

Bankettmappe



Feiern & Genießen

Lieber Gast ,

Sie feiern eine Hochzeit, einen Geburtstag, ein Jubiläum, eine Taufe oder ein Firmenfest?

Wir freuen uns, Ihr Fest ausrichten zu dürfen und Sie sowie Ihre Gäste zu verwöhnen.

Die nachfolgenden Vorschläge sollen selbstverständlich nur Anhaltspunkte für Sie sein, um Ihre eigene Menüfolge oder Zusammenstellung des Buffets individuell zu bestimmen. Sie sind als Inspiration gedacht. Wir erfüllen gerne Ihre ganz besonderen Wünsche. Menüs servieren wir bis zu einer Teilnehmerzahl von 50 Personen, unsere Buffets zu den angegebenen Preisen ab 30 bis 100 Personen.

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen.

Gerne stellen wir Ihnen die Tischdekoration für Ihre Festlichkeit - ausgenommen Frischblumen und Frischblumengestecke – ohne Berechnung zur Verfügung.

Alle von uns angebotenen Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer, Service, Raummiete, Tischdecken, Servietten, Kerzen, Gläser und Gedecke wie im Hause vorhanden.

Zur Beratung und individuellen Menü- oder Buffetgestaltung sind wir nach Terminabsprache gerne für Sie da.

Herzlichst

Ihre Gastgeber Regina und Wilhelm Pabst

und das gesamte Team vom Brauhaus Barbarossa

Brauhaus Barbarossa

Aschaffener Str.18

63825 Schöllkrippen

Telefon: 06024/5454

E-Mail: info@brauhaus-barbarossa.de

www.brauhaus-barbarossa.de

Inhaltsverzeichnis:

Grußwort

Kaffee und Kuchen

Sektempfang

Apéritif

Zum Apéritif empfehlen wir

Fingerfood

All inclusive – Feiern zum Festpreis

Vorspeisen

Suppen

Hauptgerichte

Mitternachtssnack

Dessert

Buffets

Kaffee und Kuchen

Ab 50 Personen bauen Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet auf, und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

Angebot 1: „Tischlein deck Dich!“

Preis p. Person 13,50 €

- Auswahl an Kuchen und Torten ohne Limit in Form eines wunderschönen Buffets, welches von uns gestellt wird
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit

Angebot 2: „Bring's mit und genieße ohne Limit!“

Preis p. Person 8,50 €

- Sie bringen die Kuchen und Torten mit. Wir schneiden diese vor und bauen sie dekorativ als Kuchenbuffet auf.
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit
- Die Bereitstellung und das Spülen von Tellern und Besteck

Sektempfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas Sekt oder einem alkoholfreien Apéritif-Cocktail im Rahmen unserer Empfangspauschalen

Empfangspauschale 1

- Sekt Hausmarke trocken
- Orangensaft, Johannisbeersaft
- Salziges zum Knabbern

p.P. 6,90 €

Empfangspauschale 2

- Sekt Hausmarke trocken
- Orangensaft, Johannisbeersaft
- Auswahl an kleinen Häppchen

p.P. 13,90 €

Empfangspauschale 3

- Alkoholfreier Apéritif-Cocktail „Happy Day“
Ein Mix aus Limonen-, Orangensaft und Grenadine,
abgerundet mit Bitter Lemon
- Salziges zum Knabbern

p.P. 5,90 €

Apéritif

Sekt & Likör

pro Glas 4,90 €

Glas Sekt mit

- Holunderlikör
- Weinbergpfirsichlikör
- Cassis Johannisbeerlikör
- Marillenlikör
- Apérol (Italienischer Bitterlikör)

Sekt & Fruchtpüree

pro Glas 4,90 €

Glas Sekt mit

- Pfirsichpüree
- Erdbeerpüree

Apéritif-Auswahl zur Abrundung Ihres Empfangs:

pro Glas

Lillet Rosé, verfeinert mit Minze und Fruchtstückchen auf Eis

5,90 €

Bowle nach Ihren Wünschen mit klassischen Zutaten

4,90 €

Apérol Spritz

5,90 €

Klassiker

Campari Orange

5,90 €

Sherry trocken oder medium

3,50 €

Portwein

3,50 €

Martini Bianco oder Rosso

3,50 €

In der kalten Jahreszeit servieren wir Ihnen gerne heiße Apéritifs wie Glühwein,

Tee mit Rum, Glühbier oder heißen Hugo. Preis pro Tasse 3,50 €

Kleine Häppchen

Zum Apéritif empfehlen wir unsere beliebten kleinen Häppchen:

Getoppt mit Parmaschinken, Räucherlachs oder Forellenmousse,

Ziegenkäse mit Feigensenf oder Lachstatar

Kleine Reibeküchlein mit Lachstatar und Dill-Senf-Sauce

Pro Stück 3,50 €

Getoppt mit Schwarzwälder Schinken, Käse, Salami

Minifrikadellen

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Grissini, mit Schinken umwickelt

Pro Stück 2,50 €

Fingerfood

Kleine Leckereien

Ziegenkäsecreme auf Rucolasalat mit marinierter Cherrytomate

Gorgonzola auf Birnenspalten

Fränkischer Kartoffelsalat

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Matjesfilet auf Pumpernickel

Landschinken mit Melone

Kahlgrunder Handkäse auf Sahnesoße

Antipasti

Preis pro Stück 2,50 €

All inclusive – Feiern zum Festpreis

Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive CLASSIC“

Sektempfang: Sekt Hausmarke trocken, dazu Orangensaft und Johannisbeersaft

Zum Essen und zur Feier: Ausgewählte Flaschenweine weiß, rot und rosé

Mineralwasser – Naturell und Classic

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Selbst gebrautes und frisch gezapftes Bier, Weizenbier in der Flasche

Nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.)

Preis pro Person 24,90 €

Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive COMFORT“

Sektempfang: Sekt Hausmarke trocken, dazu Orangensaft und Johannisbeersaft sowie Hugo
- Sekt mit Holundersirup und Minzblättern - , Aperol Spritz – trockener Sekt mit einem
Schuss Aperol

Zum Essen und zur Feier: Ausgewählte Flaschenweine weiß, rot und rosé

Mineralwasser – Naturell und Classic

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Selbst gebrautes und frisch gezapftes Bier, Weizenbier in der Flasche

Nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.) und eine Runde
Edelbierbrand oder Bierlikör

Preis pro Person 29,90 €

Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive groß“

Sektempfang: Sekt Hausmarke trocken, dazu Orangensaft und Johannisbeersaft sowie Hugo - Sekt mit Holundersirup und Minzblättern - , Aperol Spritz – trockener Sekt mit einem Schuss Aperol

Zum Essen und zum Feiern: Ausgewählte Flaschenweine weiß, rot und rosé

Mineralwasser – Naturell und Classic

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Selbst gebrautes und frisch gezapftes Bier, Weizenbier in der Flasche

Nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.) und 3 Digestifs Ihrer Wahl aus unserer Digestif-Karte

Zusätzlich zum Feiern: Longdrinks auf Basis von Wodka, Bacardi und Asbach

Preis pro Person 39,90 €

Unsere Arrangements gelten von 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr. Sollte Ihre Veranstaltung vorher beginnen, berechnen wir eine zusätzliche Getränkepauschale von 5,- € pro Person und Stunde.

Getränke, die nach 01.00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch. Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum.

Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Reibekuchen und Honig-Senfsoße	8,90 €
Feldsalat mit Orangenfilet und lauwarmen Speckwürfeln an Kartoffeldressing	6,90 €
Zweierlei roher Landschinken mit Melonenschiffchen	6,90 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich an Salatbouquet mit Brot	8,90 €
Tomate trifft Mozzarella mit Basilikum-Marinade	5,90 €
Gefüllte Champignons mit Wildkräuter-Soße und Treberbrot	7,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Wurzelgemüse	4,80 €
Tomatensuppe mit Basilikum-Sahnehaube	4,90 €
Kräutercrème-Suppe mit Croûtons	4,90 €

Hauptgerichte

Schwein, Rind, Kalb und Lamm

Krustenbraten vom Schwein mit Landbiersoße, Sauerkraut und Kartoffelstampf	14,90 €
Schweinefilet mit Waldpilzen in Rahm, dazu Bier-Spätzle und Gemüse vom Markt	17,90 €
Rinderschmorbraten mit Burgundersoße, Kartoffelklößen und Rotkohl	16,90 €
Tafelspitz vom Jungbullen im eigenen Sud an Wurzelgemüse mit Bouillonkartoffeln und vollmundiger Meerrettichsoße	16,90 €

Geflügel

Pouarden-Brust mit Schnittlauch-Weißweinsauce auf saisonalem Gemüsebett mit Petersilienwurzelstampf	15,90 €
--	---------

Hauptgerichte

Fisch

Lachsfilet mit Limetten-Weißwein-Soße, Blattspinat und Kräuterkartoffeln	18,90 €
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf	20,90 €

Vegetarisch

Bunte Bandnudeln mit Kräuterpesto und Ziegenfrischkäse	13,90 €
---	---------

Spargel, Pfifferlinge & Co.

Außerdem bieten wir Ihnen gerne saisonale und regionale Gerichte nach Absprache an.

Mitternachtssnack

Käse vom Brett mit Salzgebäck	5,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette	5,90 €
Currywurst mit Semmel	4,90 €

Dessert

Mousse au Chocolat mit Fruchtmark	3,90 €
Quarkmousse mit Früchten	3,90 €
Bayrisch Creme mit Früchten	3,90 €
Panna Cotta mit Himbeermousse	4,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90 €

**Stellen Sie sich Ihre Menüs ganz nach Ihren Wünschen
zusammen. Nachstehend ein paar Vorschläge:**

3 Gang-Menüs:

Menü 1:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
und Wurzelgemüse 4,80 €

Krustenbraten vom Schwein mit Landbiersoße,
Sauerkraut und Kartoffelstampf 14,90 €

Bayrisch Creme mit Früchten 3,90 €

Preis pro Person: 22,50

Menü 2:

Tomate trifft Mozzarella mit Basilikum-Marinade 5,90 €

Schweinefilet mit Waldpilzen in Rahm,
dazu Bier-Spätzle und Gemüse vom Markt 17,90 €

Mousse au Chocolat mit Fruchtmark 3,90 €

Preis pro Person 25,90

Menü 3:

Geräucherter Lachs mit Reibekuchen
und Honig-Senfsoße 8,90 €

Rinderschmorbraten mit Burgundersoße, Kartoffelklößen
und Rotkohl 16,90 €

Panna Cotta mit Himbeermousse 4,90 €

Preis pro Person 29,90

Bayerisches Buffet

Vorspeisen

Regionale Schinkenspezialitäten aus dem Rauch

mit hauseigenem Bier-Treber-Brot

Bierbeißer, Blut-, Leberwurst, Presskopf,

Apfelschmalz, Obatzda,

Hauptspeisen

Krustenbraten aus der Schweinekeule frisch aus dem Ofen am Buffet geschnitten

Kleine Grillhaxen knusprig gebraten

Leberkäse gebacken

Kartoffelknödel

hausgemachtem bayrisch Kraut

Auswahl von bunten Salaten der Saison

Nachspeise

Bayrisch Creme mit Früchten

pro Person 24,90 €

Brauer - Buffet

Vorspeisen

Vorspeisensalat mit geröstetem Braumalz und Bier-Treber-Brot

Fränkischer Wurstsalat

Hackbällchen

Blätterteigröllchen mit Frischkäse

Brauhaus Karotten und Spinat Rollen

Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen

Hauptspeisen

Fränkische Schäuferle

Spanferkelbraten mit Biersoße

Hähnchenbrust im Speckmantel

Kartoffelklöße

Spätzle

Bayerisch Kraut, Rotkraut

Marktgemüse

Nachspeise

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Kirschenmichel

pro Person 29,90 €