

Lieber Gast,

hinsichtlich der Buffetangebote bitten wir Sie folgende geltenden Geschäftsbedingungen zu berücksichtigen.

Jedes einzelne Buffet ist eine variantenreiche in sich stimmige Gaumenfreude. Diese liebevoll zusammengestellt Bandbreite an Gerichten von Vorspeisen bis zum finalen Dessert bzw. Käse lassen sich in dieser Form ab 40 Personen im vollen Umfang darstellen.

Daher gelten diese Buffetangebot inklusive der Verkaufspreise ab 40 Personen.

Sollten Änderungen gewünscht sein, beraten wir Sie mit unserer langjährigen Erfahrung gerne bei einer neuen Zusammenstellung und ermitteln im Anschluss der ausgewählten Speisen den Buffetpreis neu.

Ihre individuellen Wünsche und auch saisonale Spezialitäten lassen wir ebenso nach gemeinsamer Absprache einfließen.

Wir benötigen 10 Tage vorher Ihre schriftliche Mitteilung über eine verbindliche Teilnehmerzahl, anhand derer wir Ihr Buffet vorbereiten.

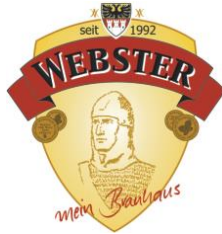
Herzlichst

Ihr Webster-Team

Alle Preise enthalten die zurzeit gültige MwSt..

Da wir mit frischen und saisonalen Lebensmitteln arbeiten, bitten wir bei geringen inhaltlichen Abweichungen um Ihr Verständnis. Mögliche Preisänderungen behalten wir uns vor.

Duisburg im August 2024



Webster Schnitzel-Buffer

Zweierlei Treberbrothappen 🍅

- Hausgemachte Brauhaus-Pesto mit Tomatenconcassée
- Bruschetta mit Tomate, Zwiebelchen, Knoblauch und Basilikum

Vegetarischer Flammkuchen 🍅

Bestrichen mit Crème fraîche belegt mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln, mit Bergkäse überbacken und getoppt mit Rucola

Super Bowl 🍅

Frische Möhrenraspeln in Brauhaus-Dressing, gegrillte Kräuterchampignons, Tomaten, Balsamico-Zwiebeln, unsere einmaligen Frikobällchen aus Haferflocken und ganz viel Gusto

Brotsnack

Gegrilltes Weißbrot mit Knoblauch-Rapsöl und Biersalz
Mini-Brötchen Auswahl mit Butter und Kräuterbutter

Unserer großartigen Schnitzel in einzigartiger knuspriger Malzschrotpanade:

- Schweine-Schnitzel
- Vegane Schnitzelnuggets aus Sojaprotein 🍅
&
- Saftige Hähnchen Schnitzel in Knusperpanade

Extras zum Aufmotzen:

- Vegan 🍅: Zitrone, Schmorzwiebeln, Kräuterchampignons und Pfeffersoße mit Bierbrand-Note

Vegetarisch 🍅 : Sauce Hollandaise

Beilagen

Pommes Frites, Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln und frischen Kräutern,
Krautsalat, Saisongemüse

Saisonales Früchte Crumble 🍅

Herrencreme 🍅

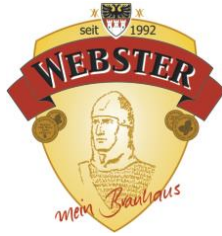
mit Zartbitterschokolade und Rum

Saftiger Friesischer Teekuchen 🍅

Mit Schmand und Mandeln

Pro Person ... 36,80 €

vegan 🍅 vegetarisch 🍅



Buffet Heike

Baguette Happen

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Zwiebeln & Olivenöl

Bruschetta mit Lachs-Frischkäse-Aufstrich mit Dill

Wrap Happen Duo 🍏

- Mit unserer leichten Knoblauchcrème, gefüllt mit Rucola, Frühlingszwiebeln, Staudensellerie, Tomatenwürfel und Radicchio
- Mit veganer Kräutercreme leicht pikant mit Meerrettich, gefüllt mit Krautsalat, gehobelter Möhre & Apfel, Salat und Laugenbrezn-Croûtons

Pfiffig bunter Nudelsalat gekrönt 🍏

von veganem Frikobällchen (Hafer) oder knusprigen Nugget (Soja) in Malzschnitzelpanade

Flammkuchen herzhaft-fruchtig 🍏

Bestrichen mit Sojajoghurt und veganer Kräutercreme, leicht pikant, belegt mit roten Zwiebeln, Apfelspalten, getrockneten Tomaten & final getoppt mit Radicchio Streifen mit Brauhaus-Dressing

Brotkorb

Hausgebackenes Treberbrot und Mini-Brötchen Auswahl, dazu Butter & Kräuterbutter ***

Webster's Schweinekrustenbraten mit Blondbiersoße

Herzhaftes Hähnchen-Paprika-Geschnetzeltes

mit frischem Paprikagemüse, Champignons und Zwiebeln in edelsüßer Paprikarahmsauce

Brauhaus Rigate mit aromatischer Gemüse-Bolognese 🍏

Kräftige Tomatensoße mit Möhren, Zwiebeln, Sellerie, Lauch und Knoblauch

Beilagen

Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln und frischen Kräutern, frische Spätzle, gehopftes Bayrisch Kraut, Saisongemüse

Erfrischende Aprikosenmousse 🍏

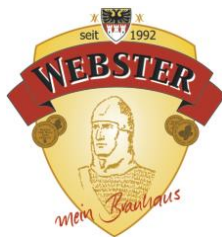
Kirschstreuselkuchen vom Blech 🍎

Rustikale Käseplatte*

mit Salzgebäck und frischen Früchten

Pro Person 38,70 €

vegan 🍏 vegetarisch



Buffet Marlene

Köstliches Lachs-Duo

Hausgebeizter Lachs und geräucherter Lachs mit Honig-Senfsoße und Sahnemeerrettich

Delikate Braten-Tranchen

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße und
Hähnchenbrusttranchen mit fruchtiger Ananas-Curry-Dip

Tomaten-Hirtenkäse-Platte mit frischem Basilikum 🍅
und Balsamico-Dressing

Bunte Bowl 🥗

Fruchtiger Krautsalat mit Apfel & Zwiebel, frische Möhrenraspeln in Brauhaus-Dressing , gehobelter Gurkensalat in veganer Senf-Dill-Kräutercreme, raffinierter Maissalat mit Zwiebel, Paprika & Peperoni, leicht Knoblauch in Zitrone-Olivenöl

Brotkorb

Hausgebackenes Treberbrot und Baguette, dazu Butter & Kräuterbutter

Fruchtig pikante Hähnchenbrustfilet-Medaillons

mit Frühlingszwiebeln und einer Aprikosen-Curry-Soße

Schweinelachsbraten Wellington

Schweinelachs mit einer Champignonfarce in Blätterteig umhüllt an Bratensoße

Köstlich aromatischer „Pilz-Wellington Braten“ 🍄

Bombastische Füllung mit Pilzen, Reis, Spinat, gehackten Walnüssen, gewürzt mit Knoblauch, Senf, Thymian und Kurkuma, von Blätterteig umhüllt, mit „Bratensoße“

Beilagen

Feine Auswahl an Saisongemüse,
Butter-Kräuter-Reis, Pfannenkartoffeln mit Zwiebeln und frischen Kräutern

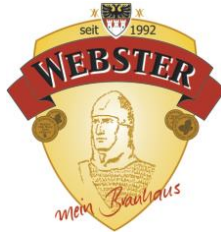
Köstliche Mascarpone Träumchen mit saisonalen Früchten 🍓

Feine Cappuccino Crème 🍷

Erlesene Käseauswahl mit frischen Früchten

Pro Person 47,80 €

vegan 🍷 vegetarisch 🍓



Buffet-Erlebnis Bärbel

Köstliches Lachs-Duo

Hausgebeizter Lachs und geräucherter Lachs mit Honig-Senfsoße und Sahnemeerrettich

Herrlich frische Brauhaus-Bowl 🍏

Rohkost: Möhrenstifte, Gurken, Staudensellerie, Paprika
In Ausbackteig: Brokkoli, Blumenkohl, Möhren
dazu vegane Kräuter- und Knoblauchcrème

Brotsnack

Gegrilltes Weißbrot mit Knoblauch-Rapsöl und Biersalz
Hausgemachte Treberbrotschips und Baguettebrot mit Butter und Kräuterbutter

Brauhaus Klassiker:

Ganzes gebackenes Spanferkel in Blondbiersoße

oder alternativ:

Knusprig gebratene Pute mit delikater Bratensoße *

Raffiniert-aromatische Wirsing*-Pilz-Lasagne 🍏

Lasagne mit Wirsing und einer Pilzauswahl - unter anderem mit Champignons, Steinpilzen, Shi-Take -
in einer Velouté, an Tomatensoße mit Kräutern und Knoblauch gewürzt

* Die Lasagne wird mit der saisonalen Kohlsorte zubereitet. Hier Wirsing

Beilagen

Pfannkartoffeln mit Zwiebeln und frischen Kräutern, Spätzle,
gehopftes Bayrisch Kraut, Saisongemüse

Herrencreme umit Zartbitterschokolade und Rum 🍷

Erfrischende Aprikosenmousse 🍏

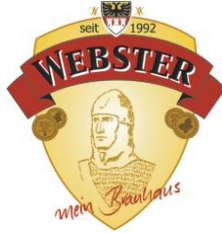
Saftiger Friesischer Teekuchen 🍷

Mit Schmand und Mandeln

Pro Person 44,70 € für Tafelschmaus mit Spanferkel

* Bitte erfragen Sie vor der Bestellung den entsprechend tagesaktuellen Preis für Pute bzw. Gans.

vegan 🍏 vegetarisch 🍷



Buffet Sandra

Delikate Braten-Tranchen

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade-Dip und
Hähnchenbrusttranchen mit fruchtiger Ananas-Curry-Mousse

Wrapphappen Duo 🍏

- Unser vegane Mayonnaise mit Chili & Knoblauch, Salat, Kräuterchampignons, rote Zwiebeln und Tomatenstücke
- Vegane Kräutercrème, Räuchertofu, Salat, Zuckerschoten, Sprossen in Kräuter-Senf-Crème

Brauhaus Antipasti 🍏

Mediterrane Vorspeisen wie Zucchini, Champignons,
bunte Paprikastreifen in Knoblauch, Olivenöl und Balsamico eingelegt und Balsamico-Zwiebeln

Tomaten-Hirtenkäse-Platte mit frischem Basilikum 🍅 und Balsamico Dressing

Brotkorb

Hausgebackenes Treberbrot und Baguette, dazu Butter & Kräuterbutter ***

Frischer Lachs* in Salzkruste gebacken mit Senf-Dill-Sauce und Whiskey-Sauce

Saftiger Schalanderbraten

Von der Schweineschulter mit einer cremigen Pfeffersoße mit Bierbrand-Note

Jackfruit-Geschnetzeltes 🍏

Geschnetzeltes in cremiger Rahmsoße aus Jackfruit mit frischen Pilzen, Zwiebeln und hausgeräuchertem Paprika-Pulver

Beilagen

Gebackene Kartoffeln in Rapsöl mit Meersalz und Rosmarin, Spätzle,
Pommes Frites, feine Auswahl an Saisongemüse, Krautsalat

Köstliche Mascarpone Träumchen mit saisonalen Früchten 🍅

Feine Cappuccino Crème 🍏

Erlesene Käseauswahl mit frischen Früchten

Pro Person 47,80 €*

vegan 🍏 vegetarisch 🍅

* Da die Kosten für Lachs stark schwanken, erfragen Sie bitte vor der Bestellung den tagesaktuellen Preis.