

Menis & Buffets



Menü 1

Rinderconsommé
mit Maultaschen und frischen Kräutern



Schweinelendchen
mit Champignonrahmsauce
feinem Marktgemüse und Spätzle



Apfelkühle mit Vanillesauce

€ 23,50 pro Person

Menü 2

Badische Kartoffelcremesuppe



Landsknechtbraten vom Schwein
mit Kräuter-Biersauce
dazu Bayrischkraut und Serviettenknödel



Frischer Obstsalat mit Eis

€ 19,50 pro Person

Menü 3

Frische Blattsalate
mit knusprigem Speck und Croutons



Badischer Sauerbraten
mit Apfelrotkraut und Spätzle



Beerengrütze mit Vanilleeis

€ 22,50 pro Person

Menü 4

Bunter Salatteller der Saison



Tomatencremesuppe



Geschmorte Rinderroulade
mit Serviettenknödel
und frischem Gemüse



Karamellisiertes Obst mit Sahne

€ 24,80 pro Person

Menü 5

Frische Blattsalate mit Shrimps
in Thousand-Island-Dressing



Karotten-Ingwer-Suppe



Gefüllte Kalbsbrust mit Dunkelbier-Jus
an Kaisergemüse und Kartoffelspalten



Bayrisch Creme auf Mangopüree

€ 27,50 pro Person

Menü 6

Mango-Avocado-Serrano-Tatar
auf Blattsalaten



Champignonrahmsuppe



Schollen-Basilikum-Röllchen am Spieß
auf einer

Chorizo-Oliven-Kartoffelpfanne



Beschwipste Bühler Zwetschgen
mit Vanilleeis

€ 31,80 pro Person

Buffet „Kulinaria“

Gemischtes Salatbuffet mit Dressing

Geflügelsalat mit Ananas

Badischer Lauchkuchen

Norwegischer Rauchlachs

mit Sahnemeerrettich

Tomate mit Mozzarella

Schwarzwälder Schinken mit Melone

Marinierter Tafelspitz in Vinaigrette



Petersilienwurzelsuppe



Glaciertes Kalbsnüsschen

mit Steinpilzen,

Marktgemüse und Spätzle

Gebratener Badischer Flusszander

auf einem Kartoffel-Gemüseragout



Eisbombe

Weißer Mousse au Chocolat

auf Mangopüree

Lauwarme Zwetschgenknödel

mit Vanillesauce

Marinierter Fruchtsalat



Käsebrett

€ 33,80 pro Person

Buffet „Aus'm Ländle“

Gemischtes Salatbuffet
mit Kartoffel-Speck-Dressing

Rustikale Schinkenplatte
mit Blutwurst, Leberwurst
und Landjäger

Marinierte Bauernsülze
mit Schnittlauchvinaigrette

Lauwarmer Speck-Zwiebelkuchen

Geräucherte Schwarzwaldforelle
mit Sahnemeerrettich



Badisches Maultaschensüpple



Spanferkelbraten
mit Kümmelkraut und Schupfnudeln

Gebratenes Hühnerbrüstchen
„Schwarzwälder Art“
mit Sauerkirschen, Speck
und Champignons
dazu Spätzle und Marktgemüse



Heimatliches Käsebrett
mit Schwarzwälder Rahmkäse,
Tortenbrie und Münster

Sauerkirschmousse
Rote Grütze mit Vanillesauce
Apfelküchle
Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu

€ 30,50 pro Person

Buffet „Baden“

Gemischtes Salatbuffet mit Dressing
Gemischte Schinkenplatte



Kartoffelrahmsuppe mit Croutons



Gebratene Hähnchenbrust
mit Tomatensauce

Schweinehaxenfleisch in Biersauce

Spätzle - Semmelknödel - Bandnudeln

Frisches Gemüse



Abgezogene Sauerkirschen
mit Vanillesauce
Eisbombe

€ 21,00 pro Person

Buffet „Toskana“

Gemischte Antipasti
Tomaten-Mozzarella
Marinierte Gambas

Spaghetti-Pesto-Salat
mit getrockneten Tomaten
und Parmaschinken

Weißer Bohnen mit Thunfisch
Vitello Tonato
Carpaccio vom Rinderfilet



Kalbsragout
mit mediterranen Gemüse

„Saltimbocca alla Romana“
Kalbfleischtaschen
gefüllt mit Salbeiblatt
und Parmaschinken,
dazu Marsala-Sahne-Sauce
und Tagliatelle

Pangasiusfilet
auf Ratatouillegemüse
und Kräuterrisotto



Panna Cotta
Tiramisu
Eisbombe mit exotischen Früchten
Amarettotörtchen



Käsevariation
mit weißen und roten Trauben

€ 35,00 pro Person

Brauhaus *Gala Buffet*

Norwegischer Rauchlachs
mit Meerrettich

Gebeizter Lachs
mit Sauce Lidingoe

Terrine von Hecht und Lachs
mit Safransauce

Vitello Tonnato

Carpaccio vom Rindfleisch
mit Parmesan

Perlhuhnbrüstchen
mit Sauce Cumberland

Entenleberpastete
mit Waldorfsalat



Salat von Grönländer Crevetten
und Avocados

Salat von Artischockenherzen
und Tomatensalat

Blumenkohl mit schwarzen Oliven
und Gurkensalat

Geflügelsalat mit Früchten
und Muschelsalat

Karottensalat und Salat Nicoise

Frische Salate
mit verschiedenen Dressing



Crevettenrahmsüppchen
mit Gemüsestreifen

Angus Roastbeef am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise

Grüne Speckböhnchen
und Gratin Dauphinois

Badisches Zanderfilet
in Kartoffelkruste

Rahmgemüse

Spaghetti Provençal mit Gambas



Brillat Savarin - Münster - Chèvre
Gorgonzola - Reblochon



Mousse von weißer
und brauner Schokolade

Crème Caramel
Rote Grütze mit
Vanillesauce

Frischer Obstsalat

Limonencrème

Griesflammeri mit Himbeersauce

Marinierte Beeren
Tiramisu
Eispyramide



Baguette - Nussbrot - Sechskornbrot
Winzerbrot - Laugenbrötchen
Mohnbrötchen - Sesambrötchen
Salzbutter

€ 59,50 pro Person

Buffet „Alter Marktplatz“

Brot - Butter - Schmalz



Rohkost- und angemachte Salate

Schwarzwälder Schinkenbrett
mit Essiggemüse

Würzige Bauernsülze

Badischer Wurstsalat
mit Zwiebeln und Gurken

Angemachter Bibeleskäs
mit Zwiebelringen

Mariniertes Gemüse



Badische Kartoffelsuppe
mit Schinkenwürfel



Schweinekrustenbraten in Biersauce
dazu Marktgemüse und Serviettenknödel

Käsespätzle
mit gerösteten Zwiebeln und Bergkäse



Rote Grütze mit Vanillesauce
Eisbombe

€ 24,50 pro Person

Rittermahl

Süßig und edel Met



Steinbrot vom Haus- und Hofbäcker
mit Schmalz und Bibeleskäs



Schwarzwälder Rauchschinken
am Stück

Kräftiges Süpplein
nach Laune der Küchenmagd



Knusprige Ente

Schlegel vom Federvieh

Gesengtes Spanferkel

Ragout vom heimischen Wild

Gutes Beiwerk wie
Rotkraut mit Apfel

Weinsauerkraut

Kartoffelknödel, Bubaspitzle

Erdäpfel in der Schale



Bratäpfel mit Vanillesauce
Waldbeerengrütze
Käse

€ 30,50 pro Person
ab 20 Personen

Lamm & Spanferkel

Als ganz besonderes Erlebnis bereiten wir Ihnen gerne ein ganzes Lamm oder Spanferkel frisch auf unserem Grill zu.

Sobald die richtige Kerntemperatur erreicht ist, wird das Fleisch frisch auf dem Teller angerichtet.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Blattsalate
Krautsalat



Ein ganzes Lamm oder Spanferkel
vom Grill

Ratatouille

Preis auf Anfrage
10 - 30 Personen

Bierdiplom

Sie sind auf der Suche nach einem abendfüllenden, ausgefallenen Programm für eine Feier, privat oder geschäftlich?

Unser Braumeister, Peter Kopf, nimmt sich dieser Herausforderung an und bringt seinen Gästen ganz nebenbei die Kunst des Bierbrauens näher.

Begrüßung
durch den Braumeister



Badisches Fingerfood



Brauereiführung
mit ausgedehnter Bierverskostung



Vesperplatte oder warmes Gericht
(nach Absprache)



Unseren Bierschnaps als Verdauerle

Nachspeise



Fragebogen

Bierdiplom
im BADISCH-BRAUHAUS-Glas

€ 35,00 pro Person
10-30 Personen

Vegetarisches Menü 1

Ratatouillesuppe mit Tofu



Kleine Semmelknödel auf einem Ragout von
Steinpilzen in Kräuter-Sahnesauce



Frischkäsemousse mit Früchten

€ 19,50 pro Person

Vegetarisches Menü 2

Bunter Salatteller der Saison



Champignonrahmsüppchen



Lasagne mit Spinat und Tofu
auf Kräuterschaum



Mousse au chocolat

€ 22,50 pro Person

Vegetarische Gerichte

Wenn Sie kein vegetarisches Menü bestellen möchten, bieten wir zahlreiche vegetarische Gerichte als Hauptspeise zu unseren Menüs und Buffets an.

Serviettenknödel auf einem Ragout von Steinpilzen in Kräuter-Sahnesauce	€	9,50
Piccata vom Knollensellerie an Spaghetti mit feinen Kräutern und Gemüsestreifen	€	9,20
Lasagne mit Spinat und Tofu auf Kräuterschaum	€	9,90
Gratinierte Auberginen mit Jägerreis	€	9,50

Buffet

Winterzauber 1

Geräucherte Schwarzwaldforelle
mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs
mit Honig-Dill-Dip

Frische Melone
mit Schwarzwälder Schinken

Tomate - Mozzarella mit Basilikum
Frische Salate mit diversen Dressings



Badische Kartoffel-Lauchsuppe
mit Kracherle



Geschnetzeltes vom Kalb
mit Wiesenchampignons
und Kartoffelrösti

Entenkeule in Orangen-Pfeffer-Sauce
dazu Zimt-Rotkraut und Knödel

Mit Lachs gefüllte Pangasiusröllchen
auf Gemüsenudeln



Rote Grütze mit Vanillesauce
Mit Maraschino marinierter Fruchtsalat

Mousse au Chocolat an Mangospiegel
Tiramisu

Gemischtes Käsebrett mit Weintrauben

Dazu reichen wir unser uriges Brot,
Baguette, Butter und Schmalz

€ 31,50 pro Person

Buffet

Winterzauber 2

Geräucherte Schwarzwaldforelle
umlegt mit Graved Lachs

Shrimpscocktail
Maispoularde mit frischem Obst

Tranchen von rosa gebratenem
Roastbeef mit Sauce Tatar

Carpaccio vom Rind
mit gehobeltem Parmesan

Auswahl von winterlichen Blattsalaten
und angemachten Salaten



Maronencremesuppe



Knusprig gebratene Gänsebrust
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel

Am Stück gebratenes Schweinefilet
mit frischen Pilzen, Marktgemüse und
Spätzle

Pochierter Badischer Flusszander
in Safranschaum an Gemüserisotto



Bratapfelmousse
Eisbombe
Birnen-Zimt Mousse
Panna Cotta



Käseauswahl mit frischen Trauben

€ 36,50 pro Person

Adventsmenü 1

Maronencremesuppe
mit Preiselbeersahne



Entenbraten mit Orangensauce
Apfelrotkraut und Kartoffelkößen



Nougat-Quarkcreme mit Bananen

€ 26,50 pro Person

Adventsmenü 2

Feldsalat mit Himbeerdressing
Speck und Kracherle



Steinpilzcremesuppe



Im Speckmantel gebratene Medaillons
vom Rehrücken
mit Zimtpflaumen und Rotweinsauce
dazu Schupfnudeln



Stollenpralinen
mit Orangenkompott

€ 34,50 pro Person

Sonstiges

Servicepauschale pro Servicekraft
ab 01.00 Uhr € 30,00

Aperitif des Barchefs (nach Absprache)
pro Person € 5,00

Kuchengedeck pro Person € 2,00

Stuhlhusse pro Stück € 2,00

Menükarte pro Stück € 2,00

Korkgeld
Sekt, Schaumwein, Wein € 12,00

Getränkepauschale auf Anfrage

Videotechnik
Beamer bis 30 Minuten € 30,00
Beamer Tagesmiete € 80,00

Tontechnik ab € 120,00
Lichttechnik ab € 85,00

Gerne vermitteln wir Ihnen auch Künstler,
DJs und Techniker zur individuellen Gestal-
tung ihrer Feier.

Sämtliche Technikpakete sind nur nach vor-
heriger Absprache buchbar.

Zimmer
Einzelzimmer ab € 50,00
Doppelzimmer ab € 82,00

Weitere Informationen zu den Zimmern
erhalten Sie auf der nächsten Seite.

Tiefgarage
pro angefangene Stunde € 1,00

BADISCH BRAUHAUS

Stephanienstraße 38-40
76133 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 4400
Fax: 0721 / 144 - 310
info@badisch-brauhaus.de

ALLVITALIS[®] *Cocktailbar*

Stephanienstraße 38-40
76133 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 4444
Fax: 0721 / 144 - 310
info@allvitalis-cocktailbar.de



Hotelwelt KÜBLER

Bismarckstraße 39-43
76133 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 0
Fax: 0721 / 144 - 441
info@aaaa-hotelwelt.de

ALLVITALIS[®] TRAUMHOTEL

Bismarckstraße 39-43
76133 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 4000
Fax: 0721 / 144 - 441
info@allvitalis-traumhotel.de