



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.....	6
Happy BBQ	7
Brauers BBQ.....	8
Brauers Big BBQ	9
Klassiker-Buffer.....	10
Mediterranes Buffet.....	11
Alles rund um Ihre Hochzeit.....	12
Menü "Hochzeitstraum"	13
Kuchen-Arrangements	14
Hochzeits-Arrangements	15
Mitternachtsimbiss	16
Trauerfeier	16



Mini Burger

Unsere Empfehlung für einen außergewöhnlichen Empfang!

Tatar Burger

Kleiner Brioche mit Rinderfilettatar, roter Zwiebelmarmelade
Mayonnaise & Salat

6,50 EUR/St.

Graved Lachs Burger

Kleiner Burger mit gebeiztem Dill-Lachs, Crème fraîche, Tomate
und Zwiebeln

5,80 EUR/St.

Vegetarischer Mozzarella Burger

Kleiner Burger mit Mozzarella, Tomate, Balsamico-Creme, Salat
und Zwiebel

4,90 EUR/St.

Riesengarnelen aus Wildfang

Kleiner Burger mit Knoblauchmayonnaise, Salat, Kirschtomate

5,80 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 6,50 EUR
- Tomate-Mozzarella Spieße mit Pesto Dip 5,80 EUR
- Cantaloupe Melone mit italienischem Schinken 5,80 EUR
- Vitello Tonnato aus der zarten Kalbshüfte 6,80 EUR
- Gegrillte Antipasti 4,90 EUR
- Marinierte Champignons mit Aioli 5,00 EUR
- Geräucherter Lachs mit Gurkensalat und Meerrettich 5,80 EUR

Aus unserem 800°C Beefeier

- Hähnchen Terijaki 5,00 EUR
- Schweinebauch mit Sesam und Terijaki 5,00 EUR
- Garnelen mit Aioli 7,50 EUR
- Roastbeef mit Portweinmarinade 7,50 EUR
- Gemüsestäbchen mit Kräuterdip 3,90 EUR
- Brezel mit Kräuterquark und Schmalz 3,90 EUR



SEIT 1904
Brauers
Landarthotel

Süße Gläschen

- | | |
|--------------------------------|----------|
| • Schokoladenmousse | 5,90 EUR |
| • Vanillemousse | 5,90 EUR |
| • Tonkabohnen Crème brûlée | 5,90 EUR |
| • Panna cotta mit Waldfrüchten | 5,90 EUR |
| • Bunter, saisonaler Obstsalat | 5,90 EUR |
| • Tiramisu mit Amaretto | 5,90 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 25 an.



SEIT 1904
Brauers
Landarthotel
Brauers Burger & Rippchen Event

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

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

29,90 EUR/Person
zzgl. Kosten je Koch: 49,00 EUR/Stunde
(Berechnung inklusive Anfahrt und Aufbau/Abbau)



SEIT 1904
Brauers
Landarthotel

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:

Brauers 800 °C Burger nach Ihren Wünschen belegt – mit 100% Rindfleisch von unseren Ochsen aus eigener Haltung
Schweinerücken-/ Schweinenackensteaks
Gegrillter Schweinebauch
Würstchen

dazu Steakhouse Pommes und Rosmarinkartoffeln

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

34,90 EUR/Person

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



SEIT 1904
Brauers
Landarthotel

Brauers BBQ

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:

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 Pommes, 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



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, 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



SEIT 1904
Brauers
Landarthotel

Klassiker-Bufferet

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

Brauers großes Salatbufferet 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

Vanilleeis mit heißen Kirschen

39,90 EUR/Person



Mediterranes Buffet

Brauers Brotbuffet: Auswahl an Baguette und unseren selbstgebackenen
Brotten 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

54,90 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

54,90 EUR/Person



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 / 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:**

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

103,00 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

114,00 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

135,00 EUR/Person

Kinderstaffelung:

0-6 Jahre kostenlos

7-11 Jahre 50%

ab 12 Jahre 100%

Mitternachtsimbiss

Mitternachtsimbiss

Eifeler Wurstbrett

Hausmacher Blut- und Leberwurst,

Rohesser, Fleischwurst,

roher Schinken, Schweinskopfsülze,

Essiggurken, Zwiebeln, Tomaten, Butter und Brot

6,50 EUR/Person

Eifeler Käsebrett

Auswahl an verschiedenen Käsesorten

mit Trauben, Butter und Brot

6,50 EUR/ Person

Gulaschsuppe mit Brot

8,50 EUR/ Person

Trauerfeier

Beerdigungsgedeck

Belegte Brötchen, Kaffee und Kuchen

17,90 EUR/Person