

Altes Brauhaus

Trier

Unser Angebot für Firmenfeiern

Menu p.P. 39.90 €

I. Fliegende Vorspeisen – mindestens 6 Stück p.P. z.B.:

Flammkuchenvarianten, Hummus auf Fladenbrot, Falafel, Nürnberger Bratwürstchen auf Sauerkraut, Pâté mit Cornichons auf Landbrot, Ölsardinen mit Aioli auf Baguette, kleines Schinkensandwich, Saisonales-Süppchen, Weißwurst auf Teerdisch, Spinat & Feta Röllchen, Couscous-Salat ...

II. zur Wahl

- Wiener Saftgulasch (vom Rind) mit Spätzle oder Semmelknödel
& Beilagensalat
 - Köninginpastetchen - feines Ragout von Kalb & Huhn mit frischen Champignons,
Pommes frites & Salat
 - Cordon Bleu vom Eifelschwein, gefüllt mit Münsterkäse und Honigschinken,
Pommes frites & Salat
 - Schnitzel vom Eifelschwein in Rahmsauce mit frischen Champignons,
Pommes frites & Salat
 - Klassisch gefüllte Rinderroulade, mit Semmelknödel, hausgemachter Rotkohl &
Beilagensalat
 - Gebratene Blut- & Leberwurst auf Trierer Teerdisch
 - Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites & Salat Aufpreis
im Menü: 8.00 €
 - Fish & Chips – ausgebackenes Kabeljaufilet, Remoulade,
Pommes frites & Salat
 - Couscous mit frischem Gemüse in orientalisch gewürztem Sud
(vegan), leicht pikant
- Quiche mit Spinat & Fetakäse Salatgarnitur
Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Beilagensalat

III. Dessertvariation

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer normalen Karte online bzw. der gesonderten Karte vor Ort.

