



Die Buffets

„Braumeisterbuffet“

Kalt

Kleine Schnitzel vom Schwein und Hähnchenbrust
mit Senfcreme und Tomatendip
Minifrikadellen und gebackene Tomaten-Käsebällchen
Sauerkrautbrot mit Obazda
Tatar vom westfälischem Schinken im Ei-Kräuterbett
Matjessalat

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
Apfel-Möhrensalat
Weißkrautsalat mit Paprika und Petersilie
Nudelsalat mit gerösteten Mett-Enden

Warm

Geschmorte Schweineschulter im eigenen Saft mit
Bayrisch-Kraut und Kartoffelknödel

Gemüselasagne mit Käse überbacken

Süss

Schokoladencreme mit Birnenstreifen
Dickmilch mit Kirschen

p.P. 26,00 €



„Brauhaus-Spezial-Buffer“

Kalt

Kleine knusprige Hähnchenbrustfilets mit Zitronen- Joghurtcremé
Frischkäseterrine in Paprikamantel
Geröstete Leberwurst auf Pumpernickel
Tafelspitz kalt aufgeschnitten mit Schnittlauchcreme
Wrapröllchen gefüllt mit Joghurt-Kräuterdip und knackigem Gemüsestreifen

Brotsalat mit Tomate und Schafskäse
Gurken-Tomaten-Salat
Würziger Rindfleischsalat
Reissalat mit Kasslerstreifen

Warm

Haxenfleischpfanne mit Kartoffel-Sauerkrautgratin

Rinderroulade in Burgundersauce
Buttermöhren und Rucola- Kartoffelstampf

Gebratene Auberginescheiben
mit würzigen Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken

Süss

Tiramisu mit Kupferbier
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

p.P. 32,00 €



„Joh Albrecht“-Buffet

Kalt

als Fingerfood am Tisch serviert

Zucchini-Feta-Spiesse mit Knoblauchmarinade
Hackfleischmuffins
Leberkäs im Laugenteig gebacken mit süßem Senf
Räucherlachs auf grünen Kartoffelsalat
Bayrische Spieße mit Schweinsbraten, Kassler, Gurke und Radieschen
Gemüsetatar auf geröstetem Bierbrot

Fenchelsalat mit Schinken und Melone
Thunfischsalat mit Zwiebeln und Tomaten
Scharfer Geflügelsalat mit roten Linsen

Warm am Buffet

Tranchen vom Schweinefilet in Apfel-Salbeibutter
Broccoli und Kroketten

Gemüse- Reispfanne mit Honighähnchen

Kartoffelauflauf mit Kräutersauce

Süss

Sahnequark mit Himbeeren

Weißes und dunkles Mousse geschichtet

p.P. 35,50



„Leineweberbuffet“

Kalt

Hausgemachte Terrine von Forelle und Räucherlachs mit Wasabimousse
Spargelsülze mit Kräutervinaigrette
Zucchini - Röllchen mit Kochschinken
Rote Beet-Carpaccio mit Matjesstreifen

Chicoree -Apfelsalat
Staudensellerie - Tomaten - Salat mit Krebschwänzen
Gurkensalat mit Joghurt-Dressing und Dill
Bohnensalat mit roten Zwiebeln

Warm

Kalbsbraten mit frischem Marktgemüse
und Butterspätzle

Kabeljau mit Kräutersensfsauce
auf Spinatnudeln

Süss

Topfencreme mit Eierlikör und Pfirsiche
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce

p.P. 36,00

B***R***A*U*H*A*U*S
JOH. ALBRECHT



Buffet „Alles drin“

Kalt

Gebratene Streifen vom Leberkäse auf Krautsalat
Marinierter Bergkäse mit gestoßenem Pfeffer
Geröstetes Bierbrot mit Schinkentatar und Sauerrahm
Lauchsalat mit Tomate und Walnüssen
Kartoffel-Gurkensalat mit kleinen Schweineschnitzeln

Warm

Schlemmervariation Brauhaus
Saftiger Schweinebraten, Kassler, ½ Haxe und Nürnberger Würstchen
auf Sauerkraut und Kartoffel- Stampf und Kartoffelklöße

Allgäuer Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln

Süss

Gebrannte Griescreme mit Beerenkompott

p.P. 23,50 €

Preis pro Person inklusive Getränke 53,50 €

Dauer der Pauschale fünf Stunden.

Getränke – Alle hausgebrauten Biere, Hauswein weiß und rot, Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Fassbrause, Brauwasser, stilles Wasser, Kaffeespezialitäten