



BEDIENTE BANKETTE



Bankette servieren wir Ihnen in einem unserer bunten Gastronomie-Räume. Bankettpreise gelten ab 13 Personen auf Vorbestellung.
 Pro 10 Personen sind maximal 2 Änderungen möglich (ausgenommen Vegi aus der Karte)
 Alle Preise verstehen sich inkl. 7.6% MwSt., Zahlungskonditionen: Creditcard oder 10 Tage netto. Bei grösseren Anlässen 25% à conto.
 No-Show-Regelung: ab 24 Stunden vor dem Anlass tolerieren wir 10%. Siehe auch www.brauhaus.ch/spielregeln
 Beachten Sie unsere Package- und Rahmenangebote wie Brauereiführung und Braumeister-Apéro,

Suppe	
Tomatencremesuppe mit Rahmgupf	7.80
Bouillon mit Backerbsen	7.80
Zwiebelsuppe mit Hefeweissbier und Bagelcroûtons	8.80
Gemüsecremesuppe je nach Saison mit Kernen	7.80

Vorspeisen	
Rauchlachs auf Salat mit Meerrettich und Bageltoast	15.90
1 Quarkteigkrapfen auf buntem Blattsalat	15.20
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Balsamicovinaigrette	9.80
Bagelcrostini mit Tomaten, Zwiebeln & Kräutern	7.80
Pilzragout mit Weissbiersauce und Kräutern im Blätterteigpastetli	8.80
Kleiner Mischsalat mit gerösteten Kernen an Haus-Dressing	7.20

Hauptgang Fleisch vom Schweinchen	
Rollschinkli u. Salatschüssel mit Brauhaus-Kartoffel-Salat und buntem Mischsalat	21.90
Rollschinkli (mind. 2.5 kg) im Brotteig gebacken mit Salatschüssel auf dem Tisch (bunter Blattsalat, Kartoffelsalat, Rüebli-salat)	24.90
Schweinschalsbraten an Barleysauce, Gemüse und Beilage nach Wahl	28.90
Ofengeschnitztes vom Schwein an Pilz-Rahm-Sauce und Beilage nach Wahl	26.90
Schweinsvossen mit Schwarzbiersauce, Champignons, Silberzwiebeln, Bagelcroûtons und Beilage nach Wahl	25.90
Schweinscotelettes mit Schinkenstreifen und Zwiebeln, Gemüse und Beilage nach Wahl	28.90
Schweinssteak mariniert mit Kräuterbutter, Gemüse und Beilage nach Wahl	26.90
Blätterteigpastete mit Schweinssteak, getrockneten Tomaten, Oliven und Speck, mit Saisongemüse oder Haussalatsmischung	28.90
Schweinsfiletmedaillons an Malt-Brand-Whisky-Sauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl	32.90

BRAUHAUS STERNEN



BEDIENTE BANKETTE - SEITE 2

Hauptgang Poulet	
Pouletbrust-Ragout Asian-styled mit Curry und Früchten, Reis	26.90
Pouletbrust-Ragout "Barley-Wine-Stroganoff" (Barleybier, Paprika, Gurken, Peperoni & Champignons) mit Beilage nach Wahl	27.90
Blätterteigpastete mit Pouletbrust, Kräuterkäse und Schinken, Mischgemüse oder Haussaladmischung	27.90
Pouletbrust im Speckmantel gebraten, Kräuterjus mit Trauben und Beilage nach Wahl	28.90

Hauptgang Rind	
Rindsgulasch "Brauerart" (Paprika und Schwarzbier), Gemüse und Beilage nach Wahl	23.90
Rindshackbraten Grossmutterart und Pfeffersauce, Gemüse und Beilage nach Wahl	24.90
Rinds-Sauer-Braten mit Speckwürfeli und Bagelcroutons, Gemüse und Beilage nach Wahl	27.90
Rindsgeschnetzeltes an Paprika-Sauerrahmsauce mit Beilage nach Wahl	28.90

Hauptgang Kalb	
Kalbsschulterbraten an Meauxsensauce, Gemüse und Beilage nach Wahl	28.90
Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce und Beilage nach Wahl	29.90
Kalbsbrustschnitte an Weissbier-Gemüsesugo mit Beilage nach Wahl	27.90
Weisses Kalbsvoressen an Thymiansauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl	26.90
Kalbscarrébraten mit Oliven-Tomatenjus, Gemüse und Beilage nach Wahl	39.90

Der Klassiker - „BBB“ Brauhaus-Bagel-Burger <i>(Achtung: bis max. bis 23 Personen..)</i>	
Brauhaus-Bagel-Burger - 200 g Rindshackfleisch im Big Burger, "Fullpackage" mit Zwiebeln, Tomaten, Käse, Speck, Relish-Sauce, Chabissalat mit Speckwürfeli und Pommes	25.90

Hauptgang Vegi	
Broccoli- Quiches mit Champignons und Käse	18.90
Spätzlitopf mit Gemüse und Käse überbacken	17.90
2 Quarkteigkrapfen mit Ratatouille auf buntem Mischsalat	21.90
Gemüsestrudel mit Tomaten-Kräutersauce	19.90
Äplermakkaronen mit Zwiebelringen, dazu Apfelmus	18.90
Pilzragout an Weissbiersauce mit Kräutern im Blätterteigpastetli, Beilage nach Wahl	20.90

Beilagen <i>(beachten Sie beim gewählten Gericht, ob eine Beilage inbegriffen ist - ansonsten wird sie zusätzlich verrechnet)</i>	
Reis, Gemüsereis, Eier-Spätzli, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Nudeln, Spinatnudeln, buntes Mischgemüse, Bohnen, Spinat, Karotten, Rosenkohl, Blumenkohl, Rotkraut	6.50

BRAUHAUS STERNEN



BEDIENTE BANKETTE - SEITE 3

Desserts	
Hausgemachter Biscuitkuchen mit Saisonfrüchten und Rahm garniert	5.90
plus 1 Kugel Vanilleglace	7.90
Vanille/Erdbeerglace solo pro Kugel	2.50
Schokoladenmousse mit Schlagrahm	11.90
Rotweinzwetschgen mit Zimt-Glace und Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.90
Hausgemachter Biermuffin mit Vanillesauce	8.90
Caramel-Köpfl mit Rahm	7.90
Brauhaus Dessert-Teller mit diversen Köstlichkeiten	12.90
2 Kugel Glace Vanille/Schokolade mit Rahm und Malzli Malzschorquetzli	6.90

Bagel- und Getränkepauschale „à discrétion“	22.90
- ofenfrische Malzschorbagels	
- Brauhaus Biere à discrétion im Offenausschank (Hell, Schwarz, Honey Brown, Weissbier, Saisonbier)	
- Mineral- und Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure - CALANDA	
- Offenausschank: Tafelwasser, Cola, Cola Light, Citro, Icetea, Rivella blau	
- Kaffee, Tee und Espresso inkl. je 1 Malzli zum 1. Kaffee	

Getränke Einzelpreise (Auszug)		
Brauhaus Biere im Offenausschank:	2.5 dl ab	4.20
Hell, Schwarz, Honey Brown Ale, Hefeweissbier, Saisonbiere	4.0 dl ab	6.30
Mineralwasser Calanda mit und ohne Kohlensäure	5.0 dl	5.90
Tafelwasser im Offenausschank:	3.0 dl	4.10
Cola, Cola Light, Citro Eistee	5.0 dl	5.90
Shorley, Rivella, Coca Cola Zero, Sinalco	3.3 dl	5.00
Gazosa in der Bügelflasche	3.5 dl	5.00
Kaffee/Espresso mit "Malzli" - unserem Hausgebäck		4.20
Brauhaus Malt-Brand	2.0 cl	4.50
	4.0 cl	7.50

BRAUHAUS STERNEN



BEDIENTE BANKETTE - SEITE 4

Weine in 7dl-Flaschen <i>(alle Weine auch im Offenausschank)</i>		<i>Preis pro 7 dl Flasche</i>
<i>Weisswein</i>		
Müller-Thurgau, Kartause Ittingen		37.00
Mont-sur-Rolle AOC, Château Châtagnéréaz		34.00
Chardonnay du Valais AOC, Cave Clavien		37.00
Yvorne AOC, Château Maison Blanche		50.00
<i>Rotwein</i>		
Cabernet Sauvignon Beringer, Kalifornien		45.00
Merlot del Ticino DOC, Ticinello		45.00
Blauburgunder, Kartause Ittingen		41.00
Primitivo del Salento IGT, Cà Boscolo, Italien		41.00
Regolo, Rosso Veronese IGT, Ripasso, Italien		41.00
Rioja DOC, Crianza, El Meson, Spanien		41.00

WARTMANN'S - BIER FÜR FREUNDE - in der 7.5 dl Champagnerflasche		<i>Preis pro 7 dl Flasche</i>
WARTMANN'S No. 1 - Barley Wine, bernsteinfarben, aromatisch, mild, fein gewürzt mit Koriander, ca. 10% Alc		19.80
WARTMANN'S No. 2 - Bitter Ale, golden, naturgereift, feine, kräftige Bittere und viel Hopfenaroma u.a. vom Cascade, ca. 9.5% Alc		19.80
WARTMANN'S No. 3 - Choco Stout, tiefschwarz, trockene Süsse, auf Kakao ausgereift mit feinem Schokoladegout, ca. 8.0% Alc		19.80
WARTMANN'S No. 4 - Blanche Grand Cru, helles, naturbelassenes belgisches Weissbier, süffig, mit Bitterorangengout, ca. 10% Alc		19.80

Give-Away - das kleine Erinnerungsgeschenk an den schönen Abend		
1 Flasche Brauhaus-Spezialitätenbier Hell im Geschenkpapier		3.00
3 Flaschen Brauhaus-Spezialitätenbier Hell, Schwarz, Weizen in der 3er Geschenktasche		9.50
6 Flaschen Brauhaus-Spezialitätenbier „Querschnitt“ im Sixpack mit Aufschrift „Danke“		16.50
2 Flaschen Brauhaus-Spezialitätenbier Hell/Schwarz und 1 Glas in der 3er Geschenktasche		9.90
1 Champagner-Flasche WARTMANN'S - Bier für Freunde in der Geschenktasche		12.50
2 Champagner-Flaschen WARTMANN'S - Bier für Freunde und 1 Glas in der Geschenktasche		28.50
3 Champagner-Flaschen WARTMANN'S - Bier für Freunde in der Geschenktasche		34.50
1 Flasche Brauhaus-Malt-Brand 25 cl mit 45% Vol im Geschenkpapier		14.80
150 g Malzschrotquetzli mit Honig, Nüssen, Kakao, Vanille		7.80
500 g Brauhaus Salat-Dressing		6.50
<i>Sagen Sie uns rechtzeitig, wann und wie Sie das Präsent überreichen wollen</i>		

BRAUHAUS STERNEN