



## Einladung Feste feiern im Niederrheinischen Hof



### Angebote & Arrangements Individuelle Speisen- & Menü- & Buffetvorschläge

Liebenswerte Familienfeiern  
Geburtstage / Hochzeiten / Taufen / Kommunion / Konfirmation  
Professionelle Firmenfeiern  
Jubiläen / Sommerfeste / Weihnachtsfeiern



Hotel Brauhaus Niederrheinischer Hof • Hüler Straße 398 – 402 • 47803 Krefeld  
Telefon 02151 – 65 06 60 • Telefax 02151 – 65 06 666 • info@niederrheinischerhof.de • www.niederrheinischerhof.de

## Sehr geehrte Festplaner, liebe Gäste,

egal, welchen Anlass Sie bei uns feiern möchten. Wir bieten Ihnen in unserem Brauhaus bis zu 100 Plätze, die Sie ganz nach Belieben nutzen können. Gerne stehen wir Ihnen für ein persönliches Gespräch zur Verfügung. Wir beraten Sie individuell. In allen Fragen rund um Ihren Feiernanlass. Sie sagen was, wann und wie viele Gäste – wir dekorieren und tischen professionell für Sie auf. Damit Sie Ihren Feiernanlass bei uns so richtig genießen können.

### Die Feier startet....

**Begrüßungs-Drinks**  
Willkommens Frucht-Cocktail (alkoholfrei)  
Sekt / Baden Secco / Likör oder Orangensaft / Aperol / Holunder Likör / Fruchtboule  
Aperitif – Martini / Cinar / Pernod / Sherry

**Das kleine Häppchen zwischendurch – Rustikal**  
Köstlich belegte halbe Brötchen oder Brote mit verschiedenen Bratensorten, Schinken, Salami & verschiedenen Käsesorten.

**Das kleine Häppchen zwischendurch – Fein**  
Köstlich belegte Canapes mit Filetscheiben, Geflügelbrust, Entenbrust, verschiedenen Käsespezialitäten – kreativ garniert.

**Mediterranes Vorab**  
Anti Pasti mit eingelegten Oliven, Käse, Salami, Peperoni & Ciabatta.

## Das individuelle Speisenangebot für Ihr persönliches Buffet oder Menü

### Suppen & Salate Vorspeisen & Hauptgänge Fleisch

**Suppen:**  
Steinpilzsuppe / Leberknödelsuppe / Hummersuppe  
Linsensuppe mit Einlage / Lauchcremesuppe  
Maultaschensuppe

**Salate**  
Salat von Rote Beete & Mandarinen-Filets an Zitronendressing  
Mediterraner Nudelsalat / Meeresfrüchte-Salat  
Rheinischer Kartoffelsalat

**Vorspeisen**  
Marinierte Paprikaschoten / Lachs-Carpaccio / Lachsrollchen gefüllt mit Krabben  
Ananas im Speckmantel, Eier mit bunter Füllung auf Salatbett  
Gebackene Champignons gefüllt mit Schnecken

**Hauptgänge Fleisch**  
Putensteak in Früchte-Currysauce / Medaillons vom Schweinefilet in Portweinsauce  
Lammkeule in Bratensud / Perlhuhn / Kaninchen  
Rinderfilet in Kräutersauce / Züricher Geschmetzeltes vom Kalb  
Rinderbraten in Burgundersauce

### Preise auf Anfrage

## Das individuelle Speisenangebot für Ihr persönliches Buffet oder Menü

### Hauptgänge Fisch & Vegetarisch & Show-Kochen & Dessert

**Hauptgänge Fisch**  
Lachssteak / Lachsfilet auf Gemüsebett / Victoriabarschfilet auf Paprikagemüse  
Seeteufel in Cognac-Krabbensauce / Niederrhein-Forelle / Zander / Steinbutt

**Hauptgänge Vegetarisch**  
Maultaschen mit Spinat oder Gemüse gefüllt in fruchtiger Tomatensauce  
Vegetarische Gemüselasagne / Vegetarische Köstlichkeiten vom Grill

**Show-Kochen – Tranchieren am Tisch / Buffet**  
Rinderfilet im Ganzen – rosa gebraten  
Rosa gebratene Entenbrust  
Spanferkel vom Holzkohlegrill – vor Ort gegrillt  
Lamm Krone / Gänsebraten  
Schinken in Brotteig / Kasser in Brotteig

**Desserts**  
Frischer, marinierter Obstsalat / Eisbuffet mit heißen Kirschen und Himbeeren  
Erlasene Käseauswahl

### Preise auf Anfrage

Darüber hinaus stehen Ihnen alle saisonalen Speisen der Jahreszeiten wie Spargel im Frühjahr oder Gänsebraten im Winter zur Verfügung.

## Buffet-Auswahl

### Buffet „Studenten“

**Vorspeisen:** Aufschnitt-Platte Schweinebraten / Heringsalat  
Gemischer Schinken und Käse / Hackfleischtaler mit Senf  
Gemischer Brotkorb mit Butter  
**Salate:** Krautsalat / Blattsalate mit Hausdressing  
**Hauptspeisen:** Bierkrustenbraten mit Bratkartoffeln  
**Dessert:** Apfelkuchen nach Art des Hauses  
€ 14,90 pro Person

### Buffet „Bierkutscher“

**Vorspeisen:** Platte vom Schweinebraten auf russischem Salat  
Panierter Hähnchenkeulchen mit Dipp / Schinkenrollchen mit Spargel  
Gefüllte Eier auf Salatbett  
Rustikaler Brotkorb mit Butter / Kräuterquark / Schmalz  
**Salate:** Buntes Salatbuffet Niederrheinischer Hof  
Kartoffelsalat nach Art des Hauses / Bayrischer Wurstsalat  
**Hauptspeisen:** Spießbraten mit Schmorzwiebeln  
Putenbraten mit Champignonsauce  
Spätzle / Marktgemüse / Savoyard-Kartoffeln – Scheibenkartoffeln mit Zwiebeln und Butter saftig gebacken  
**Dessert:** Griefschmitte mit Himbeersauce / Grüne Götterspeise mit Vanillesauce  
€ 23,50 pro Person



## Buffet-Auswahl

### Buffet „Rustikal“ Suppe: Gulasch Suppe

**Vorspeisen:** Deftige Brotzeitplatten (Kalter Braten, Leberwurst, Blutwurst, roher Schinken)  
Käsebrett dekonativ belegt mit Trauben / Frikadellen mit Dipp / Räucherfischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet & Salmemeerrettich / Gemischer Brotkorb mit Griechenschmalz  
**Salate:** Warmer Kartoffelsalat / Bauernsalat mit Schafkäse / Krautsalat nach Art des Hauses  
**Hauptspeisen:** Krustenbraten vom der Schweineschulter im Dunkelbiersoße  
Sauerbraten „Rheinische Art“ / Kartoffelgratin / Marktgemüse / Rotkohl / Kartoffelklöße  
**Dessert:** Bayrische Creme / Rote Grütze mit Vanillesoße  
€ 26,90 pro Person

### Buffet „Brauhaus Niederrheinischer Hof“

**Suppe:** Herzhaftes Kartoffelcremesuppe  
**Vorspeisen:** Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets & Matjes  
Roastbeef mit Remouladensauce / Hackfleischbällchen mit Chili-Dip  
Gemischte Wurstplatte mit Fleisch-, Blut- und Leberwurst – grob & fein –  
Rustikaler Brotkorb mit Butter, Kräuterquark & Schmalz  
**Salate:** Buntes Salatbuffet Niederrheinischer Hof mit Krautsalat & Bauernsalat  
**Hauptspeisen:** Hasen-Fleisch in dunkler Bier-Sauce / Spanferkelbraten  
Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
Sauerkraut / Prinzessbohnen im Speckmantel / Kartoffelpüree / Salzkartoffeln  
**Dessert:** Rote Grütze mit Vanillesauce / Schokoladenpudding mit Mandeln und  
Sahnhäubchen / Käseplatte mit Obst garniert  
€ 28,50 pro Person

## Buffet-Auswahl

### Buffet „Mediterran“ Suppe: Minestrone – italienische Gemüsesuppe

**Vorspeisen:** Mozzarella-Tomaten mit Balsamico & Olivenöl / Antipasti-Platte mit buntem Gemüse / Honigmelonen-Schiffchen mit italienischem Parmaschinken  
Thunfischpaste auf Brotteller / Verschiedene Käsewürfel mit Kräutern und Oliven  
Rustikaler Brotkorb mit Butter, Olivenöl, Kräuterquark & Aioli  
**Salate:** Meeresfrüchtesalat / Buntes Salatbuffet Niederrheinischer Hof  
**Hauptspeisen:** Geschmorter Lammkeule / Gebratenes Rotbarschfilet / Putenmedaillons in Pinot Grigio-Sauce / Rosmarinkartoffeln / Gemisereis / Butterkartoffeln / Gefüllte Tomaten  
**Dessert:** Hausgemachtes Tiramisu / Panna Cotta / Obstkorb  
€ 33,50 pro Person

### Buffet „Exquisite“ Suppe: Kürbiscremesuppe mit Croutons

**Vorspeisen:** Hausgebeizter Lachs mit rosa Orangen-Pfefferbeeren / Gefüllte Zucchini mit Kräuterfrischkäse / Vitello Tonnato / Käseplatte  
Gemischer Brotkorb mit Butter & Kräuterbutter & Pfefferbutter & Paprikabutter  
**Salate:** Buntes Salatbuffet Niederrheinischer Hof / Pikanter Rindfleischsalat  
**Hauptspeisen:** Putenmedaillons im Speckmantel mit Champignonsauce  
Rinderfiletgeschmetzeltes „Stroganoff“ / Zander & Lachs in Kräutersauce  
Wildreis / Grüne Bandnudeln / Kroketten / Gemischte Gemüseplatte mit Blumenkohl & Brokkoli & Karotten  
**Dessert:** Verschiedene Mousse-Sorten / Rote & grüne Götterspeise / Obstsalat  
€ 37,00 pro Person

## Buffet-Auswahl

### Buffet „Gala“ Suppe: Karotten-Ingwersuppe

**Vorspeisen:** Frischkäse-Forellencreme auf Brotteller / Variationen vom Lachs  
Verschiedene Pasteten mit Cumberlandsauce / Rosa gebratenes Roastbeef auf Waldorfsalat  
Krabbencocktail in Melonenbett / Gefüllte Eier auf Salatbett  
Gemischer Brotkorb mit Butter, Kräuterquark & Aioli  
**Salate:** Buntes Salatbuffet Niederrheinischer Hof / Geflügelsalat  
**Hauptspeisen:** Kalbsmedaillons nature in Marsala-Rahm / Medaillons vom Schweinefilet auf Apfel-Calvados Sauce / Pochierte Seezungenrollchen gefüllt mit Spinat und Krabben auf Riesling Sauce / Prinzessbohnen im Speckmantel / Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise / Rosmarinkartoffeln / Wildreis / Schupfnudeln  
**Dessert:** „Spiegel Dessertfantasie“ Mousse au Chocolat im Baumkuchenmantel / Profiteroles / Brownie / Götterspeise / Obstgarnitur  
€ 43,50 pro Person

### Buffet „Luxus“ Suppe: Pfifferling-Rahmsuppe mit gebratenen Speckstreifen

**Vorspeisen:** Gemischte Räucherfischplatte mit Salmemeerrettich & Senf-Honig Dressing  
(Räucherlachs, Forellenfilet, gebeizter Lachs, Makrelefilet)  
Saftige Honigmelone Schiffchen mit Serrano-Schinken / Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola-Salat & frisch gehobeltem Parmesan / Antipasti Platte mit buntem Gemüse  
Meeresfrüchtesalat / Rosa gebratenes Roastbeef auf französischem Salat  
Auswahl von verschiedenen Brot- und Bröckchensorten & Buttervariationen  
**Salate:** Salatbuffet Niederrheinischer Hof mit zwei verschiedenen Dressings  
**Hauptspeisen:** Rinderfiletmedaillons auf Pfannengemüse und Sauce Bernaise – überbacken  
Gebackenes Zanderfilet auf Gemüsebett und Dillsahnesauce  
Schweinefiletmedaillons mit Mozartsauce  
Hausgemachte Spätzle / Kroketten / Rosmarin- & Petersilienkartoffeln  
**Dessert:** Traum-Eisbombe – reichlich mit Früchten dekoriert & Feuer-Fontaine / Obstsalat & Käseplatte  
€ 52,90 € pro Person

## Menü-Empfehlungen 3-Gang Auswahl & Fisch

### Menü 1

1. Gang: Kleiner bunter Salateller mit Croutons & hausgemachtem Dressing  
2. Gang: Fruchtiges Putengeschnetzeltes „Bombay“ mit Reistimbale  
3. Gang: Herrencreme  
€ 19,50 pro Person

### Menü 2

1. Gang: Rinderkraftbrühe mit Markklößen  
2. Gang: Rinder- und Schweinebraten / Rotweinjus & Rahmsauce  
Hausgemachte Spätzle & Leipziger Allerlei  
3. Gang: Schokosuffle mit Fruchtkompott  
€ 20,50 pro Person

### Menü 3

1. Gang: Tomatensuppe mit Sahnhäubchen & frischem Basilikum  
2. Gang: Hähnchenbrust „Florentiner Art“  
gefüllt mit Spinat & Fetakäse / Herzogin-Kartoffeln  
3. Gang: Kirsch-Crumble mit Vanilleis  
€ 22,90 pro Person

### Menü 4 – Fisch

1. Gang: „Nordischer Teller“ mit Krabbencocktail, geräuchertem Forellenfilet & Lachs  
2. Gang: Frische Niederrhein-Forelle vom Grill mit Butterkartoffeln  
3. Gang: Hausgemachtes Parfait nach Wahl  
€ 24,90 pro Person



## Menü-Empfehlungen 4-Gang Arrangements

### Menü 5 & Digestif

1. Gang: Kartoffelcremesuppe mit Blutwurst oder Hausgemachte Reibekuchen mit Schwarzbrot und Rübenkraut  
2. Gang: Hausgemachter Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen & Rotkohl  
3. Gang: Apfelküchlein mit Vanillesauce  
4. Gang: Stoffkamp 0,2 cl  
€ 21,90 pro Person

### Menü 6

1. Gang: Hausgemachte mediterrane Kräuterbrötchen mit Butter  
2. Gang: Hausgebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet an Salatbouquet mit Meerrettich und Senf-Honig Dipp  
3. Gang: Gegrillte Schweinemedallions mit Champignons à la crème  
Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli  
4. Gang: Kirsch-Parfait mit eingelegten Schwarzwälder Kirschen & Schokoladensplitter  
€ 26,50 pro Person

### Menü 7

1. Gang: Hausgemachte mediterrane Kräuterbrötchen mit Butter  
2. Gang: Mediterraner Vorspeiseteller mit Auberginen, Zucchini, Parmaschinken und Mozzarella-Sticks  
3. Gang: Black Angus Rumpsteak – 200g – „Großmutters Art“  
Röstzwiebeln / Prinzessbohnen im Speckmantel / Kartoffelgratin  
4. Gang: Hausgemachtes Tiramisu  
€ 29,50 pro Person

### Menü 8

1. Gang: Thunfisch-Carpaccio mit Rucola und Spargelsalat an Erdbeer-Bärlauch-Vinaigrette  
2. Gang: Hausgemachtes Sorbet à la Chef  
3. Gang: Duett vom Kalbs- und Rinderfilet in Pfefferrahmsauce  
Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise & Williams-Kartoffeln  
4. Gang: Vanille-Parfait auf Fruchtspiegel  
€ 46,00 pro Person

