

<i>Brauhaus „Joh. Albrecht“</i>
<i>Adolphsbrücke 7</i>
<i>20457 Hamburg Tel. 040/367740</i>
<i>Fax. 040/367915</i>
<i>Ihr Ansprechpartner ist Herr Prötz <a href="mailto:hamburg@brauhaus-joh-albrecht.de">hamburg@brauhaus-joh-albrecht.de</a> <a href="http://www.brauhaus-joh-albrecht.de">www.brauhaus-joh-albrecht.de</a></i>

## ***Buffetangebot***

### ***ab 25 Personen***

#### ***Kalte Speisen***

*Roastbeef „Rosa gebraten“  
mit Remouladensauce*

\*\*\*

*Geräucherter Putenbrust auf Waldorfsalat*

\*\*\*

*Hähnchen „crossies“ mit Knoblauchdip*

\*\*\*

*Minifrikadellen*

\*\*\*

*„Brauhaus Fischplatte“ mit geräuchertem Lachs, Matjesfilet und Pfeffermakrele*

\*\*\*

*Tomate-Mozzarella mit Basilikum*

\*\*\*

*Thunfischsalat „Romana“*

\*\*\*

*Griechischer Bauernsalat*

\*\*\*

*Hähnchenbrustsalat „Toscana“*

\*\*\*

*Hausgemachter Krautsalat*

\*\*\*

*Garnierte Käseplatte mit Trauben*

\*\*\*

*Verschiedene Brotsorten mit Butter*

## **Warme Speisen**

### **Vorschlag 1**

*Jungschweinbraten „á la Provençé“*

\*\*\*

*Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Putenbrustgeschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce*

\*\*\*

*Gemüselasagne*

### **Vorschlag 2**

*Lachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise*

\*\*\*

*Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Creme Fraiche*

\*\*\*

*Vegetarische Tortelloni in Spinat-Sahnesauce*

\*\*\*

*Kräuterreis*

### **Vorschlag 3**

*Ofenfrischer Leberkäse auf Bierkraut*

\*\*\*

*Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“*

\*\*\*

*Bratkartoffeln*

\*\*\*

*Käsespätzle mit Lauchzweibeln und Paprika*

## **Dessert**

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce*

\*\*\*

*Frischer Obstsalat*

\*\*\*

*Apfelstrudel*

**Preis p. P. € 25,-**