



Bankett - & Cateringmappe

Kontakt

Tel.: 05542 5059293

E-Mail: info@schinkels-brauhaus.de

www.schinkels-brauhaus.de



Mit Euch feiern wir am liebsten!

Lass uns gemeinsam Eure Veranstaltung zu einem einzigartigen Tag machen. Egal ob Taufe, Kommunion, Konfirmation, Firmenfeier, Tagung, Geburtstag oder Hochzeit. Wir machen es möglich!

Wir richten gerne Eure Feier in unseren verschiedenen Räumen für bis zu 200 Personen aus oder wir kommen zu einem Ort außer Haus und bewirten bis zu 1000 Personen.

Jedes Event geht eine aufwendige Planung voraus. Wir sind Euch gern bei der Vorbereitung behilflich und sorgen dafür, dass Ihr eure Veranstaltung in vollen Zügen genießen könnt.



Inhalt

Seiten

Locations

- Backhaus 4

- Hopfenkeller 7

- Brauerei 8

Aperitif-Ideen 9

Canapés & Häppchen 10

Buffetstars 11

Buffetbaukasten 16

Mitternachtssnack 20

Drinks 21

Alles to go 22



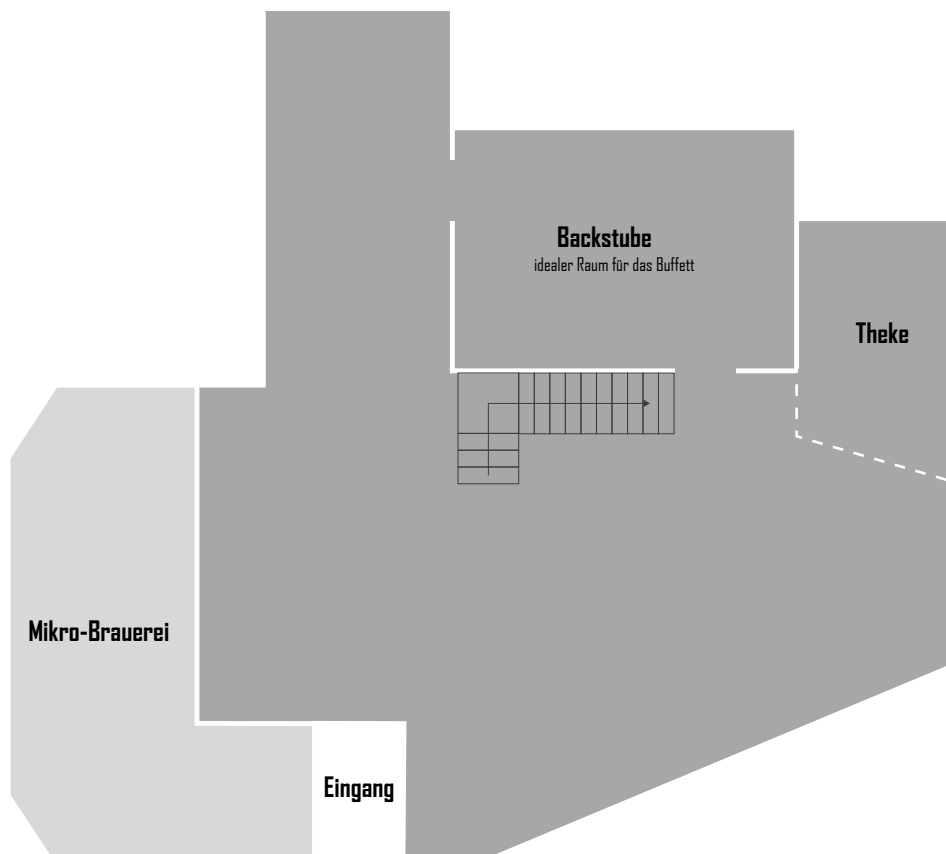
Backhaus – unser Feier- und Tagungssaal

Bis 2000 wurden hier noch von Karl Schinkel frische Brötchen und traditionelle Brote hergestellt. In der ehemaligen Backstube werden wir Ihnen ein außergewöhnliches Buffet zaubern, auch der alte Bäckerofen kommt hierbei bis heute noch zum Einsatz!

Bis 2019 wurde noch an diesem Standort unser Bier gebraut. Die Brauerei musste aufgrund der Platzgegebenheiten aber an einen neuen Ort umziehen. In die Räumlichkeiten ist unsere Mikrobrauerei gezogen, in dieser Brauerei lernen unsere Auszubildenden von der Pike auf das Bierbrauen. Wir freuen uns, dass Ihr als Gäste während des Feierns stets unsere kleine Brauanlage im Blick behaltet.



Impressionen Backhaus



Backhaus - unser Feiersaal

Plätze: 120 Plätze Sitzen /
200 Plätze Stehen

Ebenerdige Toiletten: Ja

Sperrstunde: Nein

Personal: Wird gestellt

Saalmiete: 150€

Endreinigung: Inkludiert





Hopfenkeller - für kleine Gruppen gemacht

Bis 2023 noch ein nicht genutztes Schwimmbad und heute unser kleiner Feiersaal mit Gemütlichkeit!

Locations

Plätze:	40 Plätze Sitzen / 100 Plätze Stehen
Ebenerdige Toiletten:	Ja
Sperrstunde:	Nein
Personal:	Wird gestellt
Saalmiete:	150€
Endreinigung:	Inkludiert



Brauerei - die besondere Location

Unsere Empore in der Brauerei lässt sich zu etwas ganz besonderem herrichten, ob Taufe, freie Trauung oder Polterabend - es gibt keine Grenzen.

Locations

Plätze:	50 Plätze Sitzen / 100 Plätze Stehen
Ebenerdige Toiletten:	Nein
Sperrstunde:	Nein
Personal:	Wird gestellt
Saalmiete:	150€
Endreinigung:	Inkludiert



Aperitif-Ideen

Biercocktail Hell

Schinkels Pale Ale

WIZ-Zitrone

Bombay Gin

Zitrone

6,90 € p.P.

Biercocktail Spritz

Schinkels Bio-Pils

Aperol

Wiz-Orange

Zitrone

6,90 € p.P.



Canapés & Häppchen

Essen gut – Alles gut!

Baguette/Pumpernickel oder Knäckebrötchen belegt mit:

- Ahle Wurst
- Käse/Obatzter
- Kassleraufschnitt
- Lachs
- Lachsforelle
- Forellencreme
- Scheiben vom Schweinemedailon
- Roastbeef
- Thüringer Mett
- Fetacreme
- Hähnchenbrust
- Rote-Beete und Fetakäse

Toppings

- Saure Gurke
- Kaviar
- Remoulade
- Gurke
- verschiedene Kräuter
- Leberwurstcreme
- Käsecreme
- Paprika
- Oliven-Paste
- Feigen
- Senfrüchte
- Obst
- Sahnemeerrettich
- Eiercreme
- Tomaten
- Feigensenf

Fingerfood

- Eiersalat
- Avocadocreme mit Kapern
- Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen (auch vegetarisch)
- Heringssalat
- Mini-Wraps
- Mini-Burger
- Mini-Pizzen

Preis pro Stück:

2,50 €



Buffetstars

Klassisch

Vorsuppe (wird serviert)

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Hauptgänge

Schweinekrustenbraten im hausgebrauten Bier gegart, aus dem Backerofen, mit Dunkelbier-Kümmelsoße

Kleine Schnitzelchen vom Schwein, Pute oder Hähnchen, dazu wahlweise hausgemachte Schmand-, Zigeuner- oder Champignonrahmssoße (bitte auswählen)

Beilagen

Kartoffelgratin

Kroketten

Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

19,90 € pro Person



Buffetstars

Mediterran

Vorspeise- oder suppe (wird serviert)

Bruschetta oder Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und Kräutercroutons

Vorspeisen

Rucola-Salat mit Balsamico Dressing

Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum Pesto

Serrano-Schinken mit Melone

Hauptspeisen

Piccata Milanese vom Hähnchen (Hähnchenbrust gebraten
in einer Ei-Parmesanhülle), dazu Tomatensoße und
Champignon-Lauch-Tomatenragout, mit Kräutern
und Knoblauch abgeschmeckt

Toscanabraten vom Schwein,
mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gefüllt

Spaghettinester in einer feinen Gorgonzolasoße, verfeinert mit
Artischocken und Champignons, mit Garnelen und Lachs garniert

Beilagen

Rosmarin-Kartoffeln

Kroketten

Dessert

Zabajon-Creme mit Kirschen (im Gläschen serviert)

29,90 € pro Person



Buffetstars

Fein

Vorsuppe (wird serviert)

Gurkencreme mit Lachsklößchen

Vorspeisen

Mini Wraps gefüllt mit Avocadocreme, Rucola, gerösteten Pinienkernen, Lachsforelle und/oder Tomate-Mozzarella

Eine Auswahl von Blatt und Rohkostsalaten

Serrano-Schinken

Hauptspeisen

Schweinelendchen am Stück gebraten, auf Eschalottensoße und grünen Pfefferkörnern

Feine Lachsfilets, mit Safran- oder Senf-Dill-Soße

Hähnchenbrust mit Fetakäse und Spinat gefüllt, auf einem Tomatenbett

Beilagen

Butternudeln

Herzoginkartoffeln

Saisonale Gemüseauswahl
mit Sauce Hollandaise

Dessert

Hausgemachte Mousse au Chocolat

Champagner Mousse

34,90 € pro Person



Buffetstars

Burger

Grundlagen

Sesam und Rustika Burgerbuns

Rindfleisch Patties

Vegetarischer Patty (nach Wahl)

Eisbergsalat

Tomaten

Saure Gurken

Hausgemachter Coleslaw

Rote Zwiebeln

Cheddar-Käse

Hausgemachtes Burger-Dressing

Verschiedene Saßen

Beilagen

Potato-Wedges

French Fries

21,90 € pro Person



Buffetstars

Nordhessisch

Vorsuppe (wird serviert)

Klassische Schlachtesuppe

Vorspeisen

Sülze mit Remoulade

Ahle Wurst Carpaccio

Fettenbrot mit saurer Gurke

Hauptspeisen

Klöße mit Duckefett (gefüllt mit Ahler Wurst und Gehacktes)

Weckewerk

Grüne Soße mit Tafelspitz (vom Rind)

Bratwurst

Beilagen

Kartoffeln

Schippeln

Sauerkraut

Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Dessert

Steinkuchen mit Pflaumenmus und Schmand

22,90 € pro Person



Buffetbaukasten

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Büffet zusammen. Gerne stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung beratend zur Seite.

Vorsuppen

Preis p. P.

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Würstchen	3,00 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,50 €
Lauchcremesuppe mit Kräutercroutons	2,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Gin	3,50 €
Ungarische Gulaschsuppe	3,50 €
Gurkencreme mit Lachsklößchen	4,00 €
Schlachtesuppe	3,50 €
Minestrone	2,50 €
Kürbiscremesuppe (saisonal)	3,50 €
Spargelcremesuppe (saisonal)	4,00 €

Vorspeisen

Antipastiplatte	4,00 €
Vitello Tonnato	4,50 €
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto	3,00 €
Parmaschinken mit Melone	2,50 €
Bruschetta (wird serviert)	3,50 €
Serrano Schinken am Stück, zum Selberaufschneiden	3,50 €
Mini Wraps	3,50 €



Buffetbaukasten

Hauptspeisen

Preis p. P.

Fleisch

Krustenbraten im Bier gegart	3,00 €
Schnitzelchen vom Schwein, Hähnchen oder Pute mit Soßen	3,00 €
Piccata Milanese vom Hähnchen	3,50 €
- Tomatensoße / Champignon-Lauch-Tomatenragout	2,00 €
Burgunderbraten (vom Rind)	4,00 €
Toscanabraten (vom Schwein)	4,00 €
Jägerbraten mit Pilzen (vom Schwein)	3,50 €
Wildgulasch	4,00 €
Geschnetzeltes von der Pute in Senf-Estragonrahm	3,50 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ (vom Schwein)	3,50 €
- Original vom Kalb	+2,50 €
Thai Curry mit Hähnchen	4,00 €
Schweinelendchen mit Eschalottensoße und grünem Pfeffer	4,00 €
Lammkeule aus dem Bäckerofen	4,50 €
Haxen	3,50 €
Rinderrouladen klassisch gefüllt	4,50 €
Rinderfilet	5,00 €
Wellfleisch	2,50 €
Weckewerk	3,00 €
Bio-Hähnchenbrustfilet mit Feta-Käse und Spinat gefüllt, auf Tomatenbett	4,50 €
Gänse (saisonal)	auf Anfrage
Enten (saisonal)	auf Anfrage

Buffetbaukasten

Hauptspeisen

Preis p. P.

Fisch

Ganzer Lachs aus dem Backerofen mit Safran- oder Senf-Dill-Soße	4,50 €
Lachsfilet gedünstet mit Soße nach Wahl	3,50 €
Gedünstete Lachsstückchen und Garnelen, auf Spaghettinestern in Gorgonzolasoße	4,00 €

Vegetarisch

Schafskäse auf Blattspinat	3,00 €
Käs'Spätzle	3,00 €
Spaghettinester in Gorgonzola- oder Tomatensoße, mit Champignons und Artischocken	3,50 €

Beilagen

Kartoffeln	2,50 €	Kartoffelgratin	3,00 €
Röstis	2,50 €	Kroketten	2,50 €
Bratkartoffeln	3,00 €	Herzoginkartoffeln	3,00 €
Spätzle	2,50 €	Reis	2,50 €
Wildreismischung	3,00 €	Kartoffelklöße	3,00 €
Semmelklöße	2,50 €	Saisonale Gemüseauswahl	3,00 €

Salatauswahl mit zwei verschiedenen
hausgemachten Dressings 3,50 €

Dressings zur Auswahl:

- Himbeer Vinaigrette
- Kartoffeldressing
- Essig/Öl
- Balsamicodressing
- Schmanddressing

Spargel (saisonal) auf Anfrage





Buffetbaukasten

Dessert

Preis p. P.

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße	2,00 €
Mousse au Chocolat mit Chili Kirschen	2,50 €
Champagner Mousse	3,50 €
Weißer Mousse	2,50 €
Himbeertraum (Quark-, Joghurt-, Schmandspeise mit Himbeermarkspiegel)	3,00 €
Frischer Obstsalat	3,00 €
Bayrisch Creme mit Himbeer- oder Erdbeermark (saisonal)	2,50 €
Steinkuchen mit Pflaumenmus und Schmand	3,00 €
Zabajon-Creme mit Kirschen	3,00 €
Hausgemachtes Tiramisu	3,50 €



Mitternachtssnack

Zu späterer Stunde

Fettenbrote mit saurer Gurke	2,00 € p.P.
Wurstauswahl (Ahle Wurscht, Sülze, Leberwurst)	2,50 € p.P.
Käseauswahl mit Obstgarnitur	3,00 € p.P.
Brötchen/Brot-Korb	1,00 € p.P.

Drinks



Paket 1

Schinkels-Biere
Softdrinks
WIZ-Limo
Filterkaffee

19,90 € p.P.

Paket 2

Schinkels-Biere
Weine
Softdrinks
WIZ-Limo
Filterkaffee

29,90 € p.P.

Longdrinks
und Schnäpse
stellen wir
individuell nach
Ihren Wünschen
zusammen.



Das alles auch to go!

Ihr habt schon eine Location gefunden und benötigt nur noch einen Caterer? Wir versorgen Euch auch an anderen Orten und bringen unser Personal mit!

Leihzubehör

pro Stück / Wochenende

Biertruck	140,00 €
Kühlwagen	100,00 €
Zapfanlage inklusive Co ² und Gläser	10,00 €
Stehtische	5,00 €
Bierzeltgarnitur	10,00 €
Kühlwagen	140,00 €
Verkaufswagen	140,00 €
Spültheke	20,00 €
Theken	10,00 €
Kühlschränke	15,00 €
3x3m Pavillion	20,00 €
4x4m Sonnenschirm	20,00 €

