



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 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:

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