



SEIT 1904
Brauers
Landarthotel

Alles rund um Ihre Hochzeit...

Die Hochzeit – der schönste Tag im Leben!

Hier finden Sie Vorschläge rund um unsere Menüs, Kuchen, etc.
Gerne besprechen wir alles persönlich und individuell mit Ihnen.





Menü "Hochzeitstraum"

Brauers Brotbuffet: Auswahl an Baguette und unseren selbstgebackenen Broten mit Kräuterbutter, Café de Paris Butter, Eifler Griebenschmalz & Kräuterquark

Brauers großes Salatbuffet mit Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bauernsalat mit Oliven und Feta Käse, Karottensalat, Gurkensalat, marinierte Champignons, gefüllte Mini Paprika, Joghurt Dressing, Balsamico Essig, Olivenöl, Kräutercroutons

Hochzeitssuppe
mit Eierstich und Markklößchen
(In Terrinen am Tisch serviert)

Hauptgang vom Buffet:

Rosa gebratenes Dry Aged Roastbeef (am Buffet tranchiert)
dazu Pfeffersauce und Kräuterbutter
Hähnchenbrust in Mandelpanade
Lachs mit Kräuterkruste
Frühkartoffeln, Tagliatelle, Butterreis und Krokette

Gemüseauswahl mit Mandelbrokkoli, Erbsen & Möhren, Speckbohnen,
Blumenkohl mit Sauce Béchamel

Mousse von weißer und dunkler Callebaut Schokolade, Erdbeermark und Schlagsahne

49,50 EUR/Person



Kuchen-Arrangements

Gerne können wir auf Ihren Wunsch bei unserem Partner der Konditorei Weber in Müllenborn Torten bestellen. Den Preis geben wir dann ohne Aufschlag an Sie weiter.

Alle Angebote der Konditorei finden Sie hier: <https://conditorei-weber.de/>

Arrangement „Kuchengedeck“

Gedeckpreis inkl. Kaffee 8,90 €/Person

Hier haben Sie die Möglichkeit den Kuchen selbst mitzubringen oder ihn bei uns gegen Aufpreis zu bestellen.

Das Arrangement bietet sich ab einer Gruppengröße von 25 Personen an.

Getränkepauschale

Für 4 Stunden inklusive: Bitburger Pils / Vulkan Dunkles / Paulaner Hefeweizen / Hauswein Rot Weiß / Gerolsteiner Sprudel / Coca Cola / Fanta / Zitronenlimonade / Bitter Lemon / Tonicwater / Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle / Johannisbeerenschorle

34,50€/Person

Je weitere angefangene Stunde 6,50€/Person



Hochzeits-Arrangements

Sie möchten im Vorfeld wissen was das alles kostet?
Dann empfehlen sich unsere Hochzeits-Arrangements:

KLASSIK

- Bereitstellung eines stimmungsvollen Festraumes
 - Dekoration im Landart-Stil
 - Blumenschmuck, cremefarbenes Tischband, Kerzen, Servietten
 - Menükarten
 - 1 Glas Sekt zum Aperitif
 - Arrangement „Kuchengedeck“
 - Menü „Hochzeitstraum“
 - Getränkepauschale für 4 Stunden mit unseren Hausweinen, Bier und Softgetränken
 - persönliche Betreuung während der Feier durch fachkundiges Servicepersonal
- 98,00 EUR/Person

SUPERIOR

wie Klassik aber zusätzlich mit:

- einer Digestifrunde bei der Sie aus Folgenden Angeboten wählen: Baileys, Malteser, Fernet Branca, Williams Christ Birne oder Johnny Walker Red Label
- Mitternachtssuppe mit Baguette um 24.00 Uhr

109,00 EUR/Person

EXCLUSIVE

wie Superior aber zusätzlich mit:

- Getränkepauschale für 6 Stunden (statt 5 Stunden) mit unseren Hausweinen, Bier und Softgetränken
- Kaffee während des ganzen Abends
- Candy-Bar

124,00 EUR/Person

Kinderstaffelung:

0-6 Jahre kostenlos

7-11 Jahre 50%

ab 12 Jahre 100%



Suppen, Canapés und mehr ...

Gulaschsuppe	7,50 EUR/Person
Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen	5,90 EUR/Person
Erbsensuppe mit Würstchen	5,90 EUR/Person

Gemischte Canapés belegt und ausgarniert mit:

Camembert, Gouda, geräucherter Lachs, roher Schinken, gekochter Schinken,	2,40 EUR/Stück
--	----------------

Verschiedene belegte Brötchen mit Käse, Wurst und Schinken	2,10 EUR/Stück
---	----------------

Mitternachtsimbiss

Eifeler Wurstbrett Hausmacher Blut- und Leberwurst, Rohesser, Fleischwurst, roher Schinken, Schweinskopfsülze, Essiggurken, Zwiebeln, Tomaten, Butter und Brot	4,00 EUR/Person
--	-----------------

Eifeler Käsebrett Auswahl an verschiedenen Käsesorten mit Trauben, Butter und Brot	5,50 EUR/ Person
--	------------------

Preisänderungen gemäß Preissteigerungen und Änderungen der gesetzlichen Mehrwertsteuer in der Zukunft bleiben vorbehalten.