

Event & Catering

Landart-Hotel... 800°C Restaurant... Wellness... und vieles mehr...

Sie planen eine Feier?

Möchten zuhause oder im Restaurant feiern?

Wir bieten für jede Feier die optimale Lösung.

In unsere Bankettmappe finden Sie viele Vorschläge.

Vom einfachen Buffet bis zum Genießermenü.

Auch ein individuelles Menü/Bufet ist natürlich möglich. Preise auf Anfrage!

Lassen Sie sich inspirieren von unseren Vorschlägen.

Ihre Katrin Hennen

und das Team vom Landart Hotel Beim Brauer



EVENT - CATERING & PARTYSERVICE

Genießen Sie unsere vielfältigen Buffets aus kalten Vorspeisen, warmen Hauptgängen und verschiedenen Dessertvariationen. Neben Live-Cooking-, Grill- & Barbecuebuffets lassen individuelle Ergänzungen keine Wünsche offen.

Direkt & frisch vom Grill auf den Teller

Brauers Burger Event LIVE vor Ort zubereitet "frisch wie im 800°C Restaurant"

Frisch zubereitet belegen wir unsere Burger gerne nach Ihren persönlichen Wünschen mit

- 100% BEEF Burgerfleisch
- BBQ Sauce
- Blattsalat
- sonnengereifte Tomaten
- krossem Speck
- würzigem Cheddar
- handgemachter Majonaise
- gegrillter Hähnchenbrust
- Essiggurken
- roten Zwiebeln

+ Koch pro Stunde 29,00€ (Berechnung inklusive Anfahrt und Aufbau/Abbau)

Burger –Grill – Catering ab 14,50€ p.P frisch gegrillte Burger + Steak House Fries

DRY AGED BEEF und Steaks

- 200/300g DRY AGED Rumpsteaks 21,50€/29,50€
- 300g DRY AGED Rib Eye Steak 28,50€
- Rinderfiletsteaks 200g/160g 25,50€/20,00€
- US Porterhousesteaks 750g 66,50€

Beilagen

- Speckböhnchen
- Grillgemüse
- Frühkartoffeln
- Salatbuffet
- Steak House Fries

Gerne machen wir Ihnen individuelles Angebot.

Fingerfood

Mini Burger

Tatar Burger

Kleiner Brioche mit Rinderfilettatar, roter Zwiebelmarmelade
Majonäse & Salat

Stück 3,50 €

Graved Lachs Burger

Kleiner Burger mit gebeiztem Dill-Lachs, Crème fraîche, Tomate
und Zwiebeln

Stück 3,00 €

Vegetarischer Mozzarella Burger

Kleiner Burger mit Mozzarella, Tomate, Balsamico Creme, Salat
und Zwiebel

Stück 2,50 €

Riesengarnelen aus Wildfang

Kleiner Burger mit Knoblauchmajonäse, Salat, Kirschtomate

Stück 3,5 0 €

Beef Tasting

Sie werden von uns informativ durch den Abend geführt mit Fleisch-Spezialitäten vom südamerikanischen Flank Steak bis zu unserem DRY AGED Limousine Roastbeef.
4 Gang Menü mit Moderation von unserem Küchenchef ab 49,00€ p.P. (bis max.40 Personen)

Beef Tasting Menü Beispiel DRY AGED

Kleiner DRY AGED Burger im „Black Bun“ mit Ochsenkraft im Gläschen

80g DRY AGED Roastbeef Limousin & 80g DRY AGED Iberico Beef

Speckbohnen und Sauce Bernaise

80g DRY AGED Limousin „TOP“ & 80g DRY AGED Rinderfilet
und Sous Vide gegarte Ochsenwade Kartoffelpüree, Rotweinsauce

Dunkle Schokoladentarte mit Passionsfrucht und salzigem Karamelleis

Buffet – selbstgemacht

Wählen Sie Ihre Wunschkomponenten aus:

Zur Auswahl 2 Fleischgerichte:

Eifeler Spießbraten mit Zwiebelsauce

Rinderragout mit Preiselbeersauce

Schnitzel vom Eifler Schweinerücken

Hähnchenschnitzel

Krustenbraten mit Pfeffersauce

Kochfleisch mit Remoulade

Burgunderbraten

Zur Auswahl 2 Beilagen:

Spätzle

Kartoffelgratin

Bandnudeln

Kartoffelklöße

Semmelknödel

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Béchamel

Bunter Salatspiegel

Preis: 13,50 €/Person

Selbstverständlich können auch mehrere Komponenten ausgewählt werden.

Den Preis erhalten Sie auf Anfrage.

Klassiker-Buffer

Rindfleischsuppe
mit Markklößchen und Eierstich

Ochsenbraten mit Rotweinsauce

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce

Hähnchenschnitzel

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, Pommes und Kroketten

Gemüseauswahl, Salatbuffet

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Preis: 25,50 €/Person

Italienisches Buffet

Bunter Salatspiegel mit verschiedenen Dressings

Gefüllte Anti Pasti

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Melone mit Schinken

Carpaccio vom Weideochsen mariniert mit Olivenöl, Parmesan und Balsamico

Hausgebackenes Focaccia

Brotaufstrich mit getrockneten Tomaten und Oliven

Tomatensuppe
mit frischen Kräutern

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
mit Bandnudeln

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Champignons und Rosmarinkartoffeln

Saisonale Fischfilets
mit Kräutersauce und Risotto

Frisches Grillgemüse und kleine Salatauswahl

Tiramisu

Panna cotta mit Waldfrüchten

Preis: 34,50 €/Person

Alles rund um Ihre Hochzeit...

Die Hochzeit – der schönste Tag im Leben!

Hier finden Sie Vorschläge rund um unsere Menüs, Kuchen, etc.

Gerne besprechen wir alles persönlich und individuell mit Ihnen.

Hochzeitsklassiker

Carpaccio vom Weideochsen
mit Tomaten, Oliven und Parmesan

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Markklößchen

Hauptgang vom Buffet

Rosa gebratenes Roastbeef (am Buffet tranchiert)
mit Pfeffersauce und Kräuterbutter

Hähnchenbrust in Mandelpanade

Gebratene Fischvariation auf Grillgemüse

Steak-House Pommes, Tagliatelle, Butterreis und Kartoffelgratin

Verschiedene Gemüse

Bunter Salatspiegel

Schokoladenvariation von belgischer Schokolade
Mouse / Sorbet/ Tarte

Preis: 32,50 €/Person

Brauer's Bankettmappe



Brauer Menü 1

Hochzeitssuppe mit Markklößchen

DRY AGED Roastbeef mit Sauce Bernaise,
Herzoginkartoffeln und grünem Spargel

Kleine Creme Brulee im Weckgläschen

Brauer Menü 2

Gebeizter Lachs mit Creme fraiche,
Forellenkaviar und Blattsalat

Medaillons vom Eifler Schweinefilet im Speckmantel
auf Steinpilz Risotto mit Bohnen

Mousse von dunkler Schokolade mit erfrischem
Sauerkirschsorbet

Brauer Menü 3

Gebratene Riesengarnelen mit Avocado, Röstbrot und Salat

Maispoularde „supreme“ auf handgemachten Pilz- Tortellinis
mit Rotweinsauce

Mango-Vanille Sorbet auf
Himbeermark und weißer Schokolade

Preis je: 29,50 €/Person

Kuchen-Arrangements

Süße Träume

Kuchen und Torten Blechkuchen 20,00 €

Apfelkuchen (ca. 12 Einzelstücke) 20,00 €

Käsetorte (ca. 12 Einzelstücke) 20,00 €

Käse-Sahne-Torte (ca. 14 Einzelstücke) 26,00 €

Himbeer-Sahne-Torte (ca. 16 Einzelstücke) 28,00 €

Nuss-Sahne-Torte (ca. 16 Einzelstücke) 28,00 €

Schwarzwälder Kirschtorte (ca. 16 Einzelstücke) 28,00 €

Für Ihre Hochzeitsfeier in unserem Hause steht Ihnen zur Kaffeetafel unser Arrangement zur Verfügung.

Arrangement „Naschkatzen“

Sie bringen den Kuchen mit: 5,50 €/Person

Das Arrangement bietet sich ab einer Gruppengröße von 25 Personen an.

Hochzeits-Arrangements

Sie möchten im Vorfeld wissen was das alles kostet? Dann empfehlen sich unsere Hochzeits-Arrangements:

Eine individuelle Abrechnung nach Verbrauch ist selbstverständlich auch möglich.

STANDARD

- professionelle Planung von A peritif bis Z uckerkuchen
- Bereitstellung eines stimmungsvollen Festraumes
- Dekoration im Standardformat
- Standard Blumenschmuck, cremefarbene Tischwäsche, Kerzen, farbige Servietten
- zwei Menükarten pro Tisch
- 1 Glas Sekt zum Aperitif
- Kuchen-Arrangement Naschkatze
- Brauer Menü 1, 2 oder 3
- Getränkepauschale für 5 Stunden mit unseren Hausweinen, Bier und Softgetränken
- persönliche Betreuung während der Feier durch fachkundiges Servicepersonal

Preis 54,00 €/Person

SUPERIOR

wie Standard, aber zusätzlich mit:

- Blumengestecken
- einer Digestifunde bei der Sie aus folgendem Angebot wählen (Baileys, Malteser, Fernet Branca, Williams Christ Birne oder Johnny Walker Red Label)

Mitternachtssuppe mit Baguette um 24.00 Uhr

Preis: 62,00 €/Person

EXCLUSIVE

wie Superior aber zusätzlich mit:

- Getränkepauschale für 7 Stunden mit unseren Hausweinen, Bier und Softgetränken
- Blumengesteck in Herzform für den Brauttisch
- Kaffee während des ganzen Abends
- klassische Hochzeitstorte

Preis: 74,00 €/Person

Kinderstaffelung

0-6 Jahre kostenlos

7-11 Jahre 50%

ab 12 Jahre 100%

Suppen, Canapés und mehr ...

Gulaschsuppe	8,50 €/l
Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen	6,50 €/l
Mitternachtssuppe mit Hackfleisch und Lauch	6,50 €/l
Gemischte Cannapés belegt und ausgarniert mit: Camembert, Gouda, geräucherte Forelle, geräucherter Lachs, roher Schinken, gekochter Schinken, Braten	
	Stück 1,80 €
Verschiedene belegte Brötchen mit Käse, Wurst und Schinken	
	Stück 1,50 €
Mitternachtsimbiss	
Eifeler Wurstplatte Hausmacher Blut- und Leberwurst, Rohesser, Fleischwurst, roher Schinken, Schweinskopfsülze, Essiggurken, Zwiebeln, Tomaten, Butter und Brot	
	2,50 € pro Person
Eifeler Käsebrett Auswahl an verschiedenen Käsesorten mit Trauben, Butter und Brot	
	2,50 € pro Person
Käse- & Wurstplatte	3,50 € pro Person