



Oelder Brauhaus

THAI • STEAKS • BURGER

BANKETTMAPPE | BUFFETS | MENÜS | FINGERFOOD | PAUSCHALEN | VERANSTALTUNGEN

Von léger bis fein - von Jubiläum bis zur Weihnachtsfeier - von Mittagessen mit Kollegen bis zum Menü mit Investoren - je nach Anlass und Ihren Wünschen, ob Taufe, Geburtstag, Kommunion, Abschied - wir freuen uns Ihren besonderen Moment begleiten zu dürfen.



Das Restaurant Oelder Brauhaus bietet gemütliche Räumlichkeiten mit eindrucksvoller Beleuchtung und untermalender Loungemusik für gelungene Abende, fröhliche Feiern in stilvollem Ambiente sowie auch für produktive Tagungen. Der Restaurantbereich erstreckt sich vom Johanneszimmer über die hell einladende Galeriefrent zum Markt bis zur Guten Stube. Wir richten Veranstaltungen für insgesamt bis zu 120 Personen für Sie aus.

Die Möglichkeiten erstrecken sich von einer kleinen Speisekarte mit von Ihnen ausgewählten Speisen, Fingerfoods, über Buffets als auch Menüs, welche individuell mit Ihnen abgesprochen werden können. Sie wünschen kulinarische Untermahlung bei Ihren Sitzungen, Tagungen, Präsentationen oder Geschäftsabschlüssen? Kein Problem, wir sind für Sie da.

Und schon gewusst? - das Brauhaus kommt auch zu Ihnen. Sprechen Sie uns an.

| FINGERFOOD

Die Fingerfoods sind ab einer Menge von 15 Stück pro Auswahl möglich .

Herbes 2,90€ pro Stück

- Überbackene Bruschetta mit Parmesan
- Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Asiatischem Gemüse und Mushroom Sojasoße
- Antipastigemüse mit Thymian und Oliven
- Matjestatar mit geröstetem Bauernbrot und Bio Garten Kresse
- Hähnchenbrustfilet mit Erdnussdipp auf Esterhazy Gemüse
- Feine Scheiben vom „Duke of Berkshire“ Schweinerücken „sweet-Chili Style“
- Glasnudelsalat mit Esterházygemüse in Orangen-Maracuja-Teriyaki Marinade
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat in Honig-Senf Marinade und ausgelassenem Speckwürfeln

Herbes 3,50€ pro Stück

- Ziegenkäsecreme auf Rucolasalat und mariniertes Cherrytomate
- Gorgonzola auf karamellisierten Birnenspalten mit schwarzem und weißem Sesam
- Gebratene Rote Meerbarbe auf Wokgemüse
- Canapé mit geräuchertem Forellenfilet, Meerrettich-Sahne und Dillbouquet
- „Brauhaus“ gebeizter Lachs auf Mangochutney
- Antipastigemüse mit Schafskäse oder Gambas oder Vitello Tonato
- Coppaschinken auf Melonenspalten mit Rote Beete-Sprossen
- Rosa Gebratene Entenbrust auf mediterranem Orangensalat
- Kalbsfrikadellen mit Honig-Senfdip
- Roastbeef mit Apfel-Linsensalat
- Vitello Tonnato mit krossen Kapern und Rucolapesto
- Münsterländer Landschinkenplatte mit Cornichons und Bio Garten Kresse

Süßes 3,50€ pro Stück

- Mediterraner Obstsalat mit Haselnusskrokant
- Limoncello-Rosmarinmousse
- Tiramisu
- Herrencreme mit Zartbitter Kuvertüre und Eierlikör
- Kokos-Chili Panna Cotta mit Physalis und Thaimango
- Mousse au Chocolat von der Valrhonachokolade mit Fruchtbouquet
- Panna Cotta „Mousse Style“ mit Espressoschaum
- Bourbon-Vanille Parfait mit Espressoschaum
- Warme Apfeltarte mit „luftiger“ Vanillesoße



| BUFFETS

Die kleinen Buffets sind ab einer Personenzahl von 20 und die Großen Buffets sind ab einer Personenzahl von 30 möglich .

DAS GROSSE ASIATISCHE BUFFET

Vorspeisen

- Feine Scheiben vom „Duke of Berkshire“ Schweinerücken „sweet-Chili Style“
- Glasnudelsalat mit Esterházygemüse in Orangen-Maracuja-Teriyaki Marinade
- Hähnchenbrustfiletstreifen mit „Creamy“ Erdnusssoße auf Thailändischem-Mungosprossen-Salat
- Steinofenbaguette mit Hoisin-Chili Mayonnaise

Suppe

- Tom Ka (Thailändische Kokosmilchsuppe) mit Austernpilzen und Frühlingslauch

Hauptgänge

- Lachsfilet auf Wokgemüse mit Thai Basilikum
- Tranchen von der Putenbrust in Austern-Ingwerjus und gerösteten Cashewkernen
- Gelbes Curry vom geschmortem Husumer Weide Rind mit Asiagemüse und Koriander

Beilagen

- Thailändischer Duftreis mit Schwarzem und weißem Sesam
- Gebratener Paprika-Reis mit Shizo Kresse
- Gebraten Reismudeln mit Stockei und Tamarinde

Desserts

- Gebackene Ananas und Banane mit Ingwer-Espuma
- Vanille-Parfait mit grünem Tee und Thaimango-Chili-Coulis

Das Große Asiatische Buffet bieten wir Ihnen zu einem Preis von 36,90 € pro Person an.

DAS KLEINE ASIATISCHE BUFFET

Vorspeisen

- Feine Scheiben vom „Duke of Berkshire“ Schweinerücken „sweet-Chili Style“
- Glasnudelsalat mit Esterházygemüse in Orangen-Maracuja-Teriyaki Marinade
- Steinofenbaguette mit Hoisin-Chili Mayonnaise

Hauptgänge

- Tranchen von der Putenbrust in Austern-Ingwerjus und gerösteten Cashewkernen
- Gelbes Curry vom geschmortem Husumer Weide Rind mit Asiagemüse und Koriander

Beilagen

- Thailändischer Duftreis mit Schwarzem und weißem Sesam
- Gebraten Reismudeln mit Stockei und Tamarinde

Desserts

- Vanille-Parfait mit grünem Tee und Thaimango-Chili-Coulis

Das Kleine Asiatische Buffet bieten wir Ihnen zu einem Preis von 30,90 € pro Person an.

Die Kleinen Buffets sind ab einer Personenzahl von 20 und
 die Großen Buffets sind ab einer Personenzahl von 30 möglich .

DAS GROSSE MEDITERRANE BUFFET

Vorspeisen

- Gebratene Antipasti aus Zucchini, Paprika, Aubergine mit Sardellen und Schafskäse
- Gefüllte Champignons mit Kräuter-Zwiebel Ricotta
- Vitello Tonnato mit krossen Kapern und Rucolapesto
- Steinofenbaguette mit Oliven-Knoblauch Tapenade

Suppe

- Mediterrane Tomaten-Fenchel Suppe mit Basilikum und Parmesan

Hauptgänge

- Schweinebraten mit Marsalajus und getrockneten Adria-Tomaten
- Maishähnchenbrustfilet in „leichter“ Weißwein-Gorgonzola Creme
- Doradenfilet auf Paprikagemüse mit Aceto Balsamico und Meersalz

Beilagen

- Gebratene Drillinge mit Thymian und Olivenöl
- Pasta in Proseccoveloute
- Ratatouille mit geröstetem Rosmarin

Desserts

- Tiramisu
- Panna Cotta „Mousse Style“ mit Espressoschaum

Das Große Mediterrane Buffet bieten wir Ihnen zu einem Preis von 36,90 € pro Person an.

DAS KLEINE MEDITERRANE BUFFET

Vorspeisen

- Gebratene Antipasti aus Zucchini, Paprika, Aubergine mit Sardellen und Schafskäse
- Gefüllte Champignons mit Kräuter-Zwiebel Ricotta
- Steinofenbaguette mit Oliven-Knoblauch Tapenade

Hauptgänge

- Schweinebraten mit Marsalajus und getrockneten Adria-Tomaten
- Maishähnchenbrustfilet in „leichter“ Weißwein-Gorgonzola Creme

Beilagen

- Gebratene Drillinge mit Thymian und Olivenöl
- Ratatouille mit geröstetem Rosmarin

Desserts

- Panna Cotta „Mousse Style“ mit Espressoschaum

Das Kleine Mediterrane Buffet bieten wir Ihnen zu einem Preis von 30,90 € pro Person an.

Die kleinen Buffets sind ab einer Personenzahl von 20 und
die Großen Buffets sind ab einer Personenzahl von 30 möglich .

DAS GROSSE MÜNSTERLÄNDER BUFFET

Vorspeisen

- Münsterländer Landschinkenplatte mit Cornichons und Bio Garten Kresse
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat in Honig-Senf Marinade und ausgelassenem Speckwürfeln
- Sellerie-Apfelsalat mit Haselnusskrokant und Crème-frâiche
- Bauernbaguette mit Kräuterschmand

Suppe

- Rinderkraftbrühe mit Sellerie, Lauch, Karotte, Eierstich und Petersilie

Hauptgänge

- Krustenbraten vom Landschwein mit Potts-Kümmeljus
- Tafelspitz vom Färserind mit Zwiebelsoße
- Zander auf Kirschtomatenragout

Beilagen

- Schnittlauch-Kartoffelgratin
- Spitzkohl und in Rahm mit Butteraromen
- Paprikareis mit Rote Beete Sprossen

Desserts

- Warme Apfeltarte mit „luftiger“ Vanillesoße
- Herrencreme mit Zartbitter Kuvertüre und Eierlikör

Das Große Münsterländer Buffet bieten wir Ihnen zu einem Preis von 36,90€ pro Person an.

DAS KLEINE MÜNSTERLÄNDER BUFFET

Vorspeisen

- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat in Honig-Senf Marinade und ausgelassenem Speckwürfeln
- Sellerie-Apfelsalat mit Haselnusskrokant und Crème-frâiche
- Bauernbaguette mit Kräuterschmand

Hauptgänge

- Krustenbraten vom Landschwein mit Potts-Kümmeljus
- Tafelspitz vom Färserind mit Zwiebelsoße

Beilagen

- Schnittlauch-Kartoffelgratin
- Spitzkohl und in Rahm mit Butteraromen

Desserts

- Warme Apfeltarte mit „luftiger“ Vanillesoße

Das kleine Münsterländer Buffet bieten wir Ihnen zu einem Preis von 30,90€ pro Person an.

Die kleinen Buffets sind ab einer Personenzahl von 20 und
 die Großen Buffets sind ab einer Personenzahl von 30 möglich .

DAS GROSSE GOURMET BUFFET

Vorspeisen

- Thunfisch-Sashimi mit Sesam-Sezchuanpfeffer Kruste und Guacamolecreme
- Getrüffeltes Vitello Tonnato mit krossen Kapern und Basilikumpesto
- Gebratenes Gemüse mit einer Creme aus Fetakäse
- „Brauhaus“ gebeizter Lachs mit Ananas-Maracuja Marinade
- Bauernbaguette mit Kräuterschmand

Suppe

- Weiße Tomaten-Zitronengrascreme mit Garnelen

Hauptgänge

- Gebratenes Maispoulardenfilet mit „Sous vide“ gegarten Blumenkohl in Trauben-Cognacjus
- Tranchen vom Brasilianischem Roastbeef, dazu Barolojus (am Buffet Tranchiert)
- Papageienfischfilet auf asiatischem Wokgemüse und Thaibasilikum

Beilagen

- Gebratene Thymian-Rosmarin Kartoffeln
- Safranrisotto
- Romanescoreis

Desserts

- Mousse au chocolat von der Valrhona Schokolade mit Chiliaromen an Himbeermark und Fruchtbouquet
- Bourbon-Vanille Parfait mit Espressoschaum
- Französische Käseauswahl mit Aprikosensenf, Trauben und Feigen und Pumpernickel

Das Große Gourmet Buffet bieten wir Ihnen zu einem Preis von 59,90 € an.

DAS KLEINE GOURMET BUFFET

Vorspeisen

- Getrüffeltes Vitello Tonnato mit krossen Kapern und Basilikumpesto
- Gebratenes Gemüse mit einer Creme aus Fetakäse
- „Brauhaus“ gebeizter Lachs mit Ananas-Maracuja Marinade
- Bauernbaguette mit Kräuterschmand

Hauptgänge

- Gebratenes Maispoulardenfilet mit „Sous vide“ gegarten Blumenkohl in Trauben-Cognacjus
- Tranchen vom Brasilianischem Roastbeef, dazu Barolojus (am Buffet Tranchiert)

Beilagen

- Gebratene Thymian-Rosmarin Kartoffeln
- Romanescoreis

Desserts

- Mousse au chocolat von der Valrhona Schokolade mit Chiliaromen an Himbeermark und Fruchtbouquet
- Bourbon-Vanille Parfait mit Espressoschaum

Das Kleine Gourmet Buffet bieten wir Ihnen zu einem Preis von 50,90 € an.

| MENÜS

Die Menüs sind ab einer Personenzahl von 10 möglich .

Andrew's Menü

Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz, Esterhazygemüse, Eierstich und Petersilie

Hauptgang

Krustenbraten vom "Duke of Berkshire" Landschwein mit Thymianjus an Honigmöhren und Kartoffelgratin

Dessert

Warme Apfettarte mit Vanilleschaum

Andrew's Menü bieten wir Ihnen zu einem Preis von Preis 36,90€ pro Person an.

Maurice's Menü

Vorspeise

Kleiner Brauhaussalat mit Pfirsich-Sesamdressing dazu Croutons, Orangenfilets, Sonnenblumenkerne, Cherrytomaten, Oliven und Rote Beete Sproßen

Hauptgang

Geschmorter Braten vom Husumer Weiderind mit Spitzkohl in Rahm und gebratenen Serviettenknödeln.

Dessert

Vanilleparfait mit heißen Himbeeren und Schokosoße

Sven's Menü bieten wir Ihnen zu einem Preis von Preis 39,90€ pro Person an.

Andre's Menü

Vorspeise

Warmer Ziegenkäse im Blätterteig mit Oliventapenade an Salatbouquet und Himbeer-Walnussdressing

Hauptgang

Surf & Turf von der Maispoularde mit Gambas im Tempurateig auf Honigjus an Speckbohnen und gebratenen Drillingen

Dessert

Mousse au chocolat von der Valrhona Schokolade mit Himbeersorbet und Haselnusskrokant

Andre's Menü bieten wir Ihnen zu einem Preis von Preis 44,90€ pro Person an.

Wenn Sie ein individuelles Menü wünschen setzten Sie sich bitte mit uns in Verbindung damit wir Ihnen zusammen aufgrund saisonaler Begebenheiten ein Menü zusammenstellen können.

| TELLERGERICHTE

Die Tellergerichte sind ab einer Personenzahl von 10 möglich .

Hähnchenbrustfilet

in mediterraner Tomatensoße mit karamellisierten Möhren in schwarzem und weißem Sesam an Paprikareis.

Das Tellergericht bieten wir Ihnen zu einem Preis von Preis 18,90€ pro Person an.

Krustenbraten vom Landschwein

mit Landbierjus, Blumenkohl, Hollandaise und Rosmarin Kartoffeln

Das Tellergericht bieten wir Ihnen zu einem Preis von Preis 21,90€ pro Person an.

Gebratene Maispoulardenbrust

mit Kresseveloute an Antipastigemüse und Tagliatelle

Das Tellergericht bieten wir Ihnen zu einem Preis von Preis 21,90€ pro Person an.

Tafelspitz

in Zwiebelsoße mit Brokkoli an Mandelbutter und Kartoffelgratin

Das Tellergericht bieten wir Ihnen zu einem Preis von Preis 22,50€ pro Person an.

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Thymianjus an Spitzkohl in Buttersud und Risotto-Kroketten

Das Tellergericht bieten wir Ihnen zu einem Preis von Preis 26,90€ pro Person an.

Rinderfilet „Black Angus“

mit Cassisjus an glasierten Zuckerschoten, Herzoginkartoffeln und geschmorten Cherrytomaten

Das Tellergericht bieten wir Ihnen zu einem Preis von Preis 34,90€ pro Person an.

| PAUSCHALEN

Pauschalen ab 5 Stunden Aufenthalt und einer Personenzahl von 20 möglich .

Getränkepauschale 1

Die Getränkepauschale beinhaltet:

- Fassbier und Biermixgetränke und Pott's alkoholfrei
- Weizenbier (auch alkoholfrei)
- Alkoholfreie Getränke (Wasser, Cola, Gesaris Zitrone, Gesaris Orange, Pott's Blitz Holunder
- Säfte (Orangensaft, Gesaris Apfelsaftschorle)
- Heißgetränke
- hochwertigen Weißwein (Auswahl erfolgt in Absprache mit dem Kunden)
- hochwertigen Rotwein (Auswahl erfolgt in Absprache mit dem Kunden)

Das Getränkeangebot lässt sich auf Wunsch gegen entsprechenden Aufpreis erweitern.

Pro Person und Stunde wird eine Getränkepauschale von 5,50€ *ohne* Wein und 6,50 € *mit* Wein festgelegt.

Getränkepauschale 2

Die Getränkepauschale beinhaltet:

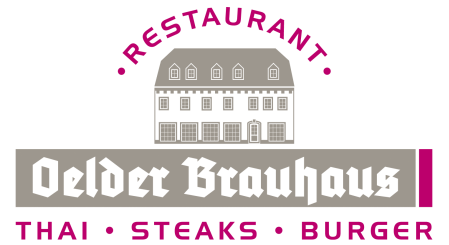
- Fassbier und Biermixgetränke und Pott's alkoholfrei
- Weizenbier (auch alkoholfrei)
- Alkoholfreie Getränke (Wasser, Cola, Gesaris Zitrone, Gesaris Orange, Pott's Blitz Holunder
- Säfte (Orangensaft, Gesaris Apfelsaftschorle)
- Heißgetränke
- sehr hochwertigen Weißwein (Auswahl erfolgt in Absprache mit dem Kunden)
- sehr hochwertigen Rotwein (Auswahl erfolgt in Absprache mit dem Kunden)
- 1 Digestif pro Person

Das Getränkeangebot lässt sich auf Wunsch gegen entsprechenden Aufpreis erweitern.

Pro Person und Stunde wird eine Getränkepauschale von 8,50€ festgelegt.

Kleine Getränkekarte

Stellen Sie sich Ihre Wunschgetränkekarte aus unserer Getränkekarte zusammen, die dann nach Buchung abgerechnet wird.



| BEERDIGUNGSKAFFEE

Die Beerdigungskaffeeangebote sind ab einer Personenzahl von 10 möglich ,
die Angebotspauschale umfasst maximal 2,5 Stunden.

Beerdigungskaffee 1

Schnittchen belegt mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten
Auswahl von Blechkuchen
Inkl. Bio Fair trade Filterkaffee von Heimbs

Das Beerdigungskaffee 1 bieten wir Ihnen zu einem Preis von Preis 14,90€ pro Person an.

Beerdigungskaffee 2

Schnittchen belegt mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten
Auswahl von Blechkuchen
Inkl. Bio Fair trade Filterkaffee von Heimbs
und Wasser sowie Softdrinks von Gesaris

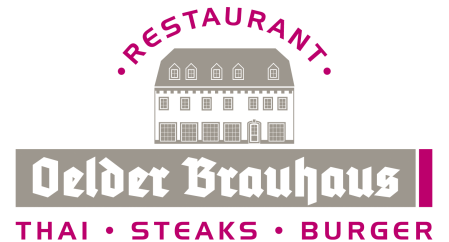
Das Beerdigungskaffee 2 bieten wir Ihnen zu einem Preis von Preis 18,90€ pro Person an.

Beerdigungskaffee 3

Schnittchen belegt mit verschiedenen Wurst-, Käsesorten und hausgebeizter Lachs
Auswahl von Fruchtkuchen
Verschiedene Fingerfoods
Inkl. Bio Fair trade Filterkaffee von Heimbs
und Wasser sowie Softdrinks von Gesaris
und Fassbier von Pott's

Das Beerdigungskaffee 3 bieten wir Ihnen zu einem Preis von Preis 24,90€ pro Person an.

| TAGUNGEN



Das Tagungsangebot ist ab einer Personenzahl von 20 möglich.

Räume:

Hopfensaal für bis zu 50 Personen (Flipshart inkl. / Platz und Wand für Beamer vorhanden)

Raumkosten für den Hopfensaal 290,00 €

Kein Beamer im Haus vorhanden. Er muss zusätzlich geliehen oder mitgebracht werden.

Leinwand vorhanden. Mietkosten für den Beamer 80,00€ pro Tagung.

Speisen:

Kleines Frühstücksbuffet 9:30- 11:30 Uhr für 14,90€ pro Person

Mittagessen 12:00 - 14:00 Uhr

Curry Wurst und hausgemachte Pommes, Mayo, Ketchup	11,00 €
Flammkuchen Vegi oder Elsässer	10,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachter Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	18,80€
Kleiner Brauhaussalat mit Hühnchenbrustfilet	20,40€
Burger „Oldtimer“ mit Pommes Mayo Ketchup	18,00€
Burger „Gnadenlos“ mit Pommes Mayo Ketchup	18,00€
Echtes Wiener Schnitzel “ mit Kartoffel-Gurkensalat	23,90 €
Pad Gai	19,90€
Pad King	19,90€
Gelbes Thai Gambas oder Huhn	19,90€
Hüftsteak , Beilagensalat, Pommes, Mayo, Ketchup	24,40€

Getränkepauschale

Gesaris Wasser, Gesaris Softdrinks, BIO und FAIR TRADE Filterkaffee von HEIMBS, BIO und FAIR TRADE Tee von KEO und Kekse berechnen wir mit 3,90 Pro Stunde pro Person

Diese Pauschale ist ab 20 Personen und 3 Stunden Aufenthalt möglich.

Sie wünschen eine individueller Planung Ihrer Tagung. Wir sprechen Ihre Wünsche gerne mit Ihnen durch.