

*genießen Sie einfach nur*

## **Bankettmappe**

Unsere Menü- und Buffetvorschläge geben Ihnen einen umfassenden Überblick über die kulinarische Vielfalt unseres Hauses.



# Ihre Individualität ist unsere Herausforderung

## Im Brauhaus am Ring

in Bottrop-Kirchhellen vereinen sich Tradition und Moderne auf ganz besonderem Niveau.

In unseren 4 Gesellschaftsräumen mit komplett unterschiedlicher Ausrichtung ist Platz für 15 bis 250 Gäste und für die Individualität Ihrer Wünsche der passende Rahmen garantiert.

Kulinarisch richten wir uns ganz und gern nach Ihnen und haben viele interessante Varianten für Sie, die Ihrer Feierlichkeit den unverwechselbaren Charme verleihen, den Sie sich wünschen, und der Ihnen und Ihren Gästen noch lange in besonderer Erinnerung bleiben wird.

Für Hochzeitspaare ist es sogar möglich, sich bei uns im Haus das Jawort zu geben und das einzigartige Ambiente des Brauhaus Kirchhellen von Anfang an zu genießen. Sprechen Sie uns bitte an, wenn diese Möglichkeit für Sie von Interesse ist.

Sollte es Ihnen bei sich zu Hause am besten gefallen, so ist es uns ein Vergnügen, Ihnen zu folgen und Ihre Feierlichkeit so auszugestalten, dass kein Wunsch unerfüllt bleibt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unsere Bankettleiterin Frau Barthel und das Team des Brauhaus freuen sich auf Sie.

Wir wünschen Ihnen bei der Durchsicht dieser Bankettmappe und den weiteren Vorbereitungen Ihrer Feier viel Freude und stehen Ihnen selbstverständlich für Ihre Fragen gern zur Verfügung.



### **Brauhaus Kirchhellen**

Kirchhellener Ring 80-82  
46244 Bottrop-Kirchhellen  
Telefon : 02045-95 90 00  
[www.brauhaus-am-ring.de](http://www.brauhaus-am-ring.de)  
[bankett@brauhaus-am-ring.de](mailto:bankett@brauhaus-am-ring.de)





## Hochzeits-Special

Zum Empfang reichen wir Ihnen:

Sekt und Orangensaft sowie 2erlei Appetithäppchen aus Lachs auf Schwarzbrottafeln mit Crème Fraîche und Salzcräckern mit Kräuterfrischkäse

Ihre Getränkeauswahl:

Kirchhellener Pils, Kirchhellen Dunkel, Pils alkoholfrei, Weizenbier alkoholfrei, Cola, Cola-Light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Apfelschorle, Kaffee oder Tee, Weißwein (Pinot Grigio), Rotwein (Merlot), Ramazzotti und Weizenkorn

Ihre Speisenauswahl:

Rindfleischsuppe mit Blumenkohlröschen, Markklößchen und Eierstich (am Tisch in Terrinen serviert)

Brot, Butter und Kräuterquark, gemischte Blattsalate mit Croutons & Himbeer- und Balsamicodressing  
Salatbuffet der Saison

Babymozzarella mit Kirschtomaten in Basilikumvinaigrette  
Bauernsalat mit grünen Oliven und Feta

Pochierter Salm mit Orangensoße  
Eismeerkrabben im Salatbett mit Cocktailsoße  
Carpaccio von der Pute mit Kräutervinaigrette  
Serranoschinken mit Honigmelone

Geschnetzeltes von der Pute in Curryrahm mit Früchten  
Schweinelendchen vom Grill mit Cherrytomaten und Pilzen  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffersoße  
Kartoffelgratin, Spätzle, Romanescoröschen in Mandelbutter,  
Herzoginkartoffeln, zarte Böhnchen im Speckmantel

Cremeeisbombe mit Feuerwerk serviert  
Schokofondue mit frischem Obst  
Herrencreme mit 54 % Rum und Schokoladenstückchen

Ihr Snack zur späten Stunde:

Brot und Butter mit Käsespezialitäten

**68,50 Euro pro Person**

Dieses Angebot ist nicht variierbar  
Ab 20 Personen

## Hochzeits-Buffer

Rindfleischsuppe mit Blumenkohlröschen, Markklößchen und Eierstich  
am Tisch in Terrinen serviert

Brot, Butter und Kräuterquark  
Gemischte Blattsalate mit Croutons  
und Himbeer- und Balsamicodressing  
Salatbuffet der Saison  
Babymozzarella mit Kirschtomaten in Basilikumvinaigrette  
Bauernsalat mit grünen Oliven und Feta

Pochierter Salm mit Orangensoße  
Eismeerkrabben im Salatbett mit Cocktailsoße

Carpaccio von der Pute mit Kräutervinaigrette  
Parmaschinken mit Honigmelone

Geschnetzeltes von der Pute in Curryrahm mit Früchten  
dazu Spätzle  
Schweinelendchen vom Grill  
mit Cherrytomaten und Champignons  
dazu Herzoginkartoffeln

Rosa gebratenes Roastbeef ,  
am Buffet für Sie aufgeschnitten,  
mit Pfeffersoße, dazu Kartoffelgratin

Romanescoröschen in Mandelbutter  
Zarte Böhnchen im Speckmantel

Cremeeisbombe mit Feuerwerk serviert  
Schokoladenbrunnen mit frischem Obst  
Herrencreme mit 54 % Rum und Schokoladenstückchen

**32,90 Euro pro Person**

Ab 20 Personen

*Wenn Sie den Mund gerne  
etwas zu voll nehmen!*



## *Urlaub am Mittelmeer*

Oliven- und Kräuterbrot  
mit Aioli und Tomatenbutter

Ruccola- und Feldsalat mit Apfel- und Orangenspalten  
und getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen  
und Walnussdressing sowie gehobeltem Parmesankäse

Bauernsalat mit grünen Oliven und Feta

Spaghettinissalat mit Paprika, Zucchini,  
Kirschtomaten und Meeresfrüchten

gemischte Blattsalate mit Croutons  
Balsamico und Joghurt dressing

Tomaten- und Mozzarellascheiben in Basilikumpesto  
Vitello Tonnato  
Anti Pasti in Olivenöl

Schweinefilet, mit Ruccola, Parmaschinken  
und Feta gefüllt in mediterraner Soße

in Knoblauch gebratene Garnelen auf  
gebuttertem Safranreis mit Chili-Mayonnaise

Tortellini in Arrabiata-Soße mit Mozzarella gratiniert

Pangasiusfilet auf mediterranem Gemüse

Karotten in Marsala mit Pinienkernen

Orangenbuttermilchcreme  
Tirami Su  
Obstsalat mit Maraschino

**34,90 Euro pro Person**

Ab 20 Personen

## Für den Feinschmecker

Crème von Roten Linsen mit Sahnehäubchen  
am Tisch in Terrinen serviert

Brotkorb mit Butter & Kräuterquark

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
mit Orangen-Pfeffer-Soße auf Ruccola

Krabbensalat mit frischen Früchten  
auf Salatbett mit Cocktailsoße

Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße

Serranoschinken an Charantaymelone

Gemischte Blattsalate mit Croutons und Sprossen  
mit Himbeer- und Balsamicodressing

Pouardenbrust in Kräutersoße,  
dazu Tagliatelle

Pangasiusfilet auf würzigem Blattspinat  
in Weißweinsoße, dazu Drillinge

Schweinelendchen in Dijon-Senfkruste mit Pfeffersoße  
dazu Romanescoröschen in Mandelbutter  
und in Walnußbutter glasierte Möhrchen

Schokofondue mit einer Vielfalt frischer Früchte  
Panna Cotta mit Krokant-Müsli und Himbeermark

**31,80 Euro pro Person**

Ab 20 Personen

## Herzhaft & Gut

Kartoffelcremesuppe mit Mettwursttalern  
am Tisch in Terrinen serviert

Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz

gemischte Blattsalate mit Croûtons und Sprossen  
und Joghurtdressing

Zeibeplätzchen 3erlei  
Kartoffelplätzchen mit Lachs und Crème fraîche,  
Kartoffel-Gemüserösti mit Camembert und Birne,  
Kartoffelrösti mit gefüllten Antipasti

Roastbeef mit Remouladensoße und Mixed Pickles

Rinderroulade in herzhafter Soße,  
dazu Herrenkartoffeln in Nussbutter

Zanderfilet auf Lauchgemüse

Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons  
in Rahmsoße, dazu Kräuterspätzle

Saisonale Gemüsevariation

Herrencreme mit 54 % Rum und Schokoladenstückchen  
Vanilleeis mit heißen Früchten

**29,80 Euro pro Person**

Ab 20 Personen



## Kirchhellener Buffet

Rindfleischsuppe mit Blumenkohlröschen,  
Markklößchen und Eierstich

Rinderroastbeef mit Remouladensauce und Mixed Pickles  
Antipasti in Olivenöl  
Spargelröllchen mit gekochtem Honigschinken  
Tomate mit Mozzarella in Basilikumpesto  
Geräucherte Filets von der Forelle und Makrele  
mit Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich  
Räucherlachs mit Senf-Dillsoße

Frisches Salatbuffet der Saison

Brotkorb mit Butter, Schmalz und Kräuterquark

Pouardenbrust in Kräutersoße  
dazu Spätzle  
Nackenkrustenbraten im Biersud  
dazu Kartoffelgratin  
Geschnetzeltes vom Schwein in Rahmsoße mit Pilzen  
dazu Butterreis mit frischem Lauch

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Schokoladencreme mit Birnenstücken  
Herrencreme mit 54 % Rum und Schokoladenstückchen  
Rote Grütze mit Vanillesoße

**27,80 Euro pro Person**

Ab 20 Personen

# Für Erbsenzähler

## Kleine Besonderheiten

### zum Empfang :

2erlei Appetithäppchen aus Schwarzbrotaltern  
mit Lachs und Crème fraîche und Salzcracker  
mit Kräuterfrischkäse  
Canapées  
Laugenbrezel

€ 3,00 p.P.

Stück 2,20

Stück 1,20

### zu späterer Stunde :

Käsespezialitäten mit Brot,  
Laugengebäck und Butter € 4,50 p.P.  
Variation internationaler Käsespezialitäten  
mit Weintrauben, Brot und Butter € 6,50 p.P.  
Currywurst mit Brot € 4,00 p.P.  
Käse-Lauch-Suppe mit Brot € 3,50 p.P.  
Gulaschsuppe mit Brot € 3,50 p.P.  
Strauß von Pfefferbeißern € 2,00 p.P.  
Eisbombe mit Feuerwerk € 4,00 p.P.  
Schokofondue mit Früchten € 5,00 p.P.

## Klein und fein

Brot , Butter und Käsespezialitäten

Buntes Salatbuffet der Saison mit 2erlei Dressing

Schulterbraten vom Schwein in  
Biersoße dazu Spätzle

Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse in  
Tomatensoße dazu Reis

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Quark mit Früchten

Herrencreme

**12,80 Euro pro Person**

Ab 20 Personen

oder Sie verraten uns Ihren Wunsch...



## Feinschmecker-Menü

### Suppe

Karotten-Ingwer-Creme mit gerösteten Pinienkernen

### Hauptgang

Schweinemedallions an Pflaumensoße und rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensoße

dazu Taler vom Serviettenknödel, Herzoginkartoffeln geschmortes 2erlei von Kirschtomaten & Zuckerschoten und glasierten Möhrchen

### Dessert

Crème Brûlée

**26,50 Euro pro Person**

Ab 15 Personen

## Wie bei Oma

### Suppe

Rindfleischsuppe mit Blumenkohlröschen, Markklößchen und Eierstich

### Hauptgang

Pouardenbrust mit Früchten in Curryrahm und Kalbsbraten in Cognacrahmsoße  
Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße und geschmorten Champignons

dazu gemischte Salatplatte der Saison, Kartoffelkroketten, Spätzle und Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

### Dessert

Parfaitvariation mit frischen Früchten und Sahne  
Herrencreme mit 54 % Rum und Schokoladenstückchen

**27,50 Euro pro Person**

Ab 15 Personen

## Freche-Früchtchen

### Suppe

Tomatencremesuppe mit Crème-fraîche-Häubchen

### Hauptgang

Hähnchenbrust in Parmesankruste auf Ratatouille mit Kirschtomaten an duftendem Basmatireis mit frischen Kräutern  
Schweinelendchen vom Grill mit Cherrytomaten, Champignons und Pfeffersoße, dazu Kroketten

### Dessert

Frischer Obstsalat mit Maraschino, Vanilleeis und Sahne

**19,50 Euro pro Person**

Ab 15 Personen



Vielleicht werden Sie überrascht sein



oder sogar erstaunt



## Kirchhellener Hochzeitsessen

Suppe  
**Rindfleischsuppe  
mit Blumenkohlröschen,  
Markklößchen und Eierstich**

Warmes Zwischengericht  
**Gekochter Tafelspitz mit Zwie-  
belsoße oder  
Senfsoße dazu Remouladensoße  
und frische Salate**

Hauptgang  
**Schweinelendchen  
vom Grill in Pfefferrahmsoße**

**Rinderbraten in Rahmsoße**

**Poulardenbrust  
mit Früchten in Calvadossoße**

dazu reichen wir:  
**Gemüseplatten mit gemischten  
Gemüsen  
der Saison, Salzkartoffeln und  
Kroketten**

Dessert  
**Herrencreme mit 54 % Rum  
und Schokoladenstückchen**

**Schwarzwälder Kirschcreme**

**Zarte Vanilleiscreme  
mit heißen Waldfrüchten**

**27,80 Euro pro Person**  
Ab 15 Personen



aber ganz bestimmt sehr zufrieden!



## Frühstück im Schlaraffenland

Tafelbrötchen  
Körnerbrötchen  
Croissants  
Graubrot, Schwarzbrot,  
Rosinenstuten, Treberbrot  
Schoko-Müsli, Cornflakes, Haferflocken  
und Frischer Obstsalat  
Fettarmer Joghurt, Quark  
Milch, Kakao  
Orangensaft, Multivitaminsaft  
Eierstation (Rührei, Spiegelei wahlweise  
mit Zwiebeln,  
Schnittlauch, Tomaten und Speck)  
Gekochte Eier  
Fischplatte mit Räucherlachs und  
Graved-Lachs mit Sahnemeerrettich  
und Dill-Senfsoße  
Blattsalate mit Balsamico  
und Himbeerdressing  
Tomaten und Gurkenscheiben  
Mixed Pickles

3erlei Marmeladen  
Honig und Nutella  
Butter und Margarine  
Gouda und Emmentaler sowie  
Käsebrett mit Brie,  
Camembert, Frischkäse, Schmierkäse  
Kräuterquark  
Putenbrust und Mortadella  
Roher und gekochter Schinken  
Salami und Cervelatwurst  
Leberwurst und Mett  
mit Zwiebelringen  
Roastbeef mit Remouladensoße  
Tomate-Mozzarella Salat  
Nürnberger Würstchen mit süßem Senf  
Kaffeekannen auf dem Tisch,  
Tee auf dem Buffet

**€ 16,80 pro Person**

Ab 20 Personen

## Kirchhellener Frühstück

Tafelbrötchen, Körnerbrötchen,  
Croissants, Graubrot, Schwarzbrot,  
Rosinenstuten, Treberbrot  
Schoko-Müsli, Cornflakes,  
Haferflocken,  
Frischer Obstsalat  
Quark  
Milch, Kakao für Kids  
Orangensaft  
Rührei mit Speck und Zwiebeln, ge-  
kochte Eier  
3erlei Marmeladen  
Honig und Nutella  
Butter und Margarine  
Gouda und Emmentaler sowie  
Käsebrett mit Brie,  
Camembert, Frischkäse, Schmierkäse  
Kräuterquark  
Putenbrust und Mortadella  
Roher und gekochter Schinken  
Salami und Cervelatwurst

Leberwurst und Mett mit  
Zwiebelringen  
Kaffeekannen auf dem Tisch,  
Tee auf dem Buffet

**€ 8,90 pro Person**

Ab 15 Personen





## Weißwein

**Feudo Antico (Italien)**

**Pinot Grigio trocken**

Terre degli Osci IGT, Abruzzen

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, in der Nase florale Noten, viel frisches Obst (Birne, Quitte, Apfel) am Gaumen, harmonisch und voll im Geschmack mit schöner Struktur, erfrischend und säurearm.

Passend zu Antipasti, Fisch, Geflügel oder solo getrunken.

**0,75l 16,50 Euro**

**Cantina Tollo (Italien)**

**Chardonnay trocken**

Terre di Chieti IGT, Abruzzen

Reife gelbe Früchte halten sich am Gaumen mit einer zart nussigen Note die Balance. Cremiger Auftakt, harmonischer, mittlerer Abgang.

Passend zu Salaten, Fisch, Gemüse und vegetarischen Gerichten.

**0,75l 16,90 Euro**

**Weingut Schneider- Nahe (Deutschland)**

**Riesling Classic Steillage trocken**

Oberheimbacher Sonnenberg Qualitätswein

Eleganter, mineralischer Wein mit typischer Nase nach Weinbergpfirsich und grünem Apfel.

Am Gaumen saftig bei mittlerer Länge.

Passend zu herzhaften Gerichten mit hellem Fleisch und gebratenem Fisch.

**0,75l 20,50 Euro**

## Weißwein

**Weingut Schneider- Nahe (Deutschland)**

**Grauburgunder Classic trocken**

Hönninger Schlossberg Qualitätswein

Saftig, animierende Struktur mit feingliedriger Mineralität.

Kompakt am Gaumen, bestechend durch seinen offenen Charakter nach gelben Früchten, Honigmelone und Zitrus.

Der Allrounder ... fast grenzenlos einsetzbar.

**0,75l 22,90 Euro**

**Les Gardelles**

**Anjou AC-Loire halbtrocken**

Rebsorte: 100% Chenin blanc

Delikate Frucht von Aprikosen und Quitten, harmonisches Spiel von Süße und Säure, ausgesprochen süffig und cremig mit einer ansehnlichen Länge am Gaumen.

Passt als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch und asiatischen Gerichten.

**0,75l 18,50 Euro**

## Roséwein

**Weingut Neumer (Bioweingut)**

Portugieser Weißherbst mild

Uelversheimer Aulenberg- Rheinhessen (Deutschland)

Qualitätswein

Zartes Lachsrosa in der Farbe, vielseitiger Beerenduft, saftig mit fruchtsüßem Nachhall.

Passend zu Salaten mit z.B. Scampi oder Poulardenbrust.

**0,75l 17,50 Euro**

**Bodega Inurrieta**

Mediodia- Roséwein trocken

Navarra D.O.-Spanien

Rebsorte: 100% Garnacha

Unglaublich tiefes fuchsienrot, feinste Aromen von Kirsche, Erdbeere und Hibiskus sowie balsamische Noten, fruchtiger, leicht pikanter Abgang. Passend zu Reis- und Nudelgerichten, hellem Fleisch und Fisch.

**0,75l 19,70 Euro**

## Prosecco

**Villa Armelina (Italien)**

Verduzzo Prosecco IGT Venetien

Perlwein, fruchtig trocken

Feine Aromen von milden Äpfeln und Pfirsichen mit exotischen Noten. Schönes Frucht-Säure-Spiel mit angenehmer Perlung. Passend als Aperitif.

**0,75l 18,90 Euro**

**Villa Armelina (Italien)**

Prosecco Rosé IGT Venetien

Perlwein, fruchtig trocken

Animierende, fruchtige Aromen mit ausgeprägter Himbeer-/Erdbeernote. Unkomplizierter (Sommer-)begleiter.

Passend als Aperitif.

**0,75l 17,90 Euro**





# Rotwein

Weingut Neumer (Bioweingut)

## Portugieser Rotwein mild

Uelversheim- Rheinhessen (Deutschland)

Duft nach Erdbeeren, mildfruchtig, sehr bekömmlich durch seine geringe Säure. Süffig!

Passend zur ländlichen mittelkräftigen Küche.

0,75l 18,90 Euro

Salvalai

## Bardolino Classico DOC trocken

Venetien (Italien)

Rebsorten: 60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Molinara

Leichter, fruchtiger Rotwein von den Ostufeln des Gardasees.

Duftendes Spiel nach rotem Steinobst.

Passend zur mediterranen Küche, auch zu Fisch.

0,75l 17,50 Euro

Bisanzio

## Merlot trocken

Terre di Chieti IGT, Abruzzan (Italien)

Rebsorte: Montepulciano

Funkelndes Granatrot, viel Frucht nach Kirsche und roten

Beeren. Füllig und angenehm weich mit leichter Würze., kräftigem Körper und nachhaltigem Abgang.

Passend zur mediterranen Küche, zu Gebratenem und Käse.

0,75l 16,90 Euro

Lacrimus

## Rioja DOCa Crianza

Rotwein trocken- Spanien

Tiefes Rubinrot in der Farbe. Balsamische Noten, reife rote

Beeren und dezente Anklänge nach Minze und Schokolade.

Charakteristische Nuancen wie Vanille und Röstaromen vom

Barriqueausbau (14 Monate). Voller Körper, kraftvolle, ausgewogene Struktur mit langem Abgang.

Passend zu kräftigen Fleischgerichten, Gebratenem, Antipasti und kräftigem, würzigem Käse.

0,75l 22,50 Euro

# Getränke

## Getränkepauschale „Basic“:

Kirchhellener Pils, Kirchhellen Dunkel, saisonale Biere, Schöffelhofer Weizen alkoholfrei, Jever Fun alkoholfrei, Vita Malzbier, Cola, Cola-Light, Fanta, Sprite, Selters Mineralwasser, Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water und Ginger Ale, Apfel-, Orangen- und Traubensaft sowie Kaffee, Tee, Schölsbachwasser Weizenkorn, Braumeistertropfen, Schwarze Heide Glut und Pinot Grigio & Merlot

Die Inhalte dieser Pauschale sind nicht variabel.

**26,90 Euro pro Person**

## Ihnen fehlt das Party-Paket?

Mit Wacholder, Alter Korn, Rumpelstilzchen Waldmeisterlikör, Kleiner Kirsch, Münsterländer Kaffee, Mirabellenbrand, Williams Birnenbrand, Grappa, und Ramazzotti ist es geschnürt!

**4,00 Euro pro Person**

zzgl. der Getränkepauschale

Sie möchten gerne den Sektempfang und den Sekt am Abend in die Pauschale einarbeiten?

**2,90 Euro pro Person**

zzgl. der Getränkepauschale

Sie hätten gerne zusätzlich Kaffeespezialitäten?

**3,40 Euro pro Person**

zzgl. der Getränkepauschale

Alle weiteren Getränke können jederzeit à la carte bestellt werden.

Diese Pauschalen gelten von 18.00 Uhr bis zum Ende Ihrer Veranstaltung.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch gerne für Ihre Tagveranstaltungen unsere Pauschalen an.

Bitte sprechen Sie uns bei Interesse an!

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %.  
Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen bleiben vorbehalten.







Wir kümmern uns auch um  
Kleinigkeiten

A series of horizontal dotted lines for handwriting practice, consisting of 15 lines.

organisieren  
einkaufen  
kochen  
putzen  
dekorieren  
bewirten  
anfräumen.....  
oder

einmal ins Brauhaus!

**Brauhaus am Ring** Kirchhellen

Kirchhellener Ring 80-82  
46244 Bottrop-Kirchhellen

Telefon : 02045-95 90 00

[www.brauhaus-am-ring.de](http://www.brauhaus-am-ring.de)  
[bankett@brauhaus-am-ring.de](mailto:bankett@brauhaus-am-ring.de)

