



düsterhus
Brauereigasthaus

MENÜS &

BUFFETS

Komm genießen!

Ob für ein Geburtstagsfest mit Freunden und Familie, zum Familienfest oder für deine Firmenfeier- Unser Gasthaus im Herzen von Gemmingen ist dafür der richtige Ort!

Wir kochen für dich mit Lust und Liebe und in unserem hausgebrauten Bier steckt Leidenschaft und echte Handwerkskunst.

In zweiter Generation führen wir nun dieses Haus. Früher unter der Leitung der Eltern/Schwiegeltern bekannt als die „Krone“, starten wir nun in eine neue Zeitrechnung. Das „Brauereigasthaus Düsterhus“ ist geboren.

Wir, das sind...

... Friederike aus Eppingen-Rohrbach, Betriebswirtin und Food Managerin

... Sebastian aus Düsseldorf, IHK Betriebsbraumeister

... die Seniorchefs Herbert und Silvia

... die beiden eigentlichen „Chefs“ Emil (3) und Johan (1)

... sowie natürlich unser hervorragendes Team!

Wir freuen uns dich bei uns als Gast begrüßen zu dürfen!

Unsere Räumlichkeiten für deine Feier

Das Nebenzimmer für ca. 35 Personen

Der Wintergarten für ca. 20 Personen

Auf Anfrage könnt Ihr euren Mittagskaffee im Sommergarten für bis zu 30 Personen genießen.

Bitte beachtet, dass wir das Nebenzimmer erst ab einer Gruppengröße von 20 Personen exklusiv reservieren. Den Wintergarten ab 15 Personen.

Öffnungszeiten

Bitte beachtet unsere regulären Öffnungszeiten.

Ihr möchtet auch nach unseren regulären Öffnungszeiten weiter feiern?

Dann beachtet bitte, dass wir nach 23 Uhr eine Pauschale von € 70,00 pro angefangener Stunde für den Mehraufwand berechnen.

Kaffee & Kuchen

Ab einer Gruppengröße von 20 Personen bieten wir Euch die Möglichkeit Kaffee und Kuchen bei uns im Haus einzunehmen. Da wir möglichst allen Gästen gerecht werden möchten und wir häufig ausgebucht sind, bitten wir um Verständnis, dass wir die Kaffee- und Bleibezeit auf 17 Uhr beschränken.

Gerne kühlen wir Deine selbst mitgebrachten Kuchen. Wir bitten hierbei um Verständnis, dass wir keine übergroßen Torten kühlen können, da wir lediglich über Kühlschränke verfügen.

Menüvorschläge

Alle unsere Menüs können als Plattenservice am Tisch serviert oder in Buffetform aufgebaut werden. Unsere Menüs bieten ab 15 Personen an.

Alle unsere Menüs können verändert und kombiniert werden.
Wir finden sicherlich eine passende Lösung für Dich!

Der Klassiker

Salatteller mit Blattsalaten und verschiedenen Rohkostsalaten

xxx

Schweinebraten,

Putensteaks in Pilzrahmsoße,

panierte Schweineschnitzel,

Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Gemüse

xxx

Eisbombe mit Fruchtsoßen und Fruchtsalat

32,90

Party Buffet

Ein bisschen Retro - ein bisschen Moderne!

Vorspeisenbretter je nach Wunsch mit Wurst – und Käsevariationen,
klassischem Käseigel, Mettigel, und Russischen Eiern,
Obst- und Gemüseplatte, Fischplatten, gegrillten Würstchen und vielem mehr!

Wahlweiße mit Gulaschsuppe, Currywurst oder Ähnlichem!

Hier ist der Fantasie keine Grenze gesetzt! Sprecht uns einfach an!

Zum Partybuffet passen auch unsere Holzfässer zum selbst zapfen!

Brauhausmenü

Bierschaumsüppchen mit Sahnehaube und Garnelenspieß

xxx

geschmorte Hähnchenbrust mit Wurzelgemüse im Biersud,
ofenfrischer Schweinebraten,
schwäbischer Sauerbraten,
Knödelscheiben, Spätzle, Bratkartoffeln,
Gemüseauswahl, Rotkohl

xxx

Apfelkühle mit Vanilleeis oder

„Kille Vanille“ Vanilleeis mit Killepitsch, Schlagsahne und Krokant

35,90

Fisch und Me(e)hr

Salatteller mit Blattsalaten und verschiedenen Rohkostsalaten

xxx

Kräuterrahmsuppe mit Garnelen, Sahnehaube und Croutons

xxx

Zander mit einer Zwiebel-Senf-Kruste,

Lachs auf Lauchgemüse,

in Kräuterbutter gebratene Garnelenspießchen auf Pfannengemüse,

Reis, Nudeln, Petersilienkartoffeln, Gemüse

xxx

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schokosoße

45,90

Das Feine

Hausgebeizter Lachs mit Reibeküchlein und Meerrettich-Sahne-Dip

xxx

Roastbeefröllchen mit Dijon-Senf-Soße,

gebratene Putenbruststeaks auf Ratatouille Gemüse,

Schweinefilet im Speckmantel,

Kartoffelküchle, Spätzle, Kroketten, Gemüse

xxx

Dessertteller

mit Bayrisch Crème, Mousse au chocolat, Cassis Sorbet,

Früchten und Schlagsahne

45,90

Sommergenuss

Italienische Vorspeisenplatten

mit Tomate-Mozzarella, Antipasti fritti, Salami mit getrockneten Tomaten, roher Schinken mit Melone, dazu Baguette

xxx

Putensteaks „Caprese“ mit Pesto-Sahne-Sößle,

„Schwäbisches Saltimbocca“ Schweinefiletröllchen mit rohem Schinken und Salbei,

gegrillte Garnelenspieße,

Pasta, Rosmarinkartoffeln, Safranreis,

Ratatouille Gemüse

xxx

Limettenparfait mit Früchten, ein Gläschen Tiramisu und Schlagsahne

46,90

Das Grüne

Grüner Salat mit eingelegtem Schafskäse und frischen Früchten, dazu Baguette

xxx

Kräuter-Reisbällchen mit Käsesauce,

Sellerieschnitzel in der Käse-Malz-Panade, Pommes frites

gefüllte Kartoffelroulade mit Kräuterrahmsauce,

Gemüse der Saison

xxx

dreierlei Sorbet mit Fruchtsoße, Früchten und Schlagsahne

35,90

Stell dir dein Menü selbst zusammen

Vorspeisen

fein geschnittener roher Schinken mit Netzmelone	7,90
hausgebeizter Lachs mit Reibeküchlein und Meerrettich-Sahne-Dip	9,50
Brauhausbrett Mit Wurst- und Käsevariationen, Mostard(Senf), Kellerbiergelee und Baguette	10,90
Sommer-Sonne-Vorspeise mit frittiertem Gemüse, Netzmelone und rohem Schinken, Tomate-Mozzarella, Garnelenspießchen	11,90
Salatteller mit Blattsalaten und verschiedenen Rohkostsalaten	5,50

Suppen

„Festtagssuppe“ Rinderkraftbrühe mit bis zu drei Einlagen Deiner Wahl: Markklößchen, Flädle, Grießklößchen, Maultäschle, Eierstich, Suppennudeln, Fleischklößchen	5,50
Rahmsuppe der Saison mit Sahnehaube und Croûtons	5,50
Senfrahmsüppchen mit Sahnehaube und Croûtons	5,50
Bierschaumsuppe mit Garnelenspieß und Sahnehaube	5,90

Hauptgang

Stell dir deinen Hauptgang selbst zusammen.

Du kannst bis zu drei verschiedene Fleischsorten kombinieren.

Im Preis inbegriffen sind drei Beilagen Deiner Wahl, Saucen und Gemüse der Saison.

Fleischsorte	Solo	Duo	Trio
Panierte Schweineschnitzel	17,00	8,50	6,50
Putenbrust paniert oder natur	17,00	8,50	6,50
Ofenfrischer Schweinebraten	18,00	8,90	6,90
Schweinefiletmedaillons	23,00	12,50	10,00
Roastbeefröllchen mit Speck und Dijon-Senf	24,50	13,90	10,90
Zwiebelrostbrätlen	23,00	12,50	10,00
Rheinischer oder Schwäbischer Sauerbraten	21,50	11,00	9,00
Wild nach Saison			

Entscheidest Du dich im Hauptgang für eine Fleischsorte verwende den Preis „Solo, bei zwei Fleischsorten jeweils den Preis „duo“ und bei drei Sorten jeweils den Preis „trio“.

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schokosoße	6,90
Dessertteller mit Mousse au chocolat, einem Gläschen Panna cotta, frischen Früchten und Sahne	8,90
Eisbombe mit Fruchtsalat und Fruchtsoßen	6,90
„Kille Vanille“ Vanilleeis mit Killepitsch (Kräuterlikör), Schlagsahne und Krokant	6,90
Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne (Saisonal mit frischen Erdbeeren)	6,90
Buffet mit verschiedenen Dessertgläschen	5,00

Sonstiges

Sektempfang

wahlweise mit Secco oder Rieslingsekt

mit Sekt, Orangensaft, Pfirsichlikör, Cassislikör, Aperol 4,10 pro Glas

Bierempfang mit einem Biercocktail nach Saison 5,50 pro Glas

Kaffegedeck pro Person

(Inkl. Kaffee, Tee, heißer Schokolade) 7,90

Stoffserviette 1,00

Menükarten 1,00

Tischdecke (Stückpreis) 4,00

Wir übernehmen gerne für Dich die Dekoration der Tische.

Bitte beachte, dass wir bei aufwendigen Dekorationen eine Pauschale von 20,00 für den Mehraufwand berechnen.

Kinder werden bis einschließlich 5 Jahren mit 3,00 Tellergeld berechnet.

Im Alter von 6 bis einschließlich 11 Jahren berechnen wir den 2/3 Preis.

Brauereiführung

Auf Voranmeldung bieten wir für Gruppen von 8 - 12 Personen Brauereiführungen an. Der Braumeister selbst nimmt Euch mit in sein Reich und gibt viele interessante Einblicke und Informationen.

€ 8,00 p.P. inklusive einem kleinen Bier

Bier selbst zapfen

Für Deine Feier stehen auf Voranmeldung unsere Holzfässer zur Verfügung. Unter fachmännischer Anleitung stichst Du dein Fass selbst an und Ihr könnt dann selbst zapfen.

Preis je nach Biersorte und Liter



Bezahlarten

EC-Karte oder bar

Preise im Katalog verstehen sich pro Person in €

Für Deine Außenveranstaltung

In Kooperation mit den Imbissbetrieben Roman Quint haben wir für Deine Außenveranstaltung genau das richtige Angebot.

Mit seinem Imbisswagen ist Roman Quint der richtige Ansprechpartner für Dein Gartenfest, deine Firmenfeier, deine Hochzeitsparty u.v.m.

Er bietet nicht nur klassischen Imbiss an, wie Steak, Burger und Co., sondern auch eine Nudelbar, ein Flying Buffet oder ein rustikaler Brauhausabend sind möglich.

Außerdem steht ein „Düsterhus“ Bierwagen zur Verfügung, welcher gemietet werden kann.

Sprech uns einfach auf Deine Wünsche an!

Wir vermitteln Dich gerne weiter.

