

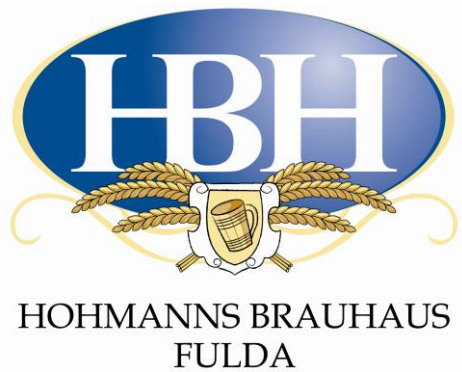


HOHMANNS BRAUHAUS  
FULDA

# Feiern im Hohmanns Brauhaus in Fulda



Genießen Sie unsere selbst gebrauten Biere  
und unsere  
frische, deutsche Küche!



# Menü- und Buffetvorschläge

Sehr geehrte Gäste und Freunde des  
„Hohmanns Brauhauses“,

mit den folgenden Menüvorschlägen möchten wir Ihnen  
einen ersten Eindruck vermitteln, welche Möglichkeiten  
Ihnen unsere Küche bietet.

Mit viel Liebe zum Kochen verwendet unsere Küchencrew  
stets frische und qualitativ hochwertige Produkte.

Selbstverständlich stellen wir uns gern individuell auf Ihre  
kulinarischen Wünsche ein und empfehlen Ihnen saisonal  
passende Ergänzungen zu Ihrem Menü oder Buffet um Ihre  
Feier zu einem Hochgenuss werden zu lassen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste  
Das Team vom „Weissen Bräuhaus“

Buffetvorschläge Seite 2-7  
Menüvorschläge Seite 8-10

# Hohmanns Brauhaus „Spezialitäten-Buffer“

## Salate

Jahreszeitliches Salatbuffet  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
Hausgemachte Croutons, geröstete Kürbiskerne  
Kräuter-Sahne- und Weißbier-Balsamico-Dressing  
Reichhaltige Brotauswahl

## Suppen

„Hohmanns Brauhaus-Biersuppe“  
Kraftbrühe verfeinert mit unserem prämierten Landbier,  
geschmelzten Zwiebeln und Croutons

## Hauptgerichte

Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
dazu reichen wir Salzkartoffeln und Rote Beete

Knusprige Schweinshaxen mit Senf und Meerrettich  
Sauerkraut und Bratkartoffeln

Kross gebratenes Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste  
auf Gurken-Tomaten-Chili

## Dessert

Geschichtete weiße Schokoladenmousse - im Weckglas serviert  
mit frischen Früchten der Saison

Warmer Apfelscheiterhaufen mit Vanillesauce

€ 26,00 pro Person

# Deftiges Buffet

## Salate

Jahreszeitliches Salatbuffet  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
Hausgemachte Croutons, geröstete Kürbiskerne und Sprossen  
Kräuter-Sahne- und Balsamico- Dressing  
Reichhaltige Brotauswahl

## Suppen

Fritattensuppe  
- Rinderkraftbrühe mit fein geschnittenen Pfannkuchen-

## Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz gebraten  
mit Rahmsauce

Feuriges Rindergulasch mit Paprika

Vegetarische Schupfnudelpfanne  
mit Lauch und Champignon

Saisonale Gemüseauswahl

Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Spätzle und Kroketten

## Dessert

Kleine Hefeklöße mit Dörrobst

Schmandmousse mit Himbeermark

€ 20,50 pro Person

# Buffet „Leicht und Lecker“

## Salate

Jahreszeitliches Salatbuffet  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
Hausgemachte Croutons, geröstete Kürbiskerne und Sprossen  
Kräuter-Sahne- und Balsamico- Dressing  
Reichhaltige Brotauswahl

## Suppen

Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen

## Hauptgerichte

Saltimbocca von der Pute  
mit einer leichten Salbei-Rahm-Sauce

Gedünstetes Lachsfilet  
mit Gurkengemüse und Ingwer-Linguine

Gebratene Rindersteaks  
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Saisonale Gemüseauswahl

## Dessert

Hausgemachte Joghurtterrine  
mit frischem Obstsalat

Buttermilch-Erdbeer-Shake mit frischer Minze

€ 28,00 pro Person

# Buffet „Sonntagsküche“

## Salate

Jahreszeitliches Salatbuffet  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
Hausgemachte Croutons und geröstete Kürbiskerne  
Kräuter-Sahne- und Balsamico- Dressing  
Reichhaltige Brotauswahl

## Suppe

Hausgemachte Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Gemüsestreifen

## Hauptgerichte

Krustenbraten mit dunkler Biersauce  
  
Rinderroulade nach Hausfrauenart  
Gefüllt mit Speck und Gurken  
  
Zartes Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons  
  
Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Semmelnknödel  
Bratkartoffeln  
Kartoffelrösti

## Dessert

Crémiger Schokoladenpudding mit geschlagener Sahne  
- im Weckglas serviert -  
  
Hausgemachtes Vanilleparfait

€ 23,00 pro Person

# Braumeister-Buffer

## Salate

Jahreszeitliches Salatbuffet  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
Hausgemachte Croutons und geröstete Kürbiskerne  
Kräuter-Sahne- und Balsamico- Dressing  
Reichhaltige Brotauswahl

## Suppe

„Hohmanns Brauhaus-Biersuppe“  
Kraftbrühe verfeinert mit unserem prämierten Landbier,  
geschmelzten Zwiebeln und Croutons

## Hauptgerichte

Putenmedaillons in knuspriger Malzpanade  
„Rhöner Krautpfanne“ - Eintopf wie zu Omas Zeite  
Junge Kartoffeln, Hackfleisch und Karotten  
Verfeinert mit Schmand und feinen Kräutern  
„Braumeisters Geheimtip“  
Filetgechnetzeltes mit frischen Champignons

## Dessert

Im Bierteig ausgebackene Apfelinge  
Mit Vanilleeis und Sahne

€ 23,00 pro Person

# Festtagsbuffet

## Salate

Herbstliches Salatbuffet  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
Hausgemachte Croutons und geröstete Kürbiskerne  
Kräuter-Sahne- und Balsamico- Dressing

Reichhaltige Brotauswahl

## Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe

Tafelspitzbrühe mit Markdöbchen, Eierstich und Gemüsestreifen

## Hauptgerichte

In Butterschmalz gebratene Schnitzer „Wiener Art“  
Sämige Sauce mit frischen Champignons  
Bratensauce

Am Stück zart rosa gebratenes Roastbeef  
Mit Sauce Bernaise

Filet von der Rhöner Bachforelle mit Mandel-Kräuterbutter

Saltimboca von der Pute mit einer leichten Salbei-Sauce

Saisonale Gemüseauswahl

Salzkartoffeln, Spätzle, Reis, Kartoffelgratin und Rösti

## Dessert

Eiswagen - Diverse Sorten Eis, Schokoladensauce, Fruchtsaucen & Toppings  
Frischer Obstsalat

Hausgemachte Crème Karamell

€ 33,00 pro Person

# Bayrisches Buffet

## Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet

- \*Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
- \*Kräutersahne - und Essig-Öl-Dressing
- \*Obazder & Wurstsalat
- \*Brezeln, Brotauswahl und Butter

## Suppe

Leberknödelsuppe

## Hauptgang

Krustenbraten mit Dunkelbiersauce  
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Warmer Leberkäse

Knusprige kleine Schweinshaxen

Vegetarische Pilzpfanne mit Serviettenknödeln

Gemüseauswahl

## Dessert

Bayrisch Crème mit Erdbeermark

€ 21,50 pro Person

# Menüvorschläge mit 3 Gängen

## KLASSISCH, z.B.

Rinderkraftbrühe  
Mit Markdöbchen, Eierstich und Gemüserauten

\*\*\*

Gebratene Schweinelende im Speckmantel  
Mit Pfeffersauce  
Broccolirosen mit Mandelbutter  
Schupfnudeln

\*\*\*

Mouse au chocolat im Weckglas serviert  
garniert mit frischen Früchten

€ 21,50

## BRAUHAUS-STIL, z.B.

„Hohmanns Brauhaus-Biersuppe“  
Kraftbrühe verfeinert mit unserem prämierten Landbier,  
geschmelzten Zwiebeln und Croutons

\*\*\*

Schweinebraten mit Dunkelbiersauce  
Herzhaftem Rotkohl  
kleine Kartoffelklöße

\*\*\*

Im Bierteig ausgebackene Apfelinge  
mit Zucker & Zimt und Vanilleschaum

€ 16,00

LEICHT UND LECKER, z.B.

Karotten-Ingwer-Suppe

\*\*\*

Kross gebratener Zander unter einer Kartoffelkruste  
mit Gurken-Tomaten-Chili

\*\*\*

Frische Ananas mit Pina Colada-Crème  
€ 24,50

## Menüvorschläge mit 4 Gängen

FESTLICH

Jahreszeitliche Blattsalate  
Mit Himbeervinaigrette  
Und gebratener Entenbrust

\*\*\*

Tomatenconsommé  
mit hausgemachten Basilikumkößchen

\*\*\*

In Kräutern gebratener Kalbsrücken  
mit provencialischem Gemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Geeiste Schokoladenmousse mit exotischen Früchten  
€ 34,00

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Hohmanns Brauhaus  
-Innenstadt Fulda-  
Florengasse 3-5  
36037 Fulda

Telefon: 0661-2502988600

Telefon: 0661-2502988112

Email: [info@hohmanns-brauhaus.de](mailto:info@hohmanns-brauhaus.de)