

# Brauhaus Lasser

„GEHT nicht gibt es NICHT“

Vielen Dank für Ihr Interesse und ihr Vertrauen das wir Ihre Veranstaltung, Fest oder Feier mit Ihnen gestalten dürfen.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Vorschlägen zu entsprechen, gerne passen wir noch offene Wünsche an, trauen sie sich jede Art von Wünschen zu äußern!

Wenn Sie erste Eindrücke bekommen haben, dann machen Sie mit uns einen persönlichen Termin zum weiteren besprechen von Details und Wünschen ab (Tel.: 0 76 21 24 44, Herr Vogt).

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass nicht mehrere Menüs bei einer Veranstaltung serviert werden können, deshalb bitten wir Sie, ein gemeinsames (einheitliches) Menü zu wählen.**

Bei einer Personenzahl bis 30 Personen ist es möglich 2-3 Hauptgänge zur Wahl anzubieten (vorherige Info von Ihnen welchen Hauptgang von jedem, drei Tage vorab).

- Möchten Sie mit einem Sektempfang Ihre Feier beginnen?  
Flasche Nobile Sekt 0,75 l kosten 38,00 €,  
Oder Brauhaustypisch mit einem Bierempfang?  
Hier sind versch. Sorten möglich vom Fass 0,1l kosten 1,20€.
- Passend dazu bieten wir natürlich auch Aperio-Gebäck an  
3 St. Pro Person für 4,50 € oder 5 St. p.P. für 5,20 €, Fleisch, Fisch und Vegetarisch.
- Sie haben Blumenwünsche ?  
Wir arbeiten mit dem Blumengeschäft Renner in der Kreuzstrasse zusammen.  
Gerne kümmern wir uns, in Ihrem Auftrag, um die gewünschten Blumen.
- Bitte beachten Sie, dass Sie uns drei Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mitteilen. Für nicht abgesagte Sitzplätze bis 24 Stunden vorher erlauben wir uns eine Unkostenpauschale von 25,00 € pro Gedeck in Rechnung zu stellen.
- Würde Ihre Feier über unsere Öffnungszeiten hinaus gehen, fallen pro angefangene Stunde 80,00 € Nachtzuschlag an.
- Wünschen Sie Menükarten?  
Diese fertigen wir gerne für Sie an zu einem Unkostenbeitrag von 0,80 € pro Stück.
- Sie möchten selbst gebackenen Kuchen mitbringen und bei uns verzehren? Auch dies ist möglich, für die Bereitstellung berechnen wir 2,80€ Pro Person.
- Für den Rechnungsausgleich sind Bargeld, sowie Karten (außer American Express) möglich.

# Menüvorschläge für Ihren Anlass!

## Menü 1

(3 Gänge)

Gemischter Salat

versch. marinierte Rohkost- und Blattsalate an Hausdressing

\*\*\*

Krustenbraten vom Schweinerücken an Dunkelbierjus,  
Lasser-Bierkraut und Kartoffelknödel

\*\*\*

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

p.P. 28,00 EUR

## Menü 2

(3 Gänge)

Gemischter Salat

versch. marinierte Rohkost- und Blattsalate an Hausdressing

\*\*\*

Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Steinchampignon-Rahmsauce, glaciertes Gemüse und Butterspätzli

\*\*\*

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

p.P. 29,50 EUR

## Menü 3

(3 Gänge)

Gemischter Salat

versch. marinierte Rohkost- und Blattsalate an Hausdressing

\*\*\*

Maishähnchenbrust mit Morcheln gefüllt, mit Balsamicojus  
auf Schmorgemüse und Rosmarinkartöffelchen

\*\*\*

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

p.P. 34,50 EUR

## **Menü 4**

(4 Gänge)

Gemischter Salat  
versch. marinierte Rohkost- und Blattsalate an Hausdressing

\*\*\*

Klare Rinderkraftbrühe mit  
hausgemachten Flädli

\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch  
mit Champignon-Rahmsauce, Grilltomate und Butterspätzli

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

p.P. 37,50 EUR

## **Menü 5**

(4 Gänge)

Carpaccio vom Thunfisch  
mit asiatischen Aromen mariniert und  
mariniertem Wildkräutersalat

\*\*\*

Thai-Curry-Cocossüppchen mit Gamba-Saté

\*\*\*

Black Angus Roastbeef am Stück rosa gebraten, Sauce Cafe de Paris,  
grünen Bohnen und Kartoffel-Lauch-Gratin

\*\*\*

Hausgemachtes Mousse au chocolate mit frischen Früchten garniert

p.P. 42,00 EUR

## **Brauhaus Spezial Menü**

(4 Gänge)

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädli

\*\*\*

Hausgemachte Kürbisravioli auf einem Rahmgemüsebeet

\*\*\*

Schäufele (im Brotteig)  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Bauernbrot

\*\*\*

Warme Apfelküchle mit Vanilleeis

p.P. 29,50 EUR

## Vorspeisen und Zwischengänge

Gemischter Salat aus versch. marinierten Rohkost- und Blattsalaten (Unsere Salate zur Wahl mit Hausdressing oder Kräuter-Joghurtdressing)	EUR 6.80
Brauhaus Ceasar Salat an rassigem Sardellen-Parmesan-Dressing mit Parmesan-Flakes und Croutons	EUR 7.50
Rucolasalat an Balsamicodressing mit Kirschtomaten, Parmesan und Mozzarellakugeln	EUR 6.80
Carpaccio vom Thunfisch mit asiatischen Aromen mariniert und marinierter Wildkräutersalat	EUR 14.00
Carpaccio vom US Beef mit Balsamico und Olivenöl mariniert, Rucola und Reggiano Parmesan	EUR 15.00
Wilde Hummerkrabben vom Grill in Curry-Knoblauchöl gebraten mit Blattsalaten und Peperonata	EUR 16.90
Rinderkraftbrühe mit feinen Nüdeli und Schnittlauch	EUR 5.50
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	EUR 6.50
Thai-Curry-Cocossüppchen mit Gamba-Saté	EUR 9.00

## Hauptgänge

Krustenbraten vom Schweinerücken an Dunkelbierjus, Lasser-Bierkraut und Kartoffelknödel	EUR 16,90
Schnitzel vom Schweinerücken mit Steinchampignons in Rahmsauce, glaciertes Gemüse und Butterspätzli	EUR 17,90
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce, Grilltomate und Butterspätzli	EUR 18,80
Gekochter Rindertafelspitz mit Preiselbeeren und Meerrettich, Gemüse und Bouillonkartoffeln	EUR 15,00
Maishähnchenbrust im Baconmantel mit glaciertem Gemüse und gebackenen Kartoffelnocken	EUR 17,00
Am Stück geschmorter Kalbstafelspitz in Morchelrahm mit Buttergemüse und hausgemachten Spätzli	EUR 24,00
Black Angus Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Sauce Cafe de Paris, grünen Bohnen und Kartoffel-Lauch-Gratin	EUR 29,00
Schottisches Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Rote Beete-Risotto und frischem Meerrettich	EUR 22,50
Cremiges Gemüserisotto mit Kräutern und Reggiano Parmesan	EUR 10,00
Vegetarische Pasta	Nach Absprache

## Desserts

Gemischtes Eis (Vanille, Schoko, Erdbeer) mit Sahne	EUR 4,20
Heiße Himbeeren mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	EUR 7,00
Zitronengras-Panna Cotta Himbeer-Coulis	EUR 6,80
Mousse au chocolate mit frischen Früchten	EUR 8,00
Sorbetvariation im Griechischen Vanillejoghurt	EUR 9,00
Zitronensorbet mit Vodka oder Winzersekt aufgefüllt	EUR 7,50

Andere süße Wünsche? Kein Problem fragen Sie Uns!  
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim aussuchen.

Ihr Frank Berberich und Brauhaus Team (Geht nicht gibt es nicht)