





SEIT 1904  
**Brauers**  
*Landarthotel*

## Fingerfood

nŵv äuuw

ŵw HŵAäv ēuwŵv äŵAäv Hŵ w

nŵv äuuw

cAŵw uR&w HŵAŵw uRŵv AHŵAŵv wŵR ŵv ŵv  
 Aŵw

ŵv ŵvŵw

Fuŵv f&ŵv äuuw

cAŵw äuuw Hŵŵw ŵAcŵw uHw uŵw RHŵv Aŵv

ŵv ŵvŵw

nŵv

nRŵAAŵv äuuw

cAŵv äuuw HŵRŵAAŵv RHŵv ŵRcu HŵAŵv äŵv Aŵv

ŵv ŵvŵw

Aŵv

ŵv Aŵv

cAŵv äuuw HŵRAŵHŵR ŵv Aŵv cŵŵRHŵv

ŵv ŵvŵw

FHŵv

ŵv

Aŵv äŵv ŵŵv

Hŵv

ŵv ŵvŵw

KHŵv FRäŵv

uŵ&uŵv f&ŵv

uR&uŵv

R&ŵv &ŵv



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 Kalbshüfte 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

o



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
  - 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!*



SEIT 1904  
**Brauers**  
*Landarthotel*

## 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.

### *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 Küchenchef Christoph Bauer 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



## 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, gefüllte Mini Paprika, 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

Schweinerücken-/ Schweinenackensteaks

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

39,50 EUR/Person





SEIT 1904  
**Brauers**  
*Landarthotel*

## *Brauers Big 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, gefüllte Mini Paprika, 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

59,50 EUR/Person



SEIT 1904  
**Brauers**  
*Landarthotel*

## *Brauers 800° C Beefer*

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**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

59,50 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,  
gefüllte Mini Paprika, 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,  
gefüllte Mini Paprika, 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, 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 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: [www.conditorei-weber.de](http://www.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 / Orangesaft / 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:

### STANDARD

- Bereitstellung eines stimmungsvollen Festraumes
- Dekoration im Standardformat
- 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 Standard 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