



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 im Gläschen.....	3
Aus unserem 800°C Beefer.....	3
Süße Gläschen, Waffeln und Crêpes.....	4
EVENT-CATERING & PARTYSERVICE	5
Brauers Burger & Rippchen Event.....	5
Beef Tasting.....	6
Beef Tasting.....	7
Brauers BBQ	8
Brauers Big BBQ	10
Brauers 800°C Beefer.....	11
Klassiker-Buffer	12
Mediterranes Buffet	13
Alles rund um Ihre Hochzeit... ..	14
Menü "Hochzeitstraum"	15
Kuchen-Arrangements.....	16
Hochzeits-Arrangements.....	17
Suppen, Canapés und mehr	18



SEIT 1904
Brauers
Landarthotel

Fingerfood

Mini Burger

Unsere Empfehlung für einen außergewöhnlichen Empfang!

Tatar Burger

Kleiner Brioche mit Rinderfilettatar, roter Zwiebelmarmelade
Mayonnaise & Salat 4,00 EUR/St.

Graved Lachs Burger

Kleiner Burger mit gebeiztem Dill-Lachs, Crème fraîche, Tomate
und Zwiebeln 4,00 EUR/St.

Vegetarischer Mozzarella Burger

Kleiner Burger mit Mozzarella, Tomate, Balsamico-Creme, Salat
und Zwiebel 3,00 EUR/St.

Riesengarnelen aus Wildfang

Kleiner Burger mit Knoblauchmayonnaise, Salat, Kirschtomate 4,00 EUR/St.

Gemischte Canapés belegt und ausgarniert mit:

Camembert, Gouda,
geräucherter Lachs,
roher Schinken,
gekochter Schinken 2,40 EUR/St.



SEIT 1904
Brauers
Landarthotel

Fingerfood im Gläschen

- Balsamico Linsen Salat mit Sarmersbacher Ziegenkäse und Rucola 4,50 EUR
- Tomate-Mozzarella Spieße mit Pesto Dip 4,00 EUR
- Tatar von der Eifeler geräucherten Forelle mit saurer Sahne, Gurke und Dill 4,50 EUR
- Sashimi vom Lachs und Thunfisch mit Wasabi und Rettich 5,50 EUR
- Cantaloupe Melone mit italienischem Schinken 4,00 EUR
- Vitello Tonnato aus der zarten Kalbshälfte 5,00 EUR
- Geräucherte Entenbrust mit Mangochutney und Sesam 5,00 EUR
- Meeres-Algensalat mit gebratener Garnele 5,00 EUR
- Gegrillte Antipasti 5,00 EUR
- Marinierte Champignons mit Senf-Dilldressing 3,50 EUR
- Geräucherter Lachs mit Rote Beete und Meerrettich 4,00 EUR

Aus unserem 800° C Beefen

- Hähnchenspieße Terijaki 3,50 EUR
- Schweinebauch am Stiel mit Sesam und Terijaki 3,50 EUR
- Garnelenspieß mit Aioli 5,50 EUR
- Roastbeef mit Portweinmarinade 4,00 EUR
- Gemüsespießchen mit Kräuterdip 3,00 EUR



SEIT 1904
Brauers
Landarthotel

Süße Gläschen, Waffeln und Crêpes

- Süße Kuchen im Gläschen: je 4,00 EUR
 - Bienenstich
 - Schwarzwälder Kirsch
 - Käse-Sahne
 - Erdbeertörtchen
- Schokoladenmousse 4,50 EUR
- Vanillemousse 4,50 EUR
- Tonkabohnen Crème brûlée 4,50 EUR
- Panna cotta mit Waldfrüchten 4,00 EUR
- Bunter, saisonaler Obstsalat 3,50 EUR
- Tiramisu mit Amaretto 4,00 EUR

- Große Waffel- und Crêpesstation – süß und herzhaft 8,90 EUR
 - Mit verschiedenen Toppings wie z.B bunten Streuseln, Schokoladensoße, karamellisierte Mandeln, Tomate Mozzarella Käse und Schinken, usw.

Gerne können Sie auch eine Auswahl nach Ihren Wünschen zusammenstellen und wir machen Ihnen ein Angebot mit einem Preis pro Person!



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
- handgemachte 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 Frühkartoffeln

24,50 EUR/Person

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



Beef Tasting

Eines unserer beliebtesten Events mit verschiedenen Themen wie z.B. **Surf & Turf** mit Hummer und Seafood kombinierte Fleischsorten oder mit unseren **einzigartigen Rindfleischsorten**.

Unser Beeftasting steht ganz unter dem Motto: Was sie schon immer über gutes Fleisch wissen und „schmecken“ wollten! Wir führen Sie dabei nicht nur in die Kunst der perfekten Zutaten, der Trockenreifung und vor allem der Zubereitung auf unserem 800°C-Grill ein, sondern Sie können beim Anrichten der Gänge auch tatkräftig mitwirken und nicht zuletzt: das Ergebnis genießen!

Wie läuft so ein Tasting konkret ab?

Unser Küchenteam wird Sie durch den geschmacksintensiven Abend führen. In vier Gängen werden Sie lernen, wie das Fleisch perfekt zubereitet wird. Dabei werden Sie immer wieder tatkräftig mit einbezogen, um vor allem das Ergebnis auszukosten und die Unterschiede zu schmecken. Unser Beeftasting ist ab 79 EUR pro Person ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen entweder an festen Terminen buchbar oder als privates Tasting auf Anfrage möglich.



Beef Tasting

Rindfleisch erleben!

Amuse-Gueule / Vorspeise/ 4 Fleischsorten in 2 Gängen serviert /Dessert

Unser Koch kalkuliert hier 500g Rohgewicht Fleisch pro Person, gerne sprechen wir
Ihr Beeftasting – Menü persönlich und individuell mit Ihnen ab.

Fleischsorten

Australisches Jacks Creek Wagyu & Black Angus / Irisches John Stone DRY AGED /
Französisches Charolais Tomahawk / USA Nebraska Beef / Japanisches MIYAZAKI
WAGYU / DRY AGED Beef aus der Eifel von uns selbst selektiert und gereift / Pata
Negra (Iberico) Schweinefleisch / Livar Klosterschwein Rippchen

Auch verfügbar als Catering.

ab 79,00€ pro Person



Happy BBQ

Salatbuffet mit Kartoffelsalat, Nudelsalat,
grüner Salat mit Gurken und Tomaten
dazu Brötchen mit Kräuterbutter und Kräuterquark

Hauptgang vom Buffet:

Chicken Wings Canadian Style
Schweinerücken-/ Schweinenackensteaks
Gegrillter Schweinebauch
Würstchen

dazu Steakhouse Pommes und Frühkartoffeln

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

29,50 EUR/Person



Brauers 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:

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
Gegrillte Maiskolben

dazu Steakhouse Pommes und Frühkartoffeln und Speckbohnen

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

Pannacotta mit Waldbeeren

39,50 EUR/Person



Brauers Brotbuffet: Auswahl an Baguette und unseren selbstgebackenen
Brotten 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:

BBQ Baby Back Ribs mit Special Marinade
Jack's Creek Wagyu Brisket aus dem Smoker
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
Chicken Wings Canadian Style
Grillgemüse mit Zucchini, Paprika, Lauch und Zwiebeln
Champignons und Zwiebeln
dazu Steakhouse Pommes und Baked Potatoes 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



Beef Tatar vom Rinderfilet
im Brioche-Bun mit roter Zwiebelmarmelade und Kapernbeere

Brauers Brotbuffet: Auswahl an Baguette und unseren selbstgebackenen
Brotten 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

DRY AGED Rib Eye Steak aus eigener Haltung
Zartes Limousin Rinderfilet 14 Tage am Knochen gereift
Black Angus Flank Steak von Jack`s Creek

Champignons, Zwiebeln, Grillgemüse von Paprika, Zucchini und Lauch
Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln

Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanillesauce

54,50 EUR/Person



Brauers Brotbuffet: Auswahl an Baguette und unseren selbstgebackenen
Brotten 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

34,50 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

Rosa gebratene Rinderhüfte
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
Frühkartoffeln, 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%



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. (Stand: 17.01.2023)