



SEIT 1904  
**Brauers**  
*Landarthotel*

## *Event & Catering*

Sie planen eine Feier?

Möchten zuhause oder im Restaurant feiern?

Wir bieten für jede Feier die optimale Lösung.  
In unserer Bankettmappe finden Sie viele Vorschläge.

Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihre individuellen Wünsche!

Lassen Sie sich inspirieren von unseren Vorschlägen.

Ihre Katrin Hennen  
und das Team vom Brauers Landarthotel

### *Inhalt*

Fingerfood .....	2
Fingerfood .....	3
Aus unserem 800°C Beefer.....	3
Süße Gläschen .....	4
EVENT-CATERING & PARTYSERVICE .....	5
Brauers Burger & Rippchen Event.....	5
Happy BBQ.....	6
Brauers BBQ .....	7
Brauers Big BBQ.....	8
Klassiker-Buffet .....	9
Mediterranes Buffet.....	10
Alles rund um Ihre Hochzeit... ..	11
Menü "Hochzeitstraum" .....	12
Kuchen-Arrangements .....	13
Hochzeits-Arrangements.....	14
Mitternachtsimbiss.....	15
Trauerfeier.....	15



SEIT 1904  
**Brauers**  
*Landarthotel*

*Fingerfood*

### **Mini Burger**

Unsere Empfehlung für einen außergewöhnlichen Empfang!

#### Tatar Burger

Kleiner Brioche mit Rinderfilettatar, roter Zwiebelmarmelade  
Mayonnaise & Salat 5,50 EUR/St.

#### Graved Lachs Burger

Kleiner Burger mit gebeiztem Dill-Lachs, Crème fraîche, Tomate  
und Zwiebeln 5,00 EUR/St.

#### Vegetarischer Mozzarella Burger

Kleiner Burger mit Mozzarella, Tomate, Balsamico-Creme, Salat  
und Zwiebel 4,00 EUR/St.

#### Riesengarnelen aus Wildfang

Kleiner Burger mit Knoblauchmayonnaise, Salat, Kirschtomate 5,00 EUR/St.

### **Gemischte Canapés belegt und ausgarniert mit:**

Camembert, Gouda,  
geräucherter Lachs,  
roher Schinken,  
gekochter Schinken 3,50 EUR/St.



SEIT 1904  
**Brauers**  
*Landarthotel*  
*Fingerfood*

- Rote Bete Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen 5,50 EUR
- Tomate-Mozzarella Spieße mit Pesto Dip 5,00 EUR
- Cantaloupe Melone mit italienischem Schinken 5,00 EUR
- Vitello Tonnato aus der zarten Kalbshüfte 6,00 EUR
- Gegrillte Antipasti 4,00 EUR
- Marinierte Champignons mit Aioli 4,50 EUR
- Geräucherter Lachs mit Gurkensalat und-Meerrettich 5,00 EUR

*Aus unserem 800° C Beefen*

- Hähnchen Terijaki 4,50 EUR
- Schweinebauch mit Sesam und Terijaki 4,50 EUR
- Garnelen mit Aioli 6,50 EUR
- Roastbeef mit Portweinmarinade 6,50 EUR
- Gemüsestäbchen mit Kräuter dip 3,50 EUR
- Brezel mit Kräuterquark und Schmalz 3,50 EUR



SEIT 1904  
**Brauers**  
*Landarthotel*

## *Süße Gläschen*

- Schokoladenmousse 5,50 EUR
- Vanillemousse 5,50 EUR
- Tonkabohnen Crème brûlée 5,50 EUR
- Panna cotta mit Waldfrüchten 5,50 EUR
- Bunter, saisonaler Obstsalat 5,50 EUR
- Tiramisu mit Amaretto 5,50 EUR



## EVENT-CATERING & PARTYSERVICE

Genießen Sie unsere vielfältigen Buffets aus kalten Vorspeisen, warmen Hauptgängen und verschiedenen Dessertvariationen. Neben Live-Cooking-, Grill- & Barbecuebuffets lassen individuelle Ergänzungen keine Wünsche offen. Unsere Buffets bieten wir ab einer Personenanzahl von 20 an.

### *Brauers Burger & Rippchen Event*

**Live vor Ort zubereitet - wie im „800°C Restaurant“.**

Frisch gegrillt belegen wir die Burger gerne nach Ihren persönlichen Wünschen mit:

- 100% Beef Patty
- BBQ Sauce
- Blattsalat
- sonnengereifte Tomaten
- krosser Speck
- würziger Cheddar
- hausgemachte Mayonnaise
- Essiggurken
- roten Zwiebeln

Zu den Burgern servieren wir Steakhouse Pommes und verschiedene Dips und Saucen wie zum Beispiel hausgemachte Mayonnaise, BBQ-Sauce, Tomatenketchup oder Sour Cream

Brauers zarte BBQ Spare Ribs mit Rosmarinkartoffeln und Krautsalat

24,50 EUR/Person

zzgl. Kosten Koch: 49,00 EUR/Stunde  
(Berechnung inklusive Anfahrt und Aufbau/Abbau)



## Happy BBQ

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, Antipasti, Joghurt Dressing, Balsamico Essig, Olivenöl, Kräutercroutons

\*\*\*\*\*

### *Hauptgang vom Buffet:*

Schweinerücken-/ Schweinenackensteaks  
Gegrillter Schweinebauch  
Würstchen

dazu Steakhouse Pommes und Rosmarinkartoffeln

Verschiedene Dips und Saucen wie zum Beispiel hausgemachte Mayonnaise, BBQ-Sauce oder Tomatenketchup

29,50 EUR/Person



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, Antipasti, Joghurt Dressing, Balsamico Essig, Olivenöl, Kräutercroutons

\*\*\*\*\*

*Hauptgang vom Buffet:*

Pulled Pork vom Eifler Schweinenacken in BBQ Marinade  
Zarte BBQ-Spareribs mit gebackenen Zwiebeln  
Chicken Wings Canadian Style  
Brauers 800 °C Burger nach Ihren Wünschen belegt – mit 100% Rindfleisch von unseren Ochsen aus eigener Haltung  
Veggie Burger

dazu Steakhouse Pommies, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

Verschiedene Dips und Saucen wie zum Beispiel hausgemachte Mayonnaise, BBQ-Sauce, Tomatenketchup oder Sour Cream

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée mit Waldbeeren

39,50 EUR/Person



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, Antipasti, Joghurt Dressing, Balsamico Essig, Olivenöl, Kräutercroutons

\*\*\*\*\*

*Hauptgang vom Buffet:*

Spare Ribs mit Special Marinade  
Rinderfilet Spieße mit Kräuterbutter  
Wildlachs auf Zedernholz gegrillt mit Ahornsirup  
Brauers 800 °C Burger nach Ihren Wünschen belegt – mit 100% Rindfleisch von unseren Ochsen aus eigener Haltung  
Grillgemüse mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln  
dazu Steakhouse Pommes und Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream  
verschiedene Dips und Saucen wie zum Beispiel hausgemachte Mayonnaise, BBQ-Sauce, Tomatenketchup oder Sour Cream

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse von zartschmelzender belgischer Schokolade

59,50 EUR/Person



## *Klassiker-Buffer*

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, Antipasti, Joghurt Dressing, Balsamico Essig, Olivenöl, Kräutercroutons

Ochsenkraftbrühe  
mit handgedrehten Markklößchen,  
Ochsenfleisch und Gemüsejulienne

\*\*\*\*\*

Ochsenbraten mit Rotweinsauce  
Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce

Hähnchenschnitzel

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

Kartoffelgratin, Spätzle, Pommes und Kroketten

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanillesauce

39,50 EUR/Person



## *Mediterranes Buffet*

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

Cantaloupe Melone mit italienischem Schinken, Vitello tonnato von der zarten Kalbshüfte

Tomate Mozzarella mit Basilikum

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

\*\*\*

Tomatensuppe  
mit Crostini und Basilikum

\*\*\*

Saltimbocca von der Hähnchenbrust  
mit Bandnudeln und Grillgemüse

Roastbeef  
mit Champignons und Rosmarinkartoffeln

Saisonale Fischfilets  
mit Kräutersauce und Risotto

\*\*\*

Tiramisu & Pannacotta mit Waldfrüchten

49,50 EUR/Person



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, Antipasti, 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  
Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle, Butterreis und Kroketten

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



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 5 Stunden (statt 4 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%



### **Mitternachtsimbiss**

Eifeler Wurstbrett

Hausmacher Blut- und Leberwurst,

Rohesser, Fleischwurst,

roher Schinken, Schweinskopfsülze,

Essiggurken, Zwiebeln, Tomaten, Butter und Brot

5,50 EUR/Person

Eifeler Käsebrett

Auswahl an verschiedenen Käsesorten

mit Trauben, Butter und Brot

5,50 EUR/ Person

*Trauerfeier*

### **Beerdigungsgedeck**

Belegte Brötchen, Kaffee und Kuchen

16,90 EUR/Person