

Bankettkarte „Hausbrauerei zum Schlüssel“

Schlüsselbuffet

🌀 Vorspeisen 🌀

Brotauswahl

mit Haxenschmalz & Kräuterquark

Traditionelle Wurst- und Schinkenauswahl

Grobe Leberwurst Rheinische Art, Flöns, Zwiebelmett,
kleine Brauhausmettwurst, geräucherter roher Schinken

Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Marktfrischer Salat

Hausdressing

Rohkost Sticks

(Karotten, Paprika, Gurken)

🌀 Suppe 🌀

Rinderkraftbrühe vom Treberbullen,
mit Wurzelgemüse

🌀 Hauptgerichte 🌀

Schmorbraten vom Original Schlüssel Treberbullen
in seiner Sauce

Gebackenes Lachsfilet

auf Rahmspinat

Von der Schneidestation:

Bierbraten vom Schweinerücken
mit unserer Altbiersauce

🌀 Beilagen 🌀

Spätzle

Kartoffelauflauf

Frisches Marktgemüse der Saison

🌀 Dessert 🌀

Gourmet Käsebuffet

Deutsches Käsesortiment mit Weintrauben und Walnüssen
mit Trauben, Walnüssen und Früchtesenf

Schokopudding nach traditioneller Art

Ofenfrischer Apfelstrudel

mit Vanillesauce

Preis pro Person

45,90 €