



# *Feste Feiern*

Planen Sie Ihre Feier im Gütersloher Brauhaus  
und wir begleiten Sie vom ersten Gespräch  
bis zum Abschluss Ihres Events.



# Buffet-Vorschläge

*Buchbar ab 20 Personen*

*Getränke a la carte*

## Buffet 1

**Saisonale Salatauswahl**  
mit Dressings zur Wahl

\*\*\*

**Gebackener Jungschweinebraten**  
in grüner Pfefferrahmsauce

*oder*

**Geschmorte Ochsenkeule**  
in Burgunder- Preiselbeerrahm

\*\*\*

**Geschnetzeltes**  
**vom Delbrücker Landhahn**  
mit Wiesenchampignons

**Feines Gemüse vom Markt**  
mit gebräunter Butter

**Risoleekartoffeln, Spätzle**

\*\*\*

**Frischkäse- Creme**  
mit Früchten

**Vanille- Creme**  
mit Schlagrahm

**€ 22,00**  
pro Person

## Buffet 2

**Italienischer Landschinken**  
mit Melonenspalten

**Tomate- Mozzarella**  
mit Basilikumpesto

**Saisonale Salatauswahl**  
mit Dressings zur Wahl

\*\*\*

**Schweine- Medaillons**  
in Pommery- Senfsauce

**Poulardenbrustfilet**  
in Rieslingrahm

**Feines Gemüse vom Markt**  
mit gebräunter Butter

**Risoleekartoffeln, Kroketten**

\*\*\*

**Eisvariation**

**Rote Grütze**  
mit Vanillesauce

**€ 25,00**  
pro Person

### **Buffet 3**

**Italienischer Landschinken**  
mit Melonenspalten

**Tomate- Mozzarella**  
mit Basilikumpesto

**Saisonale Salatauswahl**  
mit Dressings zur Wahl

\*\*\*

**Schweine- Medaillons**  
in Pommery- Senfsauce

**Poulardenbrustfilet**  
in Rieslingrahm

**Spaghetti Rucola**  
mit getrockneten Tomaten

**Feines Gemüse vom Markt**  
mit gebräunter Butter

**Risoleekartoffeln, Kroketten**

\*\*\*

**Frischkäse- Creme**  
mit Früchten

**Vanille- Creme**  
mit Schlagrahm

**€ 27,50**  
pro Person

### **Buffet 4**

**Rinderkraftbrühe**  
mit feiner Einlage  
(am Tisch serviert)

\*\*\*

**Italienischer Landschinken**  
mit Melonenspalten

**Tomate – Mozzarella**  
mit Basilikumpesto

**Geräucherter Lachs, Forellenfilets**

**Saisonale Salatauswahl**  
mit Dressings zur Wahl

\*\*\*

**Poulardenbrustfilet „Waldonaiser Art“**  
mit Tomaten und Feta gratiniert

**Geschmorte Rinderhüfte**  
in Burgundersauce

**Feines Gemüse**  
mit gebräunter Butter und Speckböhnchen

**Rosmarinkartoffeln, Kroketten**

\*\*\*

**Bayrisch Creme**  
mit Himbeermark

**Creme von dunkler Schokolade**  
mit Mandeln

**€ 31,00**  
pro Person

# Feier Pauschalen

*Ob Geburtstag, Jubiläum oder Hochzeit...*

*Ganz nach Ihren Wünschen...*

Um Ihre Veranstaltung so perfekt wie möglich zu gestalten, können wir Ihre individuellen Wünsche in unsere Pauschalen einfließen lassen. So können wir bei einem persönlichen Gespräch Ihr Essen und Ihre Getränke berücksichtigen und kalkulieren. Grundsätzlich fassen wir alle Absprachen zusammen und unterbreiten Ihnen ein für Sie passendes Angebot.

*Unsere Pauschal-Angebote umfassen folgende Leistungen:*

- Buffet laut Angebot
- Getränke laut Angebot
- Raummiete und Endreinigung
  - Buffetausschilderung
  - Stuhlhussen
- Bedienung von Veranstaltungsbeginn 9 Stunden
- Bei Hochzeitsfeiern bringen wir das Brautpaar nach der Veranstaltung nach Hause oder in das gebuchte Hotel (Umkreis von 10 km)

*Extras:*

- Getränkeabrechnung nach Verzehr ab 3:00 Uhr
  - Menükarten ab € 2,30 pro Stück
  - Serviceleitung ab 3:00 Uhr: € 26,00/h
  - Servicekraft ab 3:00 Uhr: € 22,00/h

*Mitternachts-Snack*

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettentchen  
€ 3,80/Person

Spiegeleier frisch aus der Pfanne  
mit Landbrot, Gewürzgurken, Landschinken und Butter  
€ 5,50

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen unsere Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee oder Espresso  
(Berechnung nach Verzehr)

*Neu ab 2018*

# *Street-Food-Buffer*

Kulinarische Genüsse von den Märkten und Straßen der Welt

Modernes internationales Street-Food-Buffer für Ihre Feier  
in unserem neuen Wintergarten.

*Inklusive:*

Gütersloher Pilsener hell und dunkel  
König Ludwig Weizenbier und Weizen alkoholfrei  
(oder überraschen Sie Ihre Gäste mit einem hellen Craft-Beer)

Dornfelder, Rotwein  
Grauburgunder, Weißwein

Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft  
Apollinaris Selection

Diverse Spirituosen zur Wahl

Buchbar für 20 – 50 Personen

ab € 55,00  
pro Person

# Buffet A

Unser „Birthday-Buffer“

**Tomatencreme-Suppe**  
mit Grießklößen

oder

**Rinderkraftsuppe**  
mit feiner Einlage  
(am Tisch serviert)

\*\*\*

2 Sorten zur Wahl:

**Medaillons vom Jungschwein**

**Geschmorte Schweinebäckchen**

**Cordon blue von der Pute**

**Pouardenbrust-Filet**

**Bierkrustenbraten vom Jungschwein**

**Geschmorter Tafelspitz vom Weiderind**

Saucen zur Auswahl:

Sherry-Rahmsauce, Thymianrahm,  
Rieslingsauce, Orangen-Pfeffersauce,  
Pommery-Senf-Sauce,  
Rahmsauce mit Wiesenchampignons,  
Burgunder-Preiselbeer-Sauce

\*\*\*

**Feines Marktgemüse**  
mit gebräunter Butter

oder

**Saisonales Salatbuffet**  
mit Dressings zur Wahl  
und ofenfrischem Baguette

\*\*\*

Risoleekartoffeln, Kroketten

2 Sorten zur Wahl:

**Cappuccino-Creme**  
mit Schlagrahm

**Bayrische-Creme**  
mit Erdbeermark

**Creme von der dunklen Schokolade**  
mit Mandeln

**Limetten-Creme**  
mit Sahne

## Getränke

Grauburgunder, Weißwein  
Dornfelder, Rotwein

Gütersloher Pilsener hell und dunkel  
König- Ludwig Weizenbier

Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft  
Apollinaris Selection

3 Sorten zur Wahl:

Ramazzotti, Jägermeister, Obstler, Roter,  
Dalkebitter, Dalke Sandora

Pauschale gültig  
zum Beispiel  
von 18:00 Uhr - 3:00 Uhr

(Buchbar ab 20 Personen)  
pro Person

**€ 58,00**

Kinder bis 5 Jahren frei  
Kinder von 5-12 Jahren € 25,00

# Buffet B

**Hochzeitsuppe**  
mit Markklößen und feiner Einlage  
(am Tisch serviert)

\*\*\*

**Mozzarella**  
**mit sonnengereiften Tomaten**  
und Basilikum- Pesto

**Zweierlei vom Matjes**  
mit Apfel- Zwiebel- Rahm

**Italienischer luftgetrockneter Schinken**  
an Melonenkugeln

**Salate der Saison**  
mit Dressings zur Wahl  
und ofenfrischem Baguette

\*\*\*

**Filet von der Poulardenbrust**  
auf Zitronen- Rosmarinsauce

**Bäckchen vom Jungschwein**  
in Thymiansauce

**Bandnudeln mit mediterranem Gemüse**  
in Tomaten-Sahnesauce

**Feines Gemüse vom Markt**  
mit gebräunter Butter

**Risoleékartoffeln, Kroketten**

\*\*\*

*Am Buffet in Weckgläsern serviert*

**Creme von dunkler Schokolade**  
mit Schlagrahm

**Bayerische Creme**  
mit Erdbeer- und Mangomark

\*\*\*

**Zur späten Stunde:**

**Legendäre Currywurst**  
mit ofenfrischem Baguette

## Getränke

### **Empfang**

Prosecco, Prosecco- Cassis,  
Prosecco – Orangensaft, Orangensaft

\*\*\*

Grauburgunder, Weißwein  
Dornfelder, Rotwein

Gütersloher Pilsener hell und dunkel  
König- Ludwig Weizenbier

Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft  
Apollinaris Selection

Ramazzotti, Obstler, Saure Kirsche,  
Jim Beam, Bacardi

Kaffeebuffet

Pauschale gültig  
zum Beispiel  
von 18:00 Uhr - 3:00 Uhr

(Buchbar ab 60 Personen)  
pro Person

**€ 75,00**

Kinder bis 5 Jahren frei  
Kinder von 5-12 Jahren € 25,00

# Buffet C

**Hochzeitsuppe**  
mit Markklößen und feiner Einlage  
(am Tisch serviert)

\*\*\*

**Feiner Räucher- und Graved-Lachs**  
mit Sahnemeerrettich  
und Senf- Dill- Sauce

**Anti- Pasti**  
gegrilltes Gemüse in Olivenöl mariniert

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
mit Kräuterremoularde

**Saisonales Salatbuffet**  
mit Dressings zur Wahl  
und ofenfrischem Baguette

\*\*\*

**Geschmorte Rinderhüfte**  
in Burgunder- Preiselbeerrahm

**Medaillons vom Jungschwein**  
mit Estragonsauce

**Pochiertes Lachsfilet**  
auf Orangen- Pfeffersauce

**Spaghetti- Rucola**  
mit getrockneten Tomaten  
in Oliven- Knoblauch- Öl

**Feines Gemüse vom Markt**  
mit gebräunter Butter

**Kartoffelgratin, Röstis, Tagliatelle**

\*\*\*

*Am Buffet in Weckgläsern serviert*

**Bayrisch- Creme**  
mit Himbeer- und Erdbeermarkmark

**Joghurt- Limetten- Terrine**  
auf Frucht- Ragout

**Schoko- Creme- Brûlé**  
mit Erdbeeren (saisonal)

\*\*\*

**Zur späten Stunde:**

**Legendäre Currywurst**  
mit ofenfrischem Baguette

## Getränke

### **Empfang**

Prosecco, Prosecco – Orangensaft,  
Prosecco mit Cassis, Hugo

\*\*\*

Grauburgunder, Weißwein  
Merlot, Rotwein  
Alamo, Rosé, halbtrocken

Gütersloher Pilsener hell und dunkel  
König- Ludwig Weizenbier

Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft  
Apollinaris Selection

Williams Birne, Jim Beam, Bacardi,  
Dalke- Bitter,  
Feine Fruchtspirituosen

Kaffeebuffet

Pauschale gültig  
zum Beispiel  
von 18:00 Uhr - 3:00 Uhr

(Buchbar ab 60 Personen)  
pro Person

**€ 81,50**

Kinder bis 5 Jahren frei  
Kinder von 5-12 Jahren € 25,00



# Buffet D

**Hochzeitsuppe**  
mit Markklößen und feiner Einlage  
(am Tisch serviert)

\*\*\*

**Anti - Pasti**  
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl mariniert

**Garnelen im Kartoffelnest**  
mit Sweet- Chili- Sauce

**Variation von Räucherfischen**  
Räucherlachs, Stremellachs und Forelle

**Vitello Tonato**  
mit Thunfischcreme

**Ziegenkäse im Speckmantel**  
an Fruchtchutney

**Saisonales Salatbuffet**  
mit Dressings zur Wahl  
und ofenfrischem Baguette

\*\*\*

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
in Cognac- Pfeffersauce

**Filet von der Poulardenbrust**  
„Waldonaiser Art“  
mit Tomaten und Fetakäse gratiniert

**Medaillons vom Jungschwein**  
mit Cassis- Scharlottenrahm

**Zanderfilet vom Grill**  
in leichter Dill- Rahmsauce

**Feines Gemüse vom Markt**  
mit gebräunter Butter

**Risoléekartoffeln, Tagliatelle, Kroketten**

\*\*\*

*Am Buffet in Weckgläsern serviert*

**Zweierlei von der Mousse au chocolate**  
mit karamellisierten Mandeln

**Mascarpone- Creme**  
mit Waldfrüchten

**Erdbeer- Tiramisu**  
mit Mangomark

\*\*\*

**Zur späten Stunde:**

**Legendäre Currywurst**  
mit ofenfrischem Baguette

## Getränke

### **Empfang**

Prosecco, Prosecco – Orangensaft,  
Prosecco mit Cassis, Helga

\*\*\*

Grauburgunder, Weißwein  
Merlot, Rotwein  
Alamo, Rosé, halbtrocken

Gütersloher Pilsener hell und dunkel  
König- Ludwig Weizenbier

Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft  
Apollinaris Selection

Williams Birne, Jim Beam, Bacardi,  
Grappa, Ramazzotti,  
Feine Fruchtspirituosen

Kaffeebuffet

Pauschale gültig  
zum Beispiel  
von 18:00 Uhr - 3:00 Uhr

(Buchbar ab 60 Personen)  
pro Person

**€ 87,50**

Kinder bis 5 Jahren frei  
Kinder von 5-12 Jahren € 25,00