



Unser Premiumprogramm Die „Alles inklusive“ Buffets

*Ansprechpartner
Uwe Lorbetzki, Julia Hollweg*

*Brauhaus am Ennert
An den Hecken 1
53229 Bonn
0228-431784
www.Wir-brauen-Bier.de
kontakt@brauhausamennert.de*





Wir-brauen-Bier.de



Hochzeitsspecial Ihr eigenes Hochzeitsetikett

Eine ganz besondere Erinnerung für Sie
und Ihre Gäste als Gastgeschenk

Personalisiertes Give Away
für Ihre Hochzeitsgäste

pro Person

Zzgl. zum Alles inklusive Buffet
Ab 30 Flaschen





Ihr Logo auf unserem Bier Ihr eigenes Firmenetikett



Ihr eigenes Bier zur Firmenfeier,
zum Jubiläum, zu Weihnachten uvm.

Ein besonderes und individuelles Give Away
für Ihre Kunden, Mitarbeiter oder Partner

pro Person

Zzgl. zum Alles inklusive Buffet
Ab 30 Flaschen





Buffetangebot „Alles inklusive Bronze“

Inklusive

*Sektempfang, Getränke aus unserer
angehängten Getränkekarte (18:00 - 1:00 Uhr)*

Vorspeisen

Frische Tomatensuppe mit Basilikum

Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

Vorspeisenplatte mit gegrilltem mediterranem Gemüse

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Brotkorb mit offenfrischem Baguette

Hauptspeisen

*Rinderbraten mit hauseigener Gewürzmischung mariniert,
in der 24 h Garung veredelt*

Putenragout auf Frühlingsgemüse

Rosmarin-Kartoffelgratin, Duftreis natur

Gratinierter frischer Blumenkohl, Brokkoli und Möhren

Nachspeisen

Mousse au Chocolat

Wir-brauen-Bier.de



Buffetangebot „Alles inklusive Silber“

Inklusive

Sektempfang, Getränke aus unserer angehängten Getränkekarte
(18:00 - 1:00 Uhr)

Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe

Melonenhappen mit fein geräuchertem Schinken

Vorspeisenplatte mit gegrilltem mediterranem Gemüse

Bunte Salatplatte mit Frischkäseblüten
und verschiedenen Dressings

Brauhaus Schnitzel Platte „Wiener Art“ an Rahmgurkensalat

Brotkorb mit ofenfrischem Baguette

Hauptspeisen

Hausgemachter Spießbraten in Scheiben auf leckerem Zwiebelbett

Kräuter Putenbraten auf saisonalem Gemüse

Vegane Gemüsebällchen mit Kräuter Minze Soße

Kartoffelgratin mit frischem Rosmarin

Spätzle in Butter geschwenkt

Nachspeisen

Mousse au Chocolat

Hausgemachte Panna Cotta

Wir-brauen-Bier.de



Buffetangebot „Alles inklusive Gold“

Inklusive

*Sektempfang, Getränke aus unserer angehängten Getränkekarte
(18:00 - 1:00 Uhr)*

Vorspeisen

Saisonale Suppe

Melonenhappen mit fein geräuchertem Schinken

Tomaten und Büffel Mozzarella mit frischem Basilikum

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs an Meerrettich Rahm

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Brotkorb mit ofenfrischem Baguette

Hauptspeisen

*Rinderbraten mit hauseigener Gewürzmischung mariniert,
in der 24 h Garung veredelt*

Frisch gegrillte Putenbrust Stücke im Teriyaki Style

*Gebratene Lachsfilets mit Paprikastückchen,
Champignons, Zwiebeln*

Kartoffelgratin mit frischem Rosmarin und Duftreis natur

Gratinierter frischer Blumenkohl und Brokkoli, Möhrenscheiben

Mediterrane Gemüse Lasagne

Nachspeisen

Mousse au Chocolat

Armer Ritter im Housestyle

Wir-brauen-Bier.de



Buffetangebot „Alles inklusive Platin“

Inklusive

Sektempfang mit Flammkuchenhappen, Getränke aus unserer angehängten Getränkekarte, weiße Tischdecken (18:00 - 1:00 Uhr)

Vorspeisen

Saisonale Crèmesuppe

Brotkorb mit offenfrischem Baguette

Tomaten und Büffel-Mozzarella mit frischem Basilikumpesto

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs an Meerrettich Rahm

Kalte Putenbratenplatte, pikant mariniert

Datteln im Speckmantel

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Hauptspeisen

Schweinebraten an würziger Biersoße

Roastbeef, rosa gebraten mit feiner Kräuterbutter

Kartoffelgratin mit frischem Rosmarin, Duftreis natur

Mediterrane Gemüse Lasagne

Falafel an Kräuter Minz Soße

Nachspeisen

Pfannkuchenstücke mit Vanillesoße und Zimt

Flying Eis Buffet

Platin Deluxe

Aperol Spritz und Hugo zum Sektempfang
Inkl. Jägermeister, Ouzo, Ramazzotti, Sekt

Wir-brauen-Bier.de



Weihnachtsangebot Alles inklusive

Inklusive

Sektempfang, Getränke aus unserer angehängten Getränkekarte
(18:00 - 1:00 Uhr)

Vorspeisen

Herzhafte Pilzrahmsuppe

Tomaten und Mozzarella an Crème Balsamico

Rosa gebratenes Roastbeef an Kräuter Remoulade

Vorspeisenplatte mit gegrilltem mediterranem Gemüse

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs an Meerrettich Rahm

Knackig frisches Gemüse und Salat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl an Butter und Kräuterbutter

Hauptspeisen

Würziges Wildgulasch mit hausgemachten Muskat Knödeln
und Feigen Rotkohl

Rinderbraten in hauseigener Gewürzmischung mariniert,
veredelt in der 24 h Garung mit Kürbisgemüse
und Rosmarin Kartoffel Gratin

Falafel an Kräuter Minz Soße

Frische Gemüselasagne

Nachspeisen

Panna Cotta, Flying Eis Buffet

Armer Ritter im Housestyle

Wir-brauen-Bier.de



Unsere „Alles inklusive“ Barbecue Buffets

*Wir marinieren und veredeln unser
Fleisch in unseren verschiedenen
hauseigenen Marinaden.*





Saphir Barbecue

Alles inklusive

Inklusive

*Sektempfang, Getränke aus unserer angehängten Getränkekarte
(18:00 - 1:00 Uhr)*

Das Barbecue

Geflügelbruststücke in Curry Marinade

Bratwürste vom Hausmetzger, Schweinenackensteaks

Butterzarte Spare Ribs mit BBQ Soße

Marinierte Putensteaks im Teriyaki Style

Verschiedene Senfsorten und Grillsoßen

Datteln im Speckmantel

Tomaten Mozzarella Platte mit frischem Basilikum

Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Vorspeisenplatte mit gegrilltem mediterranem Gemüse

Gebackene Kartoffeln mit Kräutercreme

Nudelsalat mit Kräuterpesto, Rucola und Walnüssen

Brotkorb mit offenfrischem Baguette

Nachspeisen

Mousse au Chocolat

Frischer Obstsalat

Grillkoch mit Webergril - Livecooking

Wir-brauen-Bier.de



Diamant Barbecue

Alles inklusive

Inklusive

Sektempfang mit Aperol Spitz und Hugo, Getränke aus unserer angehängten Getränkekarte (18:00 - 1:00 Uhr)

Das Barbecue

Putenbruststücke im Teriyaki Style

Butterzarte Spare Ribs mit BBQ Soße

Rückensteaks vom spanischen Trüffelschwein

Frisches Lachsfilet auf einem Bett von gegrillten Paprikastücken, gerösteten Zwiebeln und Zucchini

Bratwurst vom Hausmetzger

Hausgemachte Grillsoßen, Senf, Chutney, Barbecue

Büffel Mozzarella und Tomaten an Crème Balsamico

Coleslaw und knackiges Westerngemüse an verschiedenen Dressings, Brotkorb mit ofenfrischem Baguette

Vorspeisenplatte mit gegrilltem mediterranem Gemüse

Gebackene Kartoffeln an Sour Crème

Nudelsalat mit Kräuterpesto, Rucola und Walnüssen

Vegane Gemüsebällchen mit Kräuter Minze Soße

Nachspeisen

Mousse au Chocolat, Frischer Obstsalat

Flying Eis Buffet

Grillkoch mit Webergril - Livecooking

Wir-brauen-Bier.de



Getränke inklusive

Frisches Fassbier

Lokalpatriot, Ennert Bräu, naturbelassen, frisch, hell, süffig
Bonnensis, Beethoven Weizen (Juni - August)
Beethoven Bier
Ennert Mix mit Waldmeister, Himbeer oder Kirsche

Fremdbiere

Malztrunk
Alkoholfreies Bier aus Bitburg in der Eifel
Alkoholfreies Weizen aus Erding

Kaffee

Cappuccino
Kaffee
Espresso

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Stilles Wasser
Fanta, Sprite, Diesel
Coca Cola, Coca Cola zero
Apfelschorle, Rhabarberschorle
Kirschorle, Himbeerschorle

Hausweine

Weißwein, Grauburgunder, trocken
Rotwein, trocken
Spätburgunder Rosé, trocken
Weinschorle



Exklusive Zubuchungen

Getränke

Hugo, Aperol Spritz zum Sektempfang

Champagner zum Empfang

Hugo, Aperol Spritz, Sekt den ganzen Abend

Craft Bier aus Flaschen, Sekt den ganzen Abend

Speisen

Empfang mit Flammkuchenhappen

Mitternachtssnack Currywurst „Imbiss Style“

Live Cooking mit Koch am Grill
(Buchbar zu unseren Grillbuffets)

Kalbsrücken vom Grill

Preis auf Anfrage

Französisches Maishähnchen Supreme

Preis auf Anfrage

Rinder Tomahawk Steak vom Grill

Preis auf Anfrage

Diverses

Weißer Tischdecken

HD-Beamer, HD-Leinwand

Leihgebühr

Flatscreen 189“

Leihgebühr

Aktiv Lautsprecher Bluetooth

Leihgebühr

Party DJ

Preis auf Anfrage

Wir-brauen-Bier.de