



Buffetvorschläge

gültig ab Januar 2018



Brauwerk Rustico



Leber- und Blutwurst,
Weißkrautsalat, Rettichsalat,
Spundekäse, Radi, Radieschen,
hausgemachtes Bierbrot und Butter



Kassler, Schweinebraten
mit Soße, Semmelknödel,
Spätzle und Apfelrotkohl



Käseauswahl aus vier verschiedenen Sorten
und Laugengebäck,



21,90 €/Person





Braukessel Buffet

Räucherlachs mit Meerrettich-Sahne,
Pfeffermakrele mit frischem Dill und Kräutern,
Spargel-Schinken Röllchen mit Remoulade,
Karotten-, Gurken-, Tomatensalat,
Kräuterquark , hausgemachtes Bierbrot und Butter

Würziger Spießbraten, mageres Haxenfleisch
ohne Knochen, Kartoffelgratin ,Butterspätzle,
Gemüseauflauf,
Saisonsalate mit Hausdressing, Dunkelbiersoße und
hausgemachte Bratensoße

Käseauswahl aus :
Weinkäse, Bierkäse, Hochalpenkäse, Spundekäse und
Blauschimmel Käse

30,50 €/Person

OBERGÄRIGES BIER



Dreierlei Braten (Roastbeef, Schweine- und Putenbraten) mit Remouladen Soße und Mixed Pickles,

Hähnchenkeule auf frischer Ananas und Cumberland Soße, Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Rauchschinken, Matjesfilet „Hausfrauen Art“, Frikadellen, Partyschnitzel, Rindfleischsalat, Kartoffelsalat, Blattsalate mit unserem Hausdressing, hausgemachtes Bierbrot und Butter

Putengeschnetzeltes, Kassler im Brotteig, Schweinekrustenbraten, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Blumenkohl, Bratensoße und Bierkümmelsoße,

Deutsche Käseauswahl mit Radieschen, Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesoße

32,90 €/Person



Büffet Heimat

Wallhäuser Markklößchen Suppe
Kreuznacher Zwiwwelkuche
(Zwiebelkuchen)
Hunsrücker Krumbeere-Wurst
(Kartoffelwurst) mit Bierbrot
Salate der Saison mit Hausdressing
dazu Baguette & Butter

Kirn-Sulzbacher Kartoffelklöße
gefüllt mit Rinderhackfleisch und Leberwurst
Idar Obersteiner Spießbraten
Schloßböckelheimer Zwiebeltöpfchen
mit Weißwein abgelöscht
Kartoffelklöße, Spätzle & Rotkohl

Versunkene Nahe-Trauben-Torte
Glantaler Creme
mit Vanillesoße und Weinbrand

34,50 € / Person



Bayern im Brauwerk

Hausgemachtes Bierbrot mit:
Brauwerks Spundekäse, Griebenschmalz und Obatzter,
würziger Krautsalat nach Art des Hauses,
hausgemachter Kartoffelsalat,
frische gemischte Blattsalate der Saison mit
Hausdressing,
Münchner Radi mit Salz, Kräuterquark,
hausgemachtes Bierbrot und Butter

Mini Schweinshaxen in würziger
Speck-Zwiebelsoße, Schweinebraten am
Büffet aufgeschnitten,
„Das Original“ - Brauwerks Biergulasch,
Variation aus Semmel- und Brezenknödel,
Kartoffelpüree,
Bayrisch Kraut, Apfelrotkohl und Biersoße

Brauwerks Süße Träume im Weckglas serviert:
Biertiramisu, Nougatmousse, Obstsalat,
Rote Grütze mit Vanillesoße und Panna Cotta auf
Himbeersoße.

34,80 €/Person



Salinen Buffet

Caprese mit frischem Basilikum,
Balsamicocreme und Olivenöl,
Cantaloupemelone mit hauchdünnem
Prosciutto di Parma,
Brotsalat "Toscana" mit Tomaten und Zwiebeln,
Gambaspießchen auf Rucola und Cocktailtomaten,
Vitello Tonato, Kalbsfleisch mit Thunfischsoße,
hausgemachtes Bierbrot und Butter

Saltimbocca, dünn geschnittene Kalbschnitzel mit
Parmaschinken und Salbei, Brauwerks
Lasagne Bolognese, Zanderfilets nach Art
des Hauses, geschmortes Zucchini-
Auberginengemüse,
mediterrane Gemüsepfanne, Rosmarinkartoffeln
und Bandnudeln

Tiramisu,
Panna Cotta

36,50 €/Person



Brauwerks Gourmet Buffet

Edle Räucherfischplatte bestehend aus:
hausgebeiztem Lachs, Heilbutt, Schillerlocke, Makrele
und Forelle,
Scampi Spieße in weißer Balsamicomarinade,
Waldorf Salat, Kartoffel-Trüffel Salat,
Schinkenplatte aus Parma-, Serano- und
Coppa Schinken,
Kräuterquark, hausgemachtes Bierbrot und Butter

Frisch gebratenes Roastbeef am Büffet
aufgeschnitten,
Atlantik Zungenröllchen pochiert in Safranschaum,
Schweinefilet im Kräuterspeckmantel auf
Burgundersoße,
Kroketten, Bandnudeln, Kartoffel-Lauchgratin,
Gemüseauflauf, Brokkoli Gemüse,
frische Salate der Saison und Soße Bernaise

Mousse au Chocolate "Black & White",
Obstplatte aus frischen Früchten der Saison

43,50 €/Person



Brauwerk Grillbuffet

„Classic“

Schaukelbraten, Bratwürste, Rindswürste,
Käsewürste,
Salate der Saison, Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Baguette,
Jambalaya Sauce, Harissa Sauce und Hot Spicy-
Sauce
Nachtisch: Crème Variationen im Weckglas

pro Person 23,50 €



Brauwerk Grillbuffet

„Land und Meer“

Mariniertes Schweinefilet „Toscana“
Zarte Rindersteaks in Kräutermarinade
Putenfiletspieße
Grillbratwürste
Lachssteaks in Folie
Scampi-Spieße
Grillkartoffeln mit Kräuterquark
3 Grillsaucen
Frischer Marktsalat mit Dressing
Nudelsalat Chinakohlsalat
Brotkorb mit frischem Biebrod
und kleinen Partybrötchen

pro Person 33,90 €



„Spezial“

Rindsteak (Rücken oder Hüfte), Bratwürste,
Paprikakäsegriller,
Scampispieße, Hähnchenbrüste in Currysauce, Spare
Rips,
Salate der Saison, Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Tomatenbrotsalat,
Spaghetti- Rucola- Salat, Antipasti-Platte, Baguette,
Jambalaya Sauce, Harissa Sauce, Hot-Spicy-Sauce und
Sauce "café de paris".
Nachtisch:Crème Variationen im Weckglas

Pro Person 34,50 €