

Menüvorschläge 2024

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie das Brauhaus Freihof für Ihre Feierlichkeiten in Erwägung ziehen.

Nachstehend finden Sie unsere Menüvorschläge für das Jahr 2024.

Bitte beachten Sie, dass die vorliegende Auswahl nur ein Grundkonzept des Möglichen darstellt. Die einzelnen Gänge können auch untereinander variiert werden, jedoch möchten wir Sie bitten, letztendlich ein einheitliches Menü für alle zu wählen.

Für weitere saisonale Menüs, vegetarische Alternativen oder Ihre eigenen Vorschläge vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns, bei dem wir Sie dann gerne persönlich beraten.

Bitte beachten Sie, dass wir die Hauptgerichte ab 20 Personen auf Platten servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und angenehme Stunden bei uns im Brauhaus Freihof in Wiesloch

Das Freihofteam

Brauer-Menü

Schweinskopfsülze mit Kräutervinaigrette

Bratwurst- und Fleischküchle, Maultaschen
Sauerkraut und Kartoffelpüree

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Preis pro Person € 39,-

Regionales Menü

Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing

Putensteak – Schweinebraten
Käsespätzle – Potato Wedges – Gemüse

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Preis pro Person € 42,-

Freihof-Menü

Tomatensuppe mit Basilikum

Rindertafelspitz mit frischem Meerrettich und Bouillonkartoffeln
Spanferkelbraten mit Sauerkraut und Püree
Knusperle vom Kabeljau mit Remouladensoße

Panna cotta mit Schokoladensoße

Preis pro Person € 47,-

Unser Brauhaus-Buffet

(ab 35 Personen – bei weniger Personen, 10 % Aufschlag)

Salatbuffet mit zweierlei Dressing

*Panierte Schweineschnitzel – Rindergulasch
Maultaschen mit Speck- und Zwiebelschmelze
Gemüsetaler aus grünem Gemüse und Haferflocken
Knusperle vom Kabeljau
Käsespätzle – Potato Wedges – Gemüse*

Bratensoße

Mini Panna cotta im Weck-Glas

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Preis pro Person € 49,- als all inclusive € 82,-

All inclusive bei einer Dauer von 6 Std. beinhaltet:

Sekt als Aperitif, alkoholfreie Getränke, hausgebraute Biere, Hauswein und Kaffee

*Gerne können Sie eines der folgenden vegetarischen Gerichte anstelle eines
Fleischgerichts wählen:*

Steinpilzravioli mit Gemüse-Salbei-Butter

Veganer Gemüsetaler mit Kichererbsen-Gemüse-Tomatenragout