

Weihnachtsfeiern

GEMEINSAM GENIESSEN IN DER EIFEL

Brauers



800%
Restaurant



Ihre Weihnachtsfeier

So, wie Sie es möchten!

Gerne planen und besprechen wir mit Ihnen individuelle
Wünsche zur Weihnachtsfeier.

Ob Menü, Buffet oder kleine Karte, wir machen Ihren
Jahresabschluss zum Event.

Sprechen Sie uns an und teilen Sie uns noch heute Ihre
Wünsche mit.

Ihre Ansprechpartnerin

Katrin Hennen

Steinborner Str. 5 · 54550 Daun

Tel. +49(0)65 92-2941 · Mail: info@brauers-landarthotel.de

www.brauers-landarthotel.de



Offenes Feuer im Biergarten

Versammeln Sie Ihre Kollegen und Mitarbeiter zu Beginn Ihrer Weihnachtsfeier ums offene Feuer in unserem Biergarten.

Während Sie gemeinsam unsere selbstgebackenen Starters und hausgemachten Glühwein, sowie unseren alkoholfreien Früchtepunsch genießen, bereiten wir alles für einen gemütlichen Weihnachtsfeier-Abend vor. Auf Wunsch können wir auch gerne einen Nikolaus für Sie organisieren, der kleine Präsente verteilt.

(Schlechtwetter Alternative: Empfang auf der überdachten Terrasse.)

Glühweinempfang/Punsch (auch alkoholfrei) pro Person
in Kombination mit:

- Hefeschnecken Paprika/Tomate und Speck/Zwiebel 12,50 €
- Flammkuchen mit Schmand/Speck/Zwiebeln oder vegetarisch 14,50 €
- Weihnachtsplätzchen 8,50 €

Weihnachtsfeier Klassisch

Auswahl an Baguette und unseren selbstgebackenen
Brotchen mit Frischkäse mit Curry, Frischkäse mit getrockneten Tomaten,
Eifler Griebenschmalz & Kräuterquark

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

Rindfleischsuppe
mit Markklößchen und Eierstich

Ochsenbraten mit Rotweinsauce
Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce
Hähnchenschnitzel mit Mandelpanade
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, Pommes und Kroketten
Bunte Gemüseplatte

Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Sahne

Buffet ab 20 Personen.

Bei kleineren Personenzahlen servieren wir das Menü auf Platten.

Preis: 34,50 € pro Person



Das große traditionelle Weihnachtessen

Auswahl an Baguette und unseren selbstgebackenen
Brotchen mit Frischkäse mit Curry, Frischkäse mit
getrockneten Tomaten, Eifler Griebenschmalz & Kräuterquark

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

Maronensuppe mit Kartoffelstroh

Königinnenpasteten mit Ragout vom Kalb

Knuspriger Gänsebraten

Hausgemachte Rinderrouladen

Gefülltes Schweinefilet Duxelles

Apfel-Rotkohl, Rahmwirsing, Rosenkohl mit Speck und Zwiebel

Kartoffelklöße, Butterspätzle, Kartoffelgratin

Gefüllter Bratapfel mit Vanilleeis

Buffet ab 15 Personen.

Bei kleineren Personenzahlen servieren wir das Menü auf Platten.

Preis: 49,00 € pro Person

Als 3 Gang Menü - Preis: 44,00 € pro Person



Weihnachtsfeier Merry X-Mas



Auswahl an Baguette und unseren selbstgebackenen
Brotchen mit Frischkäse mit Curry, Frischkäse mit getrockneten Tomaten,
Eifler Griebenschmalz & Kräuterquark

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

Im Ofen gebackener Truthahn mit einer köstlichen Füllung und dunkler Soße

Apfel-Rotkohl, Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

Kürbisgemüse

gebackene Süßkartoffeln

Kartoffelpüree

Cranberrysoße

Blaubeercrumble mit Vanilleeis

Buffet ab 15 Personen.

Bei kleineren Personenzahlen servieren wir das Menü auf Platten.

Preis: 39,00 € pro Person



Brauers 800°C Weihnachts-BBQ

Auswahl an Baguette und unseren selbstgebackenen
Brotchen mit Frischkäse mit Curry, Frischkäse mit getrockneten Tomaten,
Eifler Griebenschmalz & Kräuterquark

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

Brauers 800°C Burger
mit Cheddar Käse, Zwiebeln, Bacon, Mayonnaise, Salat, Tomate

Marinierter BBQ Braten vom Eifelschwein

Gefüllte Maispouardenbrust

BBQ Prime Rib (Entrecôte)

gefüllte Ofenkartoffel, Steakhouse Pommes, Kartoffelpüree

Mac and Cheese (Macaroni mit Käse)

Grillgemüse

Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Sahne

Buffet ab 30 Personen.

Bei kleineren Personenzahlen servieren wir das Menü auf Platten.

Menüpreis: 49,50 € pro Person

Ohne Prime Rib: 39,50 € pro Person





Ihre Weihnachtsfeier in Ihrer Wunschlocation



Wir liefern Ihr Wunschbuffet in Ihre Location.

Ihre Möglichkeiten:

- Buffet mit Live Cooking: Steaks, Pulled Pork und mehr wird live vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet
- Buffet mit „Burger-do-it-yourself“ Station
- klassisches Buffet

Sie haben Lust bei Ihrem Event auf Beefer, Smoker, Holzkohlegrill oder Gasgrill?

Den Möglichkeiten sind „fast“ keine Grenzen gesetzt! Wir beraten Sie gerne.

Barbecue Buffets

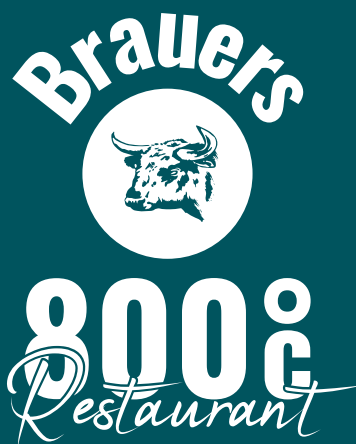
Im Smoker, 800°C Grill und klassischem Gasgrill zubereitet:

- Dry Aged Beef Burger
- Marinierter Wildlachs auf Zedernholz gegrillt
- Marinierte Rinderhüftsteaks vom Ochsen aus eigener Haltung
- BBQ Chicken Wings „Canadian Style“
- Spare Ribs, Pulled Pork oder Schweinenackensteaks

Unsere Beilagen:

- Steakhouse Pommes
- Baked Potatoes mit Sour Cream
- Grillgemüse
- Großes Salatbuffet mit Anti Pasti
- Auswahl an hausgebackenen Broten und Aufstrichen und noch vieles mehr...

Gerne erstellen wir Ihnen Ihr Wunsch-BBQ!



Steinborner Str. 5 · 54550 Daun · Tel. +49(0)65 92-2941 · Mail info@brauers-landarthotel.de

www.brauers-landarthotel.de