



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.

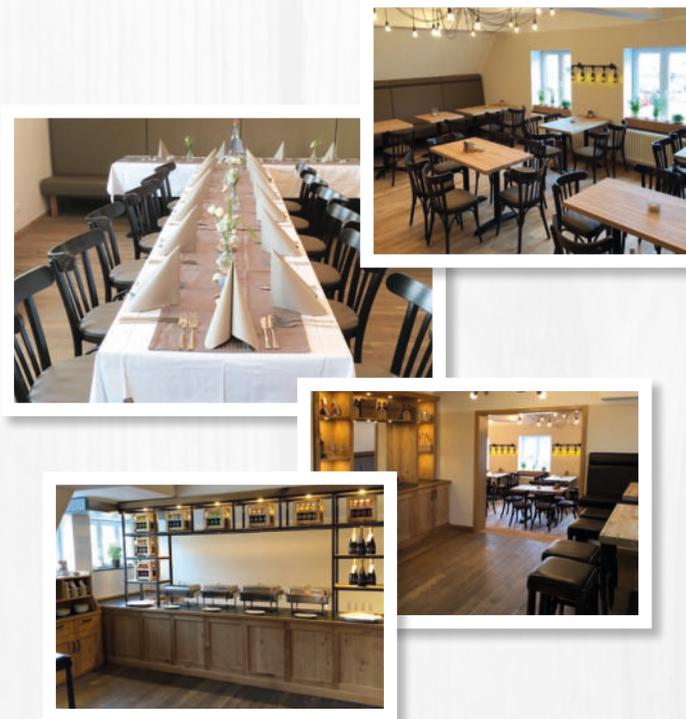
Ihre Ansprechpartnerin:

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

**€ 31,00**  
pro Person

### 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 Butter

### DESSERT

Mousse au Chocolat, Rote Grütze mit Vanillesauce

## Bratkartoffelbuffet

### VORSPEISE

Rinderkraftbrühe

**€ 28,00**  
pro Person

### HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Roastbeef, Sauerfleisch, Schnitzel „Wiener Art“

Matjesfilets „Hausfrauen Art“, hausgebeizter Lachs,

gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln

Bunte Blattsalate, Tomatensalat,

Gurkensalat mit verschiedenen Dressings

Bohnen, Möhren und Erbsen

### DESSERT

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

## Fischbuffet

**€ 34,00**  
pro Person

### VORSPEISE

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

Kartoffelsuppe oder  
Wirsingrahmsuppe

**€ 33,00**  
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

