

Brauhaus „Joh. Albrecht“

Adolphsbrücke 7

20457 Hamburg
Tel.040/367740

Fax. 040/367915
hamburg@brauhaus-joh-albrecht.de / www.brauhaus-joh-
albrecht.de

Ihr Ansprechpartner ist Herr Prötz

Vorschläge für Ihre Feier im Brauhaus ab 20 Personen (nur für Gruppen und nicht für einzelne Personen)

Menü 1

Kartoffelrahmsuppe mit gerösteten
Speckwürfeln

Jungschweinbraten“Provence“
mit Bratkartoffeln und hausgemachtem Krautsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 15,90

Menü 2

Tomaten- Basilikumsuppe mit Sahnehäubchen

Der „Brauhausteller“

Medaillons von Pute, Schwein und Rind auf
Gemüsebett mit Sahne- Champignons und Krokette

Schokoladencreme mit Waldfrüchten und Schlagsahne

€ 22,80

Menü 3

Ruccolasalat mit Caesars-Dressing
gebratenen Champignons, Parmesan und Croutons

Putenbrustrolade gefüllt mit Serranoschinken und Mozzarella
auf einem Gemüsebett, Kräuterkartoffeln und Citrus-Basilikumsauce

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

€ 23,80

Menü 4

Rinderkraftbrühe mit Gemüse
und Pfannkuchenstreifen

Knusprige Gänsekeule an Portweinsauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloss

Heisse Kirschen mit Vanilleeis

€ 21,80

Menü 5

Bunte Salatplatte mit Himbeervinaigrette
und marinierter Entenbrust

Frisches Lachsfilet auf Blattspinat
mit Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

€ 22,90

Menü 6

Gemüsesuppe nach „Brauhaus Art“
mit Fleischklößchen

Barbarie- Entenbrust auf Kirsch- Pfeffersauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 22,80

Menü 7

Ruccolasalat mit marinierten Königscrevetten,
Mangowürfeln und Caeserdressing

Waldpilzcremesuppe mit Creme-fraiche
und Speckwürfeln

Kalbsrückensteak auf Rosmarinjus
Röstkartoffeln und buntem Gemüse

Panna Cotta-Himbeer Pfannkuchen mit Vanilleeis

€ 30,90