifen  
 Asiatischer Glasnudelsalat  
 Hähnchenspieß mit Avocadocreme  
 Ruccolasalat mit Parmesanraspel &  
 gebratener Gamba, Balsamico  
 Gebratener Lachswürfel auf  
 Dill-Crème fraîche und Kartoffelstroh  
 Gebratenes Schweinemedallion auf Mango-Dip

Fingerfood warm

Gefüllte Mini-Aubergine mit Lachs  
 Mini-Zucchini mit mediterranen Kräutern  
 Champignon gefüllt mit Ziegenkäse  
 Hähnchenbrust im Parmesanmantel  
 Schweinefilet im Speckmantel

Dessert im Glas

Limettencreme mit Bitterschokoladenraspel  
 Rote Grütze mit Mitternachtsstraum  
 Bayrisch Creme mit Himbeermark  
 Mousse von brauner und weißer Schokolade

(\*1,2,3,5,8)

pro Person 23,95 €

Auf dem Löffel  
kalt angerichtet

Kalte Snacks im  
Glas angerichtet

Buffet  
Die Alternative  
(12 Teile pro Person)

# Exklusives Fingerfood

In vino veritas

**Die Qualität der Speisen sollte wie der Wein hochwertig sein.  
Bei der Wahl der Speisen sollte man auf den Wein Rücksicht nehmen.**

- Zu stark gewürzte Speisen haben negativen Einfluss auf den Wein.
- Die Speisen sollten leicht zu essen sein.  
Da die Gäste stehen und zumeist kein Platz für Teller und Besteck vorhanden ist, stellt Fingerfood die beste Lösung dar.
- Brot, Trauben und Käse passen immer gut zu Wein.



Jacobsmuschel auf Aprikosenchutney (*1,3)	Stück	2,90 €
Garnelen-Mangospieß	Stück	2,90 €
Gebratener Seeteufel mit Zitronen-Basilikum-Schaum	Stück	2,90 €
Medaillons von der Hähnchenbrust im Sesammantel	Stück	2,90 €
Blätterteigröllchen mit Speck und Oliven (*8,1)	Stück	2,90 €
Salat von roten Linsen mit geräucherter Entenbrust (*8,1,2)	Stück	2,90 €
Rehrücken auf Pfifferlingen mit Vinaigrette	Stück	2,90 €
Rindercarpaccio auf Crostini mit Sauerrahm	Stück	2,90 €
Linsencurrysalat mit gebeiztem Lammfilet	Stück	2,90 €
Tafelspitzsülze (*1,3)	Stück	2,90 €
Scheiben vom gebeizten Hirschrückenfilet auf Ananas-Rosmarin-Chutney (*1,2,3)	Stück	2,90 €
Mini-Kalbsfleischklöße auf Kartoffel-Gurkensalat (*2)	Stück	2,90 €
Tatаре vom Thunfisch mit gelbem Rettich	Stück	2,90 €
Mini-Quiche Lorraine (*1,2)	Stück	2,90 €
Pouletbrust auf Kürbis-Chutney	Stück	2,90 €
Entenleberparfait mit Feldsalat	Stück	2,90 €
Rindertartar auf geröstetem Hausbrot mit Kaviar (*2,3)	Stück	2,90 €
Kleines Medaillon vom Rind auf Selleriepüree	Stück	2,90 €
Mini-Saltimbocca-Spießchen	Stück	2,90 €
Brioche gefüllt mit Leberpaté	Stück	2,90 €
Glasierter Birne mit Gorgonzolacreme und Rosmarin (*1,2)	Stück	2,90 €
Walnussbrot mit gratiniertem Ziegenkäse (*1,2)	Stück	2,90 €
Camembert auf Pumpernickel mit Trauben und Walnüssen (*1,2)	Stück	2,90 €

Mindestabnahme 5 Stück je Sorte.

# Heiße Suppen und Eintöpfe

—BREMEN—

## Heiße Suppen und Eintöpfe ab 5 Personen

Erbsen-Eintopf mit Wursteinlage (*8)	pro Person	3,90 €
Frühlings-Eintopf aus feinem Gemüse	pro Person	3,90 €
Elsässer Käsesuppe mit Lauch (*2,3)	pro Person	3,90 €
Kartoffel-Eintopf	pro Person	3,90 €
Ungarische Gulaschsuppe	pro Person	4,50 €
Chili con Carne (*9,5)	pro Person	3,90 €
Schnittbohnen-Eintopf mit Mettenden (*1,2,5,4)	pro Person	3,90 €



Brokkolicreme mit Pfefferlingen	pro Person	2,75 €
Spinatcreme mit Pinienkernen (*2,5)	pro Person	2,50 €
Currycremesuppe mit Shrimps	pro Person	2,95 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	pro Person	2,75 €
Franz. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	pro Person	2,50 €
Kartoffelcreme mit Krabben (*3)	pro Person	2,95 €
Kartoffelsuppe mit Pfefferlingen & Lauch	pro Person	2,75 €
Lauchcreme mit Schinken (*2,3)	pro Person	2,50 €
Zuckerschotencreme mit Chili	pro Person	2,50 €
Hochzeits-Suppe mit Gemüse, Mettbällchen und Eierstich (*1,2,3)	pro Person	2,50 €
Tomatensuppe mit Gin-Sahne	pro Person	2,50 €
Spargelcreme	pro Person	2,50 €

Dazu empfehlen wir Ihnen frische Baguettes, Partybrötchen, Ciabatta pro Person ab 0,95 €

Eintöpfe 400 ml

Suppen 300 ml

# Gut, aber günstig

## Für Sparfüchse

**Auch für den kleineren Geldbeutel bieten wir Ihnen Besonderes.**

Eine Auswahl an leckeren Schlemmereien (ab 5 Personen).

Zarte Poulardenbrust in Honig-Basalmico-Sauce,  
dazu glacierte Fingermöhren und Kartoffelrösti (\*1,4) pro Person 8,50 €

Geschnetzeltes „Zürcher Art“  
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Champignons in einer  
feinen Sahneseauce, als Beilage Buttererbsen und Kräuterspätzle (\*1,4,3) pro Person 8,95 €

Medaillons vom Schwein in einer pikanten Schalott en-Rotweinsauce,  
dazu reichen wir Paprikagemüse und Kartoffelspalten pro Person 10,50 €

Krustenbraten vom Schweineschlegel an einer würzigen Altbiersauce  
mit Bayrischkraut und Kartoffelgratin (\*2,3) pro Person 9,50 €

Saftige Rouladen vom Schweinerücken mit einer Pilz-Kräuterfüllung,  
dazu Rahmsauce und Kohlrabigemüse, als Beilage Röstkartoffel (\*3,4) pro Person 9,50 €

Zartes Lachsfilet auf Blattspinat mit Käse-Sahneseauce  
Und Butterkartoffel (\*1,2,3,4) pro Person 10,25 €

Lammcurry „Indisch“  
Lammcurry in einer scharfen Chili-Currysauce,  
dazu glacierte Früchte und Ingwerreis (\*4,2,3) pro Person 9,75 €



# Blöchliger's Spezialitäten

## kalt & warm

Mit den warmen Köstlichkeiten von „Die Blöchliger“ wird Ihr Fest zum Fest, bei dem Sie „feste“ mitfeiern können.

### Knuspriges heißes Spanferkel in der Holzmolle

Mit Champagnerkraut, Bayrischkraut, BBQ-Sauce, Senf und Partybrötchen (\*3)  
Ab 15 Personen pro Person 14,90 €

### Toscanabraten

Schweinerücken mit italienischen Kräutern, mariniert in Knoblauchjus, gefüllter Paprika mit Gemüse und gebratenen Rosmarinkartoffeln  
Ab 10 Personen (\*2) pro Person 17,90 €

### Spießbraten mit Honig glaciert

Mit Senf-Majoran-Zwiebeln gefüllt, überbackene Sahnekartoffeln (\*4,2)  
Ab 10 Personen pro Person 12,90 €

### Zartes Lamm vom Spieß

Fein gewürzt, gebratenes Spitzpaprikagemüse, Couscous und Joghurt-Knoblauch-Dip  
Ab 10 Personen (\*5,2) pro Person 14,90 €

### Prager Schinken im Brot eig

Gebackener Hinterschinken aus dem Kernstück, fein gewürzt mit Krautsalat und Röstkartoffeln, Biersauce (\*3,2)  
Ab 10 Personen pro Person 13,90 €

„Ich habe einen ganz einfachen Geschmack – ich will immer nur das Beste.“  
Oscar Wilde

### Kalte Fleisch- & Fischspezialitäten

auf Dekoplaten aufgelegt und garniert (ab 5 Personen) (\*3,5,8)

### Gemischte Fleischplatte Classic

Kleine Steaks und Lendchen, Hähnchenkeule, Hähnchenschnitzel, kleine Fleischbällchen dekorativ angerichtet, Kartoffel-Gurkensalat, Brotkorb, Butter, zwei versch. Dips (\*3,5,8)  
pro Person 14,95 €

### Medaillon-Spezialitäten

Zarte Medaillons vom Rind, Kalb, Hähnchen und Schwein, mit delikaten Saucen raffiniert garniert, Waldorfsalat, Brotkorb und Butter  
(\*3) pro Person 16,95 €

### Fischplatte „Klassische Art“

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Räucherfischrolade, geräucherte Forellenfiletts, gefüllte Eier mit Shrimps und Kaviar, gebratene Gambas, Cocktailsauce, Brot und Butter (\*1,2,3,4)  
pro Person 16,95 €

### Schwedenplatte

Lachs mit Sahnemeerrettich, Thunfisch, geräucherte Forellen, Sardinen, Heringstopf, kleine Lachspralinen, Matjesfilet, garnierte Eier mit Kaviar, Shrimps, Bratrollmops, Brot und Butter  
(\*1,2,3,4) pro Person 14,50 €

—BREMEN—

Warm & herzhaft  
leckere Spezialitäten

Kalt & herzhaft

Fleisch

Fisch

# Kalte Buffets – köstlich arrangiert

## Buffets

Buffets sind die wahren Klassiker – stets frisch, genussvoll angerichtet und mit Liebe für Sie garniert (ab 10 Personen).

## Klassisch

### Blöchliger' s klassisches Buffet

Kräutermatjes mit Hausfrauensauce  
Bodensee-Forellenfilet  
mit Apfel-Sahne-Meerrettich  
Thunfischsalat mit Oliven  
Gemischte Platte mit Kernschinken,  
Toscanabraten vom Schwein und  
gewürzten Hähnchenteilen

Roastbeefröllchen mit Remouladensauce  
Fleischbällchen  
Putenschnitzel in der Mandelhülle

Hausgemachter Kartoffelsalat  
Nudelsalat in Joghurtdip  
Gurkensalat in Dill-Creme

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter  
Ländliche Käseauswahl mit Trauben

Rote Grütze mit Mitternachtsraum

(\*1,2,3,4,6) pro Person 19,95 €



## Rustikal

### Blöchliger' s rustikales Buffet

Gemischte Platte mit Kasseler, Schweinebraten,  
Zwiebelmett, Schinkenröllchen mit Spargel,  
Blut- und Leberwurst, kleinen Fleischbällchen,  
Hausmacher-Sülze mit Remouladensauce,  
Mettwurst und Schinkenbrett, Matjes mit  
Zwiebelringen

Gurkensalat in Dill-Creme  
Hausgemachter Kartoffelsalat

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter  
Ländliche Käseauswahl mit Trauben

Vanillepudding mit Fruchtsauce

(\*1,2,3,4) pro Person 16,95 €



### Blöchliger' s Feinschmecker-Buffer

Norweger Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, zarte Lachs-Roulade mit Cocktailsauce, Steinhuder Räucheraal, Forellenfilet, garnierte Eier mit Kaviar und Sardellen, gefüllte Tomaten mit Shrimps

Schweinebraten gefüllt mit Calvadospfanne, Roastbeef „medium“ mit Remouladensauce

Halbe Pfirsiche gefüllt mit Waldorfsalat, Geflügelsalat, Apfel-Lauch-Salat

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter  
Ländliche Käseauswahl mit Trauben

Limettencreme mit Bitterschokoladenraspel

(\*1,2,8,5,9) pro Person 21,95 €

### Blöchliger' s Antipasti-Buffer

Eingelegtes angebratenes Gemüse und Pilze, kleine mit Frischkäse gefüllte Oliven, Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln, angemachter Schafskäse mit Oliven und Thymian, feine Lammbouletten auf Tomatenconfit, eingelegte Artischockenherzen mit Knoblauch, gebackene Kartoffeln mit Chili und Knoblauch, italienischer Nudelsalat mit Thunfisch, Meeresfrüchtesalat mit Oliven & Peperoni, Grissinistangen mit italienischer Mortadella, gratinierte kleine Thunfischmedaillons auf Fenchel, frische Galmelonenspalten mit italienischem Parmaschinken umlegt, panierte und gebackene Gambaretti mit einer Paprikasauce

Brot- und Brötchenauswahl, Butter und Aioli

Panna Cotta, Tiramisu

(\*1,2,8,5,9) pro Person 21,95 €



## Feinschmecker

## Antipasti

# Warme Buffets – meisterlich komponiert

(ab 15 Personen)

## Blöchliger's „Vier Jahreszeiten“

Elsässer Käsesuppe mit Lauch

Norweger Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets an Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich, gefüllte Eier

Rehrücken mit Birne und Preiselbeeren, zarte Hähnchenteile

warm:  
Schweinefilet mit Pumpernickelkruste an Altbiersauce, Hirschkalbskeule in Preiselbeersauce, Kartoffelgratin, Rosenkohl

Frische Gartensalate mit Dressing, Grüner Bohnensalat, Rote-Bete-Salat

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter  
Ländliche Käseauswahl mit Trauben

Baileyscreme mit Himbeeren

(\*1,2,3,8,5) pro Person 23,95 €



## Classic



## Buffet „Classic“

Brokkolicremesuppe

Graved Lachs mit Dijon-Senf-Sauce, Norweger Räucherlachs, Steinhuder Räucheraal, geräucherte Forellenfilets, Eier garniert mit Shrimps, Matjes mit Hausfrauensauce

Königsputenbrust mit Früchten, Melonenfächer mit Schinken, Roastbeefröllchen mit Remouladensauce, gefüllte Tomate mit Geflügelsalat

warm:  
Schweinelendchen mit Speck-Kräuterkruste, Putenbrust mit Pilzrahm, Röstinchen, Kartoffelgratin, glacierte Karotten

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, angemachter Nudelsalat

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Mousse au Chocolat  
Obstsalat mit Vanillesauce

(\*1,2,5,8) pro Person 21,95 €

## Kulinarisches



## „Kulinarisches Buffet“

Hummercremesuppe mit Aquavit-Sahne

Röstinchen mit Norweger Räucherlachs und Crème fraîche, Steinhuder Räucheraal, wacholdergeräucherte Forellen, garnierte Eier mit Kaviar und Shrimps, frische Nordseekrabben

Rosa gebratenes Roastbeef in der Kräuterkruste, mit eingelegtem sauren Gemüse und hausgemachter Remouladensauce

warm:

Zanderfilet auf einer Apfel-Dijon-Senf sauce, Kräuterris und gebratene Zucchini scheiben, gebratene Schweinemedallions in einer Cognac-Pfeffer-Sauce mit Waldpilzgratin

Kartoffelsalat, Bunter Bohnensalat, Dill-Gurken-Salat

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter  
Ländliche Käseauswahl mit Trauben

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

(\*1,2,5,8) pro Person 24,95 €

## „Bella Italia“

Eingelegtes angebratenes Gemüse und Pilze, Tomate-Mozzarella mit Basilikumdressing, Kartoffelsalat natur mit getrockneter Tomate, Vitello Tonnato classico, kleine mit Frischkäse gefüllte Oliven

Fein marinierte Gambas auf Ananas gespießt mit Dips, Romano-Salat mit Kräutervinaigrette, leichter Avocado-Champignonsalat mit Tomatendressing, Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Pestonudeln mit Pinienkernen, zarte Roulade vom Schweinerücken, gefüllt mit Parmaschinken in Tomaten-Fenchel-Sauce, Lachslasagne mit Blattspinat

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter  
Italienische Käseauswahl vom Brett

Tiramisu, Limettencreme mit Schokoladenraspel, frisch aufgeschnittenes Obst und Beeren

(\*1,3,8) pro Person 25,95 €



## Bella Italia

## Mediterran



### „Mediterranes“ Buffet

Minestrone mit Tomatenpesto

Grissini mit Parmaschinken, Melonenfächer mit Schinken, Artischocken in Aceto-Balsamico, gebratenes Antipasti-Gemüse, weiße Bohnen mit Salbei, Mozzarella mit aromatischen Tomaten, gebratene Thunfischmedaillons in Sesam

warm:

Kalbsröllchen mit Salbei und Speck, Spanisches Bohnengemüse, Kartoffelgratin, Tagliatelle mit Rucicola-Pesto

Frische Gartensalate

mit Kräuter-Balsamico Vinaigrette

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Italienische Käseauswahl vom Brett

Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtmark

(\*2,3,9) pro Person 26,95 €

## Español

### „Spanisches“ Buffet

Andalusische Tomatensuppe mit Tortillachips

Gefülltes Schweinefilet mit Mandeln, marinierte Sardellen, marinierte Auberginen, eingelegte Meeresfrüchte, Thunfischcreme, Artischockensalat, Zucchini gefüllt mit Frischkäse, Chorizo / spanische Salami, Blattsalate mit Roquefort-Dressing

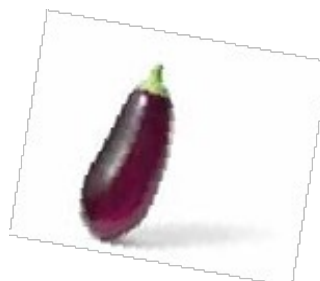
warm:

Fleischspieße maurische Art, Dicke Bohnen mit Schinken, Hähnchen mit Oliven, Lammragout mit Zitronensaft, gebratene Polenta mit Gambas

Brot- und Brötchenauswahl mit Kräuterbutter

Orangensalat mit Rotwein-Dressing

Malagasalat: Trauben, Melone, Ananas mit Cointreau mariniert



(\*1,2,8) pro Person 27,95 €



### „Vegetarisches“ Buffet

Blumenkohlsuppe mit Chesterstange

Pikant gebratene Tomaten mit Frischkäse, aromatischer Schafskäse mit Kräutern und Oliven, Tomate-Mozzarella mit Balsamico-dressing, versch. Gemügesticks mit Dip saucen, Rohkostsalate, kleine Wraps gefüllt mit Gemüsestreifen in Ricotta, Frischkäsecreme mit Grissini-stangen, eingelegte Champignons und Paprika, kalte Gemüsespaghettini in einer Curry-Vinaigrette

warm:

Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Pinienkernen, gefüllter Gemüsestrudel in Schnittlauchsaucen, Zucchini-Piccata auf Vollkornnudeln mit Tomatensauce

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Vanillequark mit Früchten

Mandel-Amarettomousse mit Amarettini

(\*1,2,8) pro Person 23,95 €

### Dreamland / Grillbuffet

Chicken-Wings mit feurigem Dip, Mini-Turkey-(Geflügel)-Sandwiches, Mini-Burger, Wraps versch. gefüllt, Chocolat-Chip-Cookies, Donuts

vom Grill und aus der Riesenbratpfanne:

Spare Ribs, feurige Rindersteaks, Zitronenhähnchen, Lammspieße, Red Snapper mit Kräutern in Folie, Dicke Bohnen in Tomate, Gemüsespieße, gefüllte Riesenchampignons

aus dem Wok:

Key-West-Riesengarnelen mit Dip

großes Salatbuffet:

Maiskolben, Backkartoffeln mit Kräuterquark, Farmersalat, Krautsalat Coleslaw, Guacamole, BBQ, Chilisalsa

frisches Obst zum Selberschneiden:

Ananas, Melone...

Brotkorb und Kräuterbutter

(\*1,2,3,8) pro Person 23,95 €



Vegetarisch

Gegrillt

# Blöchliger's feine Desserts & mehr

## Kleine Leckereien

**Alle Süßspeisen sind dekorativ angerichtet.**

Erhältlich in einzelnen Portionen oder in größeren Glasschalen.

Limettencreme mit Bitterschokoladenraspel (*1,2,9)	Portion	3,25 €
Mousse au Chocolat (*1,2,9)	Portion	3,25 €
Obstsalat mit Mascarponecreme	Portion	3,25 €
Rote Grütze mit Mitt ernachtstraum (*2,9)	Portion	3,25 €
Tiramisu (*1,2,9)	Portion	3,25 €
Mandel-Panna-Cotta (*1,2,9)	Portion	3,25 €
Stracciatellacreme mit Waldbeeren (*1,2,9)	Portion	3,25 €
Weißer Moccacreme mit Cantucchini (*1,9)	Portion	3,25 €
Pistazien-Grießschnitte mit Dessertkirschen (*1,2)	Portion	3,25 €
After-Eight-Creme (*2,3)	Portion	3,25 €
Baileyscreme mit Himbeeren (*1,2)	Portion	3,25 €
Crème Brulée (*2)	Portion	3,50 €

## Hochzeitstorten

### Aus Blöchliger's Backstube

Unsere hausgemachten Kuchen und Torten, von allerfeinster Qualität, sorgfältig mit besten Zutaten nach unseren Hausrezepten gebacken!

(\*9) Preis auf Anfrage

Natürlich aus Blöchliger's Konditorei!  
Feinste Cremetorten nach Wahl, üppig verziert mit Schokolade, Zuckerguss und Marzipan-Ornamenten, ganz nach Ihren Wünschen.

3-stöckige Hochzeitstorte (\*9)  
je nach Größe und Aufwand ab ca. 120,00 €

5-stöckige Hochzeitstorte (\*9)  
je nach Größe und Aufwand ab ca. 180,00 €



# Präsentkörbe

—BREMEN—

**Die Gelegenheiten, zu denen Sie Ihren Freunden und Geschäftspartnern eine kulinarische Aufmerksamkeit zukommen lassen können, sind unbegrenzt.**

Festtage, Jubiläen, Geburtstage, gelungene Geschäftsabschlüsse, als kleines Dankeschön oder feines Mitbringsel...

**„Die Blöchliger“ bieten für jeden Anlass und Geldbeutel...**

Präsente, Präsentkörbe und -kisten in allen Zusammenstellungen, Größen und Preislagen, gefüllt mit exquisiten Delikatessen, Weinen und Spirituosen.

Vom kleinen „süßen“ oder „würzigen“ Körbchen bis zum edlen Champagner: landestypische Präsente z.B. aus Italien und Frankreich. Und so manche praktische und außergewöhnliche Geschenkidee! Auch eigene Ideen lassen sich bei „Die Blöchliger“ individuell verwirklichen. Kommen Sie zu uns, unser Fachpersonal berät Sie gerne!



## Unser Versandservice

Selbstverständlich übernehmen wir gerne für Sie den Versand und bitten Sie, uns bei größeren Aufträgen die Adressenliste, wenn möglich auf Diskette (oder per E-Mail), als Excel-Datei zu schicken. Bedenken Sie bitte bei Weihnachtsaufträgen, dass die Post, Spediteure und andere Auslieferer im Dezember wesentlich längere Vorlaufzeiten haben – genauso wie wir. Es kann passieren, dass im Dezember das eine oder andere Produkt ausverkauft ist. Sollte eine prompte Wiederbeschaffung nicht möglich sein, erlauben wir uns, es durch ein mindestens gleichwertiges zu ersetzen.



**Haben Sie weitere Wünsche und Fragen?  
Wir sind für Sie da!  
Unser Catering-Team würde Sie und Ihre Gäste gern verwöhnen!**

Eine Auflistung der in den Speisen möglicherweise enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Ideal zum  
Verschenken

Noch Fragen?

## Inhaltsstoffe

### **1. Farbstoff**

Zugelassene Farbstoffe sind in Deutschland auf Lebensmittel beschränkt, die nicht zu den Grundnahrungsmitteln gehören. Natürliche stammen aus z. B. Rote Bete oder Spinat. Andere sind naturidentisch, d. h. sie kommen in der Natur vor, und sind nur identisch nachgebaut wurden. Rein synthetische Farbstoffe sind ausschließlich Ergebnis chemischer Forschung.

### **2. Konservierungsstoffe**

Nicht alle Lebensmittel lassen sich durch Hitze oder Kälte haltbar machen, in solchen Fällen finden Konservierungsstoffe Verwendung und schützen vor Schimmel und Bakterienbildung.

### **3. Antioxidationsmittel**

Das sind Stoffe, die das Ranzigwerden von Fetten und die Zerstörung luftempfindlicher Vitamine und Aromastoffe verhindern. Die wichtigsten sind Vitamin E und C (Ascorbinsäure)

### **4. Geschmacksverstärker**

Sie steigern die Geschmackswirkung anderer Stoffe, bekannt ist z. B. das Glutamat das oft Brühen, Suppen oder Soßen zugesetzt wird.

### **5. geschwefelt**

Zur Haltbarmachung werden z.B. Trockenfrüchte wie Rosinen und Äpfel geschwefelt.

### **6. geschwärzt**

Diese Kennlichmachung gilt nur für Oliven, sie werden wegen des besseren Aussehens schwarz gefärbt.

### **7. gewachst**

Zur Verhinderung des Austrocknens können frische Äpfel, Birnen, Zitrusfrüchte u.s.w. mit Wachsen überzogen werden.

### **8. mit Phosphat**

Phosphate werden zur Strukturverbesserung eingesetzt, hauptsächlich bei Fleischerzeugnissen.

### **9. mit Süßmitteln**

Künstliche Süßstoffe werden hauptsächlich bei der Kalorienreduzierung eingesetzt (z. B. Aspartam), Zuckeraustauschstoffe sind für Diabetiker eine Alternative zum herkömmlichen Zucker, haben jedoch einen Kaloriengehalt. (z. B. Sorbit).

—BREMEN—

Die Blöchliger · Hinterm Sielhof 31 · 28277 Bremen  
Telefon 04 21 / 87 00 67 · Telefax 04 21 / 87 00 80  
Internet [www.die-bloechliger.de](http://www.die-bloechliger.de)  
E-Mail [info@die-bloechliger.de](mailto:info@die-bloechliger.de)