

Angebote für Besichtigungen

gültig in 2009

(Angebote ohne Getränke)

Direktbuchung bei Servgast GmbH Telefon: 0231-8400286 / 8400490

Braumeisterbrotzeit:

Ein halbes Käsebrötchen, ein halbes Mettbrötchen
und eine Laugenbrezel pro Person € 5,00 pro Person
(Zur Bierverkostung serviert)

Treberbrot, halbe Brötchen, Salzkuchen
belegt mit Schwarzemagen, Käse, Mett, Schinken, Leberwurst
(gemischt belegt, wenn nicht anders bestellt)
2 – 3 Stück pro Person werden empfohlen.

Treberbrot/halbe Brötchen € 2,00 pro Stck.
Salzkuchen € 3,00 pro Stck.

Heiße Suppen für kalte Tage:

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden

Hövels Biersuppe mit Gemüse- und Rindfleischeinlage

Deftige Gulaschsuppe

im Suppentopf mit Brotkorb angeboten
je Portion 0,4 Ltr. Suppe
€ 4,90 pro Pers.

Herzhafte Tellergerichte, wie wir Brauer sie mögen

Knusprige Schweinshaxe
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln € 12,50 pro Pers.

Westfalenstolz

Deftige Zusammenstellung heimischer
Spezialitäten wie, kleine Frikadelle
Mettenden, Rohschinken, Käse, Gurke,
Apfel-Zwiebelschmalz, Treberbrot
und Schwerter Senf € 9,90 pro Pers.

Saftiges Braumeistergeschnetzeltes
mit Zwiebel-Bratkartoffeln und
Saisongemüse € 12,00 pro Pers.

Buffet „Das Westfälische“

Matjesvariationen mit verschiedenen Dips,
Heringssalat „Hausfrauen Art“,
Hausgemachte Salate,
Krautsalat, Kartoffelsalat, Eiersalat

Kartoffelrahmsuppe mit Mettwürstchen

Kleine panierte Schweineschnitzel mit Zitronenspalten „Wiener Art“
Verschiedene Schinkenspezialitäten
Westfälisches Zwiebelmett garniert mit Zwiebelringen und Gurken
Kleine gebratene Frikadellen mit Essiggemüse bunt garniert

Ländliche Käseplatte mit Weintrauben
Ofenfrische Treberbrot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz

Dessert
Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanillecreme mit Kirschen

Ab 20 Personen: 19,50 €/Person

Buffet „Bierbrauerschmaus“

Frische Salate der Saison mit Hausdressing
Heringsstipp mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken

Hausgemachte Gulaschsuppe

Saftiger Krustenbraten mit Schwerter Senf
und Hövelsbiersauce
Westfälischer Rosenkranz

Speckkartoffelsalat
Sauerkraut
Speckbohnen
Bratkartoffeln

Ofenfrische Treberbrot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz

Dessert
Pumpnickelcreme mit Kirschen
Fruchtsalat

Ab 20 Personen: 23,50 €/Person

Buffet

„Zwickelfest“

Variation von geräucherten und gebeizten Edelfischen
(Räucher- und Graved Lachs)
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce,
Matjesfilet mit Apfel und Sauerrahm „Hausfrauen Art“

Roastbeef, rosa gebraten, mit Sauce Remoulade
Kleine panierte Schweineschnitzel mit Zitronen garniert

Kartoffelsalat, Gemüsesalat, Bayrischer Wurstsalat
Bunte Salate der Saison mit Hausdressing

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden

Spanferkelrollbraten mit einer Hövelsbiersauce
Westfälischer Rosenkranz mit Schwerter Senf
Geschnetzertes von der Putenbrust
in einer Rahmsauce von frischen Basilikum

Kartoffelgratin, Speckbohnen,
Sauerkraut, Butterspätzle

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben (5 Sorten)
Ofenfrische Treberbrot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz

Dessert
Mousse au chocolat
Erdbeercreme mit Löffelbisquit
Frischer Obstsalat

Ab 30 Personen: 29,50 €/Pers.