

HOFBRÄU AM ALTEN RATHAUS — BIELEFELD —



MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

MENÜVORSCHLAG 1

VORSPEISE

Rinderkraftbrühe mit Flädle

– oder –

Kleiner Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse

HAUPTGANG

Schnitzel vom Schwein mit Pilzrahmsoße,
dazu Pommes frites

– oder –

Filet vom Lachs an Kräutersoße
mit Zuckerschoten und Karottenpüree

– oder –

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

DESSERT

Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus

ALS 3-GÄNGE-MENÜ:
29,90 € P.P.

ALS 2-GÄNGE-MENÜ:
24,90 € P.P.

MENÜVORSCHLAG 2

VORSPEISE (ALS TISCHBUFFET)

Unsere Hofbräu Brotzeitbrettl
mit verschiedenen Wurst- und Käse-Aufschnitten,
dazu verschiedene Dips mit Brot & Brezel

HAUPTGANG

Brauhauspfanne mit gezupftem Haxenfleisch,
Rotkohl und Bratkartoffeln

– oder –

Filet vom Lachs an Kräutersoße
mit Zuckerschoten und Karottenpüree

– oder –

Hausgemachte Laugenknödel mit Pilzrahmsoße

DESSERT

Crème brûlée von weißer Schokolade
und Orange

ALS 3-GÄNGE-MENÜ:
39,90 € P.P.

ALS 2-GÄNGE-MENÜ:
34,90 € P.P.

MENÜVORSCHLAG 3

VORSPEISE

Karamellisierter Ziegenkäse
mit eingelegter Birne und Feldsalat

HAUPTGANG

Zwiebelrostbraten mit Pfeffersoße,
Bohnen und Bratkartoffeln

– oder –

Filet vom Lachs an Kräutersoße
mit Zuckerschoten und Karottenpüree

– oder –

Hausgemachte Kaspressknödel
mit Feldsalat in leichter Vinaigrette
und Brezel-Croûtons

DESSERT

Crème brûlée von weißer Schokolade
und Orange

ALS 3-GÄNGE-MENÜ:
44,90 € P.P.

ALS 2-GÄNGE-MENÜ:
39,90 € P.P.

BUFFETVORSCHLAG 1

„DER GOURMET-BAYER“

VORSPEISEN

Obatzda mit frischen Brezeln

Hofbräu Brotzeitbrettl mit verschiedenem Aufschnitt,
Radieserl, Radi und Gewürzgurken

Weisswurst mit süßem Senf

HAUPTGÄNGE

Hofbräu-Schweinsbraten in Dunkelbiersoße

Lachsfilet an Rieslingsoße

Beilagen:

Hausgemachte Laugenknödel

Kleine Kartoffeln

Rotkohl und Sauerkraut

Kartoffelgratin

DESSERT

Bayerische Creme mit Früchten

„DER GOURMET BAYER“

48,90 € P.P.

BUFFETVORSCHLAG 2

„DER KLASSIKER“

VORSPEISEN

Hofbräu Brotzeitbrettl mit verschiedenem Aufschnitt
Verschiedene Blattsalate mit bunten Rohkostsalaten

HAUPTGÄNGE

Hofbräu-Schweinsbraten in Dunkelbiersoße

Leberkäse auf Schmorzwiebeln,
dazu Senf

Lachsfilet an Rieslingsoße

Beilagen:

Spätzle

Laugenknödel und Kartoffelklöße

Sauerkraut und Rotkohl

DESSERT

Bayerische Creme mit Früchten

„DER KLASSIKER“

44,90 € P.P.

BUFFETVORSCHLAG 3

„DER RUSTIKALE BAYER“

VORSPEISEN

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
Hofbräu Brotzeitbrettl mit verschiedenem Aufschnitt
Radieserl und Essiggurken

HAUPTGÄNGE

Biergulasch vom Rind
Lachsforelle mit Rieslingsoße

Beilagen:

Laugen-Serviettenknödel mit Pilzrahmsoße
Spätzle und kleine Kartoffeln
Sauerkraut und Rotkohl

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

„DER RUSTIKALE BAYER“

39,90 € P. P.

BUFFETVORSCHLAG 4

„DER BAYER“

VORSPEISEN

Obatzda mit frischen Brezeln

Hofbräu Brotzeitbrettl mit verschiedenem Aufschnitt

HAUPTGÄNGE

Hofbräu-Schweinsbraten in Dunkelbiersoße

Leberkäse auf geschmorten Zwiebeln

Lachsfilet in Folie mit Kräutern und Zitrone

Von der Tranchierstation:

Rosa gebratener Rinderrücken mit Pfefferrahmsoße

Beilagen:

Laugen-Serviettenplatten in Pilzrahmsoße

Butter-Spätzle und Kartoffelklösse

Rotkohl und Sauerkraut

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

„DER BAYER“
55,90 € P.P.

FRAGEN? WÜNSCHE?

Alle Menüs und Buffets können individuell an Ihre Wünsche angepasst und verändert werden. Kontaktieren Sie uns gern.

Wir sind für Sie da!

Hofbräu am Alten Rathaus
Niederwall 25
33602 Bielefeld

Telefon: 0521 98906668
E-Mail: info@hofbraeu-bi.de