



## *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](http://www.Wir-brauen-Bier.de)  
[kontakt@brauhausamennert.de](mailto:kontakt@brauhausamennert.de)*





# Hochzeitsspecial Ihr eigenes Hochzeitsetikett



*Eine ganz besondere Erinnerung für Sie  
und Ihre Gäste als Gastgeschenk*

*Personalisiertes Give Away  
für Ihre Hochzeitsgäste*

*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*

*Zzgl. zum Alles inklusive Buffet  
Ab 30 Flaschen*





## Buffetangebot „Alles inklusive Bronze“

### *Inklusive*

*Sektempfang, Getränke aus unserer  
angehängten Getränkekarte*

### *Vorspeisen*

*Frische Tomatensuppe mit Basilikum*

*Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto*

*Vorspeisenplatte mit gegrilltem mediterranem Gemüse*

*Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings*

*Brotkorb mit ofenfrischem 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*

*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*

*Preis p. P.*

*Wir-brauen-Bier.de*



# Buffetangebot „Alles inklusive Gold“

## *Inklusive*

*Sektempfang, Getränke aus unserer angehängten Getränkekarte*

## *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*

## *Vorspeisen*

*Saisonale Crèmesuppe*

*Brotkorb mit ofenfrischem 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 Eisbuffet mit leckeren Magnum Sorten*

## *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*

## *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 mit Magnum am Stiel*

*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*

### *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 Kräutercrème*

*Nudelsalat mit Kräuterpesto, Rucola und Walnüssen*

*Brotkorb mit ofenfrischem 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*

### *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 Westergemüse an verschiedenen Dressings, Brotkorb mit ofenfrischem Baguette*

*Vorspeisenplatte mit gegrilltem mediterranem Gemüse*

*Gebackene Kartoffeln an Sour Crème*

*Nudelsalat mit gegrillter Paprika*

*Vegane Gemüsebällchen mit Kräuter Minze Soße*

### *Nachspeisen*

*Mousse au Chocolat, Frischer Obstsalat*

*Flying Eis Buffet*

*Grillkoch mit Webergril - Livecooking*



## 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  
Portugieser Rosé, feinherb  
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*

*Französisches Maishähnchen Supreme*

*Rinder Tomahawk Steak vom Grill*

### Diverses

*Weißer Tischdecken*

*HD-Beamer, HD-Leinwand*

*Flatscreen 189“*

*Aktiv Lautsprecher Bluetooth*

*Party DJ*

*Wir-brauen-Bier.de*