

Stadsbrouwerij

BROUWERSBUFFET € 27,50 per persoon

Het Brouwersbuffet is te reserveren vanaf een groepsgrootte van minimaal 20 personen

Basissamenstelling van het Brouwersbuffet:

Soep (zelf te scheppen uit een hot pot)

- Tomatensoep met verse stukjes tomaat en room

Salades

- Huzarensalade
- Italiaanse pastasalade met gerookte kip, bleekselderij en bosuitjes
- Gemengde salade met bierdressing

Broden

- Stokbrood
- Bierstokbrood
met kruidenboter en knoflooksaus

Hapjes

- Tomaten gevuld met tonijn
- Gevulde eieren

Vlees

- Warme beenham in een biersaus van Broedertje (Dubbel)
- Warme kipstukjes in een romige kerriesaus
- Gehaktballetjes in huisgemaakte pindasaus

Vis

- Mix van verschillende vissoorten in een vissaus van Witbier

Garnituur

- Aardappelgratin
- Gebakken krielaardappeltjes
- Warme groentegarnituur

-o-o-o-o-

GRAND DESSERT € 7,50 per persoon

Het Grand Dessert is te reserveren vanaf een groepsgrootte van minimaal 20 personen

Het Brouwersbuffet is extra uit te breiden met een feestelijk Grand Dessert (minimaal 20 personen) en bestaat uit de volgende dessertgerechten:

- Omelet Siberiën met feestvuurwerk
- Bavarois
- Cassata ijs
- Slagroom

-o-o-o-o-

Stadsbrouwerij

Uitbreidingen op het Brouwersbuffet:

Gerechten voor € 2,50 per persoon per gerecht (minimaal 20 personen)

- Romige mosterdsoep gemaakt van biermosterd
- Zalmsalade
- Pasta met kruiden, zalm, tomaat en rode ui
- Gerookte makreelfilet
- Gerookte forelfilet
- Noorse garnalen met biermosterdmayonaise
- Meloen met Coburgerham

Gerechten voor € 3,50 per persoon per gerecht (minimaal 20 personen)

- Plakken gevulde kalkoenfilet in een biersaus
- In bier gemarineerde stukjes spareribs, met knoflookmayonaise
- Runder-/varkensrollade in een biersaus

Gerechten voor € 4,50 per persoon per gerecht (minimaal 20 personen)

- Varkenshaaspuntjes in een biersaus met gerookte champignons
- Kleine biefstukjes in een biersaus van Broedertje