



BADISCH
BRAUHAUS

HAUSBRAUEREI | EVENTLOCATION | HOTEL

SEIT 1999

*Unsere Vorschläge
für Ihre Veranstaltung 2022*

Brauhausbuffet

„Der Klassiker“

Variation von Rohkost- und Blattsalaten mit Hausdressing
Brot vom Haus- und Hofbäcker mit Butter und Schmalz

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Hausgemachter Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurke
Vesperbrett mit Rauchschinken, Pfefferbeißer & mariniertem Marktgemüse

Suppe der Saison
nach Art des Küchenchefs

Ragout vom Schwein
in Dunkelbiersud mit Spätzle

Hähnchenbrust in Weißweinsauce
mit Schattenmorellen und Reis

Käsespätzle
mit gerösteten Zwiebeln

Badisch' Creme
Gekochte Beeren mit Vanillesauce

Ab 15 Personen

Preis p.P. 29,90 €

Inkl. 7 % MwSt. / Netto € 27,94

Brauhausbuffet

„Mediterran“

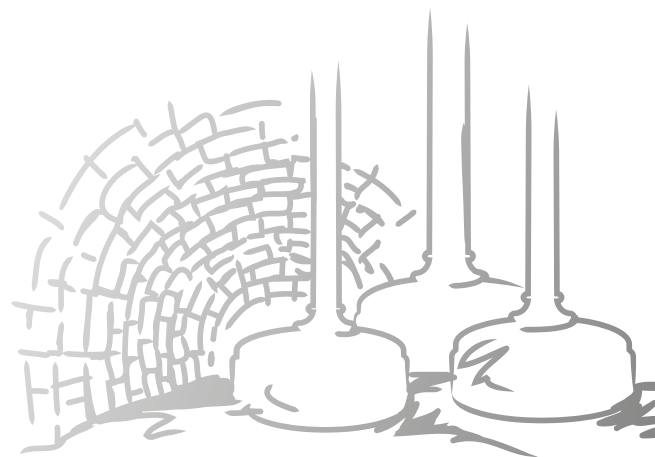
Gemischte Antipasti
Rindercarpaccio mit Limette
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Gambas mariniert mit Knoblauch und Dill
Salat von weißen Bohnen, Thunfisch und Zwiebeln
Spaghettisalat mit rotem Pesto und Parmaschinken

Ragout vom Rind mit Zucchini
Doradenfilet auf buntem Paprikagemüse
Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken

Dazu reichen wir
Tagliatelle und Rosmarinkartoffeln

Eisrollen
Tiramisu
Frischer Obstsalat
Amarettotörtchen

Ab 30 Personen
Preis p.P. 44,90 €
(41,96 € netto)



Brauhausbuffet

„Kaiser und König“

Variation von Rohkost- und Blattsalaten mit Hausdressing
Brot vom Haus- und Hofbäcker mit Butter und Schmalz

Geflügelsalat mit Ananas
Tomaten-Artischockensalat
Carpaccio vom Rind mit Limette
Gambas mariniert mit Knoblauch und Dill
Geräuchertes Forellen- & Lachsfilet mit Sahnemeerrettich

Selleriecremesüppchen

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise
Maispouardenbrust in Calvadosauce mit Apfelstücken
Duett vom Lachs und Zander auf einem Rote-Beete-Püree
Ricotta Ravioli mit Blattspinat und Kirschtomaten in Olivenöl

Dazu reichen wir
Grüne Pfefferbohnen, Kartoffelgratin, Tagliatelle, und Kräuterreis

Kokoscreme
Tiramisu
Eisbombe
Frischer Obstsalat

Ab 30 Personen
Preis p.P. 49,90 €
(46,64 € netto)

Winterbuffet

„Tannenzapfen“

Ackersalat mit Speck und Kracherle
Brot vom Haus- und Hofbäcker mit Butter und Schmalz

Tomaten – Apfelsalat
Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Vesperplatte vom Rauchschenken mit Zwetschgen

Lauchcremesuppe

Tagliatelle mit Tomaten-Zucchini-Sauce
Gebakener Zander auf Rote-Beete-Püree
Ragout vom Kalb mit Kastanien und Spätzle
Gebratene Ente mit Orangensauce & Kartoffelgratin

Lebkuchenparfait
Creme vom Christstollen
Bratapfelauflauf mit Zimt & Zucker

Ab 30 Personen
Preis p.P. 39,50 €
(36,92 € netto)



Fingerfood Buffet

„Fingerfood“

Tomate Mozzarella Spieße

Mini Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
Mini Flammkuchen mit Hirtenkäse und Peperoni

Mini Pizza mit Salami
Mini Pizza mit Spinat
Mini Pizza Margherita

Bruschetta mit Feta und Spinat
Bruschetta mit Käse und Tomaten
Bruschetta mit Käse, Paprika und Salami

Mini Strudel mit Schinken-Käse
Mini Strudel mit Tomate Mozzarella
Mini Strudel mit Spinat Ricotta

Schinken-Käse-Croissant

Ab 10 Personen

Preis p.P. 19,90 €

Inkl. 7 % MwSt. / Netto € 18,60

Grillvergnügen

in der skandinavischen Grillkota

Unsere Hüttengaudi mit 4 bis 12 Personen in einer original skandinavischen Grillkota. Auf bequemen Rentierfellen sitzen Sie um den großen Holzkohlegrill herum und brutzeln allerlei leckeres Grillgut.

Das ist nicht nur gemütlich, sondern macht auch jede Menge Spaß! Vor allem, weil Sie sich um nichts kümmern müssen.

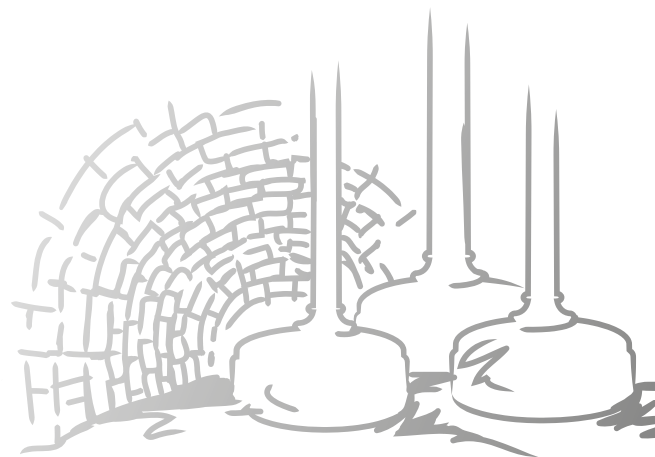


Reservieren Sie sich eine unserer Hütten und tragen Sie die gewünschte Anzahl an Fleisch, Fisch, Wurst etc. in unsere Grillgutvorbestellung ein. Diese senden Sie uns vorab zu, damit Sie bei Ankunft auf dem vorgeheizten Grill direkt starten können. Die passenden Beilagen, Dips, Salate, Gewürze und Saucen stehen ebenfalls bereit.

Um beim Verzehr Ihres zarten Schweinefilets, des knusprigen Rindersteaks oder der saftigen Garnelenspieße nicht vom Durst übermannt zu werden, wählen Sie bei der Grillgutbestellung ein Fass unseres hausgebrauten Bieres am besten gleich mit.

Weitere Infos und Reservierung unter: www.badisch-brauhaus.de/grillhuette

Für 4 - 12 Personen
Hüttenmiete 49,00 €
zzgl. Grillgut & Getränke



Ihr Wunschmenü

mit 3 oder 4 Gängen für bis zu 25 Gäste

Lachstatar auf Rösti mit Salatbouquet	€ 6,20
Ackersalat mit Senfdressing, Speck und Kracherle	€ 4,90

Cremesuppe vom Wurzelgemüse	€ 3,50
Kraftbrühe vom Rind mit Markklößchen	€ 3,50
Badische Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln	€ 3,50

Filet vom Schwein in Champignonrahm mit Butterkarotten und Spätzle	€ 14,80
Ragout vom Schwein im Dunkelbiersud mit Spätzle	€ 11,90
Rumpsteak im Senf-Speckmantel auf Rahmwirsing mit Rosmarinkartoffeln	€ 22,80
Sauerbraten nach „Art des Hauses“ mit Apfelkohl und Kartoffelknödel	€ 13,80

Vegetarische Alternativen

(1) Ricotta-Ravioli in Blattspinat mit Olivenöl und Parmesan	€ 10,80
(2) Ragout von Steinpilzen und Weißwein mit Semmelknödel	€ 12,80
(3) Tagliatelle mit grünem Spargel und Kirschtomaten in einer Sahne-Soße	€ 11,50

Frischer Obstsalat mit Grand Marnier und Vanilleeis	€ 4,50
Mousse von dunkler Schokolade garniert mit Beeren	€ 4,20
Vanilleeis mit beschwipsten Zwetschgen und Sahne	€ 5,50

Bitte wählen Sie jeweils eine Speise als **einheitliches 3-Gang oder 4-Gang Menü** für Ihre Gäste.

Die Anzahl des vegetarischen Hauptganges teilen Sie uns bitte mit der finalen Gästezahl
spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung mit.

Alle Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.
Menüs bis maximal 25 Personen.

Unsere Highlights

für Ihre Veranstaltung

Sektempfang **EUR 4,90 p.P.**

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Glas Sekt oder Sekt-Orange.

Bierempfang **EUR 4,90 p.P.**

Der Sektempfang für Männer. Probieren Sie alle drei hausgebrauten Biere in je 0,1l. Auch in Kombination als Sekt- und Bierempfang möglich.

Häppchen zum Empfang **EUR 5,90 p.P.**

Fingerfood-Häppchen zum Sektempfang mit pikanten Croissants, hausgemachten Griebenschmalzbrötchen, Tomaten-Mozzarella-Spieße und Tomaten-Bruschetta. Weitere Canapés und Variationsmöglichkeiten auf Anfrage.

Brauereiführung **EUR 5,50 p.P.**

Eine ca. halbstündige Führung mit unseren Brauern durch die Welt des Bieres und den Brauprozess im Badisch Brauhaus von den Rohstoffen bis in Glas. Verfolgen Sie den Weg des Bieres und werfen Sie einen Blick in die verschiedenen Bereiche der Herstellung.

Getränkepauschale (6h) **EUR 24,90 p.P.**

Rundum-Sorglos-Pauschale für sechs Stunden, bestehend aus unserem hausgebrauten Bier, allen offenen Weinen, Softgetränken, Säften und Saftschorlen sowie Kaffeespezialitäten. Gerne passen wir die Pauschale inhaltlich und zeitlich Ihrem Event an.

Fassbier **EUR 7,40 je Liter**

Die „Gaudi“ zum Selbstzapfen am Tisch oder am Buffet in verschiedenen Fassgrößen von 10l bis 40 Liter. Wählen Sie zwischen den Biersorten Badisch Hell, Dunkel oder dem saisonalen Spezialbier.

Steak-BEEFER **EUR 9,50 p.P.**

Der Beefer ist ein Steak-Broiler nach dem Vorbild bekannter Steak-Häuser in New York. Dabei werden Temperaturen von ca. 800 Grad erreicht, die dem Fleisch eine ganz besonders geschmackvolle und knusprige Kruste verleihen. Saftiges Blockhouse Rinder-Medailon fachgerecht zubereitet und von unseren Köchen direkt am Buffet im Beefer veredelt. Buchbar als Upgrade zu jedem Buffet.

Weitere Bausteine

für Ihre Veranstaltung

Gästepauschale bei Veranstaltungen, pro Person	€	26,90
- Grundausrüstung Besteck und Servietten		
- Getränke (Bier, Wein, AFG, Kaffee) für bis zu 6 Stunden		
- Servicepersonal und Betreuung vor Ort (bis 00 Uhr)		
- Vorbereitung, Raum- & Nebenkosten inkl. Reinigung		
Servicezuschlag ab 00 Uhr, je angefangene Stunde	€	100,-
Kuchengedeck, pro Person	€	2,00
Kanne Kaffee	€	12,-
Tischdecken (weiß), Umlage pro Person	€	1,50
Stoffservietten (weiß), Umlage pro Person	€	2,50
Stuhlhusse, pro Stück	€	4,00
Menükarte mit Speisen und Getränken, pro Stück	€	2,50
Korkgeld, pro Flasche		
Wein (entfällt bei einer Getränkepauschale)	€	12,00
Sekt, Schaumwein, Champagner	€	15,00
Spirituosen	€	25,00
Beamer Nutzungspauschale	€	50,00
Bühnenfläche, je qm	€	5,00
Eine Übersicht über unsere Musiker- & Künstlervorschläge finden Sie unter: www.badisch-brauhaus.de/empfehlung		
Tiefgarage pro angefangene Stunde	€	1,50
Tiefgarage Tagespauschale für Veranstaltungsgäste	€	5,00

ALLVITALIS[®] TRAUMHOTEL

Ihre Übernachtung in einem Themenzimmer

Das ALLVITALIS Traumhotel bietet einige der ausgefallensten Hotelzimmer Deutschlands. Übernachten Sie in der Höhle, im Iglu oder der Berghütte. Unvergessliche Nächte sind garantiert!

Einzelzimmer	ab	€	88,00
Doppelzimmer	ab	€	128,00

Die Preise beinhalten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet und die gesetzliche MwSt.

Gerne reservieren wir Ihnen für den Morgen nach der Feier exklusiv einen unserer Frühstücksräume für Sie und Ihre Gäste.



Rechtliches

Für Ihre und unsere Sicherheit

- (1) Für alle Lieferungen und Leistungen gelten ausschließlich die nachstehenden Bedingungen. Diese Bedingungen gelten im kaufmännischen Verkehr auch für alle zukünftigen Geschäftsbeziehungen, selbst wenn die Badisch Brauhaus Braugesellschaft nicht nochmals explizit Bezug darauf nimmt.
- (2) Mit Ihrer Auftragserteilung, spätestens jedoch mit der Entgegennahme unserer Lieferung und/oder Leistung, erklären Sie sich mit den Bedingungen einverstanden.
- (3) Rechtsgrundlage ist die endgültige Anzahl der Gäste, welche Sie uns spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitteilen. Bei a la Carte Bestellungen wird die Mitteilungsfrist auf 3 Tage vor der Veranstaltung verkürzt.
- (4) Bei einer Stornierung einer gebuchten Veranstaltung fallen folgende Gebühren an:
 - bis 4 Wochen vor der Veranstaltung kostenfrei
 - bis 14 Tage vor der Veranstaltung 25% der gebuchten Leistungen oder € 5,- p.P. bei a la Carte Bestellungen
 - bis 7 Tage vor der Veranstaltung 50% der gebuchten Leistungen oder € 10,- p.P. bei a la Carte Bestellungen
 - weniger als 7 Tage vor der Veranstaltung 80% der gebuchten Leistungen oder € 15,- p.P. bei a la Carte Bestellungen
- (5) Für Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden haftet der Besteller, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch das Restaurant bedarf.
- (6) Das Anbringen von Dekorationen oder anderen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des Restaurants gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Konferenz- oder Bankettveranstaltungen übernimmt das Restaurant keinerlei Haftung.
- (7) Angebote, die sich auf das Restaurant beziehen verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ab Zugang ohne Abzug zahlbar, der Rechnungszugang kann auch per Fax oder Email erfolgen. Die Badisch Brauhaus Braugesellschaft mbH ist im Vorfeld einer Veranstaltung berechtigt, eine Vorauszahlung zu verlangen, es gelten die gleichen Zahlungsbedingungen wie bei der Stellung einer Rechnung.
- (8) Musiker- und Künstlergagen müssen bei einer Beauftragung durch die Badisch Brauhaus Braugesellschaft mbH im Voraus durch den Veranstalter zur Verfügung gestellt werden. Anfallende GEMA-Gebühren trägt grundsätzlich der Veranstalter. Er hat auch für die Anmeldung und das Einreichen der erforderlichen Unterlagen Sorge zu tragen.
- (9) Der Einsatz von Nebel- oder Raucherzeugern, sowie Pyrotechnik und ähnliches ist ausdrücklich nur nach schriftlicher Bestätigung des technischen Verantwortlichen das Restaurant gestattet. Die anfallenden Kosten für eine Brandwache und Verbrauchsmaterial richten sich nach der aktuell gültigen Preisliste für Technik und weiteres des Restaurants. Der Veranstalter trägt bei nicht sachgemäßer Anmeldung die volle Haftung für Feuerwehreinsätze bei Fehlalarmen die durch Ihn, oder Dritte, die in seinem Namen tätig sind, verursacht werden.

Rheinterrassen Karlsruhe

Ihre Eventlocation am Karlsruher Rhein ab 2022

Feiern, tagen & wohlfühlen direkt am Rhein. Die neuen Rheinterrassen präsentieren sich als topmoderne Location für alle denkbaren Anlässe.

Mit fantastischem Blick auf den Karlsruher Rheinabschnitt genießen Sie Ihre Hochzeit, (Firmen-) Feier oder Seminar im modern und vielseitig gestalteten Innenraum sowie auf der großen, wettergeschützten Terrasse, bei traumhaften Sonnenuntergängen.

Fühlen Sie sich wie zu Hause und erleben Sie ungeahnte Möglichkeiten für Ihre Traumveranstaltung.

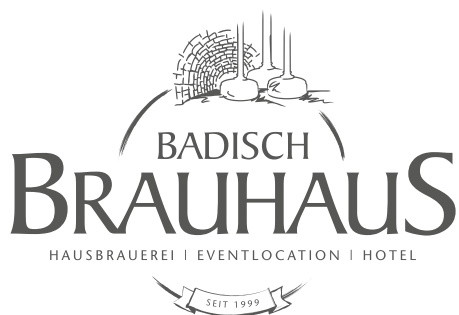
Freuen Sie sich auf spannende und unterhaltsame Abende bei unvergesslichen Feiern mit traumhaftem Blick auf den Rhein.

Tel. 0721 144 8000

info@rheinterrassen-karlsruhe.de

www.rheinterrassen-karlsruhe.de





Stephanienstraße 38-40
76133 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 4400
Bankettbüro 0721 / 144 - 8000
Fax: 0721 / 144 - 310
info@badisch-brauhaus.de



Bismarckstraße 39-43
76133 Karlsruhe

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



Maxau am Rhein 15
76189 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 8000
Fax: 0721 / 144 - 310
info@rheinterrassen-karlsruhe.de



Bismarckstraße 39-43
76133 Karlsruhe

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