

Agenda Ihrer Veranstaltung



Wir bieten Ihnen für jedes Event
den passenden Rahmen.
Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.
Stellen Sie sich den Ablauf Ihres Events
und Ihr Wunschmenü selbst zusammen.

Ihre persönlichen Angaben

Name			
Vorname			
Straße			
PLZ			
Ort			
Telefon			
E-Mail			
Anlass der Veranstaltung			
Datum der Veranstaltung			
Bemerkungen	Tischform	Dekoration	Blumen/Servietten
Veranstaltungsraum			
Unterschrift(en)	Gesamtpreis:		

Ablaufplan Ihrer besonderen Veranstaltung

ANLASS

UHRZEIT

DETAILS

INVESTITION

- Ankunft der Gäste
- Begrüßung / Sektempfang
- Getränkeservice
- Rede
- Speisen
- individuelles Programm
- Musik
- Tanz
- Veranstaltungsende

☐ Pauschale 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ nach Verbrauch

Lautstärke unter 50 dB nach 22.00 Uhr

Dauer der Veranstaltung beträgt bis zu 6 h,
zusätzliche Zeit bedarf einer Investition in die Mitarbeiter von 35 € pro angefangener Stunde und Kollegen.

Unterschrift(en)

Summe:

Getränkepauschalen

für 6 Stunden

• 1 – 20 €

inklusive: Wein, Bier, Wasser, Säfte und Softgetränke

• 2 – 25 €

inklusive: Wein, Bier, Wasser, Säfte und Softgetränke,
sowie Apperitiv vor und Schnaps nach dem Essen

• 3 – 30 €

inklusive: Wein, Bier, Wasser, Säfte und Softgetränke.
sowie Longdrink- und Spirituosenauswahl

☐	
☐	
☐	

Unterschrift(en)

--

Ihre Buffett-Zusammenstellung:

Wählen Sie aus unseren 3 Preis-Kategorien

Preise gelten pro Person ab einer Bestellung für 20 Personen, inkl. MwSt. und Service.

1

24,90 €

2

29,90 €

3

34,90 €

Suppen

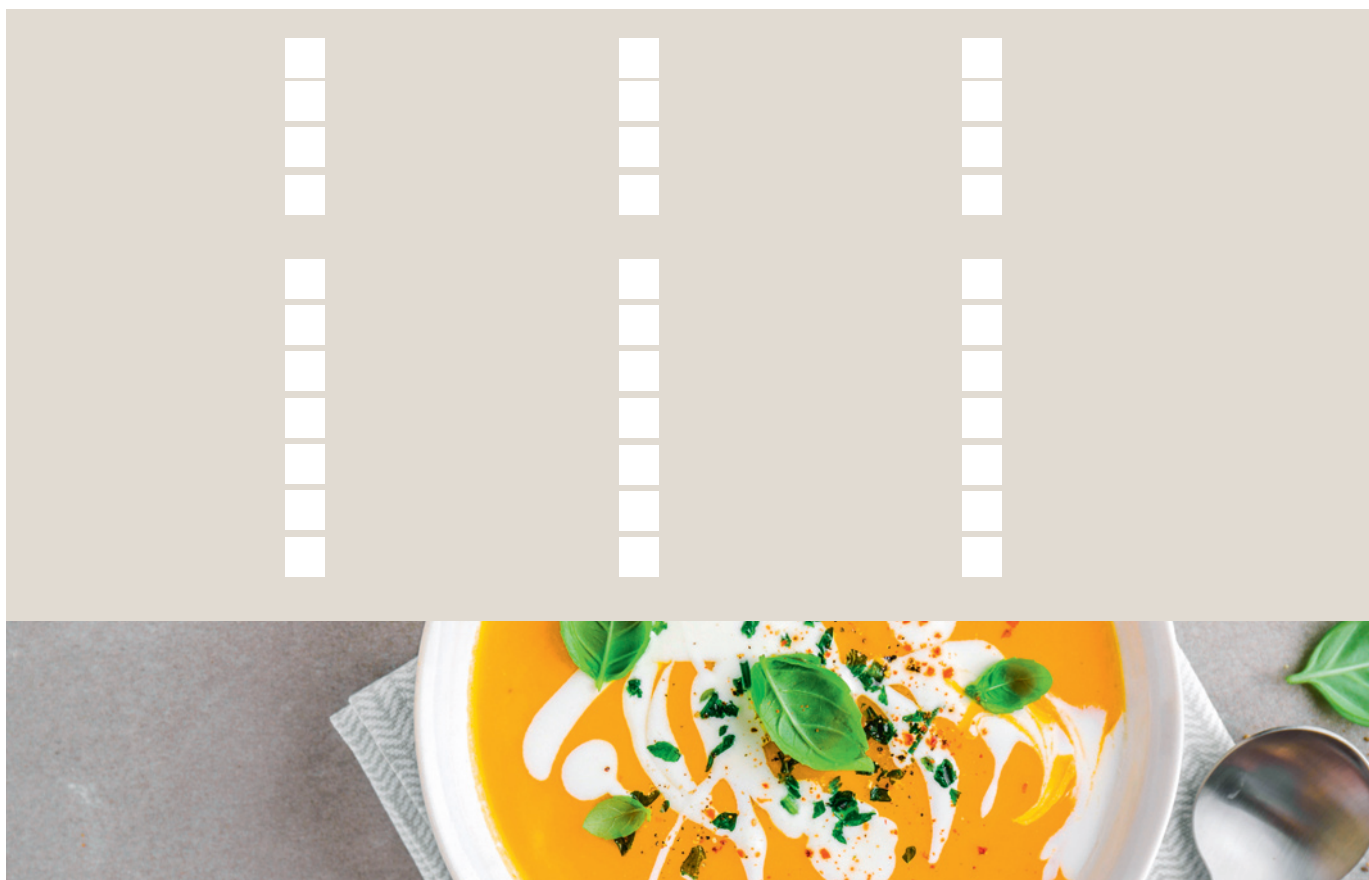
Ihre Auswahl:

1 X

1 X

2 X

- Soljanka
- Gulaschsuppe
- Kartoffelcremesuppe
- Hochzeitssuppe mit Einlage (Eistich, Gemüsebrûnoise)
- Tomatencremesuppe
- Paprikacremesuppe
- Karotten-Ingwersuppe
- Kürbiscremesuppe
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Zucchini-cremesuppe
- Waldpilzcremesuppe (saisonal)



1

2

3

Salate

- Bunter Bauernsalat
- Tomatensalat mit Büffelmozzarella
- Gurkensalat mit Fetakäse
- Waldorfsalat
- Herzhafter Krabbencocktail
- Mariniertes Spargelsalat (saisonal)
- Schweizer Käse-Wurst-Salat
- Prager Schinkensalat
- Rindfleisch-Geflügel-Eier-Salat

Ihre Auswahl:

2 X

3 X

4 X



1

2

3

Vorspeisen

Ihre Auswahl:

2 X

3 X

4 X

- Gegrilltes und mariniertes Gemüse (Antipasti)
- Rosa Roastbeef mit Remoulade
- Geräuchertes und gebeiztes Lachsfilet mit Sahne-Meerrettich / Dill-Honig-Senf
- Räucherfisch-Variationen
- Gefüllte Eier
- Hausschlachte-Variationen / Gehacktes
- Heringsfilet „Hausfrauen-Art“
- Parmaschinken mit Melonenschiffchen
- Kräutercrepés-Röllchen mit Räucherlachs und Crémé Fraîché
- Carpaccio / Parmesan / Rucola
- Käseplatte
- Schinken-Salami

☐☐☐

1

2

3

Hauptgänge

Fleisch

Ihre Auswahl:

1 X

2 X

3 X

- BBQ-Hähnchenbrustfilet / Schenkel
- Schnitzel / Bouletten
in Chamingnon-Rahmsauce
- Saltimbocca vom Kalbsrücken in Salbeisauce
- Herzhaftes Wildgulasch
mit Waldpilzen (saisonal)
- Spanferkelbraten in seiner Jus
- Kasselerbraten in seiner Jus
- Wildbraten in Wacholdersauce (saisonal)
- Krustenbraten in Biersauce

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐


1

2

3

Hauptgänge

Fisch

- Zanderfilet mit Rahmkraut
- Steinbeißer in Kräuter-Senfsauce
- sautierte Garnelen
- Gelbes Fischcurry mit Gemüsebrûnoise
- Lachs mit Spinat
- See-Saibling in Apfel-Calvados
- Seelachs in Dillsauce
- Backfisch mit Remoulade
- Schollen Finkenwerder Art

Ihre Auswahl:

1 X

1 X

3 X

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐

1

2

3

Beilagen

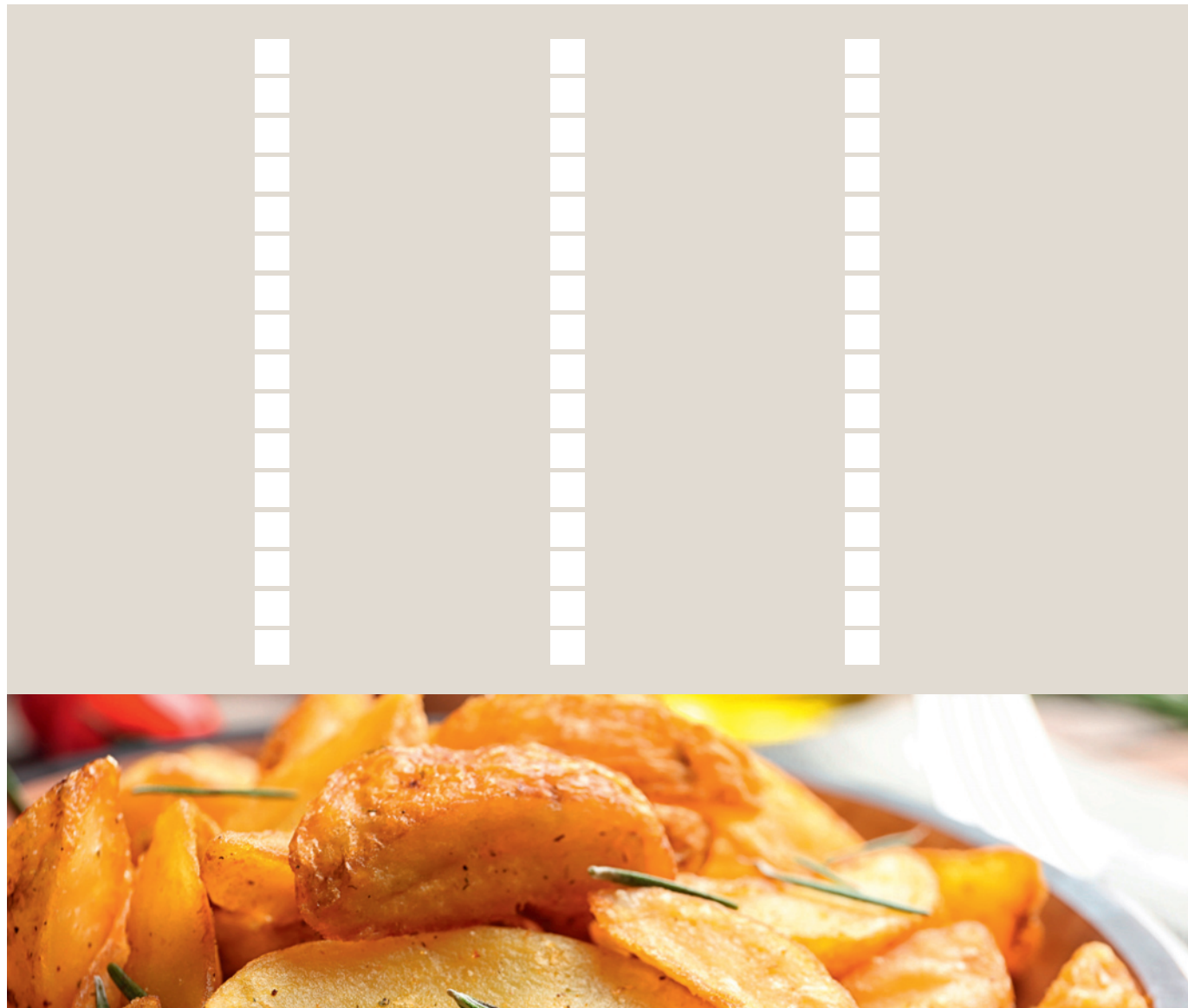
- Kartoffelröstis
- Kroketten
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Jasminreis
- gemischter Wildreis
- grüne Tagliatelle
- Tortellini, gefüllt mit Spinat und Ricotta
- Gnocchis
- Semmelknödel
- Kräuterspätzle
- Schupfnudeln
- Brot / Brötchen
- Butter

Ihre Auswahl:

2 X

3 X

3 X



1

2

3

Gemüse

- Pfannengemüse
- glasierte Karotte
- Romanescoröschen
- Rahm-Spinat
- Spargel, weiß (saisonal)
- Spargel, grün
- Apfel-Rotkraut
- Sauerkraut
- Speckbohnen
- Rosenkohl
- Ratatouille-Gemüse
- Leipziger Allerlei
- Broccoli / Blumenkohl / Möhren
- Rahmchampignons
- Grünkohl (saisonal)

Ihre Auswahl:

2 X

3 X

3 X



1

2

3

Vegetarisch

- Vegetarische Pastapfanne
- Gratinierte Gemüsepolenta
- Gratinierte Aubergine und Zucchini
- Kartoffel-Gemüsepfanne
in Honig-Rosmarin-Sauce
- Vegetarische Gemüseplätzchen
- Champignons im Backteig
- Vegetarisches Risotto
- Kokos-Curry Gemüse
- Gefüllte Zucchini

Ihre Auswahl:

1 X

2 X

3 X

☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐
☐

1

2

3

Dessert 1

- Dunkles Schokoladenmousse
- Weißes Schokoladenmousse
- Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce
- Exotischer Fruchtsalat
- Frische Erdbeeren (saisonal)
- Bayrisch Creme, Himbeeren
- Rote Grütze, Vanille-Sauce
- Ananas-Melonensalat
- Joghurt-Obst Topping

Ihre Auswahl, zusammen mit der Folgeseite „Dessert 2“:

2 X

3 X

4 X



1

2

3

Dessert 2

- Schwarzwälder-Kirsch Dessert
- Nougatcreme
- Vanille-Pana cotta mit zweierlei Fruchtmark
- Waldbeerenragout mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn mit Apfelkompott
- Hausgemachtes Tiramisu
- Mangomousse
- Pina Colada-Creme
- Mascarpone-Creme mit Heidelbeeren

Ihre Auswahl, zusammen mit der vorhergehenden Seite „Dessert 1“:

2 X

3 X

4 X

Zu Ihrer persönlichen Kontrolle:

☐

14

☐

21

☐

29

Unterschrift(en)



Breite Straße 2 - 3 | 06406 Bernburg

Tel.: 03471. 354-0

E-Mail: info@brauhaus-bernborg.de

www.brauhaus-bernborg.de

© 2019 Kleines Brauhaus Bernburg

Satz & Layout: 300GRAMM, Matthias Ramme

