

# *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*