ANFRAGEN I BERATUNG I 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) 714811
Fax (0 45 24) 1555
Mail nr@kluevers.com



KLÜVERS B \& A H H U S Schiffbrücke 2-4 • 23730 Neustadt i.H. HOCHWERTIG । REGIONAL I HANDGEMACHT

... im Nensfädter
Stadthafen!

## Rustikales Buffer

| V OR S P E IS E | € 30,00 |
| :--- | :--- | :--- |
| Kartoffelsuppe oder | pro Person |

pro Person
Brokkoli-Creme-Suppe oder Rinderkraftbrühe

HAUPTGÄNGE
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 Butte

## D E S S E R T

Mousse au Chocolat, Rote Grütze mit Vanillesauce


## Sratkertoffelbuffer

## VORSPEISE

Rinderkraftbrühe
$€ 27,00$
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

## Fishbuffet e 32,00 <br> VORSPEISE <br> Krabbensuppe

## 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

€ 32,00 pro Person
Kartoffelsuppe oder Wirsingrahmsuppe

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


