

FESTE FEIERN



düsterhus
Brauereigasthaus

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.

Qualität steht für uns an erster Stelle. Ebenso ist uns ein fairer Umgang mit Mensch und Tier wichtig. Unser Fleisch kommt daher aus artgerechter Tierhaltung und wir versuchen möglichst regional einzukaufen.

In zweiter Generation führen wir nun dieses Haus. Früher unter der Leitung der Eltern/Schwiegeltern bekannt als die „Krone“, ist es heute das „Brauereigasthaus Düsterhus“.

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 (4) und Johan (1)

... sowie natürlich unser hervorragendes Team!

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

Unsere Räumlichkeit für deine Feier

Unser Gasthaus ist ideal für Feiern mit bis zu 80 Personen.

Unser großer Gastraum ist urig und gemütlich eingerichtet, mit hellen Holztischen und einem modernen Ambiente.

Nachtpauschale

Bitte beachten Sie, dass wir nach 23 Uhr eine Pauschale von € 70,00 pro angefangener Stunde berechnen.

Raumkosten

Um die hohen Energiekosten tragen zu können, berechnen wir in den Wintermonaten einen Heizkostenzuschlag von € 150,00 für den großen Gastraum. Wir bitten hierfür um Verständnis.

Menüvorschläge

Alle unsere Menüs können als Plattenservice am Tisch serviert oder in Buffetform aufgebaut werden.

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

Rinderschmorbraten,

Putensteaks in Pilzrahmsauce,

panierte Schweineschnitzel,

Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Gemüse

xxx

Eisbombe mit Fruchtsoßen und Fruchtsalat

32,90

Brauhausparty

Genau das richtige für eine ausgelassene Feier!

„Brauhaus-Canapés“

rustikales Baguette mit Blut- und Leberwurst, Käsehäppchen, Crissinis mit rohem Schinken, Würstchen im Schlafrock

XXX

Gulaschsuppe und Currywurst mit Baguette

XXX

Verschiedene Dessertgläschen

€ 25,90

Zur Brauhausparty passen auch unsere Holzfässer zum selbst zapfen!

€ 4,90 pro Liter

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 Croûtons

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

49,90

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

49,90

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

49,90

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	8,90
hausgebeizter Lachs mit Reibeküchlein und Meerrettich-Sahne-Dip	10,50
Brauhausbrett Mit Wurst- und Käsevariationen, kleinen Frikadellen, 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	5,90

Suppen

„Festtagssuppe“ Rinderkraftbrühe mit bis zu drei Einlagen Deiner Wahl: Markklößchen, Flädle, Grießklößchen, Maultäschle, Eierstich, Suppennudeln	5,90
Rahmsuppe der Saison mit Sahnehaube und Croûtons	5,90
Senfrahmsüppchen mit Sahnehaube und Croûtons	5,90
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
Zwiebelrostbrätle	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	7,90
Dessertteller mit Mousse au chocolat, einem Gläschen Panna cotta, frischen Früchten und Sahne	9,90
Eisbombe mit Fruchtsalat und Fruchtsoßen	7,90
„Kille Vanille“ Vanilleeis mit Killepitsch (Kräuterlikör), Schlagsahne und Krokant	7,90
Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne (Saisonal mit frischen Erdbeeren)	7,90
Buffet mit verschiedenen Dessertgläschen	6,00

Kaffee & Kuchen

Zur Mittagszeit ein gutes Stück Kuchen!

Ihr backt euren Kuchen selbst und bringt ihn mit, von uns gibt es dazu eine schön gedeckte Kaffeetafel, Filterkaffee, Tee und heißen Kakao.

Bitte beachtet, dass die Kaffeetafel nur in Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen gebucht werden kann.

Kaffeegedeck inkl. Heißgetränken	8,90
----------------------------------	------

Trauerfeier

Unser Angebot für eine schöne Trauerfeier mit Deinen Liebsten an einer schön gedeckten Tafel.

Verschieden belegte Brötchen mit Wurst von der Metzgerei Pfenninger, Käse und hausgebeiztem Lachs,
hausgebackener Hefezopf und Butterkuchen,
Filterkaffee, warmer Kakao und verschiedene Teesorten

€ 19,00 p.P.

Sonstiges

Sektempfang

wahlweise mit Secco oder Rieslingsekt

mit Sekt, Orangensaft, Pfirsichlikör, Cassislikör, Aperol 4,50 pro Glas

Bierempfang mit einem Biercocktail nach Saison 5,50 pro Glas

Stoffserviette 1,50

Menükarten 1,50

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.

Bezahlen kannst Du mit EC-Karte oder bar

Preise im Katalog verstehen sich pro Person in €

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



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.

