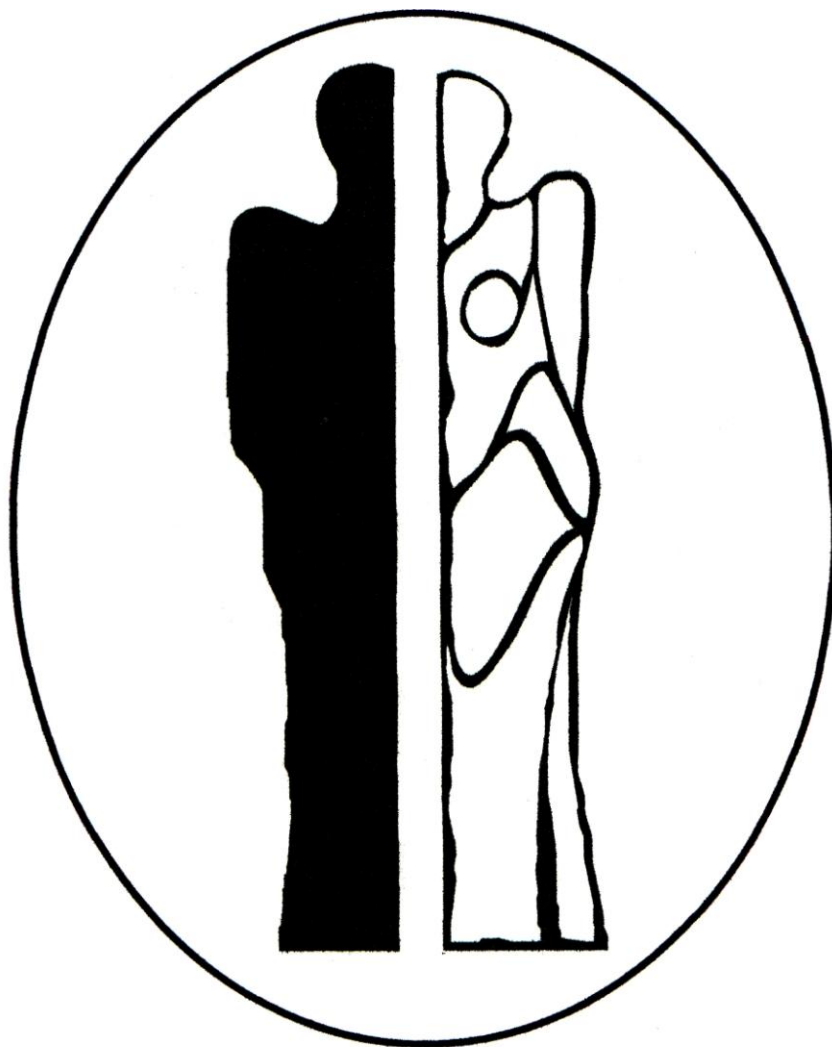


Restaurant
Brauhaus Bohnsdorf

Buntzelstrasse 89-12526 Berlin

Tel.: 030 / 6767913



*..... Ihr gastronomisches Ziel in
Bohnsdorf!*

FESTE FEIERN

GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN

Sehr geehrter Gast,

*Wir bedanken uns sehr herzlich für Ihr Interesse an
unserm Hause.*

*Es gibt noch viel zu planen und zu organisieren,
damit Ihre Feier ein unvergessliches Ereignis wird.*

Wir sind Ihnen dabei gerne behilflich!

Herzlich Willkommen!

Ihr Andreas Balster

&

Team

RÄUMLICHKEITEN

Unser Restaurant für 10 bis 70 Personen lädt

Sie jederzeit zum Essen, Feiern ein

*So finden Sie auch für Ihre Feier bei uns den
passenden Rahmen.*

Menüs

Unser Festmenü

*Rinderkraftbrühe mit frischen Gemüsestreifen und Eierstich.
Jungschweinebraten und Rinderschmorbraten in Burgundersauce.
Feine Gemüseplatten, Petersilienkartoffeln, Kroketten.
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Rote Grütze
mit Vanillesauce.*

Preis pro Person: 18.00 €

Menü „Hausfrauen Art“

*Hühnerbrühe mit Reis und Spargel
Rinderroulade gefüllt mit Gewürzgurken und Bauchspeck in feiner
Bratensoße dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
Rote Grütze mit Vanillesoße*

Preis pro Person: 16.50 €

Sauerbraten Menü

*Rinderkraftbrühe mit viel Fleisch und Eierstich
Rheinischer Sauerbraten in feiner Mandel – Rosinen – Soße mit
Kartoffelklößen und Salzkartoffeln dazu Rotkohl und Apfelkompott
Rote Grütze mit Vanillesoße*

Preis pro Person: 17.00 €

Warme Hauptgänge

Grillschinken

Jungschweineschinken gut gewürzt, in der Schwarte gebraten mit warmen Speckkartoffelsalat und Gemischten Salaten, dazu hausgemachtem Brotrad, im Chafing Dishes angerichtet.

Reicht garantiert für 15 Personen: 130.00 €

Jede weitere Person: 9.00 €

Jungschweinerücken

Mit grünem Pfeffer und magerem Mett gefüllt, mit Röstkartoffeln und hausgemachtem Krautsalat. Im Chafing Dishes angerichtet.

Reicht garantiert für 10 Personen: 130.00 €

Jede weitere Person: 13.00 €

Gepfefferte Rinderhüfte

In Rotwein geschmort, mit Creme Fraiche und hausgemachten Spätzle, Tomatengurkensalat in Essig-Öl-Dressing.

Reicht garantiert für 10 Personen: 140.00 €

Jede weitere Person: 14.00 €

Filetpfanne „Art des Hauses“

Drei saftige Schweinelendchen mit Champignons in Sahnesauce, Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Mischgemüse.

Preis pro Person: 13.00 €

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Kalbsstreifen in feiner Champignonrahmsauce mit Kochschinkenstreifen und einem Hauch Majoran abgerundet. Dazu hausgemachte Eierspätzle oder Berner Röstli und Kopfsalat in Kräuter-Sahne-Dressing.

Preis pro Person: 17.00 €

Filetstreifen „Stroganoff“

Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit Gurken-Schinken-Streifen und Champignons in feiner Bratenjus mit einem Hauch Weinbrand abgerundet. Dazu Reis oder Kroketten und Zuckererbsen mit Sauce Hollandaise.

Preis pro Person: 18.50 €

Spießbraten „Pfälzer Art“

Jungschweinenacken gespickt mit Zwiebeln, gewürzt mit Paprika und einem Hauch Knoblauch, dazu Schmorzwiebeln und warme Speckkartoffeln und Salat der Saison.

Preis pro Person: 14.00 €

Buffets

ab 10 Personen:

Buffet No. 1

hausgemachte Soljanka

Kassler auf Sauerkraut

Kartoffelsalat in Essig – Öl Dressing mit frischen Kräutern

kleine Partybouletten, Rollmöpfe, Eiersalat

Schweinskopfsülze an Remouladesauce

Salamiplatte mit Mixed Pickels

frische Salate der Saison

Harzerroller, Schmalztopf

Brotkorb mit Zwiebelbrot und Butter

Preis pro Person 19.50 €

Buffet No. 2

hausgemachte Gulaschsuppe

Hähnchenschenkel auf Maisrisotto

Zwiebelmett und Mixed Pickels

Schinkenplatte von rohem und gekochtem Schinken

Wurst-, Käseplatte^{1/2} Kaviareier

Partybouletten mit Zwiebeln

Nudel- und Kartoffelsalat

Brot und Brötchenkorb

Butter und Schmalz

Preis pro Person 21.50 €

ODER SIE STELLEN SICH IHR BUFFET SELBST ZUSAMMEN:

<i>1 Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren</i>	<i>3.00 €</i>
<i>100g Steinhuder Räucheraal</i>	<i>7.00 €</i>
<i>1 Crevettencocktail in feiner Cocktailsauce</i>	<i>8.50 €</i>
<i>10 Roastbeefröllchen mit Meerrettich</i>	<i>7.50 €</i>
<i>1 Schweinemedallions mit verschiedenen Früchten garniert</i>	<i>3.00 €</i>
<i>1 Putenbrust-Schnitzel mit Tomaten -, Zitronengarnitur</i>	<i>2.70 €</i>
<i>1 Kl. Schweineschnitzel mit Zitronengarnitur</i>	<i>2.70 €</i>
<i>1 Schinkenröllchen mit Stangenspargel und Mayonnaise</i>	<i>1.10 €</i>
<i>1 Kg. Mett-Igel mit Zwiebelringen</i>	<i>9.80 €</i>
<i>100 g Roastbeef, Medium gebraten</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Käseauswahl, auf Holzbrett, mit Käsespezialitäten und Garnitur</i>	<i>Pro Person 9.10 €</i>
<i>Käseigel auf frischer Ananas mit Mandarinen, Trauben, Oliven, usw.</i>	<i>Pro Sticker 0.40 €</i>
<i>Fischplatte mit Craved Lachs, Räucher-Aal, Forellenfilet und Krabben</i>	<i>Pro Person 9.50 €</i>

CANAPES: (auf französischem Stangenbrot)

<i>Schweinebraten und Mixed Pickels</i>	<i>1.80 €</i>
<i>Schweinelendchen mit Früchten</i>	<i>3.90 €</i>
<i>Gekochter oder roher Schinken</i>	<i>2.30 €</i>
<i>Medium gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich</i>	<i>3.90 €</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich</i>	<i>3.20 €</i>
<i>Frisches Schweinemett mit Zwiebeln</i>	<i>2.40 €</i>
<i>Internationale Käsesorten mit Trauben</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Geräucherte Putenbrust</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Craved Lachs</i>	<i>2.10 €</i>

AUS DEM SUPPENTOPF:

<i>Ungarische Gulaschsuppe, feurig pikant</i>	3.20 €
<i>Tomatensuppe mit Sahne und Gin abgerundet</i>	3.20 €
<i>Rindfleischsuppe mit Eierstich</i>	3.00 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Buttercroutons</i>	3.50 €
<i>Broccolicreme mit Lachsstreifen</i>	3.40 €

SALATE:

<i>100g Geflügelsalat „Hawaii“</i>	2.00 €
<i>100g Rindfleischsalat „Tataren Art“</i>	2.00 €
<i>100g Waldorfsalat mit Nüssen und Apfelstücken</i>	2.20 €
<i>100g Heringssalat „Hausfrauen Art“</i>	2.10 €
<i>100g Krautsalat</i>	1.50 €
<i>100g Tomaten-Gurken-Käsesalat in Essig-Öl-Dressing</i>	2.00 €

DESSERT:

<i>Bayrische Creme mit Sauerkirschen</i>	<i>pro Person:</i>	3.00 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	<i>pro Person:</i>	3.20 €
<i>Rot- oder Weißweincrème mit Trauben</i>	<i>pro Person:</i>	3.50 €
<i>Obstsalat von frischen Früchten</i>	<i>pro Person:</i>	3.00 €
<i>Dicken Milchreis</i>		
<i>mit Früchte oder Zimt und Zucker</i>	<i>pro Person:</i>	2.70 €

