

B★R★A★U★H★A★U★S  
JOH. ALBRECHT



## B R A U H A U S B U F F E T

**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 Röstwiebeln**

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  
Sensauce 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