

B★R★A★U★H★A★U★S
JOH. ALBRECHT



BRAUHAUS BUFFET

ab 30 Personen
for a minimum of 30 people

Kalte Speisen / Cold food

Roastbeef „Rosa gebraten“ mit Remouladensauce

Roastbeef „Medium“ served cold with Sauce remoulade

Italienischer Landschinken mit Rucola und Grana Padano

Italian Ham „Parma Style“ with Rucola and Grana Padano

Hühnchenspieße „Satay Style“ mit Sweet-Chilisauce

Chicken Skewers „Satay Style“ with sweet-chili sauce

„Brauhaus Fischplatte“ mit geräuchertem Lachs, Holländische Matjesfilet und Bratrollmops

„Brauhaus Fish platter“ with smoked salmon, Dutch herring filets
and grilled pickled herring

Mozzarella mit Strauchtomaten

Mozzarella with vine tomatoes

Gemischte Antipasti

Mixed Antipasti

Griechischer Bauernsalat

Greek salad

Garnierte Käseplatte mit Trauben

Cheese selection with grapes

Verschiedene Brotsorten mit Butter

Selection of baguettes and rolls with butter

Warme Speisen / Warm food

Vorschlag 1

Jungschweinbraten „á la Provençé“

Roast pork „Provence style“

Hähnchenbrust in Champignon-Sahnesauce

Chicken breast in creamy mushroom sauce

Frisches Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und Kräuterreis

Fresh vegetables, Potato gratin and herb rice

Vorschlag 2

Seelachsfilet mit Gemüse der Provence und Pommery Senfsauce

Coal fish with Provence vegetables and pommery mustard sauce

Hähnchenbrust in Champignon-Sahnesauce

Chicken breast in creamy mushroom sauce

Spinat-Ricotta-Cannelloni

Spinach and ricotta cannelloni

Kräuterreis

Herb rice

Vorschlag 3

Münchner Weisswürste auf Bierkraut

Bavarian white sausages with beer kraut

Nürnberger Rostbratwürstchen und Ofenfrischer Leberkäse

Nürnberg sausages and oven fresh liver cheese

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Fried potatoes with bacon and onions

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Bavarian noodles in cheese sauce with roasted onions

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Fruits of the forest with vanilla sauce

Frischer Obstsalat

Fresh fruit salad

Apfelstrudel

Apple strudle

Preis p. P. € 39,00

**Bei Gruppen ab 20 Gästen können Sie Ihr Menü
gerne selbst zusammen stellen.**

Das ausgewählte Menü gilt dann für die gesamte Gruppe

For groups of 20 guests or more, you can create your own menu
(The chosen menu is for the entire group)

S U P P E N

Tomatensuppe mit Sahnehaube € 3,50

Tomato soup with cream

Kartoffelsuppe mit gerösteten Speckwürfeln € 3,50

Potato soup with roasted bacon

Lachscremesuppe mit Sahnehaube € 3,50

Cream of salmon soup

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Sahnehaube und Sesam € 4,00

Pumpkin and ginger soup with cream and sesame seeds

S A L A T E

Kleiner gemischter Salat mit Senfdressing,

Cherry-Tomaten und Croutons € 5,00

Small mixed salad with mustard dressing, cherry tomatoes and croutons

Kleiner Römer-Rucola-Salat mit Caeserdressing,

Grana Padano, Cherry-Tomaten und Croutons € 6,50

Small romana-rucola salad with caesers dressing, cherry tomatoes, grana padano & croutons

Kleiner gemischter Salat mit Himbeervinaigrette,

lauwarme Entenbrust und Trauben € 8,50

Small mixed salad with raspberry vinaigrette, warm breast of duck & grapes

Kleiner gemischter Salat mit Limonenvinaigrette und in

Knoblauchöl gebratenen Garnelen € 9,50

Small mixed salad with lime vinaigrette and garlic prawns

HAUPTGERICHTE

**Jungschweinbraten „Provence“ mit
Speck-Krautsalat und Bratkartoffeln € 13,00**
Roast pork „provence“ with cabbage salad and fried potatoes

**Barbarie Entenkeule mit Apfelrotkohl,
Kartoffelkloss und Rotweinjus € 16,00**
Leg of duck with braised red cabbage, potato dumpling and red wine jus

**Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit
Apfelrotkohl und Kartoffelstampf € 16,00**
Beef olive with braised red cabbage and mashed potatoes

**Lachsfilet auf Blattspinat mit
Senfsauce und Schwenkkartoffeln € 17,00**
Filet of salmon with leaf spinach, mustard sauce and fried potatoes

**Rinderfilet (160g rohgewicht) mit grünen Bohnen,
Röstkartoffeln, Grilltomate und Pfeffersauce € 25,00**
Filet of beef (160g) with green beans, roast potatoes, grilled tomato and pepper sauce

DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce € 3,50
Warm apple strudle with vanilla sauce

Rote Grütze mit Vanillesauce € 3,50
Fruits of the forest with vanilla sauce

Schokoladencreme mit Waldfrüchten und Schlagsahne € 4,00
Chocolate creme with friuts of the forest and whipped cream

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis € 4,00
Fresh fruit salad with vanilla ice cream