

**Herzlich Willkommen  
im Hotel-Restaurant Bullerdieck!**

Gastlichkeit seit Generationen.

Seit vier Generationen wird das Haus von der Familie geleitet und die Freude am Menschen und an unserem Beruf ist eine schöne Tradition geworden.

Empfangen Sie Ihre Gäste (bis zu 90 Personen)  
in stilvoll eingerichteten Räumen.

Sehr gerne sind wir bei Ihrer individuellen Planung und Vorbereitung behilflich und beraten Sie vom Aperitif über die Speisenfolge bis hin zur Dekoration.

Die beigefügten Bankettvorschläge enthalten bereits Ideen und Anregungen für Ihre Veranstaltung.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen und verbleiben bis dahin mit besten Grüßen

Ihre Familie Bullerdieck  
und Mitarbeiter

## **Kleine Köstlichkeiten zum Aperitif**

**Canapés wahlweise mit:** à 2,80 €

- Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Salami „Milano“ mit Oliven
- Serranoschinken mit Melone, Parmesan und Olivenöl
- Frischkäse-Kräutercreme mit marinierter Black Tiger Garnele
- Französischer Camembert mit Früchten
- „Caprese“ Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

**Warmes Blätterteiggebäck gefüllt mit:** à 1,20 €

- Lachs
- Schinken
- Käse
- Champignons

### **Fingerfood:**

- Räucherlachstatar im Gurkenmantel  
mit Ketakaviar und Honig-Senfcrème 1,80 €
- Pflaume im Speckmantel 1,30 €
- Mediterraner Spieß mit Schafskäse,  
Olive, Aubergine, Zucchini und gefülltem Champignon 2,10 €
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto  
und altem Aceto Balsamico 1,60 €

**Flammkuchen aufgeschnitten vom Brett:**

à 6,60 €

- „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche
- „Mediterran“ mit herzhaftem Weichkäse und Peperoni

**Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen**

Frische Blattsalate in Balsamico-Kräuterdressing  
mit Buttercroûtons und wahlweise mit:

- gebratenen, gemischten Pilzen 8,20 €

- gebratenen Riesengarnelen 9,90 €

- gebratenen Barbarie-Entenbruststreifen 9,70 €

- gebratenen Lachsfiletwürfeln 9,30 €

- gebratenen Rinderfiletspitzen 9,90 €

Lauwarme, karamellisierte Datteln  
mit Bauernschinken, Ruccola und Balsamico 9,40 €

Saftige Honigmelone mit Serranoschinken 7,80 €

Graved Lachs mit Gartensalaten und Dillsensauce 8,60 €

„Vitello Tonnato“: Kalbsfleisch rosa gegart mit Thunfischcrème,  
Kapernäpfeln und Sadellenfilets 9,80 €

Carpaccio vom Lachs mit Limonencrème  
und frischem Kräuterbouquet 9,50 €

Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Pesto mariniert,  
spanischer Schinken, gebratene Riesengarnele, frische Blattsalate  
und Pinienkerne 11,60 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Ciabatta

## **Ein guter Einstieg, Ihre Suppe**

Kraftbrühe mit Einlage nach Art des Hauses	4,20 €
... in der Terrine	4,80 €
Kraftbrühe „Gärtnerin“ mit Gemüsestreifen	4,20 €
Kraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch	4,20 €
Klare Tomatensuppe mit Griesklößchen und Kerbel	4,20 €
Klare Steinpilzsuppe mit Putenklößchen	4,90 €
Karotten-Orangencrèmesuppe mit Ingwer und Flußkrebsschwänzen	4,80 €
Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche verfeinert	4,20 €
Broccolicrèmesuppe mit Mandelsplittern	4,20 €
Kartoffelsüppchen mit Lachsstreifen und Crème fraîche	4,50 €
Krustentierschaumsüppchen nach Art des Hauses mit Krabbenschwänzen	5,20 €
Apfel-Selleriecrèmesüppchen mit frischer Meerrettichsahne und Lachswürfeln	4,70 €

## **Zwischengerichte „klein aber fein“**

Jacobsmuscheln mit Fenchel-Orangengemüse und Safranschaum	10,80 €
Kleines Steinhuder Zanderfilet auf Tomaten-Paprikaragout in Riesling	8,90 €
Roulade von der Hähnchenbrust mit Shiitakepilzen gefüllt auf leicht getrüffeltem Lauchgemüse, dazu gebackene Reisbällchen	9,80 €

**Ein erfrischendes Sorbet, um Ihren Gaumen zu neutralisieren und auf neue Geschmackserlebnisse vorzubereiten ...**

Mangosorbet	4,80 €
Brombeersorbet	4,80 €
Champagnersorbet	4,80 €
Zitronensorbet	4,80 €
Himbeersorbet	4,80 €

Alle Sorbets werden mit prickelndem Prosecco aufgegossen.

**Ihre Auswahl für den Hauptgang**

**Schwein ...**

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Café de Parissauce	16,30 €
Gemischter Braten (Rind & Schwein) in Barolo geschmort	14,60 €

**Kalb ...**

Kalbsfilet im Wirsingmantel mit Steinpilzrahmsauce	25,60 €
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sherryrahmsauce	24,30 €

**Rind ...**

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef mit Sauce Choron	23,40 €
Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet mit Schalottensauce	26,80 €

**Lamm ...**

Lammkeule mit Tomate und Basilikum geschmort	17,40 €
--	---------

## Wild ...

Hirschkalbskeule mit Wacholderrahmsauce,  
Preiselbeerbirne und gebratenen Waldpilzen 21,80 €

Rehkeule mit Fliederbeersauce,  
Preiselbeerbirne und Pfifferlingen 24,60 €

## Geflügel ...

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Sauerkirsch-Pfeffersauce 20,40 €

Gebratene Perlhuhnbrust mit Feigensenfsauce 17,80 €

## Fisch ...

Gebratenes Ikarimi-Lachsfilet mit Safransauce 16,80 €

Pochiertes Welsfilet im Wurzelsud mit frischem Meerrettich 13,80 €

Roulade vom Lachs und Seeteufel mit leichtem Limonenschaum 18,80 €

Lachsforelle in Mandelbutter gebraten 15,80 €

## Wählen Sie Ihre Gemüsebeilage ...

- glaciertes Gemüse frisch vom Markt
- Wurzelgemüse in Jus und Portwein geschmort
- Mediterranes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika)  
gebraten mit Cherrytomaten und frischem Basilikum
- Kohlrabi à la crème
- Rahmwirsing mit Speck
- Apfelrotkohl
- Riesling-Rahmkraut
- buntes Bohnengemüse mit Speck

- Rosenkohl mit Speckstippe
- gebratene Bohnenbündchen
- Blattspinat
- Fenchelgemüse in Safran mit Karotte geschmort
- glaciertes Dill-Gurkengemüse

**Dazu reichen wir wahlweise zwei Beilagen**

- Butterkartoffeln
- gebratene Schupfnudeln
- hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
- Spätzle in Butter gebraten
- Risolée-Kartoffeln  
(in Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch geschmort)
- Butter-Tagliolini
- Kartoffelgratin mit Parmesan gratiniert
- Kartoffelkroketten
- Mandelbällchen
- Herzoginkartoffeln
- Dijonsenf-Kartoffelpüree
- Basmatireis
- Dillkartoffeln
- Kartoffeln mit Ratatouile gefüllt und Parmesan gratiniert
- Pesto-Tagliolini

## Das Beste zum Schluß, Ihr Dessert

Dickmilchcrème mit Himbeermark	4,20 €
Vanilleeiscrème mit heißen Himbeeren, Schattenmorellen oder Brombeeren	4,80 €
Bullerdieck´s Dreifruuchtgrütze mit Vanilleeiscrème	4,60 €
Obstsalat von frischen Früchten mit Vanilleeiscrème	4,80 €
Birne Helene: Vanilleeiscrème mit warmer Schokoladensauce und Birnenfächern	4,90 €
Pfirsich Melba: Vanilleeiscrème mit Himbeermark und Pfirsichfächern	4,80 €
Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanille-Kirschragout	5,00 €
Zweierlei Schokoladenmousse mit marinierten Waldbeeren	5,20 €
Brombeerparfait mit zweierlei Saucen und frischen Früchten	5,50 €
Bourbon-Vanille Crème Brûlée mit Apfel-Vanillerragout und Schokoladeneiscrème	5,80 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeiscrème	5,00 €
Mohneisparfait mit eingelegten Gewürzaprikosen und Champagner-Zabaione	5,80 €
Dessertteller „Surprise“: Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenmeisters überraschen	7,20 €

## Ab 20 Personen

Dessertbuffet „Bullerdieck“: Süße Variation, illuminiert	8,00 € pro Person
--	----------------------

**Wählen Sie Ihr Buffet** (ab 20 Personen)

Zu allen Buffets reichen wir Ihnen Brotvariationen und Salate der Saison mit verschiedenen Dressings. Die Preise verstehen sich pro Person inklusive zwei warmer Gerichte und Beilagen.

**Frielinger Landbuffet**

27,50 €

Kleine Frikadellen mit Frischkäse gefüllt  
Honigmelone mit Katenrauchschinken  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Poulardenkeule mit Lauch gefüllt  
Kleine panierte Schnitzel  
Putenmedaillons mit Früchten garniert  
Matjes mit Zwiebeln und frischen Kräutern  
Mild geräucherter Lachs und Makrele mit Sahnemeerrettich  
Käse vom Brett

**Bullerdieck Buffet**

31,00 €

Gemischte Schinkenplatte mit Honigmelone  
Poulardenkeule mit Ziegenkäse gefüllt  
Röllchen vom rosa gebratenem Roastbeef  
mit Kräuter-Frischkäsecrème  
Gebratene Schweinemedallions garniert  
Mild Geräuchertes von Aal, Forelle und Heilbutt  
mit Sahnemeerrettich  
Matjes mit Apfelscheiben und Preiselbeersahne  
Gebeizter Lachs mit Dillsenf  
Käseauswahl

**Kulinarische Leichtigkeit**

37,00 €

Strauchtomaten und Mozzarella mit Pesto mariniert  
Serranoschinken mit Galiamelone  
Perlhuhnbrust mit Waldorfsalat und Walnüssen  
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Paprika und Kräutern  
Antipasti von Pilzen, Zucchini, Paprika und Oliven  
Trilogie vom Lachs mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich  
Gekrätertes Roastbeef mit Gemüse und Remouladensauce  
In Olivenöl gebratene Riesengarnelen mit Aioli  
Käsespezialitäten

**Gala Buffet**

39,50 €

Rehrücken und Wildpastete mit Cumberlandsauce  
Gekrätertes Roastbeef mit Remouladensauce  
Schweinemedallions mit Früchten  
Tournedos vom Rinderfilet  
Entenbrust rosa gebraten und Perlhuhnbrust  
mit Orangen-Fenchelsalat  
Serranoschinken mit Galiamelone  
Pochierte Lachsforelle  
In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen mit Aioli  
Mild Geräuchertes vom Lachs und Stör  
mit Dillsenf und Sahnemeerrettich  
Wachteleier gefüllt mit Trüffelcrème und Kaviar  
Käsespezialitäten

**Wählen Sie zwei warme Spezialitäten des Hauses zu Ihrem Buffet**

- Deftiger Backschinken mit knuspriger Kruste und Biersauce
- Putenbrust mit Blattspinat gefüllt, dazu Champignonrahmsauce
- Gebratene Perlhuhnbrust mit Feigensenfsauce
- Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Café des Parissauce
- Pochierter Lachs auf Gemüsestreifen mit Dillsauce
- Zanderfilet mit Kräutersauce (pochiert oder gebraten)

**Gegen einen kleinen Aufpreis können Sie auch folgende warme Köstlichkeiten wählen**

- Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit Salbeijus
- Gekrätertes Angus-Roastbeef mit Sauce Choron
- Lammkeule mit Pommerysenfsauce

**Dazu reichen wir Ihnen wahlweise folgende Beilagen**

- Risolée-Kartoffeln  
(in Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauch geschmort)
- Kartoffelgratin
- Wildreis
- Butterspätzle
- Penne Nudeln in Basilikumpesto
- glaciertes Gemüse frisch vom Markt
- Wurzelgemüse in Jus und Portwein geschmort
- Mediterranes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika) gebraten  
mit Cherrytomaten und frischem Basilikum

**Süße Versuchung! Wählen Sie zwei Desserts aus**

4,20 €  
pro Person

- Obstsalat von frischen Früchten
- Dreifruktgrütze mit Vanillesauce
- Crème Karamell
- Dickmilchcrème mit Fruchtmark
- Mousse au chocolat
- Panna Cotta mit Himbeerragout
- Hausgemachtes Tiramisu
- Joghurtcrème mit Zitrusfrüchteragout

**Für Kuchen, den Sie selbst zu Ihrer Feier mitbringen möchten, berechnen wir einen Gedeckpreis. Dieser beinhaltet die Aufbereitung Ihres Kuchens, sowie Kaffee satt.**

## Weine für Ihre Feier

### Weißwein aus Italien

Chardonnay Pighin, Friaul, D.O.C., trocken, 0,75 l 23,50 €

### Weißweine aus Deutschland

Baden, Oberbergener Baßgeige, Grauer Burgunder Kabinett, trocken, 0,75 l 20,80 €  
würzig, moderner Wein

Pfalz, Dr. Deinhard, Weißer Burgunder Qualitätswein, trocken, 0,75 l 22,50 €  
ausdrucksvoll, mundig

Franken, Volkacher Kirchberg, Müller-Thurgau Qualitätswein, halbtrocken, 0,75 l 22,00 €  
frisch, elegante Aromen reifer gelber Früchte

Franken, Weingut zur Schwane, Silvaner, trocken, 0,75 l 19,50 €  
leicht, fruchtig

Franken, Weingut zur Schwane, Riesling, trocken, 0,75 l 19,50 €  
elegant, herzhaft, spritzig

Franken, Escherndorfer Lump, Großes Gewächs, Riesling, trocken, 0,75 l 36,50 €  
Struktur, Dichte, Eleganz, exotische Fruchtaromen

Mosel, Selbach, Riesling, Kabinett, lieblich, 0,75 l 18,80 €  
mild, saftige und leichte Fruchtaromen

### Weißherbst aus Deutschland

Baden, Bischoffinger, Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, feinherb, 0,75 l 18,80 €  
harmonisch, elegante Burgundernote

### Weißherbst aus Italien

Veneto, Bardolino Chiaretto, Rosé, D.O.C., 0,75 l 19,50 €  
elegante Frucht, feingliedrige Säure, zart

### **Rotweine aus Deutschland**

Rheinhessen, Bornheimer Kirchenstück, Dornfelder 19,00 €  
QbA, trocken, 0,75 l  
rubinrot im Glas, vollmundiges Aroma nach roten Beerenfrüchten

Württemberg, Hohenhaslacher Kirchberg 19,80 €  
Trollinger mit Lemberger, feinherb, 0,75 l  
leicht, jung

Baden, Oberbergener Baßgeige, Bassolino, Spätburgunder 20,80 €  
Qualitätswein, trocken, 0,75 l  
Aromen von Waldbeere, Vanille und Mokka, im Holzfass gereift

Ahr, Dernauer, Spätburgunder, Qualitätswein, halbtrocken, 0,75 l 22,80 €  
feine, angenehm duftende Art

### **Rotwein aus Südafrika**

Drostdy Hof, Cabernet Sauvignon, trocken, 0,75 l 24,50 €  
leuchtendes Rubinrot, süßer Duft von schwarzen Johannisbeeren

### **Rotwein aus Spanien**

Coto de Imaz, Rioja Reserva D.O.C., trocken, 0,75 l 26,80 €  
Fruchtaromen mit feiner Vanillenote, ausgewogen, nachhaltig

### **Rotweine aus Italien**

Toskana, Rosso di Montalcino D.O.C., trocken, 0,75 l 28,50 €  
gehaltvoll, duftig, Rasse, Anklänge an kleine rote Beeren

Piemont, Barolo D.O.C.G. Vigna Fossati, trocken, 0,75 l 44,00 €  
kraftvoll, Körper, elegant, Aromen von getrockneten Pflaumen

### **Rotweine aus Frankreich**

Vignobles Lorgeril Château de Pennautier, Merlot 18,50 €  
Vin de Pays d'Occ, trocken, 0,75 l  
Aromen von reifen Früchten, etwas nach Kirschkonfitüre

Ventoux, Vieux Lazaret Jerome Quiot, A.C., trocken, 0,75 l 19,80 €  
herrlich saftiger Wein, sehr harmonisch und gehaltvoll

Châteauneuf-du-Pape, Vieux Lazaret Jerome Quiot 39,50 €  
A.C., trocken, 0,75 l  
kräftig, ausdrucksvoll mit dem typischen, feinwürzigen Charakter

## **Spritziges zum Empfang**

### **Sekt oder Prosecco ...**

- Bullerdieck´s Haussekt 0,75 l	15,50 €
- Prosecco Scavy & Ray, 0,75 l	19,50 €
- Duprès Sekt Schloß Landestrost aus Neustadt, 0,75 l	19,50 €
- Alkoholfreier Apfelsecco, 0,75 l	17,50 €

### **... Lust auf Champagner ...**

- Drappier, 0,75 l	55,00 €
- Veuve Cliquot, 0,75 l	68,00 €

### **... oder etwas Fruchtiges**

- Alkoholfreier Cocktail 0,1 l	3,60 €
- Cocktail mit Gin, 0,1 l	4,00 €
- Prosecco Aperol, 0,1 l	4,20 €
- Prosecco Fragoli, 0,1 l	4,40 €

### **Alkoholfreie Getränke**

- Apollinaris Selection / Silence 0,75 l	4,50 €
- Coca Cola, Fanta, Sprite, 0,2 l	1,80 €
- Apfelsaft, 0,2 l	2,30 €
- Orangensaft, 0,2 l	2,50 €

### **Bier im Ausschank**

- Gilde Ratskeller oder Veltins, 0,2 l	1,80 €
--	--------

Ab einer Abnahme von 30 Litern Ratskeller oder Veltins berechnen wir einen Literpreis von 7,50 €.

## **Außerdem können wir Ihnen zum Gelingen Ihrer Feier anbieten**

- Menürollen oder Menükarten
- eine deftige Mitternachtssuppe
- Tischdekoration
- Limousinenservice
- Hochzeitstorten
- Fotograf

## **Für Ihre Unterhaltung können wir Ihnen folgende Spezialisten empfehlen**

Frank Ortmann (Alleinunterhalter)	05131-2552
Peter Doelle (Alleinunterhalter)	05766-942766
Der Caballero (Alleinunterhalter)	05031-914369
Jürgen Schimpke (Musik & Entertainment)	05131-91660
D.J. Heiko Vogt	0171-4471017
D.J. Jan Lange	0172-5173103
ALLSTARS Heiko Hänselmann	05131-439054
D.J. Hannes Frischat (D.J., Zauberer, Live-Musik)	0511-281782
Empire	0800-7854555
Trio Coppo (Latin-Jazz)	05156-8905
Piano Poesie von Matthias Wessolowski	0511-4379432

## **Parodien und Sketche**

Uta Beger (als Barbara Hornbostel)	05131-463076
Tim Verbarg (Poet, Pianist, Performer)	04244-967792
Zauberkünstler Saloni	05131-54844
Moritz oder Moritz (Zauber, Sketche etc.)	05109-562732
Bauer Harms (Hans Soltau, Komisches vom Lande)	04251-1748
Belonso (Zauberer, Spaßkellner und Clown)	0511-3730999
Birgit Vorwald (Bauchtanz)	05137-13444
Mareike Lindner (Showtanz & Animation)	0179-3941103