

1805

BY
CATERING AM BRILL

Weihnachts- Post



1805

BY
CATERING AM BRILL

EVENTLOCATION | CHEF'S TABLE | CATERING

Weihnachts-Post

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste und Freunde von 1805 by Catering am Brill,

das Jahresende rückt näher – und mit ihm Momente,
auf die wir uns immer **besonders freuen**: innehalten, zurückblicken und dankbar sein.
Dankbar für all die schönen Begegnungen und besonderen Feste, die wir in den
vergangenen Monaten begleiten durften.

2025 war für uns ein Jahr **voller Genussmomente** und **spannender Herausforderungen**.
Wir durften viele neue Ideen verwirklichen, altbewährte Klassiker neu interpretieren
und mit Ihnen gemeinsam unvergessliche kulinarische Erlebnisse schaffen –
ob in den vertrauten Räumlichkeiten der Schützengesellschaft am Brill
oder bei außergewöhnlichen Caterings.

Ein **herzliches Dankeschön** gilt Ihnen, unseren Gästen und Freunden,
die uns auch in diesem Jahr ihr Vertrauen geschenkt haben.
Und ebenso unserem wunderbaren Team aus Küche und Service,
das mit Leidenschaft, Kreativität und Teamgeist jeden Tag dafür sorgt,
dass unsere Gäste einzigartige und unbeschwerte Genussmomente erleben.

Nun beginnt die **schönste Zeit des Jahres**:
die Wochen, in denen sich alles ein wenig verlangsamt, der Duft von Gebäck
und Gewürzen in der Luft liegt und wir uns auf das Wesentliche besinnen –
auf gutes Essen, gemeinsame Zeit und echte Nähe.

Damit Sie diese besonderen Momente entspannt genießen können,
haben wir wieder **feine festliche Gerichte** und **Delikatessen** zusammengestellt,
die Ihr Weihnachtsfest kulinarisch veredeln.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten **frohe Feiertage**,
Zeit zum Durchatmen und viele Augenblicke des Genusses.
Kommen Sie gut und mit Zuversicht ins neue Jahr –
möge 2026 für uns alle ein Jahr voller Freude, Gesundheit
und inspirierender Begegnungen werden.

1805

BY
CATERING AM BRILL

EVENTLOCATION | CHEF'S TABLE | CATERING

Apropos 2026: Mit großer Vorfreude blicken wir dabei auf unser nächstes großes Projekt: den Umbau des **Großen Saals** in der Schützengesellschaft am Brill im Januar und Februar, der uns nach Fertigstellung einen frischen, edlen Rahmen für noch mehr Genuss bieten wird.

Wir freuen uns sehr darauf, dass in der Zeit des Umbaus unser **Pop Up-Restaurant** wieder seine Türen öffnen wird – **vom 14.01. bis 14.02.**, jeweils ab 18:00 Uhr, erwartet Sie **a la carte-Genuss** mit neuen Ideen, spannenden Gerichten und vielen vertrauten Gesichtern. **Reservierungen** nehmen wir ab sofort telefonisch oder per E-Mail gerne entgegen.

Bleiben Sie gerne über unseren Newsletter (Anmeldung auf unserer Homepage) und unsere Social Media-Kanäle mit uns verbunden, um **alle Neuigkeiten** und **Termine** rund um den Brill zu erfahren.



1805_BY.CATERING.AM.BRILL

Mit herzlichen Grüßen und den **besten Wünschen** für eine besinnliche Weihnachtszeit



Tobias Pawellek und Fabian Timmer

Ihre Bestellungen:

Wir bitten Sie, Ihre Bestellungen bis zum **17.12.2025** zu platzieren – entweder per Mail an **info@1805.de** oder telefonisch unter **0202-30 18 62**.

Ihre Bestellung können Sie am **23.12.** im Zeitraum zwischen **10:00 und 12:00 Uhr** bei uns in der Schützengesellschaft am Brill, Roonstraße 17, 42115 Wuppertal abholen.

Ausgewählte Delikatessen versenden wir gerne deutschlandweit mit gekühltem Express-Versand (es fallen gesonderte Versandkosten an).

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir keine Bestellungen außerhalb des regulären Angebots annehmen können. **Vielen Dank.**

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



PRICKELNDES ZUM APERITIF

Champagner – nach wie vor der Klassiker bei der Wahl des Aperitifs oder als Geschenk für gute Freunde.

Feinperlig und gut gekühlt wirkt er belebend und macht Lust auf das anschließende Abendessen.

Unsere Empfehlung: Passt zu jeder Tages- und Nachtzeit sowie zu fast allen Speisen!



2005 Champagne Pommery

Cuvée Louise Vintage 0,75l

179,00



Champagne Pommery

Brut Apanage 0,75l

44,00



Frucht-Secco Apfel-Kirsche

van Nahmen 0,75l

8,90

alkoholfrei

Wir sind Ihr **Ansprechpartner** für die edlen Produkte aus dem Hause **Robbe & Berking**.
Gerne beraten wir Sie bei uns vor Ort.



ROBBE & BERKING

SILBER

WÜNSCHT

FROHE WEIHNACHTEN!



UNSERE HAUSGEMachten FEINKOSTSALATE



Ob als Vorspeisen zum Teilen auf dem Tisch am Weihnachtsabend, beim gemeinsamen Brunch mit der Familie oder einfach zwischendurch: **unsere Feinkostsalate sind ein Genuss zu allen Gelegenheiten während der Feiertage!**

Cocktail von roten Wildfanggarnelen

in Cocktailsauce mit Mango - je 200g **17,50**

Geflügelsalat von der Kikok-Maispoularde

in fruchtiger Currycreme - je 200g **12,50**

Salat von marinierter Roter Bete

mit Himbeervinaigrette (vegan) - je 200g **9,50**



GÄNSELEBER

Wir bereiten unsere Terrine im Haus von Hand aus 100% reiner Leber aus dem **Périgord** zu. Diese marinieren wir nur leicht mit Cognac und einigen Gewürzen, um den zarten Eigengeschmack zu erhalten. Servieren Sie hierzu einen Brioche frisch aus dem Ofen sowie ein süß-säuerliches Portweingelee und das **weihnachtliche Festmahl** hat einen **einzigartigen Start**.

Gänseleberterrine

500g (Rohgewicht)	98,50	250g (Rohgewicht)	49,50
-------------------	--------------	-------------------	--------------

Als Alternative von der Ente:

Terrine mit Entenleber (ca. 50%) und confiertem, gezupftem Entenfleisch

500g (Rohgewicht)	68,00	250g (Rohgewicht)	36,50
-------------------	--------------	-------------------	--------------

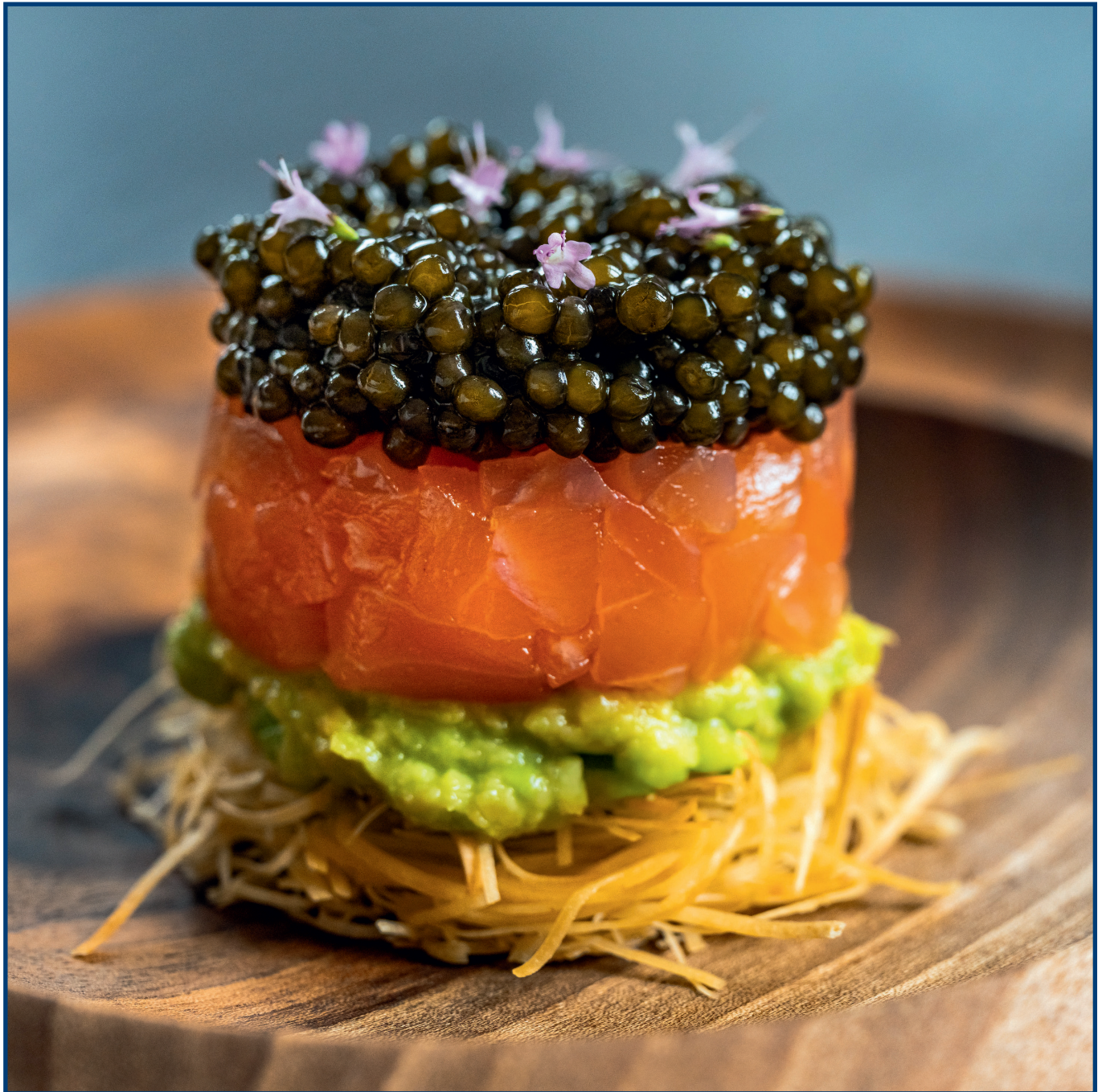
Gänseleber roh zum Braten (je Portion 40-60g)

je 100g	14,90
---------	--------------



Dazu passend:

Brioche – je Portion	3,50
Portweingelee – 100g	5,50
Hausgemachte Aprikosenkonfitüre – 220ml	5,50



DIECKMANN & HANSEN

MERCHANT OF CAVIAR
SINCE 1839



DIECKMANN & HANSEN GmbH
Große Elbstraße 210 · 22767 Hamburg
Tel.: +49 40 38 61 50 23 · Fax: +49 40 38 55 42
info@dieckmann-hansen.com · www.dieckmann-hansen.com

ERSTE DEUTSCHE
DESIETRA
KAVIAR MANUFAKTUR

Balik Lachs

Begrenzte Verfügbarkeit - bitte frühzeitig bestellen!



Tsar Nikolaj For One (120g)

47,50



**Tsar Nikolaj For Two (ca. 320g)
oder ganze Seite (ca. 470g)
– je 100g**

39,90

Kaviar



Der Kaviar aus der „**Selektion 1805**“ besticht durch sein ausgewogenes und mildes Aroma.

Preis je Gramm

1,80

Dosen a 10g, 20g, 50g, 125g, 250g



Der "**Oscietra**" Caviar von in Italien aufgezogenen Stören begeistert mit einem kräftigen und ausdrucksstarken Geschmacksprofil.

Preis je Gramm

2,40

Dosen a 30g, 50g, 125g, 250g



Dazu passend:

Mini-Blinis (16 Stück)

5,90

Limonen-Creme fraiche – je 220ml

6,50

1805

BY
CATERING AM BRILL

Deli



FEINES AUS UNSERER MANUFAKTUR

Saucen



Kalbsjus (240ml)

13,90

mit Portwein

Dunkel und kräftig, dabei aber gleichzeitig elegant und seidig – so ist unsere Kalbsjus. Ein Reduzieren der Sauce ist nicht mehr notwendig, sie ist bereits perfekt für die sofortige Verwendung und Veredelung Ihrer Gerichte zu Hause vorbereitet.



Café de Paris (240ml)

13,50

der Klassiker

Eine gute Sauce ist das i-Tüpfelchen auf jedem Teller. Und mit unserer Café de Paris-Sauce setzen Sie, z. B. zu einem rosa gebratenen Rinderfilet serviert, ein Ausrufezeichen. Fein-cremig und kräftig ein Hochgenuss!



Beurre Blanc (240ml)

7,50

mit Vermouth

Ein edles Stück Fisch von hervorragender Qualität benötigt nicht viel – außer eine klassische französische Beurre Blanc, die mit Vermouth verfeinert dem Fisch eine ungeheure Eleganz verleiht und den feinen Eigengeschmack unterstreicht.



Trüffel-Parmesan-Sauce (240ml)

9,50

vegetarisch

Großer Genuss auf das Wesentliche reduziert: eine frische Pasta, die von unserer Trüffel-Parmesansauce begleitet wird und vielleicht noch einige frisch gehobelte Trüffelscheiben - fertig ist ein hocharomatischer Nudelgang!

1805

BY
CATERING AM BRILL

Deli



FEINES AUS UNSERER MANUFAKTUR

Fonds und Dressings



Geflügelfond (400ml)

5,90

Rinderfond (400ml)

5,90

Fischfond (400ml)

5,90

Mit diesen Fonds war es für Sie noch nie so einfach, die perfekte Sauce zu Hause zuzubereiten.



Mango-Chili-Dressing (350ml)

8,50

Himbeerdressing (350ml)

8,50

Balsamicodressing (350ml)

7,90

Für jeden Salat das perfekte Dressing schnell zur Hand.

FEINES AUS DEM MEER

Unser Tipp: Aalfilets aus dem niederländischen Urk

heißgeräuchert

je 100g

14,90

Hausgebeizter Wildlachs

Gebeiztes, perfekt zugeschnittenes Mittelstück des Wildlachsfilets.

je 100g

8,20

Dazu passend:

Honig-Senf-Creme – 220ml

6,50

Limonen-Creme fraiche – 220ml

6,50



Fine de Claire Austern

Die Fine de Claire Austern eignen sich mit einem Glas Champagner perfekt für den Einstieg in den Weihnachtsabend.

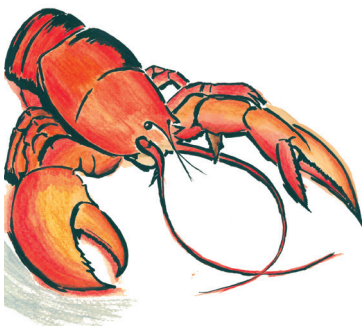
Kiste à 12 Stück

38,50

Dazu passend:

Schalottenvinaigrette – 120ml

6,00



Hummer, frisch oder zubereitet

Der Hummer gilt als der König der Krustentiere.

Den Hummer können sie wahlweise frisch zum eigenen Weiterverarbeiten oder von uns zubereitet bestellen.

Kalibrierung: Quarter (550-650g)

je kg

Tagespreis - ca. 84,00

Dazu passend:

Mango-Cocktailsauce – 220ml

6,50



TRÜFFEL UND FEINE SUPPEN

Weißer und schwarzer Trüffel

Sinken die Temperaturen ist es Zeit für den Genuss der echten Wintertrüffel.
Für **eine Portion** frisch gehobelten Trüffel auf einer Pasta rechnet man mit **10-12g**.

Tagespreis auf Anfrage



Frische Spaghettini und die passende, hausgemachte Trüffel-Parmesansauce (vegetarisch)

Hervorragend auch als Zwischengang geeignet!

Frische Spaghettini (500g) **6,20**

Hausgemachte Trüffel-Parmesansauce (240ml) **9,50**



WÄRMENDE SUPPEN

Ein feiner und leichter Start in ein schönes Menü.

**Jeweils 330ml praktisch im Schraubglas abgefüllt -
gekühlt haltbar bis ins neue Jahr!**

Hummercremesuppe

mit Cognac – je Portion **10,50**

**Dazu frisches Hummerfleisch mit Wurzelgemüse als Einlage
je Portion** **9,50**

Klare Essenz von der Strauchtomate

**mit Basilikumklöschen, Wurzelgemüse und
Schnittlauch – je Portion** **9,50**

Cremige Maronensuppe

mit Sherry – je Portion **9,00**

Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit Curry und Mango (vegan) – je Portion **8,50**



OLDENBURGER GÄNSE UND ENTEN

Wir verarbeiten ausschließlich Frischgeflügel vom Geflügelhof Nobis aus Süddoldenburg (begrenzte Verfügbarkeit)

Knusprige Oldenburger Freilandgans

mit Gewürzjus, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen mit Honigbrotschmelze und karamellisierten Maronen

für 4 Personen

249,00

Knusprige Oldenburger Freilandente

mit Gewürzjus, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen mit Honigbrotschmelze und karamellisierten Maronen

für 2 Personen

94,00

3-Gang-Genussbox mit Oldenburger Gans oder Ente

Hokkaido-Kürbis | Schaumsuppe, Madras-Curry, Kresse

Gans oder Ente | mit oben genannten Beilagen

Valrhona Schokolade | Mousse, karamellierte Gewürzkirschen, geröstete Schokoladenerde

Gänsemenü

für 4 Personen

289,00

Entenmenü

für 2 Personen

114,00



Sie möchten sehen, wie entspannt die Zubereitung der Entenbox zu Hause ist? Sehen Sie sich das Video an!



Alle Speisen sind fertig zubereitet und müssen von Ihnen lediglich mit wenigen Handgriffen erwärmt werden.

Eine Anleitung liegt bei.



UNSER PERSÖNLICHER
TIPP

HAUPTGÄNGE

Reh aus heimischer Jagd

Rosa gebratener Rehrücken | Wacholderrahm
gezapfte Rosenkohlblätter | hausgemachte Butterspätzle
pochierte Portweinbirne

je Portion

44,00

Rinderfilet

Rosa gebratenes Medaillon | Wildkräuterkruste
Portweinjus | Bohnenbündchen mit Mangalitza-Speck
Gratin von Wintertrüffeln und La Ratte-Kartoffeln

je Portion

38,50

Seesaibling "Wellington"

Tranche vom Seesaibling | Blätterteig
Beurre Blanc | Blattspinat

je Portion

34,00



Alle Speisen sind fertig zubereitet und müssen von Ihnen
lediglich mit **wenigen Handgriffen** erwärmt werden.

Eine Anleitung liegt bei.



SÜSSER ABSCHLUSS

Was kann es Schöneres geben als ein leckeres Dessert zum Abschluss eines gelungenen Weihnachtsessens?

Williams Christ-Birne

Birnenmousse (in Birnenform) | Mandelbiskuit | Birnenconfit
je Portion 9,00

Valrhona Schokolade

Mousse | karamellisierte Gewürzkirschen
geröstete Schokoladenerde

je Portion 7,50

Crêpe Suzette

hauchfein gebackene Crêpes | Orangenfilets
Orangen-Karamellsauce

*Einfach die fertigen Crêpes mit der Sauce zu Hause
in einer Pfanne kurz erwärmen und genießen*

je Portion 9,50

Dazu passend:

Cremiges Rahmeis von Tahiti-Vanille und Zimt

500ml 8,00

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.*Privatkelterei seit 1917*

*Hergestellt in
der Region*

*Weil besondere
Genussmomente keinen
Alkohol brauchen*

0%
ALCOHOL





HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

MIT
ALLEN
SINNEN
UNVERGESSLICH



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

GEHEN SIE AUF EINE BESONDERE REISE.

Hapag-Lloyd Cruises wünscht Ihnen frohe
Festtage und einen gelungenen Start in ein Jahr
voller Entdeckungen und besonderer Momente.

Kontaktieren Sie uns gerne für einen Beratungstermin -
im Rahmen unserer Genussallianz mit Hapag-Lloyd Cruises
halten wir stets besondere Reiseangebote für Sie bereit!
Schreiben Sie uns eine E-Mail an reisen@1805.de.

Bei einer Buchung über uns erhalten Sie einen
Genuss-Gutschein über € 200,00 pro Person - einzulösen
an Bord der Schiffe für Getränke oder online bei uns im
Genuss-Shop sowie am Chef's Table.