



BRAUHAUS RÜTERSHOFF



Speisen - Menüs & Buffets für Ihre Feierlichkeit im Brauhaus

IN ZUSAMMENARBEIT MIT



BRAUHAUS RÜTERSHOFF
SCHILLERSTR. 33
44575 CASTROP-RAUXEL
Tel. 02305-24923
Fax 02305-542595
www.brauhaus-ruettershoff.de
info@brauhaus-ruettershoff.de

www.party-service-castrop.de

Unser Service für Sie:

Das Brauhaus Hotel Rütershoff ist darauf bedacht Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten zu einem wunderschönen Tag werden zu lassen.

Zu jedem Anlass finden Sie in den folgenden Seiten viele Buffet/Menübeispiele, die Sie bestellen können. Fachliche Kompetenz und Leistungsfähigkeit sowie individuelle Beratung zeichnen unser Haus und dessen Personal aus. Immer nach dem Motto: „Sie feiern und wir machen den Rest“

Wir legen grossen Wert auf Ihr Vertrauen in unsere Qualität und unsere Produkte. Unsere Ware und Verarbeitungsprodukte werden deshalb nur von ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus der Region bezogen.

Gästeszufriedenheit und Perfektion zu jedem Anlass, das ist unser Bestreben!

Ob Hochzeiten in allen Formen und Epochen des Lebens, Kommunionen oder Konfirmationen, sowie Tauffeiern, machen wir zu einem unvergesslichem Erlebnis. Von der Planung bis hin zur Durchführung bieten wir Ihnen unseren Fullservice.

Die Ausrichtung von Familienfesten, Ritteressen, Themenbuffets und Brunchvariationen jeglicher Art gehören ebenfalls zu unserer breiten Angebotspalette.

Frische Buffetkreationen zu allen Jahreszeiten in Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen, das sind die Brauhaus-Standards als Garant für eine unvergessliche und gelungene Hochzeit oder Ihrer individuellen Feier.

Gerne beraten wir Sie auch gerne zum Thema „All Inclusive Party“!

Unser breites Angebot umfasst alle Fragen und Bedürfnisse, die Sie haben.

Für Dekoration und Blumen

Blumenhaus Göbel in der Castroper Altstadt

DJ und Bands

DJ DD aus Oberhausen und die Kult-Band Se7enCent aus Castrop (Preise nach Anfrage)

Hauseigener DJ und Lichtanlage
Zur Nutzung für Ihre Feier stellen wir unseren DJ/Lichtanlage zur Verfügung (50,- Euro Gebühr)

Hauseigener Konditor

Unser Konditor bietet Ihnen viel Auswahl an Kuchen und Torten (Hochzeitstorten, Einschulungstorten, Blechkuchen und und und...)

Fotograf für Ihre Feier

Unser Partner für Fotos für die Ewigkeit ist das Keepsmile Studio in Castrop
Uwe Wortmann berät Sie gerne und macht individuelle Termine mit Ihnen.



Feiern All Inclusive:

Im Haus-Komplettangebote

Feiern Sie in den Räumlichkeiten vom Brauhaus Rüttershoff, ohne sich über irgendwas Gedanken machen zu müssen. Sie feiern wir machen den Rest!

	Angebot „Platin In“	Angebot „Gold in“	Angebot „Silber in“	Angebot „Top in“
Buffet/Menüpreis	29.00 - 34.00 Euro	24.00 - 27.00 Euro	20.00 - 24.00 Euro	bis 20.00 Euro
Getränke	Castroper Premium Biere (Pils, Zwickel, Dunkel) Pepsi Cola, Pepsi light Mirinda, 7UP, Tafelwasser Alkohlfreies Bier Vitamalz Orangen/Apfelsaft	Castroper Premium Biere (Pils, Zwickel, Dunkel) Pepsi Cola, Pepsi light Mirinda, 7UP, Tafelwasser Alkohlfreies Bier Vitamalz Orangen/Apfelsaft	Castroper Premium Biere (Pils, Zwickel, Dunkel) Pepsi Cola, Pepsi light Mirinda, 7UP, Tafelwasser Alkohlfreies Bier Vitamalz Orangen/Apfelsaft	Castroper Premium Biere (Pils, Zwickel, Dunkel) Pepsi Cola, Pepsi light Mirinda, 7UP, Tafelwasser Alkohlfreies Bier Vitamalz Orangen/Apfelsaft
Sekt/Prosecco	Fürst v.Metternich	Mumm Dry	Rüttershoffer Sekt	
Rotwein	Zotz Spätburgunder tr.	Zotz Spätburgunder tr.	Ruppertsberger Dornfelder tr.	
Weisswein	Bischoffinger Pinot Blanc tr.	Zotz Gutedel Kabinet tr.	Zotz Gutedel Kabinet tr.	Loewen Mosel Riesling tr.
Rose´	Bischoffinger Rose	Bischoffinger Rose	Bischoffinger Rose	
Spirituosen	Hennesey VSPO Baileys Ramazotti Williams Christ Linie Akvavit Jack Daniel´s Whiskey	Asbach Uralt Mariaron Obstler Baileys Malteser Akvavit Wodka Fernet Branca	Mariacron Obstler Baileys Wodka Wodka Waldgeist	Spirituosen können selbst mitgebracht werden
Warme Getränke	Kaffee, Tee Espresso, Cappuccino	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee
Geschirr	ja	ja	ja	ja
Gläser ja	ja	ja	ja	ja
Tischwäsche	ja	ja	ja	ja
Service für Speisen	ja	ja	ja	ja
Service für Getränke	ja	ja	ja	ja
Eindecken	mit Blumen und Tischdeko Kerzen & Serviertte	mit Blumen und Tischdeko Kerzen & Serviertte	mit Blumen und Tischdeko Kerzen & Serviertte	Kerzen & Serviertte
Endreinigung	ja	ja	ja	ja
Pauschalpreis inkl. Speisen pro Person	56,90 €	52,90 €	49,90 €	39,90 €

Unsere hauseigenen Biere sind von höchster Premium Qualität und bieten, da sie alle hausgemacht, einen unnachahmlichen Geschmack. Deshalb empfehlen wir unsere Castroper Bier Spezialitäten. Gerne laden wir Sie auch zu einer kleinen Weinprobe ein. Zusätzliche Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Selbstverständlich können andere Spirituosen und Weine oder Sekt/Prosecco nach Belieben zusammengestellt werden. Dies führt ggf. zur Preiserhöhung oder Preisminderungen. Dienstleistungen die nicht aufgeführt sind, werden ebenfalls nach Aufwand berechnet.

Der Pauschalpreis gilt für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden. Jede weitere Stunde wird pro Person mit 1,-€ berechnet.

Ausser Haus-Komplettangebote

	Angebot „Platin Out“	Angebot „Gold Out“	Angebot „Silber Out“	Angebot Bronze Out“	Angebot "Top Out“	Angebot „Best Out“
Buffet/ Menüpreis	23.00 - 25.00 Euro	21.00 - 23.00 Euro	19.00 - 21.00 Euro	17.00 - 19.00 Euro	14.00 - 17.00 Euro	14.00 - 17.00 Euro
Getränke	Castroper Premium Biere (Pils, Zwickel, Dunkel) Pepsi Cola, Pepsi light Mirinda, 7UP, Tafelwasser Alkohlfreies Bier Vitamalz Orangen/Apfelsaft	Castroper Premium Biere (Pils, Zwickel, Dunkel) Pepsi Cola, Pepsi light Mirinda, 7UP, Tafelwasser Alkohlfreies Bier Vitamalz Orangen/Apfelsaft	Castroper Premium Biere (Pils, Zwickel, Dunkel) Pepsi Cola, Pepsi light Mirinda, 7UP, Tafelwasser Alkohlfreies Bier Vitamalz Orangen/Apfelsaft	Castroper Premium Biere (Pils, Zwickel, Dunkel) Pepsi Cola, Pepsi light Mirinda, 7UP, Tafelwasser Alkohlfreies Bier Vitamalz Orangen/Apfelsaft	Castroper Premium Biere (Pils, Zwickel, Dunkel) Pepsi Cola, Pepsi light Mirinda, 7UP, Tafelwasser Alkohlfreies Bier Vitamalz Orangen/Apfelsaft	Castroper Premium Biere (Pils, Zwickel, Dunkel) Pepsi Cola, Pepsi light Mirinda, 7UP, Tafelwasser Alkohlfreies Bier Vitamalz Orangen/Apfelsaft
Sekt / Prosecco	Fürst v.Metternich	Mumm Dry	Rüttershoffer Sekt	Rüttershoffer Sekt		
Rotwein	Zotz Spätburgunder tr.	Zotz Spätburgunder tr.	Ruppertsberger Dornfelder tr.	Zotz Spätburgunder tr.		
Weisswein	Bischoffinger Pinot Blanc tr.	Zotz Gutedel Kabinet tr.	Zotz Gutedel Kabinet tr.	Loewen Mosel Riesling tr.	Loewen Mosel Riesling tr.	
Rose´	Bischoffinger Rose	Bischoffinger Rose	Bischoffinger Rose	Bischoffinger Rose		
Spirituosen	Hennesey VSPO Baileys Ramazotti Williams Christ Linie Akvavit Jack Daniel´s Whiskey	Asbach Uralt Mariaron Obstler Baileys Malteser Akvavit Wodka Fernet Branca	Mariacron Obstler Baileys Wodka Wodka Waldgeist	Frühstückskorn Wodka Waldgeist Kümmerling 0,70L Genever	Spirituosen können selbst mitgebracht werden	
Warme Getränke	Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	
Geschirr	ja	ja	ja	ja	ja	nein
Gläser	ja	ja	ja	ja	ja	nein
Tischwäsche	ja	ja	ja	ja	ja	nein
Service für Speisen	ja	ja	ja	ja	ja	nein
Service für Getränke	ja	ja	ja	ja	ja	nein
Eindecken	mit Blumen und Tischdeko Kerzen & Serviertte	mit Blumen und Tischdeko Kerzen & Serviertte	mit Blumen und Tischdeko Kerzen & Serviertte	Kerzen & Serviertte	Kerzen & Serviertte	nein
Endreinigung Inventar	ja	ja	ja	ja		nein
Pauschalpreis inkl. Speisen pro Person	54,90 €	52,90 €	49,90 €	48,90 €	44,90 €	42,90 €

Für das Ausser Haus-Komplettangebot gelten die selben Bedingungen, wie für die Im Haus-Komplettangebot (siehe links)

Der Preisunterschied zwischen unseren "Ausser Haus Angeboten" und „Im Haus“ resultiert aus zusätzlichen Transport & Logistikkosten.

Zum Empfang

Canapees

6/2 pro Person, belegt mit:

- gegrilltem Schweinerücken
- gebratenem Kasseler mit Früchten
- geräuchertem Schwarzwälder Schinken
- gekochtem Schinken
- edlen Salamisorten
- Karreeschinken mit Speck und rosa Pfeffer
- verschiedenen Käsespezialitäten
- hausgebeiztem Lachs

Alle Handschnittchen sind liebevoll garniert.

Preis pro Person: 11,90 Euro

Snack zum Empfang

ab 10 Personen (es sind 6 Teile pro Person vorgesehen)

Ofenfrische Treberbrot, belegt mit:

- italienischem Prosciutto di Parma
- rosa gebratenem Ochsenroastbeef
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- maritimem Lachsfrischkäse-Mousse
- Graved Lachs und geräuchertem Lachs
- Putenbrust „Florenz“ gefüllt mit Blattspinat mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Preis pro Person: 14,90 Euro



Die Buffets sind im Durchschnitt mit ca. 1000 Gramm pro Kopf kalkuliert.

Im Preis ist der Tischservice, kleine Blumendeko/Eindeckung, sowie Raummiete etc. enthalten.

Alle Buffets können auch geliefert werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Alle Buffets auch mit Getränkepauschale bestellbar. Beachten Sie unsere Angebote.

Kinderpreise: 0-6 Jahre essen mit / 6-12 Jahre essen für die Hälfte / ab 12 Jahren möchten sie erwachsen sein

Kleine Brauhaus Vielfalt

Die „Surprise Show“

ab 10 Personen

Kaltes, warmes oder gemischtes Buffet
Beim Überraschungsbuffet handelt es sich um ein komplettes Buffet, das an diesem Tage ausgehend von der Saisonkarte hergestellt wird. Ein gemischtes Buffet besteht z.B. aus einem warmen Teil (warme Hauptspeisen, warme Beilagen, Soßen) und einem kalten Teil (Salate, kalte Fleischspeisen, einem Brotkorb).

Je nach Wunsch mit oder ohne Käse und Dessert.

Preis pro Person: 21,90 Euro

+2,- € Aufpreis pro Person
(mit Käse & Dessert)

„Pasta/Nudelbuffet“

ab 20 Personen

- Canneloni mit Fleischfüllung
- Bunte Gemüselasagne mit Käse überbacken
- Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsoße
- Penne mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Weissweinsauce
- Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
- Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse
- Lauchsalat mit frischer Ananas
- Dazu reichen wir Ihnen hauseigenes Treberbrot mit Butter.

Preis pro Person: 17,50 €

Schnitzeljagd aufs Buffet

- Zarte Rückenschnitzel, wahlweise mit Champignons a la Creme
- Zwiebel-Pfeffersauce Toscana und Paprikarahmsauce
- Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Weißkrautsalat und Bauernsalat
- Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person: 16,50 Euro

(Achtung: jeden Mittwoch ist Schnitzeljagd im Brauhaus, Schnitzelbuffet pro Person für 10,50 Euro)



Das „Bratenbuffet“

ab 15 Personen

Warmer Teil

- Schulterbratenbraten mit deftiger dunkler Biersoße
- Pikanter Gyrosbraten lecker abgewürzt
- Balkanbraten mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Zigeunersauce
- Kartoffelgratin mit Käse überbacken
- Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Kalter Teil

- Mettigel mit Zwiebelringen
- Hausgemachter Partyschmalz
- Gespießte Hackbällchen mit Mixed Pickles
- Party-Mettwürstchen mit Senf
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Nudelsalat „Oma´s Garten“ mit Erbsen und Möhrchen
- Frisch gehobelter Weißkrautsalat
- Dazu reichen wir Ihnen eine gemischte Treberbrotauswahl aus der Brauhaus Backstube mit Kräuterbutter.

Preis pro Person: 18,90 Euro

Grünkohlbuffet

ab 10 Personen - ab Oktober bis Februar

- Leckerer Grünkohl mit Butterschmalz
- Kasselnacknbraten und Mettwurst
- Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Salzkartoffeln

Preis pro Person: 12,90 Euro

Frühstück und Mittagessen

Unser Frühstücksbuffet

ab 20 Personen

- Hausgem. Treberbrotspezialitäten des Hauses
- Brötchen & Croissants
- Wurst-, Käse- und Fischspezialitäten
- Pfeffermortadella mit Paprika
- Hinterschinken, Allgäuer Bauernschinken
- Salami, Saftbierschinken, Räucherlachs
- Edamer, Gouda

Warme Frühstückskomponenten

- Frisch zubereitetes Rührei
- Frühstücksbratwürstchen
- Kross gebratener Bacon

Portionsware

- Butter, Becel Diätmargarine
- Auswahl feinsten Konfitüren, Konfitüre 5 Sorten 45 %
- Blütenhonig flüssig
- Nutella

Müslibar

- Bircher Müsli mit Joghurt und Sahne
- Cornflakes
- Schwedischer Mandelkuchen
- Katalanische Creme

Frisches Obst

- Frischer Obstsalat
- Wassermelone in Scheiben
- Orangenscheiben
- Ananasscheiben
- Honigmelone in Scheiben

Preis pro Person: 12,90 Euro

(ohne Getränke)

Preis pro Person: 15,90 Euro

(Kaffee, Tee, Orangensaft)

Brunchbuffet

ab 30 Personen

Frisch aus dem Meer

- Holland-Matjes auf Apfelringen mit Zwiebeln
- Hausgebeizter Caipi-Lachs
- Forellenfilets mit Preisselbeermeeretich
- Krabbencocktail mit Melonenkugeln im Weckglas

Antipasti

- Gemischte Antipasti-Platte mit Spezialitäten

Kalter Teil

- Deftige Hausmacherwurst der Saison mit Zwiebeln
- Schinkenplatte mit verschiedenen Spezialitäten
- Internationale Käseauswahl
- Mailänder Salami

Aus der Frühstücksecke

- Erlesene Konfitüren Auswahl
- Imker Honig
- Bircher Müsli
- Joghurt mit frischen Früchten

Salatbuffet

- Feldsalat mit Orangenschnitt und Streifen von der gebratenen Putenbrust
- Tortellinisalat mit Frühlingslauch
- Caesar's Salad mit Parmesan
- Tomate-Mozzarella mit einem Hauch Basilikum

Warmer Buffetteil

- Omas Hühnersuppe mit Nudeln
- Schweinefiletspitzen in Cognac-Pfeffer-Sauce
- Mini-Rinderrouladen in deftiger Bratensauce
- Vegetarische Spinatlasagne mit Knoblauch
- Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken
- Frische Spätzle mit zerlassener Butter

Die Buffets sind im Durchschnitt mit ca. 1000 Gramm pro Kopf kalkuliert.
Im Preis ist der Tischservice, kleine Blumendeko/Eindeckung, sowie Raummiete etc. enthalten.
Alle Buffets können auch geliefert werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.
Alle Buffets auch mit Getränkepauschale bestellbar. Beachten Sie unsere Angebote.
Kinderpreise: 0-6 Jahre essen mit / 6-12 Jahre essen für die Hälfte / ab 12 Jahren möchten sie erwachsen sein

- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dessertbuffet

- Frische exotische Obstplatte mit Mascarpone-Schaum
- Weisses Mousse & Mousse Chocolate

Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen großen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter.

Preis pro Person: 27,90 Euro

(ohne Getränke)

Preis pro Person: 28,90 Euro

(inkl. Kaffee, Teesorten, Orangensaft)



Die Buffets sind im Durchschnitt mit ca. 1000 Gramm pro Kopf kalkuliert.

Im Preis ist der Tischservice, kleine Blumendeko/Eindeckung, sowie Raummiete etc. enthalten.

Alle Buffets können auch geliefert werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Alle Buffets auch mit Getränkepauschale bestellbar. Beachten Sie unsere Angebote.

Kinderpreise: 0-6 Jahre essen mit / 6-12 Jahre essen für die Hälfte / ab 12 Jahren möchten sie erwachsen sein

Brauhaus Klassiker

Brauhaus „Special“

ab 30 Personen

Kalter Buffeteil

- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Zarte Party-Schnitzel mit Sardellenfilets und Zitronenspalten
- Hacksteaks mit Sauergemüse garniert und Senf
- Putenbrust „Hawaii“ mit frischer Ananas
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat
- Lachsfiletstreifen und Joghurt-Dip
- Käsesticks in verschiedenen Variationen

Salatbuffet

- Floridasalat mit Früchten
- Geflügelsalat mit Ananas und einem Hauch Curry
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Nudelsalat „Gärtnerin“ mit Schinkenstreifen und Erbsen
- Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Warmer Buffeteil

- Schweinekrustenbraten mit Zwiebelsoße
- Mini-Rinderrouladen nach Hausfrauen Art gefüllt
- Sahnegeschnetzeltes vom Schwein in Rieslingsoße
- Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken
- Kartoffelklöße mit Butterflöckchen
- Butterreis mit frischer Petersilie
- Rotkohl mit frischen Apfelstückchen
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Wirsinggemüse in Rahm

Preis pro Person: 23,50 Euro

Fisch & Fleisch

für 15 Personen

Fischbuffet

- Geräucherter Wildlachs mit Dill-Sauce
- Geräucherte Bachforelle mit Sahnemeerretich
- Frische Salmsteaks gegrillt
- Shrimps mit Cocktailsoße
- Salatbuffet
- Blattsalate mit erlesenen Dressings

Warmer Buffeteil

- Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry
- Roastbeef in pikanter Pfeffersoße
- Schweinefilets mit Pfifferlingen überbacken
- Kartoffel-Lauch-Gratin und Rahmkartoffeln
- Ratatouillegemüse, Spargel und Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat
- Reichhaltige Käseplatte mit Baguette und Butter

Preis pro Person: 29,90 Euro



Braumeister Buffet

ab 20 Personen

Vorspeisen

- Frische Salate vom Castroper Markt mit drei verschiedenen Dressingsorten
- Partyfrikadellen und Party-schnitzel, Rauchfischplatte mit Lachs und Forelle
- Käseplatte, reichlich mit frischem Obst garniert, Brotauswahl mit Meersalz-butter und Griebenschmalz

Hauptspeisen

- Burgunderbraten in Rotweinsauce
- Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons
- Schwäbische Butterspätzle
- hausgemachtes Kartoffelgratin
- Marktgemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Nachspeisen

- Rote Grütze mit Vanillesauce und Mousse au Chocolate

Preis pro Person: 25,90 Euro

Spanisches Buffet „El Torro“

ab 15 Personen

Vorspeisen

- Brotauswahl, Serranoschinken mit Melone, Datteln im Speckmantel
- Mediterraner Kartoffelsalat, Gemüsekuchen mit Venusmuscheln
- Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce
- Tortillavariationen

Hauptspeisen

- Paella nach Art des Hauses
- Knoblauchhähnchen
- Lammkeule mit Honig,
- Patatas Bravas, gebackene Paprikaschote mit Tomaten und Oliven
- Blattspinat mit Knoblauch, Rosinen und Pinienkernen

Nachspeisen

- Creme Catalan
- Mandeltorte
- frittierte Milch

Preis pro Person: 24,90 Euro

Gutsherren-Buffet

ab 15 Personen

Vorspeisen

- Partyschnitzelchen
- Omas Frikadellen
- Mettwurstchen
- Hähnchenkeulen
- Kasseler Braten mit Mixed Pickles
- Schinkenröllchen mit Spargel
- hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat
- Käsebrett mit reichlich Frucht

Hauptspeisen

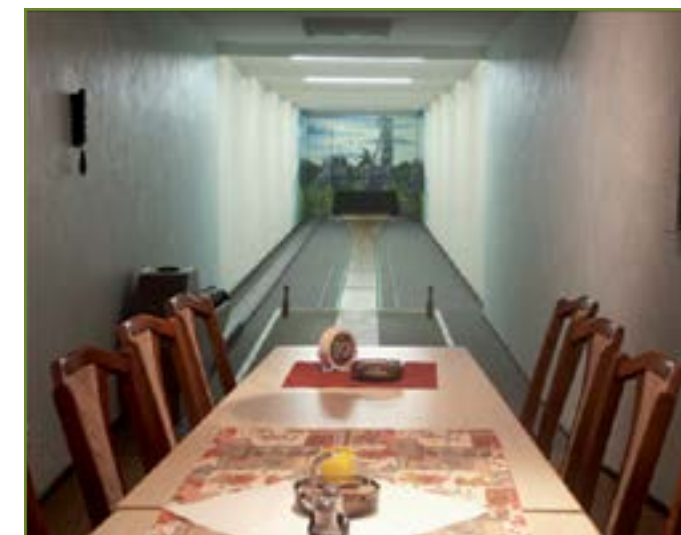
- Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle
- Spanferkel knusprig gebraten
- hausgemachtes Kartoffelgratin
- frisches Treberbrot
- kesselfrisches Sauerkraut
- ein Brotkorb mit Griebenschmalz

Nachspeisen

- Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 20,90 Euro

Kegelbahnbuffet



Für unsere Kegelclubs oder die, die es werden wollen

Top gepflegte Bahnen mit Musikanlage, Schwarzlicht und neuester Technik

Kalter Buffeteil

- Hähnchenbrustfilets mit Buttermandeln
- Party-Mettwurstchen mit Senf

Warmer Buffeteil

- Putenbruststeaks in Currycream
- Schweinesteaks in Pfefferrahmsoße
- Butterreis mit frischer Petersilie
- Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Salatbuffet
- Bauernsalat mit Feta-Käse
- Weißkrautsalat

Die Buffets sind im Durchschnitt mit ca. 1000 Gramm pro Kopf kalkuliert.

Im Preis ist der Tischservice, kleine Blumendeko/Eindeckung, sowie Raummiete etc. enthalten.

Alle Buffets können auch geliefert werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Alle Buffets auch mit Getränkepauschale bestellbar. Beachten Sie unsere Angebote.

Kinderpreise: 0-6 Jahre essen mit / 6-12 Jahre essen für die Hälfte / ab 12 Jahren möchten sie erwachsen sein



Gourmetbuffets Alle ab 50 Personen

„Waldorf“

Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt
- Balsamicodressing
- Kräuter-Senf-Dressing
- Eingelegte gegrillte Zwiebeln und Zucchini
- Griechischer Hirtensalat
- Waldorfsalat mit herzhaftem Sellerie
- Herzhafter Kartoffelsalat

Suppe

- Tomatensuppe „Rustikal“ mit feinen Kräutern

Hauptgerichte & Beilagen

- Paella de luxe mit Garnelen und Edelfischen
- Schmetterlingsnudeln mit Pastasauce „Toscana“
- Gebratene Putenmedaillons in fruchtiger Aprikosensauce
- Rindergeschnetzeltes in Steinpilzrahmsauce
- Mandelbroccoli
- Langkornreis

Desserts

- Frischer Obstsalat
- Dunkle Mousse au Chocolat
- Grüne Grütze
- Vanillesauce

Preis pro Person: 26,90 Euro

„Exotika Buffet“

Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt
- Balsamico-Dressing
- Tomaten-Dressing
- Eingelegte grüne Oliven gefüllt mit Käse
- Eingelegte sonnengetrocknete Tomaten
- Bayrischer Krautsalat mit Speck und Kümmel
- Karottensalat in feiner Schnittlauch-Vinaigrette
- Antipastisalat

Suppe

- Kartoffelrahmsuppe mit Majoran und Dörrfleisch

Hauptgerichte & Beilagen

- Asiatische Curry-Gemüsepfanne mit Pute und Reis
- Wellennudeln mit Pastasauce Bolognaise
- Indisches Lammcurry pikant gewürzt mit Koriander und Curry „Golden Elephant“
- Coq au vin rouge - Kleine Hühnchenkeulen in Rotweinsauce mit Speckwürfeln, Perlzwiebeln und Champignonköpfen
- Feines Marktgemüse
- Salzkartoffeln

Desserts

- Frischer Obstsalat
- Joghurt-Waldbeeren-Terrine
- Schwedischer Mandelkuchen
- Mini Küchlein Kirsch Noisette

Preis pro Person: 28,90 Euro

„Traditions Buffet“

Vorspeisen

- Frische Blattsalate
- Zitronen-Basilikum-Dressing
- Tomaten-Dressing
- Eingelegte gegrillte Gemüsespezialitäten
- Eingelegter Mozzarella mit getrockneten Tomaten
- Holsteiner Krautsalat
- Bunter Nudelsalat
- Sülze von Tafelspitz

Suppe

- Tomatencremesuppe

Hauptgerichte & Beilagen

- Lachs Lasagne
- Fussilli mit Pastasauce Carbonara
- Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Geschnetzelte Putenbrust mit Gemüse der Provence
- Langkorn Wildreismischung
- Broccoli „natur“

Desserts

- Frischer Obstsalat
- Ananasragout auf Kokoscreme
- Schokoladenküchlein
- Erdbeermousse

Preis pro Person: 24,50 Euro



„Sudhaus Buffet“

Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt
- Himbeer-Limetten-Dressing
- Balsamico-Dressing
- Radieserl Frischkäse
- Mediterranes Grill-Gemüse
- Kartoffel-Gurken-Salat
- Ziegenkäselasagne
- Farmersalat

Suppe

- Bouillabaisse

Hauptgerichte & Beilagen

- Pikante Champignon-Spinat-Lasagne mit Ziegenkäse
- Spirelli mit Gemüse Bolognaise
- Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken
- Scaloppine von der Pute in Tomaten-Basilikumsauce
- Langkornreis
- Blattspinat

Desserts

- Frischer Obstsalat
- „Kalter Hund“
- Panna Cotta mit karamellisierten Pfirsichen

Preis pro Person: 29,50 Euro

Die Buffets sind im Durchschnitt mit ca. 1000 Gramm pro Kopf kalkuliert.
Im Preis ist der Tischservice, kleine Blumendeko/Eindeckung, sowie Raummiete etc. enthalten.
Alle Buffets können auch geliefert werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.
Alle Buffets auch mit Getränkepauschale bestellbar. Beachten Sie unsere Angebote.

Kinderpreise: 0-6 Jahre essen mit / 6-12 Jahre essen für die Hälfte / ab 12 Jahren möchten sie erwachsen sein

„Excelsior“

Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt
- Himbeer-Limetten-Dressing
- American Dressing mit Sahne und Cognac verfeinert
- Pellkartoffelsalat mit knackigen Gewürzgurken in Sauerrahmdressing
- Bunter Nudelsalat mit knackigem Gemüse in Weinessig-Öl-Dressing
- Cole Slaw - frisches Weißkraut und Karotten in würzigem Dressing
- Gurkensalat in Dillrahm
- Gefüllte Antipasti-Spezialitäten
- Eingelegte Paprika-Filets
- Rosa gebratene Roastbeefscheiben
- Terrine von Räucherfischen
- Remouladensauce, Dill-Senf-Sauce

Suppe

- Kräftige Rinderbrühe mit Fleischeinlage und Gemüsebrunoise

Hauptgerichte & Beilagen

- Lachsfilet in feiner Dillsauce
- Scallopine von der Pute in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce
- Jungschweinröllchen mit pikanter Füllung in Dijon-Senf-Sauce
- Vichy-Karotten, Broccoligemüse
- Kartoffel-Gemüse-Gratin, Langkorn-Wildreis-Mischung, Penne

Desserts

- Frischer Obstsalat
- Terrine von Süßkirschen
- Ananasragout auf Kokoscrème
- Rote Grütze

- Weiße Mousse au Chocolat
- Vanillesauce
- Fruchtsauce Cassis

Preis pro Person: 32,90 €



Die Buffets sind im Durchschnitt mit ca. 1000 Gramm pro Kopf kalkuliert. Im Preis ist der Tischservice, kleine Blumendeko/Eindeckung, sowie Raummiete etc. enthalten. Alle Buffets können auch geliefert werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot. Alle Buffets auch mit Getränkepauschale bestellbar. Beachten Sie unsere Angebote.

Kinderpreise: 0-6 Jahre essen mit / 6-12 Jahre essen für die Hälfte / ab 12 Jahren möchten sie erwachsen sein

Themenbuffets

„Bayern I“

Vorspeisen

- Frische Blattsalate
- Rustikale Kräuter-Kartoffel Vinaigrette
- Joghurt Dressing
- Ochsenmaulsalat - fein geschnittenes Ochsenmaul mit frischen Zwiebeln in würzigem Essig-Öl-Dressing mit Schnittlauch und einem Schuss Madeira
- Bayrischer Krautsalat, Gurkensalat in Dillrahm
- Münchner Obatzter
- Radieserl Frischkäse mit frischen Radieschen, Schnittlauch und Meerrettich
- Tafelspitzragout
- Meerrettich Mousse
- Grasbrunner Kartoffelsalat mit frischem Schnittlauch

Suppe

- Kartoffelrahmsuppe mit Majoran

Hauptgerichte & Beilagen

- Original Nürnberger Rostbratwürstchen
- Zartes Rindfleisch in Meerrettichsauce
- Braumeister Goulasch - Rindfleisch in Rotweinsauce
- mit Champignons und Zwiebeln
- Waldpilzragout mit kleinem Gemüse
- Weinsauerkraut, Salzkartoffeln
- Frischer Wirsing in Rahm
- Semmelknödel, Apfelrotkohl

Desserts

- Frischer Obstsalat
- Bayrisches Bier Tiramisu
- Topfencreme mit Erdbeeren
- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze, Vanille Sauce

Preis pro Person: 26,90 Euro

„Bayern II“ O'zapft is

ab 30 Personen

Kalter Buffeteil

- Geräucherte Bachforelle mit Preiselbeer-Sahne
- Bayerische Wurstplatte
- Oberbayerischer Schinkenspeck
- Griebenschmalz
- Radi

Salatbuffet

- Bayerischer Kartoffelsalat
- Eiersalat mit Gewürzgurken
- Bayerischer Weißkrautsalat mit Kümmel
- Gartenfrische Rohkostsalate der Saison mit erlesenen Dressings

Warmer Buffeteil

- Jungschweinebraten mit deftiger Bratensoße
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- Schweinshaxen auf Kesselsauerkraut
- Original Münchener Weißwürstl mit süßem Senf
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Bayerische Semmelknödel
- Stampfkartoffeln mit Röstzwiebeln
- Blaukraut mit frischen Apfelstückchen
- Bunte Gemüseauswahl mit zerlassener Butter

Dessert

- Bayerische Creme mit Kirschen
- Gebackener Zimtapfel mit Rosinen
- Warmer Apfelstrudel
- Bayerische Käsebrozeit
- Obatzter
- Laugenstangen und Laugenbrezel mit Butter
- Ofenfrische Semmeln

Preis pro Person: 23,90 Euro

„Westfälisch“ Rustikal und deftig

ab 30 Personen

Kalter Buffetteil

- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Westfälischer Knochenschinken
- Kochschinkenröllchen mit Spargel und Remoulade
- Zarte Rückenschnitzel, paniert
- Schweinefiletmedaillons mit flambierten Früchten
- Mini-Hacksteaks mit Sauergemüse garniert
- Party-Mettwürstchen,
- frisch aus dem Rauch mit Senf
- Arrangement vom Geflügel mit Preiselbeersahne

Salatbuffet

- Geflügelsalat mit Ananas und Curry
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Frisch gehobelter Weißkrautsalat
- Westfälischer Wurstsalat mit Gewürzgurken

Warmer Buffetteil

- Gefüllter Knusperbraten
- mit Gurken, Zwiebeln und Senf, dazu Bratensoße
- Schweinefiletspitzen in herzhafter Rahmsoße
- Mini-Rinderrouladen nach Hausfrauen Art gefüllt
- Speckbratkartoffeln mit Zwiebeln
- In Butter geschwenkte Spätzle
- Knackiges Lauchgemüse in Sahnesoße
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Kirschen und Rum
- Mousse au Chocolat

- Grüner Wackelpeter mit Vanillesoße
- Westfälische Käsespezialitäten
- auf rustikalem Holzbrett
- Gemischter Brot und Brötchenkorb
- mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person: 23,90 Euro



Feurige Fiesta

ab 40 Personen

Frisch aus dem Meer

- Exotischer Caipirinha-Lachs
- Zanderröllchen auf Gurkentalern
- gebacken mit Melonenperlen an Aioli-Dip
- Mini-Tortillataschen gefüllt mit frischem Gartensalat und Lachsfilet

Kalte Vorspeisen

- Mini-Tortillaröllchen
- gefüllt mit Putenbrustfilet und pikantem Salsa-Dip
- Zarte Putenbrust
- mit frischer Ananas und Papaya gefüllt
- Tortilladriehöcker mit feurig scharfer Salsa und Käse überbacken
- Spanischer Serranoschinken
- Mini-Paprika-Hacksteak mit Salsa-Dip im Gläschen
- Spanische Chorizo auf rustikalem Holzbrett
- Dazu reichen wir ofenfrisches Treberbrot mit Aioli und Kräuterbutter.

Salatbuffet

- Fruchtiger Orangensalat mit Minze
- Rucola Salat mit Zitrusfrüchten und Ramazzotti-Dressing
- Frischer Grillsalat mit Tomaten, Gurken und Feta-Würfeln

Warmer Buffetteil

- Kaninchen auf Blattspinat mit frischem Knoblauch
- Lammkeule mit frischen Kräutern der Provence
- in Thymiansoße
- Weideochsensteaks in Pfeffersoße
- Scampispieße mit Aioli
- Knusprig frittierte Potatoe Wedges mit Sauerrahm
- Spanische Tortillas mit knusprigen Speckwürfeln und frischer Petersilie

- Matilienische Kartoffel-Drillinge mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln

Dessert

- Frische Erdbeeren in Portwein und rosa Pfeffer
- Mini-Ananasboote gefüllt mit exotischem Obstcocktail
- Spanische Vanilletorte

Preis pro Person: 28,90 Euro



Die Buffets sind im Durchschnitt mit ca. 1000 Gramm pro Kopf kalkuliert.
Im Preis ist der Tischservice, kleine Blumendeko/Eindeckung, sowie Raummiete etc. enthalten.
Alle Buffets können auch geliefert werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.
Alle Buffets auch mit Getränkepauschale bestellbar. Beachten Sie unsere Angebote.

Kinderpreise: 0-6 Jahre essen mit / 6-12 Jahre essen für die Hälfte / ab 12 Jahren möchten sie erwachsen sein

Italienisches Mediteran Buffet

Ab 50 Personen

Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt
- Zitronen-Basilikum-Dressing
- Würziges Balsamico Dressing
- Spaghetti Salat „Italia“
- Pikanter Geflügelsalat Toscana - zarte Hühnerbrust mit sonnengetrockneten Tomaten,
- gelber Paprika und Oliven in pikanter toskanischer Marinade
- Delight Spread „Tomate“ - gesunder Brotaufstrich mit sonnengetrockneten Tomaten, frischem Basilikum und etwas Knoblauch
- Antipasti Salat
- Coppa Primavera
- Variation von Pepperoni, Oliven, Tomaten und Käse
- Frutti di Mare, Tomaten-Mozzarella-Sülze
- Gemüseterrine im Zucchinimantel
- Räucherlachs
- Aioli

Suppe

- Tomatenconsommé mit Basilikum

Pasta

- Gefüllte Gnocchi mit Käse
- Schmetterlingsnudeln
- Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
- Pastasauce Salmone mit gebratenen Lachswürfeln
- Pastasauce „Toscana“ aus fruchtigen Tomaten
- Cremige Pastasauce „Carbonara“ mit Sahne und Schinken

Hauptgerichte & Beilagen

- Ossobucco - geschmorte Kalbshaxenscheibe mit Wurzelgemüse in Thymianjus
- Gebratenes Zanderfilet mit zerlassener Kräuterbutter
- Pesto von getrockneten Tomaten

- Scallopine von der Pute in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce
- Gefüllte Zucchini mit Couscous, kleinem Gemüse und Ricotta
- Fruchtiges Zucchini-Tomatengemüse, feine Prinzessbohnen und Salzkartoffeln

Desserts

- Frischer Obstsalat
- Mascarponecreme und Aprikosenragout
- Orangentiramisu, Gelbe Grütze
- Mangomousse, Vanille Sauce

Preis pro Person: 34,90 Euro



Dolce Vita Buffet

Ab 30 Personen

Antipasti

- Eingelegte Mini-Mozzarellasticks mit Paprika und Oliven
- Baby-Zucchini mit Frischkäse gefüllt
- Kalte Vorspeisen
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Kasseler Carpaccio an einem Himbeer-Dressing
- Zarte Putenbrust an einer Orangenvinaigrette
- Steaks auf Knoblauchtreiberbrot mit frischem Rucola
- Roastbeef-Röllchen zart rosé gebraten mit Kräuterremoulade

Salatbuffet

- Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven
- Italienischer Lauchsalat mit frischer Ananas
- Sonnengereifte Tomaten mit frischem Basilikum und Mozzarella

Warmer Buffeteil

- Schweinefiletspitzen in einer Pinot Grigio Rahmsoße
- Saltim Bocca gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Tomatensoße
- Penne Gorgonzola mit frischem Blattspinat
- Rosmarin-Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Bandnudeln
- Mediterrane Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Ratatouille-Gemüse mit frischen Kräutern

Dessert

- Italienisches Tiramisu
- Italienische Käsespezialitäten
- auf dekorativem Holzbrett
- Ofenfrisches Treiberbrot mit Butter, Kräuterbutter und Knoblauchbutter

Preis pro Person: 25,90 Euro



Die Buffets sind im Durchschnitt mit ca. 1000 Gramm pro Kopf kalkuliert.

Im Preis ist der Tischservice, kleine Blumendeko/Eindeckung, sowie Raummiete etc. enthalten.

Alle Buffets können auch geliefert werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Alle Buffets auch mit Getränkepauschale bestellbar. Beachten Sie unsere Angebote.

Kinderpreise: 0-6 Jahre essen mit / 6-12 Jahre essen für die Hälfte / ab 12 Jahren möchten sie erwachsen sein

Christkindlbuffet zur Weihnachtszeit

ab 40 Personen

Kalte Vorspeisen

- Matjes auf Apfelringen mit Zwiebeln
- Mini-Zucchini gefüllt mit Frischkäse
- Vegetarisches Carpaccio vom Gemüse
- Putenbrust auf Obst
- Gänseschmalz
- Verschiedene Sorten Sülze mit Remoulade
- Salat
- Bayerischer Kartoffelsalat
- Kürbissalat
- Spinat-Kohlrabisalat mit Senfdressing

Aus dem Suppentopf

- Kürbiscrèmesüppchen

Warme Speisen

- Herzhafter Weihnachtsschinken mit Honig und Rahmsoße
- Schwäbischer Sauerbraten mit Rosinenjus
- Schweinebraten mit Senfkruste
- Röstkartoffeln
- Spätzle mit zerlassener Butter
- Schupfnudeln
- Rieslingkraut
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dessert

- Lebkuchenmousse
- Internationale Käsespezialitäten
- Ofenfrische Treberbrotauswahl
- mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person: 26,90 Euro

Adventbuffet zur Weihnachtszeit

Ab 30 Personen

Kalte Speisen

- Vegetarisches Carpaccio vom Gemüse
- Putenbrust auf Obst der Saison
- Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel gebraten
- Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Salat
- Frische Rohkostplatte mit erlesenen Dressings
- Bunter Pilzsalat mit frischen Kräutern verfeinert

Warme Speisen

- Mini-Rinderrouladen
- nach Hausfrauen Art gefüllt, mit Bratensoße
- Zartes Rindergeschnetzeltes „Café de Paris“ mit Würzbutter
- Schweinefiletspitzen in einer feinen Calvados-Rahmsoße mit Apfel
- Semmelknödel
- Haselnussspätzle in Butter geschwenkt
- Petersilienkartoffeln
- Saisongemüse mit Sauce Hollandaise
- Buntes Ratatouillegemüse

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Adventscrème
- Weihnachtliches Lebkuchenmousse
- Internationale Käsespezialitäten
- Ofenfrischer Treberbrotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person: 28,90 Euro



Die Buffets sind im Durchschnitt mit ca. 1000 Gramm pro Kopf kalkuliert.
Im Preis ist der Tischservice, kleine Blumendeko/Eindeckung, sowie Raummiete etc. enthalten.
Alle Buffets können auch geliefert werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.
Alle Buffets auch mit Getränkepauschale bestellbar. Beachten Sie unsere Angebote.
Kinderpreise: 0-6 Jahre essen mit / 6-12 Jahre essen für die Hälfte / ab 12 Jahren möchten sie erwachsen sein



Kommunion/Konfirmation/Menüs

Kommunionbuffet I

Ab 10 Personen

Vorspeise

- Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln

Warme Speisen

- Saftiger Braten vom Schweineschinken
- mit Champignon-Rahm-Sauce
- Zarter Rinderhüftbraten mit deftiger Bratensauce
- Petersilienkartoffeln
- Kleine Kartoffelklöße mit frischer Petersilie
- Auswahl von verschiedenem Gemüse mit Sauce Hollandaise

Dessert

- Mousse au Chocolate im Weckglas
- Frischer Obstsalat mit verschiedenen Früchten- und Vanillesauce im Weckglas
- Dazu reichen wir Ihnen unser hausgebackenes Treberbrot mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person: 24,90 Euro

Kommunionbuffet II

Ab 20 Personen

Vorspeise

- Hausgemachte Hühnersuppe mit Gemüsestreifen und Nudeln

Warme Speisen

- Schweine-Krustenbraten mit deftiger Bier-Malz-Sauce
- Putengeschnetzeltes „Florenz“ mit frischen Champignons und gehackten Zwiebeln
- Zarte Mini Rinderrouladen, klassisch mit Speck, Zwiebel und Gurke gefüllt
- Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- Kleine Kartoffelklöße mit frischer Petersilie
- Schwäbische Bauernspätzle mit zerlassener Butter
- Miniatur Delikatess-Gemüse mit Sauce Hollandaise
- Rotkohl mit feinen Apfelstreifen und Maronen

Dessert

- Weisses Mousse im Weckglas
- Rote Grütze mit kleinen Beerenfrüchten und Vanillesauce im Weckglas
- Dazu reichen wir Ihnen unser hausgebackenes Treberbrot
- mit Natur-Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person: 26,90 Euro

Kommunion III

ab 15 Personen

Zum Sektempfang

(zwei Teile pro Person)

- Roastbeefröllchen, zart rosé gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrot
- Mini Stremelchenlachs auf Crostini an Honig-Dill-Sauce

Vorspeise

- Kartoffelrahmsuppe mit frischer Petersilie
- Salat in Gläsern angerichtet
- Auswahl an verschiedenen Rohkostsalaten mit erlesenen Dressings

Warme Speise

- Zartes Kalbssteak, rosé gebraten mit Sauce-Bernaise
- Schweinefiletspitzen an Calvados-Rahm-Sauce mit kleinen Apfelstückchen
- Petersilienkartoffeln mit frischer Petersilie
- Weiße Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Romansescogemüse mit einem Hauch von Hollandaise

Dessert

- Tiramisu „Klassisch“
- Weißes Mousse au Chocolat
- Dazu reichen wir Ihnen unser hausgebackenes Treberbrot mit Natur-Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person: 29,90 Euro

(ohne Sektempfang)

Preis pro Person: 31,90 Euro

(inkl. Sektempfang)



Menüauswahl des Brauhauses

Menü 1:

ab 10 Personen

- Kartoffelrahmsuppe mit Gemüsejulienne
- Und krossgebratenen Speckstreifen
- Kleine Kalbsrouladen mit Pfifferlingen in Pfefferrahmsauce
- An gefüllten Wirsingköpfchen und gebratenen Maccairtalern
- Marmoriertes Mousse au Chocolate an roter Kirschgrütze

Preis pro Person: 21,50 Euro

Menü 2

ab 10 Personen

- Festtagssuppe
- Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kräuterbutter
- Gebeizter Lachs an hausgemachten Kartoffelrösti und Limettencreme
- Medailion Trio von Schwein, Hähnchen und Rind an dreierlei Saucen mit Gemüsekörbchen und Kartoffeltörtchen
- Weisses Schokoladenmousse an Waldbeeren und Vanille-Rumspiegel

Preis pro Person: 24,50 Euro

Menü 3

ab 10 Personen

- Klare Waldpilzconsomme mit Blätterteighaube
- Roulade vom weißen Wels an Ruccolacreme mit geschwenkten Cherrytomaten und Pariser Kartoffelchen
- Schweinefiletmedaillons an Barolojus, Mediteranem Grillgemüse und Kräutergrnocchis
- Amarettocreme mit Cantuccini

Preis pro Person: 28,90 Euro

Menü 4

ab 10 Personen

- Frische Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln
- Rinder, Schweine und Kasselerbraten in dunkler Biermalzsauce mit Gemüseauswahl und Butterkartoffeln
- Herrencreme mit Rumkirschen

Preis pro Person: 19,90 Euro

Menü 5

ab 10 Personen

- Kleine mediterane Antipastiauswahl
- Schweinefiletspitzen in Pinot Grigio Rahmsauce und Saltim Boca mit Parmaschinken und Salbei gefüllt an fruchtiger Tomatensauce mit Ratatouillegemüse und Schwenkkartoffeln mit Rosmarin
- Bunter Obstsalat mit Mascarponechaum

Preis pro Person: 26,90 Euro

*„Der schönste Tag
im Leben!“*

Hochzeitsbuffets im Brauhaus

(Der schönste Tag im Leben)

Grüne Hochzeit

ab 30 Personen

Vorspeisen

- Spieße mit Mozzarellakugeln, schwarzen Oliven
- roter und grüner Paprika
- Baby-Zucchini mit Ricotta gefüllt
- Melonenschiffchen mit mildem Lachsschinken
- Gefüllte Blätterteigtaschen mit Hackfleisch
- Gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat und Fetakäse
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit weißem Spargel und hausgemachter Remoulade
- Mini-Wraps mit gartenfrischem Salat
- Panierte Mini-Schnitzel mit Zitronenecken und Anchovis
- Hausgemachte Bouletten mit Mixed-Pickles
- Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit scharfem Senf

Salatauswahl

- Knackiges Rohkostgemüse mit einer Auswahl von Dressings
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Balkan-Hirtensalat mit eingelegten Oliven und mildem Schafskäse
- Weißkrautsalat mit kross gebratenen Speckwürfeln und Kümmel

Warme Speisen

- Saftiger geräucherter Krustenbraten im eigenen Saft
- Kräuterputenbraten mit Pfefferrahmsauce
- Mini-Rinderrouladen in herzhafter Bratensoße

- Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken
- Hausgemachte Spätzle mit Butterflöckchen
- Lasagne mit Streifen vom Räucherlachs und frischem Blattspinat
- Mediterrane Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Geschmorte Champignons in Aiolisoße
- Rotkohl mit frischen Apfelstückchen

Dessert

- Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum
- Cappuccinocreame mit Sahnehaube
- Münsterländer Herrencreme mit Rum und eingelegten Kirschen
- Erfrischende Orangencreme
- Brot und Butter
- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb
- gute Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person: 25,90 Euro

Die Buffets sind im Durchschnitt mit ca. 1000 Gramm pro Kopf kalkuliert.

Im Preis ist der Tischservice, kleine Blumendeko/Eindeckung, sowie Raummiete etc. enthalten.

Alle Buffets können auch geliefert werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Alle Buffets auch mit Getränkepauschale bestellbar. Beachten Sie unsere Angebote.

Kinderpreise: 0-6 Jahre essen mit / 6-12 Jahre essen für die Hälfte / ab 12 Jahren möchten sie erwachsen sein

Hochzeitbuffet mit Tradition

ab 50. Personen

Frisch aus dem Meer

- Exotischer Caipirinha-Lachs
- Gebratene Garnelenspieße mit Mandeln

Antipasti

- Gemischte Antipasti-Platte mit Spezialitäten der Saison

Vorspeisen

- Mini-Geflügelspieße mit Salsa-Dip
- Schwarzbrottaler mit Lachscreme
- Angus-Roastbeef an Kräuterremoulade
- Italienisches Gemüse-Carpaccio
- „Vitello Tonnato“ – Kalbfleisch in einer Thunfisch-Kapern-Soße
- Pikante Hacksteaks mit Peperoni-Füllung
- Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit scharfem Senf
- Poulardenfilet in Mandelbutter gebraten
- Ganzes Schweinefilet im Blätterteigmantel mit rosa Pfefferkörnern
- Salatkompositionen
- Rucola Salat mit Zitrusfrüchten und Ramazzotti-Dressing
- Frischer Grillsalat mit Tomaten, Gurken und Feta-Würfeln
- „Cole Slaw“ – Amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten
- Balkan-Hirtensalat mit eingelegten Oliven und mildem Schafskäse

Warme Speisen

- Prager Natur-Grillschinken an Biersoße
- Filet vom Schwein in Cognac-Pfeffer-Rahmsoße
- Truthahnsteaks in Ananas-Curry-Rahmsoße
- Mediterranes Tomaten-Mozzarella-Gratin

- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Butterreis mit frischer Petersilie
- Hausgemachte Spätzle mit Butterflöckchen
- Tortellini in einer Käse-Sahne-Soße
- Frisches Saisongemüse mit Sauce Hollandaise
- Gefüllte Riesenchampignons mit Spinat und Käse

Dessert

- Frische exotische Obstplatte mit Vanillesoße
- Mousse au Chocolat mit Sahnehaube garniert
- Bayerische Creme mit frischen Früchten
- Panna Cotta mit fruchtiger Mangosoße
- Internationale Käsespezialitäten
- Brot und Butter
- Ofenfrische Treberbrotauswahl im Korb, gute Butter und Kräuterbutter

Mitternachtssnack

- Original Castroper Currywurst mit ofenfrischem Treberbrot

Preis pro Person: 29,90 Euro

Silberhochzeit

Frisch aus dem Meer

- Scheiben vom Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfsoße
- Büsumer Krabbencocktail mit Melonenperlen und Dill in der Sektflöte
- In Buchenholz geräucherte Lachsforelle an Honig-Dill-Soße

Antipasti

- Spieße mit Mozzarellakugeln, schwarzen Oliven, roter und grüner Paprika
- Gegrillte Zucchini mariniert
- Marinierter gegrillter Paprika
- Hauchdünne Scheiben vom Parmaschinken mit Melonenperlen und rosa Pfefferkörnern

Vorspeisen

- Datteln im Speckmantel
- Ochsen-Roastbeef an Kräuterremoulade
- Zucchinistrudel an Knoblauch-Dip
- Truthahnbrust an einer Orangenvinaigrette
- Ganzes Schweinefilet im Blätterteigmantel mit rosa Pfefferkörnern
- Trilogie vom Filet mit flambierten Früchten

Salatkompositionen

- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Waldorfsalat mit Sellerie und Walnüssen
- Balkan-Hirtensalat mit eingelegten Oliven und mildem Schafskäse
- „Cole Slaw“ – Amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten
- Caesar's Salad mit Parmesan und Brotcroutons

Warme Speisen

- Filet vom Schwein in Cognac-Pfeffer-Rahmsoße
- Rosa gebratene Brust von der Flugente in Orangen-Pfeffersauce
- Wiener Zwiebelrostbraten an herzhafter Zwiebelsoße

- Marinierte Scampispieße mit Knoblauchsoße
- Kartoffeltörtchen und Maccairkartoffeln
- Lachslasagne mit Blattspinat
- Gnocchi mit Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Vegetarische Gemüsepfanne in Kräutercreme
- Princess Böhnchen im Speckmantel

Dessert

- Frisches exotisches Obst auf einer Spiegelplatte arrangiert mit Vanillesoße
- Münsterländer Herrencreme mit Rum und eingelegten Kirschen
- Grand Marnier Mousse
- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu

Brot und Butter

- Ofenfrische Treberbrotsorten im Korb
- gute Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person: 31,90 Euro

Die Buffets sind im Durchschnitt mit ca. 1000 Gramm pro Kopf kalkuliert.
Im Preis ist der Tischservice, kleine Blumendeko/Eindeckung, sowie Raummiete etc. enthalten.
Alle Buffets können auch geliefert werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.
Alle Buffets auch mit Getränkepauschale bestellbar. Beachten Sie unsere Angebote.
Kinderpreise: 0-6 Jahre essen mit / 6-12 Jahre essen für die Hälfte / ab 12 Jahren möchten sie erwachsen sein

Kuchen und Tortenauswahl

Kuchenstücke / Plattenkuchen

Bienenstich	1,90 Euro
Gedeckter Apfelkuchen	2,00 Euro
Butterkuchen	1,90 Euro
Pflaumenkuchen	2,20 Euro
Zitronenrolle	1,90 Euro
Erdbeerrolle	1,90 Euro
Schokorolle	1,90 Euro
Moccaschnitten	2,00 Euro
Erdbeerschnitten	2,20 Euro
Sahneschnitten	2,00 Euro
Altdeutscher Apfelkuchen	2,20 Euro
Butter-Kirschkuchen	2,20 Euro
Donauwelle	2,20 Euro
Frischer Obstboden	2,20 Euro

Ganze Kuchen

Butter-Rodonkuchen	25,00 Euro
Frankfurter Kranz	32,00 Euro

Fours

Petit-Fours	pro Stück 1,30 Euro
Obst Fours	pro Stück 1,30 Euro

Ganze Torten

Schwarzwälder Kirsch-Torte	32,00 Euro
Schwäbische Apfel-Torte	32,00 Euro
Erdbeer-Sahne-Torte	32,00 Euro
Käse-Sahne-Torte	32,00 Euro
Lübecker Nuss-Torte	32,00 Euro
Stachelbeer-Sahne-Torte	32,00 Euro
Marc de Champagner-Torte	32,00 Euro
Holländische Sahne-Torte	32,00 Euro
Exotische Sekt-Torte	32,00 Euro
Eierlikör-Torte	32,00 Euro
Mandarinen-Sahne-Torte	32,00 Euro
Nuss-Sahne-Torte	32,00 Euro
Mocca-Sahne-Torte	32,00 Euro
Herren-Sahne-Torte	32,00 Euro
Schoko-Sahne-Torte	32,00 Euro
Joghurt-Sahne-Torte	32,00 Euro

Ananas-Torte	32,00 Euro
Mocca-Grillage-Torte	32,00 Euro
Flocken-Sahne-Torte	32,00 Euro
Mocca-Buttercreme-Torte	32,00 Euro
Stachelbeer-Baiser-Torte	32,00 Euro
Gemischter Obstboden	32,00 Euro
Butter-Bienenstich-Torte	32,00 Euro
Butter-Sandapfel-Torte	32,00 Euro

Spezialitäten

Gerne erstellt unser hauseigener Konditor – individuell nach Ihren Wünschen – Konfirmations-/Kommunionsbücher und -torten.

Je nach gewünschtem Design ab **69,00 Euro**.
Sprechen Sie uns an!



Ihr Vertrauen in unsere Qualität

Probeessen

Probeessen mit Bier & Weinköstigung bei Buchung einer Feier ab 30 Personen.

Vereinbaren Sie einen Termin zum Probeessen und genießen Sie die Brauhaus-Vielfalt in Form von Speiss und Trank.

Der Clou

Bezahlte Rechnung aufbewahren. Sie wird Ihnen bei verbindlicher Buchung Ihrer Feier verrechnet. **(Das Probeessen gilt für max. 4 Personen und hat einen max. Gutscheinwert von 70,-€)**



„Wohlfühlen im Brauhaus in besonderer Atmosphäre“

Allgemeine Geschäfts- und Zahlungsbedingung

in der Fassung vom 01. Mai 2011,
Brauhaus Rüttershoff, Inh. Elmar Bök

1. Geltung der Bedingung

Die Dienstleistungen und Angebote erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Allgemeinen Geschäfts- und Zahlungsbedingungen. Diese gelten sonst auch für alle künftigen Geschäftsbedingungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden.

2. Vertragsabschluß & Leistungen

Im Prospekt, den Anzeigen usw. enthaltenen Angebote sind – auch bezüglich der Preisangaben – freibleibend und unverbindlich. An speziell ausgearbeiteten Angeboten hält sich die Dienstleistungsfirma gebunden. Die Annahme der für den Besteller verbindlichen Bestellung kann vom Brauhaus Rüttershoff oder dem Kunden innerhalb 14 Kalendertage abgelehnt werden. Erfolgt keine Ablehnung, dann ist die Bestellung ohne ausdrückliche Erklärung angenommen. Die vertraglichen Leistungen richten sich nach der Leistungsbeschreibung (Prospekt / Katalog) bzw. nach den speziell ausgearbeiteten Angeboten. Nebenabreden, Änderungen und Ergänzungen sind nur gültig, wenn die Lieferfirma sie schriftlich bestätigt.

3. Preise & Preisänderungen

Die Preise schließen die gesetzliche Umsatzsteuer ein. Soweit zwischen Vertragsabschluß und/oder tatsächlichem Lieferdatum mehr als drei Monate liegen, gelten die zur Zeit der Ausführung gültigen Preise. Übersteigen die letztgenannten Preise die zunächst vereinbarten um mehr als 10 %, so ist der Besteller berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.

4. Gewährleistung

Weicht nach Auffassung des Bestellers die angebotene Ware von der vertraglichen Vereinbarung ab, so ist der Besteller verpflichtet, dies unverzüglich beim Anbieten zu rügen. Unterläßt der Besteller eine entsprechende Rüge, so gilt die gelieferte Ware als vertragsmäßige Erfüllung. Ein Verstoß gegen die vorstehende Verpflichtung schließt jedwede Ansprüche, insbesondere Minderungsansprüche, gegenüber der Lieferfirma aus.

5. Zahlung & Eigentumsvorbehalt

Nach Abschluß des Dienstleistungsvertrages ist das Brauhaus Hotel Rüttershoff berechtigt, eine Anzahlung von 50% des Gesamtpreises der vereinbarten Speisen zu verlangen. Der Rest bzw. Gesamtbetrag ist bei Lieferung des Partyservice bzw. nach der Feierlichkeit, in sofern diese im Brauhaus Rüttershoff stattgefunden hat, fällig. Die Bezahlung erfolgt Bar oder mit EC-Karte Schecks werden nicht angenommen. Bis zur Erfüllung aller Forderungen, die der ausführenden Firma zustehen, behält sich das Brauhaus Rüttershoff das Eigentum an den gelieferten Waren vor.

6. Rücktritt des Bestellers

Nach einem jederzeit möglichen Rücktritt des Bestellers ist dieser verpflichtet, folgende Entschädigung zu zahlen: – bis 6. Kalendertag vor Lieferung: 15% des Lieferpreises, – ab 5. bis 1. Kalendertag vor Lieferung: 50% des LP's, – am Tag der Lieferung: 100% des LP's. Der Nachweis eines niedrigeren oder nicht eingetretenen Schadens bleibt dem Besteller vorbehalten. Maßgeblich für den Lauf der Fristen ist der Zugang der schriftlichen Rücktrittserklärung bei

**Brauhaus Rüttershoff,
Schillerstr. 33, .
44575 Castrop-Rauxel**

7. Anzahlungen und Sonstiges

Das Brauhaus Rüttershoff behält sich vor, bei Auftragsannahme eine Anzahlung in Höhe von 20% des Bestellwertes zu erheben. Geliehenes Zubehör muss innerhalb von 4 Tagen gesäubert zurückgegeben werden. Bei Nichteinhaltung fallen Kosten an.

8. Fehler & Gerichtsstand

Berechtigung von Irrtümern, sowie Druck- und Rechenfehlern bleiben vorbehalten. Sollten Bestimmungen dieser Liefer-/Zahlungsbedingungen oder sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so soll diese Bestimmung durch eine wirtschaftlich sinnvolle, der unwirksamen nahekommenden Bestimmung, ergänzt werden. Alle übrigen Bestimmungen oder Vereinbarungen bleiben hiervon unberührt. Bei Vollkaufleuten des öffentlichen Rechts oder öffentlich rechtlichen Sondervermögens ist Gerichtsstand der Sitz des Brauhaus Rüttershoff in Castrop-Rauxel

