

**UNSERE
MENÜ- &
BUFFETVORSCHLÄGE**

**Brauhaus
Zum Löwen**



Tel.: 03601 471-0
www.brauhaus-zum-loewen.de

Brauhaus Zum Löwen

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Hause und hoffen, dass die von uns zusammengestellten Informationen Ihren Erwartungen entsprechen.

Die von uns zusammengestellten Menüs sind ein Auszug aus unserem umfangreichen Angebot. Gerne erarbeiten wir mit Ihnen gemeinsam ein individuelles Menü, Ihren Wünschen entsprechend, oder Sie stellen sich das Menü aus dem Angebot selber zusammen.

Wir wissen, die Vorbereitung und Organisation einer Familienfeier, ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Jugendweihe oder Konfirmation bringen in der Regel reichlich Arbeit und Stress mit sich. Gern würden wir, das Team vom Brauhaus Zum Löwen dies für Sie übernehmen.

Ansprechpartner für Sie sind:

Frau Leifer, Frau Christ, Frau Bendrich
Telefon 03601-4710 Fax: 471222
E-Mail: info@brauhaus-zum-loewen.de

Individuell bedeutet für uns, z.B.:

- dass unser Küchenchef, Steffen Luhn, das Menü oder Buffet für Ihren feierlichen Anlass, Ihren Wünschen und der Jahreszeit entsprechend zusammenstellt
- dass Sie Ihren besonderen Tag in stilvoller Atmosphäre genießen können
- dass wir uns für Sie um Blumen und Tischdekoration sowie um die musikalische Unterhaltung kümmern, damit Ihre Feier zum unvergessenen Highlight wird.

Tel.: 03601 471-0
www.brauhaus-zum-loewen.de

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Drei-Gang-Menü 1

*Rinderkraftbrühe
mit Gemüsejulienne und Kräuternocken*

*„Braumeistersteak“
Schweinesteak mit einer Senf-Zwiebelkruste
auf glacierten Paprikagemüse
dazu herzhaft Bratkartoffeln*

oder

*Putensteak in Kräuter-Eihülle
auf Tagliatelle an Gorgonzolarahmsauce
dazu einen Salat vom Buffet*

*Waldbeerenragout
mit Vanille-Eis*

Euro 17,80

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Drei-Gang-Menü 2

*Zitronengras-Currrysüppchen
mit Streifen vom Irischenräucherlachs*

*Victoriabarschfilet
auf frischem Gurkengemüse
mit Schmandsauce
und Butterkartoffeln*

oder

*Saltimbocca a la romana
Schweinemedallions mit Salbei und Parmaschinken
auf Rahmsauce
dazu Broccoliröschen und Kartoffeln*

*Passionsfruchtcreme
auf Himbeerspiegel
und frisches Obst*

Euro 22,10

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Drei-Gang-Menü 3

*Klare Tomatenkraftbrühe
mit Grießnocken*

*Schweinemedallions mit Kräuter-Frischkäsehaube
auf Ratatouillegemüse
dazu Bandnudeln*

oder

*Nilbarschfilet mit Tomaten-Thymiankruste
auf Zitronengrassauce
und Basmatireis*

*Mousse au chocolate
auf Beerenragout*

Preis 20,90

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“
Drei-Gang-Menü 4

*Kartoffelrahmsüppchen
mit knusprigen Baconchips*

*Thüringer Rostbratwurst
auf deftigem Sauerkraut
dazu servieren wir herzhaft Bratkartoffeln*

oder

*Spanferkelrollbraten
mit Bratenjus
an Wirsinggemüse
dazu Thüringer-Kartoffelklöße*

*Creperöllchen
gefüllt mit Schokoladensauce
dazu Erdbeer-Eis und Vanillesauce*

Euro 15,60

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“
Drei-Gang-Menü 5

*Frischkäse-Lauchsüppchen
mit lila Kartoffelchips*

*Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel
mit Sauce de Cassis
und Karotten- Buttergemüse
dazu Pommes Macaire*

oder

*Schweinerückensteak mit Zwiebel-Kartoffelkruste
auf Zuckerschoten und Tomatensauce*

*Champagnercreme
auf Orangenragout*

Euro 20,40

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Drei-Gang-Menü 6

*Apfel-Meerrettichsuppe
mit Preiselbeersahne*

*Gesottene Lammhaxe
an Speckbohngemüse
und Schupfnudeln*

oder

*Rinderroulade
auf Apfelrotkohl
und Thüringer- Kartoffelklöße*

*Apfelstrudel
mit Vanille-Eis*

Euro 18,80

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Drei-Gang-Menü 7

*Broccolicremesüppchen
mit Krabben und gebackenen Kartoffelstroh*

*Rosa gebratener Lammrücken
an Thymianjus
dazu Bohnenbündchen und Herzoginkartoffeln*

oder

*Entenbrusttranchen auf Apfel-Zwiebelsauce
mit Balsamico und Honig
dazu Romanescoröschen
und Mandelbällchen*

*Duett
vom schwarzen und weißen Mouse au chocolate
auf Mango-Limettenspiegel*

Euro 24,10

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Drei-Gang-Menü 8

*Lachscarpaccio
mit Limonen-Frischkäse Marinade
und Salatbuquette*

*Rosa gebratenes Lammkotlett aus der Krone
mit Ratatouillegemüse, Bohnen und Maisgemüse
dazu servieren wir Ihnen Maispolenta*

oder

*Rinderfilet-Tranchen
auf Pfifferlingsrahm und Kräuter- Gnocchis
dazu einen Salat vom Buffet*

*Himbeer- Joghurtterrine
mit Nougat-Parfait
an Pflaumen-Ingwerspiegel*

*Euro 24,90
ab fünf Personen buchbar*

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Fünf-Gang-Menü 1

*Lachscarpaccio
mit Limonen-Ananasmarinade*

*Geflügelbollion
mit Kräuternocken*

*Crevettensalat mit Cocktailsauce
und mediterranen Tomatenbruschetta
gratiniert mit Mozzarella*

*Kalbsrückensteak mit Kräuterbutter,
Sugar Snaps mit Pfifferling- Rahmsauce
und sautierten Rosmarin- Knoblauchkartöffelchen*

oder

*Victoriabarschfilet mit Wasabi- Preiselbeerkruste
auf Cocos- Chilisaucce
und Basmatireis*

*Weißwein- Panna Cotta
auf Erdbeersalat*

Euro 16,40

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Fünf-Gang-Menü 2

*Gebratene Putenstreifen
auf einer frischen Salatvariation
mit Balsamicodressing*

*Duett von roter und weißer Tomatensuppe
mit gebratenen Ruccula*

*Rindercapaccio
mit Pesto, Kräutern und Zwiebeln
dazu Ciabatta und Butter*

*Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Fetakäse
an Geflügeljus und Rahmtagliatelle*

oder

*Schweinemedallions im Parmesanmantel
auf Paprika- Tomatensuggo
und Herzoginkartoffeln*

Creme Brûlée

Euro 26,80

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Weihnachtsmenü 1

*Waldpilzcremesüppchen
mit lila Kartoffelchips*

* * *

*Entenbrusttranchen
Wahlweise medium oder durch
auf Apfel-Zwiebelsauce
und Mandelbällchen
dazu einen Salat vom Buffet*

oder

*Zarter Hirschbraten
auf Wacholderrahmsauce mit Preiselbeeren verfeinert
an Apfelrotkohl
und Thüringer-Kartoffelklößen*

* * *

*Rotweinbirne
an Lebkuchenparfait und Vanillesauce*

Euro 20,90€

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Weihnachtsmenü 2

*Wildkraftbrühe
mit Kräuternocken*

* * *

*Knusprig gebackene Gänsekeule
auf Apfelrotkohl
und Thüringer-Kartoffelklößen*

oder

*Edel-Wildragout
mit Pilzen und Preiselbeeren
dazu Nussspätzle
und einen Salat vom Buffet*

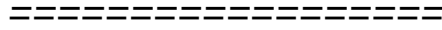
* * *

*Duett
von Marzipan und Passionsfruchtparfait
auf Orangenragout
und weißer Mokkalasahne*

Euro 21,90

Mühlhäuser Brauhaus „Zum Löwen“

Brauer Buffet



Vorspeisen

*kleine Räucherfischauswahl mit dreierlei Makrele, Räucherlachs
und Forellenfilets dazu Zitronenmayonaise*

„Vitello Tonato“

Zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Schinkenröllchen „Lukullus“ mit Spargelköpfen

luftgetrockneter Serranoschinken an Melonenduett

Salate

Reichhaltige Salatbuffet Auswahl

Brot, Brötchen, Butter und verschiedene Dips

Warme Speisen

Känguru in Avocadorahm,

Putenmedaillons mit Ananas und Edamer gratiniert

*Truthahnmedaillons mit Tomate - Mozzarella überbacken
auf Paprika – Zucchini Gemüse*

Pangasiusfilet im Schinkenmantel an Cocos – Chilirahm,

Saltimbocca alla romana

Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei

Reis, Kartoffelwedges, kleine Klöße, Zwiebelkartoffeln, Pesto- Tagliatelle

Dessert

Latte Macchiato Creme, Mousse au chocolat

Bunte Käseauswahl

22,90 Euro

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Buffet „Zum Löwen“

=====

Vorspeisen

Gefügelauswahl

*kalte Putenroulade mit Bärlauch an Ananasdip,
verschiedene kleine Hähnchenspieße,
Tranchen von der Poulardenbrust mit Waldpilzfüllung,
knusprige“ Barbariente“ mit Preiselbeer-Zwiebelchutney,
Serranoschinken an Honigmelone*

Kleine Räucherfischauswahl

*mit dreierlei Makrelenfilet, Räucherlachs, Sprotten, Forellenfilet und Heilbutt
dazu Sahnemerrettich, Senf-Dilldip und Preiselbeersahne*

*Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Balsamico,
Zwiebeln und Kräutern*

*Auswahl an Hausschlachte Wurst
mit Schmalz und Brot*

kleines gemischtes Käseplatte

reichhaltiges Salatbuffet

warme Speisen

dreierlei Braten an Rosenkohl und Kartoffelauflauf

Wildgoulasch mit Spätzle

1/2 Entenkeule mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen

Pangasiusfilet im Schinkenmantel mit Cocos –Chilisauce und Basmatireis

Dessert

Exotische Obstplatte in mundgerechten Stücken

Euro 21,90

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Schlemmerbuffet

Vorspeisen

*Schinkenröllchen Lukullus mit Spargel gefüllt
Luftgetrockneter Serranoschinken an Honigmelone
Truthahnsteak mit Ananas und Edamer gratiniert
Putenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken
Schweinefilet auf Pfirsichfächer
Gefüllte Eier mit Kaviar
Räucherfischauswahl von Heilbutt, Räucherlachs,
Stremellachs, Forellen und Makrelenfilet
Geflügelsalat im Tomatenkörbchen
Rindercarpaccio mit Pesto und Balsamico mariniert*

Reichhaltiges Salatbuffet

Warme Gerichte

*Schweineschnitzel auf Bärlauch-Schmandsauce
dazu Kartoffelwedges
Truthahngeschnetzeltes mit Wokgemüse
in Honig-Chilisaucе mit grünen Bandnudeln
Zarter Braten aus der Schweinekeule
auf Wirsingbeet mit milden Meerrettichklößen
Pangasiusfilet auf Kurkumasauce und Basmatireis*

Dessertauswahl

*Mousse au chocolat mit Sahne, Rote Grütze mit Vanillesauce
Exotischer Obstsalat, Crème Latte Macchiato
Käseauswahl mit Brot*

Euro 23,20

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Mühlhäuser Festtagsbuffet

Vorspeisen

*Kleine Geflügelauswahl von Hähnchenspießen,
gefüllte Poulardenbrust, gratinierten Putenmedaillons
dazu Chilidip und Avocadocreme*

*Räucherfischauswahl von dreierlei Makrelenfilet,
Räucherlachs und Heilbutt
dazu Sahnemeerrettich im Zitronenkörbchen*

Gefüllte Eier auf Remouladensauce

Reichhaltiges Salatbuffet

Warme Gerichte

*Krustenbraten auf rotem Sauerkraut und Bratkartoffeln
Putengeschnetzeltes in Schinken-Sahnesauce mit Spätzle
Kleine Schweinesteaks in Dijon – Senfsauce mit Kartoffelecken
Tilapiafilet in Käse - Eihülle
mit Tomatensauce und Basmatireis*

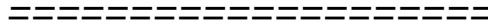
Dessert

*Himbeercreme mit Sahne
Cocosmousse mit Schokoladensauce
Bayrische Creme mit Waldfrüchten
Obstsalat*

Euro 19,50

Mühlhäuser Brauhaus „Zum Löwen“

Bauern Buffet



Vorspeisen

*Auswahl an Thüringer Hausschlachtewurst
mit Schmalz und Gurken, Zwiebel garniert
dazu einen gemischten Brotkorb*

*Bunte Käseauswahl
mit Trauben und Butter*

*Buntes Salatbuffet
mit hausgemachten Dressings*

warme Speisen

*Truthahngeschnetzeltes
mit Champignonrahm und Spätzle*

*Original Thüringer Rostbratwurst
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln*

*Schweineschnitzel in Zwiebelsauce
mit würzigen Kartoffelecken*

*Welsfilet in Eihülle auf Gemüserais
und Kräutersauce*

Euro 15,90

Mühlhäuser Brauhaus „Zum Löwen“

Buffet Hainich

kalte Vorspeisen

*Auswahl an Räucherfischen
Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce,
Forellenfilets mit Preiselbeersahne*

Internationales Käsebrett mit frischem Obst garniert

Parmaschinken mit Honigmelone

*Carpaccio vom Rinderfilet
mariniert mit Pesto und Olivenöl*

mit Sahnemeerrettich gefüllte Roastbeefröllchen

Geflügelvariationen

Kleine Truthahnsteaks mit Ananas und Käse überbacken

*Kleine Truthahnsteaks
mit Mozzarella und Tomate gratiniert*

Salatbuffet mit hausgemachtem Dressings

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Warme Speisen

*Entenbrusttranchen in milder Balsamicojus
mit Zwiebel- und Apfelspalten, dazu Herzoginkartoffeln*

*Schweinesteaks in Zwiebelrahm
mit gebackenen Kartoffelecken*

Wildgoulasch in Wacholderrahm mit Butterspätzle

*Putensteaks in Parmesaneihülle
auf Tomatensauce und bunten Nudeln*

*Putenbruststreifen mit Wokgemüse
in Honig – Chilisauce*

Desserts

*Mousse au chocolat mit Sahnetupfern
Cocos- Mousse mit Nougatsauce
Orangen-Joghurtmousse mit Schokosauce*

Bayrische Creme

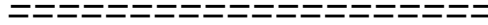
Euro 24,80

pro Person

Mühlhäuser Brauhaus „Zum Löwen“

Seite 1

Vitalbuffet



Vorspeisen

Rindercarpaccio

an frischen Kräutern und Zwiebeln mit Pesto

Luftgetrockneter Serrano-Schinken

an Honigmelonenschiffchen

Räucherfischauswahl

*vom Heilbutt, Irischen Räucherlachs
mit Wachholder geräucherte Forellenfilets,
Makrelenfilets und Butterfisch*

Entenbrusttranchen mit Preiselbeer- Zwiebelkonfit

Geflügelauswahl

*Truthahnfiletsteaks gratiniert mit Tomaten und Mozzarella
und Ananas Edamer
verschieden marinierte Geflügelspieße
Tranchen von der Poulardenbrust*

Salate

*Variation von verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings
Tomaten- Fetakäse- Salat, Kartoffelsalat mit Honig-Senf Marinade
Nudelsalat mit Gemüse und milder Chilinode
Broccolilauchsalat mit Schmand mariniert*

Mühlhäuser Brauhaus
„Zum Löwen“

Seite 2

warme Speisen

Saltimbocca alla romana
Schweinemedallions in Salbei- Parma-Schinkenmantel
an milder Pfefferrahmsauce

Entenbrusttranchen
auf Apfel- Zwiebelsauce verfeinert mit Honig und Balsamico

Putensteaks in Parmesan- Knusper- Kräutermantel
auf Tomatensuggo

Angus Tafelspitz mit feiner Meerrettichsauce

Zanderfilet an Weißweinsauce
dazu Gelbwurzgemüsereis

Truthahnfiletgeschnetzeltes mit erlesenen Waldpilzen
In einer provenzalischen Rahmsauce

Beilagen

Mandelbällchen, Rosmarin-Knoblauch- Kartoffelchen
Pesto- Tagliatelle, Butter- Gnocchis,
Kartoffellauchgratin,
Blumenkohl-Broccoli nach polnischer Art
mit Semmelbröseln verfeinert

Dessert

Exotische Obstplatte
Mousse au chocolate mit Pflaumenragout
Himbeerjoghurtcreme
Cocos- Mousse mit Nougatsauce
Erlesenes Beerenragout mit Vanillesauce

Euro 29,90