



Buffetvorschläge



Buffet I

Weißkrautsalat

Rettichsalat

Spundekäse, Radi und Radieschen

Leber- und Blutwurst

Hausgemachtes Bierbrot und Butter



Kassler

Schweinebraten mit Soße

Semmelknödel, Spätzle und

Apfelrotkohl



Käseauswahl

aus vier verschiedenen Sorten

und Laugengebäck



38,00 €/Person





Buffet II

Karotten-, Gurken- und Tomatensalat
 Räucherlachs mit Meerrettichsahne
 Bunter Makrelenmix
 mit frischem Dill und Honig-Senfsauce
 Spargel-Schinken Röllchen mit
 Remoulade
 Kräuterquark, hausgemachtes Bierbrot
 und Butter

Würziger Spießbraten
 Schweinekrustenbraten
 Kartoffelgratin, Butterspätzle und
 Gemüseauflauf,
 Hauseigene Biersoße

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

46,50 €/Person



Buffet III

Bunte Blattsalate mit Brauwerk-Dressing
 Rindfleischsalat und Kartoffelsalat
 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 und Partyschnitzel
 Hausgemachtes Bierbrot und Butter

Putengeschnetztes
 Kassler in Sauerkraut Schweinekrustenbraten
 Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
 buntes Gemüse und Bratensoße

Deutsche Käseauswahl mit Radieschen
 Obstsalat
 Rote Grütze mit Vanillesoße

54,50 €/Person



Buffet IV

Bunte Blattsalate mit Brauwerk-Dressing
 Wallhäuser Markklößchen Suppe
 Kreuznacher Zwiwwelkuche
 (Zwiebelkuchen)
 Hunsrücker Krumbeere-Wurst
 (Kartoffelwurst)
 Hausgemachtes Bierbrot und Butter

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

Verschiedene Cremevariationen
 aus der Region

59,00 € / Person



Buffet V

Bunte Blattsalate
mit Brauwerk-Dressing
Würziger Krautsalat
nach Art des Hauses
Hausgemachter Kartoffelsalat
Brauwerks Spundekäse, Griebenschmalz und Obatzter
Münchner Radi mit Salz, Kräuterquark,
hausgemachtes Bierbrot und Butter

Putenrollbraten
mit Bergkäse und Paprika gefüllt
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 an Himbeersoße.

52,00 €/Person



Buffet VI

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

Rosmarin Kalbsbraten
am Buffet frisch aufgeschnitten
Brauwerks Lasagne Bolognese
Zanderfilets nach Art des Hauses

Auberginenauflauf,
Mediterrane Gemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln mit mediterraner Tomatensoße

Tiramisu
Panna Cotta

59,50 €/Person



Buffet VII

Waldorfsalat und Kartoffelsalat
 Edle Räucherfischplatte bestehend aus:
 Gebeiztem Lachs, Heilbutt, Makrele,
 Räucherlachs und Forelle
 Ganzer Lachs pochiert
 Scampispieße in weißer Balsamicomarinade
 Schinkenplatte aus Parma-, Serano- und
 Coppa Schinken
 Kräuterquark, hausgemachtes Bierbrot und Butter

Frisch gebratenes Roastbeef am Buffet
 aufgeschnitten,
 Atlantik Zungenröllchen pochiert in Safranschaum
 Schweinefilet im Kräuterspeckmantel
 auf Burgundersoße
 Kroketten, Bandnudeln
 und Kartoffel-Lauchgratin
 Brokkoligemüse, gedünstete Karotten mit
 Honig, frische Salate der Saison
 und Sauce Bernaise

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

68,50 €/Person



Grillbuffet I

Bunte Blattsalate mit Brauwerk-Dressing

Frische Rohkostsalate

(Tomaten-,Gurken-,Karotten-
und Krautsalat)

Kartoffelsalat und Nudelsalat

Schaukelbraten, Bratwürste,

Rindswürste, Käsewürste

und gegrilltes Hähnchensteak

Jambalaya Sauce, Curry Sauce, Hot Spicy-
Sauce, Ketchup und Senf

Baguette, hausgemachtes Bierbrot und Butter

Nachtisch:

Crème Variationen im Weckglas

42,00 €/Person



Grillbuffet II

Bunte Blattsalate mit Brauwerk-Dressing

Frische Rohkostsalate

(Tomaten-, Gurken-, Karotten-
und Krautsalat)

Nudelsalat und Chinakohlsalat

Mariniertes Schweinefilet „Toscana“

Zarte Rindersteaks in Kräutermarinade

Putenfiletspieße

Grillbratwürste

Lachssteaks in Folie

Scampi-Spieße

Ofenkartoffel in Alufolie

Potatoes

Kräuterquark

Jambalaya-, Curry-, Barbeque- und

Hot Spicy-Sauce

Ketchup und Senf

Brotkorb mit hausgemachtem Bierbrot,

kleinen Partybrötchen und Butter

Nachtisch:

Crème Variationen im Weckglas

56,50 €/Person



Grillbuffet III

Bunte Blattsalate mit Brauwerk-Dressing
 Frische Rohkostsalate
 (Tomaten-, Gurken-, Karotten-
 und Krautsalat)
 Kartoffel-, Nudel- und Tomatenbrotsalat
 Spaghetti- Rucola- Salat

Rindsteak (Rücken oder Hüfte)
 Bratwürste und Paprikakäsegriller
 Scampispieße und Garnelen
 Hähnchenbrüste in Currymarinade
 Spare Rips
 Antipasti-Platte
 Jambalaya-, Curry-, Barbeque-,
 Hot Spicy-Sauce und Sauce "café de paris"
 Ketchup und Senf

Brotkorb mit hausgemachtem Bierbrot,
 Baguette, kleinen Partybrötchen und Butter

Nachtisch:

Crème Variationen im Weckglas

65,00 €/Person



Menüvorschläge



[Geben Sie hier ein]



Menü Hopfen

3 Gang

Kraftbrühe mit Leberknödel

Zart geschmorte Rinderbäckchen in
Portweinsauce mit Speckböhnchen und
hausgemachten Semmelknödeln

Panna Cotta

Pro Person 34,00 €



Menü Sudwerk

3 Gang

Lauchcreme mit Kräutercroutons

Putensteak mit Parmesankruste, Rahmsauce
auf Tagliatelle mit buntem Gemüse

Duett von Schokoladensufleé mit
hausgemachtem Vanilleeis

Pro Person 38,00 €



Menü Kristall Klar

4 Gang

Klare Tomatensuppe mit Quarknockerln

Zanderfilet mit Thymian-Dijonsenfkruste
gratiniert
auf Ratatouille

Schweinefilet- gefüllt mit Champignonfarce,
dazu Rosmarienkartoffeln und glaciertes
Karottengemüse

Mousse au Chocolat „blanc de noir“ mit
Ananaschips und Sahne

Pro Person 52,00 €



Menü Braumeister

4 Gang

Tomaten-Brotsalat

In Weizenbiersesam mariniertes Lachssteak
auf Wildkräutersalat mit weißem Balsamico
Dressing

Rinderfiletmedaillons an Kräuterjus mit
Röstzwiebeln, Kartoffelgratin und Grilltomate

Brauwerk's Biercrème
mit Schokoladensauce

Pro Person 56,50 €

Vorspeise und Nachspeise und Hauptgang

2 Gang 44,50 €

Vorspeise oder Nachspeise und Hauptgang

