



Feiern Sie doch bei uns!!!

Feiern & Buffets



Küchenmeisterbuffet

Salat von Riesengarnelen mit Spaghettini und Mangopesto, Beefbällchen mit gepfeffertes Ananas, Lachstatar mit Apfelkapern, Dattel im Speckmantel mit Manchego, gebratene Hähnchenspieße auf mediterranem Cous-Coussalat, Scheiben von der Flugentenbrust auf buntem Linsensalat, Salat von Kirschtomaten und Mini- Mozzarella in Balsamicodressing, Parmaschinken auf Honigmelone mit frischen Feigen und rotem Pfeffer, verschiedene Anti-Pasti (getrocknete Tomaten, zweierlei Oliven, Zwiebeln in Aceto, gegrillte Paprika und Zucchini, Champignons in Kräutermarinade, eingelegte Artischockenherzen), Crostini mit Olivenpaste und Alioli, Salat von Grönlandgarnelen und grünem Spargel, Schweinefilet auf Rucolasalat mit Balsamicocreame, weiße Tomatenschaumsuppe mit Basilikumcroutons

Rosa gebratene Rinderhüfte im Kräuterbett mit Pfefferbernaise, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin, Tandoori-Hähnchenspieße mit Paprika-Ingwergemüse, Ragout von Lachs und Riesengarnelen in Orangen-Kokossauce, Mandelbrokkoli und Butterreis

Weißer Schokoladenmousse im Weckgläschen mit Erdbeerpüree, Crème brûlée mit Zuckerrohrkruste, Panna cotta mit Honigkirschen, Auswahl an internationalem Käse mit Weintrauben, Brot und Brötchenauswahl
€ 48,50 p. P.

Ob Familienfeiern, Betriebsausflüge, Reisegruppen oder, oder ... wir machen Ihnen ein passendes Angebot. Unser Brauhaus eignet sich für Gesellschaften von ca. 10 - 250 Personen plus Biergarten für 250 Gäste.

Die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten reichen von kleinen Räumen, einer Kombination von verschiedenen Räumen, bis hin zur exklusiven Anmietung des gesamten Brauhauses. Fragen Sie uns bitte, wir stellen Ihnen gerne diese Möglichkeit vor! PKW Parkplatz im Parkhaus, direkt gegenüber.

Besonderer Vorteil für Busreisegruppen: Unser Haus liegt nur ca. 3 - 5 Fahrminuten von der A61 entfernt. Busparkplätze direkt am Haus!

Neben dem üblichen Brauhaus-Service bieten wir für festliche Veranstaltungen unseren Premium-Service. Wir beraten Sie unverbindlich!



Neuenahrer Brauhaus
Hauptstraße 112
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Fon 02641-95066-0
Fax 02641-95066-50
info@neuenahrer-brauhaus.de
www.neuenahrer-brauhaus.de



2012/13



Typisch Brauhaus

Geräucherter Schinken, Pfeffersalami, Münchner Weißwürstchen im Kochtopf mit süßem Senf, kleine Schnitzel, Zwiebelmett, Griebenschmalz, grober Senf, hausgemachte Frikadellen, Eifler Brotkorb

€ 15,80 p. P.

Zusätzlich mit Bratkartoffeln und Leberkäs

Gesamtpreis € 20,50 p. P.

Unser Klassiker

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschmand, Honigmelone mit rohem Schinken, Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings, Ahrtaler Kräutersuppe

Rheinischer Sauerbraten in Mandel-Rosinensauce mit Kartoffelklößen, Medaillons vom Schweinelendchen in Rahmsauce mit frischen Champignons hausgemachte Spätzle und buntes Gemüse vom Markt

Käseplatte mit Brot- und Brötchensorten, Mousse von brauner Schokolade mit verschiedenen Früchten

€ 28,80 p. P.



Braukesselbuffet

Gemischte Fischplatte aus Neptuns Reich, Auswahl an verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Hähnchenbrustfilet in Früchte - Currysauce mit Butterreis, Geschnetzeltes vom Rind in Ingwer-Chilisauce mit Sprossengemüse und Nudeln

Orangen - Grandmarnier Eisbombe

€ 29,50 p. P.

Braumeisterbuffet

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-creme, griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und roten Zwiebeln, Matjescocktail mit Äpfeln, roten Zwiebeln und Senfgurken, Crêperöllchen gefüllt mit gebeiztem Lachs und Dill-Senf sauce, Auswahl an verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings, Brot und Brötchensorten, Butter, Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen

Geschnetzeltes vom Hausschwein mit frischen Champignons und Kräuterrahm, Spätzle, Ahrtaler Spätburgunderbraten vom Ochsen, buntes Gemüse vom Markt und Petersilienkartoffeln Ofenwarmer Apfelstrudel mit Bourbon - Vanillesauce, Nougateisbombe mit Kirschen

€ 31,50 p. P.



Brauer-Menü

kräftige Ochsenbouillon mit Gemüseeinlage, Cordon bleu vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und Salat,

Bayrisch Creme mit Schattenmorellenragout

€ 23,80 p. P.

Ratsherrenbuffet

Graved Lachs an Dill-Senf-Sauce, geräucherte Forelle mit Meerrettichschmand, Tandori - Hähnchenspieße auf Apfel-Lauchsalat mit Curry, Rucola-Oliven-Salat mit Mozzarellaperlen, Kartoffel-Krabben-Salat, Pastasalat in Tomatensauce mit schwarzen Oliven und Knoblauch, verschiedene Salate und Dressings, Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel und Eierstich

Geschmorte Rinderroulade „wie von Oma“ gefüllt mit Speck, Gurke, Zwiebeln, Apfelrotkohl und Butterkartoffeln, Schweinefilet mit Tomate und Käse überbacken, Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt, knusprig gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

Käseauswahl, Brot- und Brötchensorten, Salat von frischem Obst, Crêpe in Orangensauce mit Vanilleeisbombe

€ 38,50 p. P.

Ihre unvergessliche Feier ist unser Ziel · Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne! Alle Buffets auch gerne mit Getränken zum Festpreis.