



Das Leben ist hier



Menü & Buffet Empfehlungen



Sehr verehrter Gast,



wir geben Ihrer Veranstaltung den richtigen Rahmen.

Um Ihnen die Wahl etwas zu erleichtern, haben wir einige Vorschläge für Sie zusammengestellt. Unsere einzelnen Büfettvorschläge bestehen aus den Hauptgängen. Die Vorspeisen, Suppe sowie Dessert können Sie aus unserer Auswahl wählen. Für Ihr Wunschmenü haben wir auch die einzelnen Bausteine für Sie zusammengestellt, aus denen Sie wählen können.

Sollten Ihnen keine der Vorschläge zusagen, stellen wir Ihnen gerne ein Büfett oder Menü Ihrer Wahl zusammen.

Da wir Wert darauf legen, nur Frischprodukte zu verarbeiten und wir unseren Gästen eine gleichbleibend gute Qualität bieten möchten, bitten wir Sie uns die endgültige Personenzahl 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Dieses ist für Sie und auch für uns verbindlich.

Die Organisation des entsprechenden Rahmens, wie z.B. Dekoration, Menükarten, Musik, Getränke, usw. würden wir gerne persönlich mit Ihnen besprechen.

Bitte vereinbaren Sie hierzu einen geeigneten Termin.

Auf Ihren Besuch freut sich

Ihr Brauhaus Kühler Krug

Diese Menüvorschläge und weitere Angebote finden Sie auch im Internet unter www.brauhaus-kuehler-krug.de

Unser All-Inclusive-Fest

Bei diesem Fest wählen Sie zwischen verschiedenen kalt-warmen Büfettis. Ab Büfettbeginn bis zum Ende unserer Öffnungszeiten sind alle Getränke (außer Sekt, Spirituosen, Kaffeespezialitäten und Champagner) der am Essen beteiligten Personen inklusive. Gerne können Sie Ihren Aufenthalt gegen einen Aufpreis auch verlängern.

Möchten Sie Ihr Fest mit einem Sekt-empfang, einem Aperitif oder mit einer Kaffeetafel beginnen, wären gegen einen Aufpreis ab diesem Zeitpunkt alle Getränke inklusive.



Mindestteilnehmerzahl 15 Personen.

Getränkepauschale (alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, Kaffee, Tee)	26,50 € p.P.
---	--------------

plus Pauschale für Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso)	4,00 € p.P.
--	-------------

plus Pauschale für Sekt (Sekt, Sekt-Orange, Hugo, Aperol Spritz)	6,50 € p.P.
---	-------------

alle Preise verstehen sich inklusive
gesetzlicher Mehrwertsteuer



Fingerfood Auswahl

pro Person

Salatbüfett 6,00 €

Krabbencocktail im Törtchen	5,90 €
Räucherlachspralinen mit Sahnemeerrettich	4,90 €
Putenfleischbällchen	4,00 €
Melone mit Schinkenröllchen	4,50 €
Cocktailwürstchen	3,90 €

Mozzarella Sticks	3,50 €
Chicken Double Sticks	4,00 €
Chicken Pineapple Sticks	4,00 €
Chicken Wings mit Barbecue-Sauce	4,00 €

Käsespieße	4,90 €
Schoko-Fondue mit Früchtespießen	6,50 €
Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse	4,50 €

Mindestteilnehmerzahl 10 Personen
(jeder Baustein muss mind. 10-mal genommen werden)



Vorspeisen-Auswahl Büfett

pro Person

- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Vinaigrette 4,90 €
- Panierte Champignon-Köpfe mit Sour Cream 3,90 €
- Hausgemachte Anti-Pasti 5,90 €
- Melone mit Schwarzwälder Schinken 4,90 €
- Melone mit Parmaschinken 4,90 €
- Kalter Braten mit Sauce Remoulade 4,90 €
- Carpaccio vom Brezelknödel mit gebratener Weißwurst in Honig-Senf Vinaigrette 4,90 €
- Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten garniert 4,90 €
- Variation von Coppa Salami 7,90 €
- Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade 8,90 €
- Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln 5,90 €
- Gefüllte Poulardenbrüstchen garniert 5,90 €
- Geflügelsalat „Hawaii“ 4,90 €
- Wildpastete mit Sauce Cumberland 4,90 €
- Geräucherter Nordlandlachs mit Sahnemeerrettich 6,90 €
- Krabbencocktail „Silver Star“ 4,90 €
- Variation von Fluss- und Seefischen in Honig-Senf-Sauce 12,50 €
- Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich 11,50 €
- Spargelsalat mit Crevetten 4,90 €
- Hausgebeizter Gravedlachs mit einer Dill-Senf-Sauce 7,90 €
- Gambas mit Cocktailsauce 8,90 €



Suppen-Auswahl Büfett

pro Person

- | | |
|--|--------|
| - Kraftbrühe mit Flädle | 2,50 € |
| - Hochzeitssuppe | 2,90 € |
| - Cremesupe von Waldpilzen | 2,90 € |
| - Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen | 2,90 € |
| - Forellencremesüppchen | 3,20 € |
| - Klare Oxtail
mit Chesterstangen | 3,50 € |
| - Gemüseconsommé
mit Lauchstreifen | 2,90 € |
| - Kartoffelsuppe
mit Räucherlachsstreifen | 3,20 € |
| - Suppe von Krabben und Edelfischen | 3,90 € |



Dessert-Auswahl Büfett

- Schokopudding	3,90 €
- Vanillepudding	3,90 €
- Bayrisch Crème	3,90 €
- Vanillemousse	4,50 €
- Schokomousse	4,50 €
- Beerengrütze	3,50 €
- Götterspeise (Himbeere und Waldmeister)	3,50 €
- Crème Brûlée	4,90 €
- Hausgemachtes Tiramisu	6,90 €
- Marsala Weinschaum	4,90 €
- Panna Cotta	4,90 €
- Kokos-Panna Cotta (vegan)	3,90 €
- Obstsalat von frischen Früchten	4,90 €
- Apfelkuchen	4,50 €
- Käsekuchen	3,50 €
- Schokokuchen	3,50 €
- Kokoskuchen	3,50 €
- Windbeutel	3,50 €
- Apfelküchle mit Vanillesauce	4,90 €
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	4,20 €
- Käsebrett	9,50 €



Brauhaus Büfett

Salatbüfett

Hausgemachte Gemüselasagne (vegetarisch)

Spanferkelrollbraten mit Schupfnudeln

Putengeschnetztes in Bierjús und Spätzle

Preis 25,90 €

(+ Vorspeise und Dessert)

Kühler Krug Büfett

Salatbüfett

Krustenbraten auf Marktgemüse

mit Rahmsauce und Röstinchen

Putengeschnetztes in Curryrahmsauce

mit Butterreis

Hausgemachtes Ratatouille (vegetarisch)

Preis 28,90 €

(+ Vorspeise und Dessert)



Schlemmer Büfett

Salatbüfett

Hauptspeise

Schweinefilet „Gärtnerin“

mit frischem Gemüse

dazu Kroketten und hausgemachte Spätzle

Poulardenbrüstchen auf Sahnelauch

mit Herzoginkartoffeln

Vegetarisches Maafe

mit Reis

Preis 35,90 €

(+ Vorspeise und Dessert)



Badisches Büfett

Salatbüfett

Hauptspeise

Kalbsrücken „Baden-Baden“
mit gefüllter Birne, gerösteten Pfifferlingen
dazu Kroketten und hausgemachte Spätzle

Badisches Rheinzander-Filet
in Rieslingsahne, dazu Gemüsenudeln

Dampfnudeln
mit Kartoffelsuppe (vegetarisch)

Preis 41,50 €
(+ Vorspeise und Dessert)



Fächerstadt Büfett

Salatbüfett

Hauptspeise

Kalbsrücken im Rahmsößle
mit frischem Gemüse
dazu Kroketten und hausgemachte Spätzle
Lachsfilet in Zitronensauce
mit Gemüsenudeln
Vegetarische Maultaschen
in Tomatensauce

Preis 42,50 €
(+ Vorspeise und Dessert)



Italienisches Büfett

Italienisches Salatbüfett

Hauptspeise

Saltimbocca mit frischem Salbei,
dazu Kartoffelgratin und feine Rosmarinjús

Zart geschmortes Osso Bucco
auf gedünstetem Ratatouille-Gemüse und Thymiankartoffeln
Hausgemachte Gemüselasagne (vegetarisch)

Preis 41,50 €
(+ Vorspeise und Dessert)



Gourmet Büfett

Salatbüfett

Hauptspeise

Rinderfilet à la Wellington
rosa gebraten mit Sauce Béarnaise
dazu Kroketten und frisches Gemüse
Lachssteak im Crevettensößle
dazu Tagliatelle
Gemüse-Thai-Curry
mit Reis (vegan)

Preis 59,90 €
(+ Vorspeise und Dessert)



Menüvorschläge

Ihr persönliches Wunsch-Menü

Sie haben die Möglichkeit, Ihr persönliches Wunsch-Menü zu erstellen. Wählen Sie eine Suppe, Vorspeise, Hauptmenü und Dessert. Damit Ihnen die Wahl leichter fällt, haben wir einige Vorschläge für Sie bereit gestellt.

Gerne können Sie zu Ihrem Wunschmenü auch eine Getränkepauschale dazu buchen. Hierbei sind alle Getränke (außer Sekt, Spirituosen und Kaffee-Spezialitäten) von Beginn der Veranstaltung bis zum Ende inklusive.

Getränkepauschale **26,50 € p.P.**
(alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, Kaffee, Tee)

plus Pauschale für Kaffeespezialitäten **4,00 € p.P.**
(Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso)

plus Pauschale für Sekt **6,50 € p.P.**
(Sekt, Sekt-Orange, Hugo, Aperol Spritz)

Mindestteilnehmerzahl 10 Personen

(jeder Menübaustein muss mind. 10-mal genommen werden)



Menüvorschläge

Vorspeisen

- **Salatvariation** € 10,90
in Himbeer-Walnuss-Dressing
mit gebratener Entenbrust
- **Geflügelsalat „Hawaii“** € 7,90
mit Baguette und Butter
- **„Gärtnerinnen“ Salat** € 7,90
mit Speckwürfel und Kracherle
- **Schrimpscocktail „Silver Star“** € 8,90
mit Baguette und Butter
- **Melone mit...**
Schwarzwälder Schinken € 8,90
Parmaschinken € 11,90
dazu Baguette
- **Geräucherter Nordlandlachs** € 9,90
mit Sahnemeerrettich
- **Spargelsalat (saisonal)** € 10,90
mit Crevetten und Tomaten
- **Französischer Vorspeisenteller** € 10,90
eine Auswahl verschiedener Vorspeisen
- **Variation von hausgemachten Pasteten** € 10,90
mit Sauce Cumberland
- **Salat von Meeresfrüchten** € 9,90
mit Baguette



Menüvorschläge

Suppen

- | | |
|--|--------|
| - Kraftbrühe mit Flädle | € 3,90 |
| - Hochzeitssuppe | € 4,50 |
| - Cremesupe von Waldpilzen | € 5,00 |
| - Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen | € 5,00 |
| - Forellencremesüppchen | € 5,40 |
| - Klare Oxtail
mit Chesterstangen | € 6,00 |
| - Gemüseconsommé
mit Lauchstreifen | € 5,00 |
| - Kartoffelsuppe
mit Räucherlachsstreifen | € 7,00 |
| - Suppe von Krabben und Edelfischen | € 8,40 |



Menüvorschläge

Hauptgang

- Lachsfilet in Hummersauce
auf Kräuterrisotto € 26,40
- Schweinelendchen
mit Champignon à la crème
dazu hausgemachte Spätzle und Kroketten € 23,50
- Kalbsrücken am Stück gebraten
im Morchelrahm mit hausgem. Spätzle und Kroketten € 32,90
- Hirschrückensteak
mit Rahmpfifferlingen, dazu gefüllte Birne,
hausgemachte Spätzle und Mandelbällchen € 32,90
- Kalbsrücken „Orloff“
überbacken, dazu Herzoginkartoffeln,
hausgemachte Spätzle und Gemüse € 33,90
- Seeteufel auf Champagnerrahmkraut
mit Butterkartoffeln € 36,90



Menüvorschläge

Hauptgang

- **Komposition von Rinder-Schweine-Kalbsfilet** € 34,90
mit gefüllter Birne, gerösteten Pfifferlingen,
dazu hausgemachte Spätzle und Kroketten
- **Rumpsteak unter der Kräuterkruste** € 31,90
mit frischem Gemüse, dazu Herzoginkartoffeln
- **Medaillons vom Hirsch- und Rehrücken** € 39,90
auf Wacholderrahm mit glasierten Maronen
und Trauben, dazu Mandelbällchen und
hausgemachte Spätzle
- **Lammkoteletts auf Gemüse (Grillteller)** € 29,90
mit Speckbohnen, Kräuterbutter
und Farmerkartoffeln



Menüvorschläge

Dessert

- Crêpes gefüllt € 6,50
mit heißen Himbeeren
- Hausgemachte Beerengrütze € 4,90
mit flüssiger Sahne
- Vanilleeis € 6,50
mit heißen Himbeeren
- Obstsalat von frischen Früchten € 6,90
mit Vanilleeis
- Mousse au chocolat € 6,90
- Dessertvariation „Kühler Krug“ € 7,90
Hausgemachtes Parfait, Mousse und Früchte
- Potpourri von exotischen Früchten € 7,90
mit Bourbon Vanilleeis
- Mohnparfait € 6,90
auf Erdbeersauce mit frischen Mangofilets
- Eisgugelhupf € 6,90
mit heißen Zimtpflaumen





Familienbrauerei Kühler Krug GmbH & Co. KG
Wilhelm Baur Straße 3
76135 Karlsruhe

Tel.: 0721/831 64 16

www.brauhaus-kuehler-krug.de
info@brauhaus-kuehler-krug.de

**Bei einer Reservierung ab 20 Personen sind
wir auch außerhalb der Öffnungszeiten für Sie da.**

Öffnungszeiten

So: 10:30 Uhr - 22:00 Uhr
Fr-Sa: 11:30 Uhr - 00:00 Uhr
Mo-Do: 11:30 Uhr - 23:00 Uhr