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 9
Brauers 800°C Beefer 10
Klassiker-Buffet 11
Mediterranes Buffet 12
Alles rund um Ihre Hochzeit 13
Menü "Hochzeitstraum" 14
Kuchen-Arrangements 15
Hochzeits-Arrangements 16
Suppen, Canapés und mehr 17

SEIT 1904

Brauers Landarthotel

Fingerfood

Mini Burger

Unsere Empfehlung für einen außergewöhnlichen Empfang!

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

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

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

Riesengarnelen aus Wildfang — 4,00 EUR/St.
Kleiner Burger mit Knoblauchmayonnaise, Salat, Kirschtomate

Gemischte Canapés belegt und ausgarniert mit: — 2,40 EUR/St.

Camembert, Gouda,
geräucherter Lachs,
roher Schinken,
gekochter Schinken

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 Beefer

• 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

  -

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 Créme 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!

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)

SEIT 1904

Brauers Landarthotel

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

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

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

SEIT 1904

Brauers Landarthotel

Klassiker-Buffet

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

SEIT 1904

Brauers Landarthotel

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

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