



ANFRAGEN | BERATUNG | RESERVIERUNG

Unsere Restaurantleitung Frau Nicole Rick steht Ihnen bei der individuellen Ausrichtung Ihrer Veranstaltung gerne zur Verfügung.

Vereinbaren Sie einfach einen unverbindlichen Beratungstermin im Brauhaus oder kontaktieren Sie uns telefonisch, per E-Mail oder Fax.

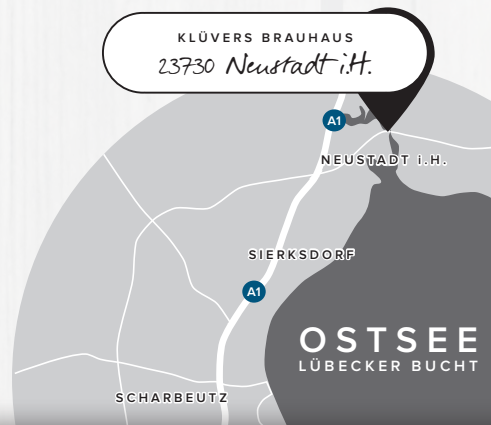
Ihre Ansprechpartnerin:

Nicole Rick

Tel. (0 45 61) 71 48 11


Fax (0 45 24) 15 55

Mail nr@kluevers.com



*Feste feiern  
wie sie fallen...*



KLÜVERS  BRAUHAUS  
Schiffbrücke 2 - 4 • 23730 Neustadt i.H.  
HOCHWERTIG | REGIONAL | HANDGEMACHT

*...im Neustädter  
Stadthafen!*



## Rustikales Buffet

### VORSPEISE

Kartoffelsuppe oder  
Brokkoli-Creme-Suppe  
oder Rinderkraftbrühe

**€ 26,50**  
pro Person

### HAUPTGÄNGE

Holzfällersteaks vom Lavagrill mit Kräuterbutter  
Schweinefilet in Pfefferrahm- oder Kräutersahnesauce  
Putenmedaillons in Paprikarahm  
Sauerfleisch und Roastbeef mit Remoulade und Senf  
Matjes und Räucherfischware  
Herzoginkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin  
Gemüsevariation (Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Brokkoli)  
Salate (Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Möhren, Rucola) mit 2 Dressings  
Partysonne mit Butter

### DESSERT

Mousse au Chocolat, Rote Grütze mit Vanillesauce

## Bratkartoffelbuffet

### VORSPEISE

Rinderkraftbrühe

**€ 22,50**  
pro Person

### HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Roastbeef, Sauerfleisch, Schnitzel „Wiener Art“  
Matjesfilets „Hausfrauen Art“, hausgebeizter Lachs, gedünstetes  
Dorschfilet in Senfsauce  
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln  
Bunte Blattsalate, Tomatensalat, Gurkensalat mit verschiedenen  
Dressings  
Bohnen oder Möhren und Erbsen

### DESSERT

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

## Fischbuffet

### VORSPEISE

Krabbensuppe

**€ 26,50**  
pro Person

### HAUPTGÄNGE

Matjesvariation (Matjes, Aalrauch- und Kräutermatjes)  
Hausfrauensauce und Speckstippe  
Räucherfischvariation  
(Makrele, Stremellachs, Räucherlachs, Forelle, Heilbutt)  
Meerrettich und Honig-Senf-Sauce  
Gedünstetes Dorschfilet mit Dijon-Senfsauce  
Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat und Zitronensauce

### DESSERT

Mousse au Chocolat, Rote Grütze mit Vanillesauce

## Saisonbuffet

### VORSPEISE

Kartoffelsuppe oder  
Wirsingrahmsuppe

**€ 28,50**  
pro Person

### HAUPTGÄNGE

Entenkeule auf Backobst, Wildschweinbraten mit Jus  
Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce  
Spitzkohl, Apfel-Rotkohl, Speckbohnen  
Klöße, Herzoginkartoffeln, Kartoffelpüree  
Räucherfischauswahl mit Meerrettich und Honig-Senf-Sauce  
Partysonne mit Butter

### DESSERT

Mousse au Chocolat

