

**Adresse**

Brauhaus Goslar
Marktkirchhof 2
38640 Goslar
Tel.: 05321 685804
E-Mail: info@brauhaus-goslar.de

Ansprechpartner

Inhaber: Odin Paul
Serviceleitung: Verena Paul
Küchenchef: Toni Göhler

Damit alles rund läuft

Haben Sie auch nichts vergessen?

Sitzordnung geplant	<input type="checkbox"/>
Namenschilder vorbereitet	<input type="checkbox"/>
Dekoration	<input type="checkbox"/>
Einladungen verschickt	<input type="checkbox"/>
Musik (CDs)	<input type="checkbox"/>
Gute Laune	<input type="checkbox"/>
Übernachtungsmöglichkeiten arrangiert	<input type="checkbox"/>
Fahrgemeinschaften gebildet	<input type="checkbox"/>
Über Parkplätze informiert	<input type="checkbox"/>
DJ/Fotograf engagiert	<input type="checkbox"/>
Geschenketisch	<input type="checkbox"/>
Unterhaltungsprogramm	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>

Ihre Zahlungsmöglichkeiten

- Bar
- EC-/Kreditkarte
- Rechnung

American-Express-Karten akzeptieren wir leider nicht.



Unsere Menüvorschläge für Sie

Bouillon vom Harzer Roten Höhenvieh
mit Gemüsejulienne und Fleischklößchen

Goslarer Bierbraten (Schweinebraten) mit dunkler
Biersauce, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

Hausgemachtes „Bieramisu“
(mit dunkler Gose und Wölfti-Likören verfeinert)
auf Erdbeer-Cassis-Fruchtspiegel

27,70 € pro Person

Gose-Gulaschsuppe kräftig-deftig,
mit einem Schuss gutem Gose-Bier

Harzer Jägerschnitzel (paniertes Schweineschnitzel) mit
Pfefferchampignon-Rahmsauce, Bratkartoffeln und kleinem Salat

2 Apfelringe in Bierteig gebacken,
in Zimt und Zucker gewendet, mit Vanillesauce

28,- € pro Person

Kleiner gemischter Beilagensalat

Hähnchenbrustfilet in der Malzkruste mit dunkler
Biersauce, Bratkartoffeln und gemischtem Gemüse

Schokoladenbrownie auf Erdbeerfruchtspiegel

24,30 € pro Person

Die einzelnen Gänge können gerne untereinander getauscht werden,
dadurch ergeben sich neue Preise für die Menüs.



Unsere Vorschläge für Ihr Buffet (ab 30 Personen)

Buffet „Rammelsberg“

Bouillon vom Harzer Roten Höhenvieh mit Gemüsejulienne und kleinen Klößen

Warmer Teil

Goslarer Krustenbraten mit dunkler Biersauce
Hähnchenbrustfilet mit Pfefferchampignonrahmsoupe

Sauerkraut
Gemüse der Saison

Kartoffelkroketten
Salzkartoffeln

Kalter Teil

Harzer Spezialitäten
(Harzkäse, Gose-Bierbeißer, Gose-Sülze, Tartar vom Harzkäse,
Gose-Schinken, Gose-Schmalz)

Thüringer Mett mit Zwiebeln

Verschiedene Blattsalate
Salate der Saison

Hausdressing
Joghurt-Kräuter-Dressing

Bunte Käseplatte
Brot- und Brötchenauswahl
Butterteller

Dessert

Rote Grütze von Waldbeeren
Schokoladenmousse
Vanillesoße

€ 29,50 pro Person



Unsere Vorschläge für Ihr Buffet (ab 40 Personen)

Buffet „Brauhaus Goslar“

Gose Gulaschsuppe
kräftig-deftig mit einem Schuss gutem Gosebier

Warmer Teil

Wahlweise 2 von 3
Schweinemedallions mit Pfefferchampignonrahmsauce,
Rinderbraten mit Waldpilzsoße oder
Lachsfilet auf Blattspinat

Gemüse der Saison

Wahlweise 2 von 4
Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten
Butterspätzle oder Bandnudeln

Kalter Teil

unter 40 Personen wahlweise 3 von 4

Harzer Spezialitäten
(Harzkäse, Gose-Bierbeißer, Gose-Sülze, Tatar vom Harzkäse,
Gose-Schinken, Gose-Schmalz)

Thüringer Mett mit Zwiebeln

Gemischte Räucherfischplatte

Verschiedene Blattsalate
Salate der Saison

Nudelsalat

Hausdressing
Joghurt-Kräuter-Dressing

Bunte Käseplatte
Brot- und Brötchenauswahl
Butterteller

Dessert

Zweifarbige Mousse
Frischer Obstsalat
Vanillesoße

€ 34,- pro Person



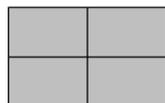
Unsere Räumlichkeiten

Raum	Max. Personenanzahl	Mögliche Tischformen
Seminarraum	42 Personen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einzeltische (bis 42 P.) ▪ Tafel (bis 20 P.) ▪ Block (bis 22 P.) ▪ T-Form (bis 25 P.) ▪ L-Form (bis 25 P.) ▪ U-Form (bis 30 P.)
Fassboden	84 Personen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einzeltische (bis 84 P.) ▪ Tafel (bis 12 P.) ▪ Block (bis 14 P.) ▪ L-Form (bis 16 P.) ▪ U-Form (bis 20 P.)
Restaurant(hälfte)	36 Personen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einzeltische (40-44 P.) ▪ Tafel (bis 12 P.) ▪ Block (bis 14 P.) ▪ L-Form (bis 16 P.) ▪ U-Form (bis 20 P.)
Barbereich	20 Personen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einzeltische (bis 26 P.) ▪ Tafel (12-14 Personen)

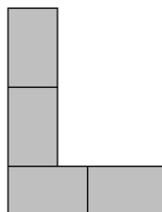
Tafel



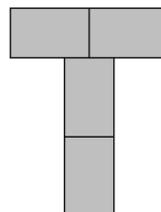
Block



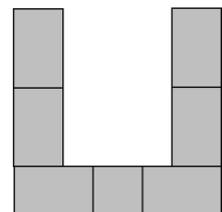
L-Form



T-Form



U-Form





Unsere Preise

Buffet-Pauschale (Brennpaste, Reinigung Skirtings etc.)

- bis 50 Personen einmalig 45,00 €
- ab 50 Personen einmalig 70,00 €

Tischwäsche

- champagnerfarbenes oder weißes Tischtuch 6,- € pro Tafeltuch

Vlies-Servietten

- variiert je nach Auswahl

Menükarten 0,50 € pro Karte (auf Wunsch mit eigenem Foto)

Service-Pauschale Kaffeegedeck bei selbstmitgebrachtem Kuchen

- pro Person 1,00 €
- Kanne Filterkaffee 9,00 €

Service-Pauschale ab 23/24 Uhr 50,00 € pro Stunde

Fass Bier zum Selberzapfen

- 30-Liter-Fass 210,00 €
- 50-Liter-Fass 350,00 €

Brauereiführung

- inkl. Bierprobe (3x 0,1l) 9,00 € pro Person
- ohne Bierprobe 4,50 € pro Person

Rund um den Sudkessel (inkl. 0,3l Gosebier) 9,00 €

Andenken

- Flasche Gose hell, dunkel oder Rammeldberger Pils 0,33l 2,50 €
- Tüte Malz & Salz oder Knuspermalz 2,80 €
- Glas 0,1 2,50 €
- Glas 0,3 3,00 €
- Glas 0,5 3,50 €

Tipp:

Wie wäre es mit einer
Brauereiführung für Sie und
Ihre Gäste?