BRENNER

HOTEL & RESTAURANT

Brenner Hotel GmbH & CoKg

Restaurant & Lounge BrennBar

Otto-Brenner-Str. 135

33607 Bielefeld

www.brenner-hotel.de

Telefon 0521 /2999-0

reception@brenner-hotel.de

Suppenauswahl

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und gerösteten Croutons
4,50 €

Brokkolicremesuppe
mit Sahnehaube und Sonnenblumenkerne
4,50 €

Waldpilzcremesuppe
5,00 €

Hühnersuppe
mit feiner Einlage
4,50 €

Rinderkraftbrühe
mit feiner Einlage
4,80 €

Variation von 2 Suppen Ihrer Wahl,
starten Sie ihr Büffet mit einem Highlight
6,80 €

Sie können zu jedem Büffet Ihre Suppe Wählen
diese servieren wir Ihren Gästen

Der Riesenspass für Gruppen
mit 15 – 26 Personen
Büffet vom „heißen Stein“ zur Selbstzubereitung
„Büffet BrennBar“

STEAKS VON DER RINDERHÜFTE
SCHWEINEFILETMEDAILLONS
PUTENBRUST
GEMÜSE und CHAMPIGNONS
zum „selber Braten“ auf dem heißen Stein

Verschiedene Dips, knackige Salate,
Gemüseauswahl,
Kartoffelgratin und würzige Kartoffel -Wedges,
Baguette

❁❁❁

Erweiterungen:
….. mit Rinderfilet
plus € 8,00 pro Person,
….. mit Riesengarnelen
plus € 8,00 pro Person

Sieker Büffet
ab 16 Personen

Gurkensalat nach Art des Hauses
Möhrensalat
Paprikasalat

Tomate mit Mozzarella,
Brot und Butter

❁❁❁

PUTENBRUSTSTEAKS mit Champignons,

SCHWEINEBRATEN an Dunkelbiersoße,

vegetarischer Kartoffel-Brokkoliauflauf,

tomatisierte Nudeln,

knusprige Bratkartoffeln,

Buntes Gemüse der Saison

Westfälisches Büffet

Westfälische Kartoffelsuppe
mit geräucherten Mettenden

❁

gebratene Blutwurst auf Kartoffelschnee
Wurstebrei
westfälisches Zwiebelfleisch
dicke Bohnen mit Speck
Sauerkraut nach westfälischer Art
Bratkartoffeln
Pickert mit Rübenkraut und Leberwurst

❁

Pumpernickel Creme
Westfälischer Griespudding

Büffet Heepen

ab 16 Personen

Hausgebeitzter Lachs
am Büffet geschnitten
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße
am Büffet für Sie geschnitten

❁

MELONENSPAGHETTI mit Baconwürfel
Antipastiauswahl und Tomate mit Mozzarrella
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

❁

Brot und Butter

❁❁❁

- warm –

GEBRATENE MEDAILLONS VON DER RINDERHÜFTE
mit pikanter Pfeffersoße
Gefülltes **SCHWEINEFILET** mit Zwiebeln und Champignons,
Sauce Bearnaise,
ZANDERFILET mit Kartoffelkruste gebraten
in Safransoße
Dauphinkrusteln und Penne Nudeln
Bunte Gemüseauswahl

❁❁❁

Käsebrett

Bayerisches Büffet

Krautsalat
Radi
Laugenbrezel
*

Schweinebraten in Biersoße
optional - knusprige Mini-Haxe +3,50 €
Leberkäse mit gerösteten Zwiebeln
bayerische Weisswürste
süsser Senf
Kartoffelklöße
Kartoffelpüree
***

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
oder
Kaiserschmarrn

Gerne dekorieren wir Ihnen den Raum in dem gewünschten Motto
(Girlanden, Banner ab 100,00 €)

Amerikanisches Büffet

Krautsalat
Rinder – Kidneybohnensalat
Gebutterte Maiskolben
Bacon – Nudelsalat

✺

- warm –
Chili con Carne
Rinderschmorbraten mit BBQ Marinade
Chicken Wings, Spare Ribs
Baked Potatoe mit Kräuter Dip
Wedges
Käse – Makkaroni

✺

Apple Pie
Cheese cake
Pancake Buffet
mit frischem Obst und Sirup zur Wahl

zum „Süssen Abschluss“

Dessertgläschen Variationen
2,50 € pro Glas

Himbeer Panacotta Creme
3,50 € p. Person

Apfelkuchen mit Vanilleeis
4,80 € p. Person

Tiramisu
3,00 p.Person

Dessertvariationsteller
weisse, braune Mousse und Obstsalat
auf einem Fruchtspiegel
6,50 € p. Person

Flambierte Eistorte (ab 15 Personen)
beenden Sie ihr Büffet mit einem Highlight
mit heissen Kirschen
5,50 € p. Person

Schokobrunnen
mit bunten Obstspiessen
pro Spiess 1,50

Ideen