

Agenda Ihrer Veranstaltung

KLEINES BRAUHAUS
BERNBURG / SAALE



VIKTOR
Amadeus

Der passende Rahmen für Ihr Event.
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		☐ nach Verbrauch	
• Rede			
• Speisen			
• individuelles Programm			
• Musik		Lautstärke unter 50 dB nach 22.00 Uhr	
• Tanz			
• Veranstaltungsende		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:

Ihre Buffett-Zusammenstellung:

Wählen Sie aus 3 Preis-Kategorien

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

1

29,00 €

2

34,90 €

3

39,90 €

Suppen

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

Ihre Auswahl:

1 X

1 X

2 X

<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>



1

2

3

Salate

- Bunter Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
- Tomatensalat mit Büffelmozzarella
- Waldorfsalat
- Herzhafter Krabbencocktail
- Marinierter Spargelsalat (saisonal)
- Schweizer Käse-Wurst-Salat
- Rindfleisch-Salat

Ihre Auswahl:

4 X

6 X

8 X

Vorspeisen

- Gegrilltes und mariniertes Gemüse (Antipasti)
- Rosa Roastbeef mit Remoulade
- Geräuchertes und gebeiztes Lachsfilet mit Sahne-Meerrettich / Dill-Honig-Senf
- Gefüllte Eier
- Hausschlachte-Variationen / Gehacktes
- Parmaschinken mit Melonenschiffchen
- Carpaccio / Parmesan / Rucola
- Käseplatte
- Schinken-Salami



1

2

3

Hauptgänge

Fleisch & Fisch

Ihre Auswahl:

2 X

3 X

4 X

- BBQ-Hähnchenbrustfilet / Schenkel
- Schnitzel / Bouletten
- 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

- Zanderfilet mit Rahmkraut
- sautierte Garnelen
- Lachs mit Spinat
- See-Saibling in Apfel-Calvados



1

2

3

Gemüse

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

Ihre Auswahl:

2 X

3 X

3 X



1

2

3

Vegetarisch

Ihre Auswahl:

1 X

2 X

3 X

- Vegetarische Pastapfanne
- Gratinierte Aubergine und Zucchini
- Vegetarische Gemüseplätzchen
- Champignons im Backteig
- Kokos-Curry Gemüse
- Gefüllte Zucchini
- Thai-Curry



1

2

3

Dessert

Ihre Auswahl:

2 X

3 X

4 X

- Dunkles Schokoladenmousse
- Weißes Schokoladenmousse
- Exotischer Fruchtsalat
- Frische Erdbeeren (saisonal)
- Bayrisch Creme, Himbeeren
- Rote Grütze, Vanille-Sauce
- Joghurt-Obst Topping
- Schwarzwälder-Kirsch Dessert
- Vanille-Pana cotta mit zweierlei Fruchtmark
- Hausgemachtes Tiramisu
- Pina Colada-Creme
- Mascarpone-Creme mit Heidelbeeren



1

2

3

Zusammenfassung

Zu Ihrer persönlichen Kontrolle:



14



21



27

Unterschrift(en)



Breite Straße 2 - 3 | 06406 Bernburg

Tel.: 03471. 354-200

E-Mail: info@brauhaus-bernborg.de

www.brauhaus-bernborg.de

© 2024 Kleines Brauhaus Bernburg

Satz & Layout: 300GRAMM.de