



Sehr verehrte Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in **Kuchems Brauhaus am Schlossplatz** und unserem **Restaurant im Neufferpark** und freuen uns sehr, dass Sie Interesse haben, Ihr Fest in unseren Räumlichkeiten zu feiern.

Die nachfolgenden Menü- und Buffetvorschläge und Veranstaltungs-Informationen werden Sie dabei unterstützen, Ihre/n

**Taufe, Geburtstag, Kommunion/Konfirmation, Einschulung,
Polterabend, standesamtliche Hochzeit, Hochzeit,
Jubiläum, Firmenevents, Weihnachtsfeiern,
Wahlparties oder auch
Seminare und Tagungen**

als unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu planen.

Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch in unserem Hause und unterbreitet Ihnen ein individuelles Angebot.

Unsere Öffnungszeiten im Brauhaus sind täglich von 9.30 – 24.00 Uhr

für Veranstaltungen nach Absprache
Sie erreichen uns telefonisch unter 06331-213894 oder per E-mail unter kuchem@gmx.net

Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße aus dem Brauhaus
Wolfgang Kuchem mit seinem Team



**Unser Küchenteam verwöhnt Sie
mit folgenden Menü- und Büffetvorschlägen.**

Menü 1

Markklößensuppe

Saftiges Rumpsteak mit Speckbohnen
und Pommes Frites

Rostige Ritter mit Vanillesauce und Eis

Menü 2

Kräftige Fleischbrühe mit Leberknödel oder Flädle

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes Frites und buntem Salat

Frischer Obstsalat
mit Vanilleeis

Menü 3

Kräftige Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gefüllte Hähnchenbrust mit Rosmarinjus
mit Polentaschnitten und Marktgemüse

Topfenstrudel mit Sahne



Menü 4

Kartoffelsüppchen mit Crôutons

Gebratene Lachsschnitte auf Juliengemüse,
Rieslingsauce und Tagliatelle

Zweierlei Schokoladenmousse

Menü 5

Kräftige Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Rollbraten vom Schwein in kräftiger Dunkelbiersauce,
zweierlei Knödel und Speckkrautsalat

Rostige Ritter mit Vanillesauce

Menü 6

Rucolasalat mit gebratenen Garnelen

Rinderfiletsteak unter einer Taleggiokruste
mit Kartoffelgratin und einer mediterranen Gemüseschnitte

Hausgemachtes Erdbeerstrudel



Spanferkel – Event ab 25 Personen

Direkt an Ihrem Tisch tranchiert einer unserer Köche

Ein gefülltes Spanferkel

in dunklem Kuchem - Bier gebraten,

dazu unsere hausgemachten Brez'nknödel, Majorankartoffeln
und Weißkrautsalat

Als i-Tüpfel zu diesem Event

**zapfen Sie unser süffiges Kuchem- Bier aus dem 12,5 Literfass
direkt bei Ihrer Gesellschaft an.**

Preis: € 58,00/ pro Fass

Als Vorspeise für diesen außergewöhnlichen Event empfehlen wir:

Schmalz-, Leberwurst- und Weißer Käse im Töpfchen
mit frischem Treberbrot

Und zum süßen Abschluss empfehlen wir:

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne

oder

Rostige Ritter mit Vanillesauce

Oder ein Dessertbuffet mit

Warmen Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce, hausgemachtes Mousse au
Chocolat, Obstsalat mit Früchten der Saison, Rote Grütze



Lunchbuffet **ab 25 Personen**

**Marktfrische Salate der Saison
Honigmelonen und Schinken
Tomaten Mozzarellabällchen
Räucherlachs & Räucherforelle mit Sahnemeerrettich & Senf-Honigdipp
Rohkostsalate**

Warme Gerichte

**Medaillons vom Schweinefilet
in Calvadosrahm und Spätzle
und
Gebratene Lachsschnitte „Mediterran“
auf Kirschtomaten, Kapern, Kräutern, Oliven
und einem Hauch Knoblauch und Reis
und
Hausgemachte Gemüselasagne**

Dessert

**Obstsalat mit Früchten der Saison
Vanille – und Schokoladenmousse**

Mediterranes Buffet
ab 25 Personen

Gemüseantipasti:

(Marinierte Zucchini, Auberginen, Paprika, Pilze, Oliven)

Insalata Caprese

(Mozzarella mit Tomaten & Basilikum)

Puten - Tonnato mit hausgemachter Kapernmajonnaise

Italienischer Nudelsalat

Melonenschiffchen mit rohem Schinken

Italienische Wurst- und Schinkenplatte

Blattsalate der Saison

Brotkorb

Piccata Milanese vom Schwein auf Tomatenspagetti

(Schweineschnitzelchen in Käse- Eihülle)

und

Gegrilltes Lachsfilet auf Wurzelgemüse

& Maispolentaschnitten

und

Hausgemachte Gemüselasagne

Hausgemachtes Tiramisu

Frischer Obstsalat

Extra: Garnelen in Knoblauchmarinade + € 4,00 p. Pers.

Italienische Käseplatte + € 4,00 p. Pers.



Italienisches kaltes Vorspeisenbüffet

(ab 25 Personen)

Antipasti mit

Zucchini, Pilzen, Auberginen, Zwiebeln, Paprika & Oliven

Ital. Salami und Schinken

Tomate-Mozzarella mit Pesto & Balsamico

Vitello von der Pute mit hausgemachter Thunfisch-Kaperncreme

Brotkorb

Salate

Salate der Saison mit Balsamicodressing

Thunfisch-Bohnensalat

Salat „Frutti di Mare“

Tortellinisalat

Italienischer Reissalat

Hausgemachtes Tiramisu

Frischer Obstsalat

Extra: Garnelen in Knoblauchmarinade

Italienische Käseplatte



Buffet Klassik

ab 25 Personen

Vorspeisen und Salate

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

Tomaten- Mozzarella- Spießchen

Melonenschiffchen mit Schinken

Fleischpastete

Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich und Dill- Honigdipp
Brotkorb

Hauptspeisen

Kleine Rinderrouladen in kräftiger Dornfeldersauce

oder

Wildschweinbraten aus der Keule

in kräftigem Wachholderrahm, Kartoffelknödel und Apfel-Zimtrokraut

oder

Schweinefilet in Calvadosrahmsauce

Lachsfilet auf Blattspinat und Rieslingsauce

Hausgemachte Gemüselasagne

Beilagen

Kartoffelknödel, Spätzle, Reis

Gemüse der Saison

Dessert

Frischer Obstsalat der Saison

Rostige Ritter



Büffet Pfalz:

ab 25 Personen

Pfälzer Kartoffelsuppe

**Bunte Blattsalate der Saison
Rohkostsalate**

**Pfälzer Rollbraten in Dunkelbiersauce
oder
Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce**

**Pfälzer Saumagen
Leberknödel mit Röstzwiebeln
Deftige Pfälzer Blut- und Leberwurst**

**Hooriche in feiner Specksauce
oder
Fleischknepp mit feiner Meerrettichsauce**

Bouillonkartoffeln, Salzkartoffeln, herzhaftes Rieslingsauerkraut

**Handkäs' mit Musik
Weißer Käse mit Schnittlauch
Brotvariationen, Butter**

**Rostige Ritter in Vanillesauce
Rote Grütze mit Vanillesauce**



Kleines Brotzeitbuffet

ab 15 Personen

Schmalz- und Schnittlauchbrote auf dem Tisch

**Frische Weißwürste mit süßem Senf
Herzhafte Fleischpflanzerl
Ofenfrischer Fleischkäse**

**Bayrischer Kartoffelsalat
Weißkrautsalat**

Bayrischer Obatz´da - die Camembertspezialität

**Frische Brezeln, Butter
Brotkorb**

Rostige Ritter mit Vanillesauce

**Als i - Tüpfel für diesen Event zapfen Sie
unser süffiges Bier direkt am Tisch
aus unserem Keggy (12,5 lit.): dem genialen Partyfass!**

Preis: € 58,00/ Keggy



Grillbüffet im Neufferpark

ab 25 Personen

Salate der Saison

Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig-Ölvinaigrette

Italienischer Nudelsalat

Salat Caprese

Weißer Bohnen Thunfischsalat

Schwenksteaks vom Schwein pikant eingelegt

marinierte Putensteaks

Spare Ribs mit feuriger Honigglasur

Fischfilet „mediterran“ in Folie gegart

Bratwurst

Feta mit Knoblauch und Oliven in Folie gegart

Folienkartoffeln mit Quark

Kräuterbutter

Verschiedene Grillsaucen

Brotkorb

Zum süßen Abschluss empfehlen wir:

Obstsalat mit Früchten der Saison

Weißer & brauner Mousse au chocolat

Unser Küchenteam empfiehlt

Kuchems Brauhaus GmbH, Hauptstr. 13-15, 66953 Pirmasens

Telefon: 06331 21 38 94; Fax: 06331 21 38 95

e- mail: kuchem@gmx.net; www.kuchems-brauhaus.de

Unsere Preise verstehen sich inklusiv derzeit gültiger Mehrwertsteuer.



für Konfirmationen und Kommunionen.

**Kräftige Rinderbrühe
mit Markklößchen oder Pfannkuchenstreifen**

**Schweinefilet in Rahmsauce mit frischen Champignons
und Spätzle
oder
Rinderbuglende in Burgundersauce
und Kartoffelgratin
oder
Gebratenes Lachsfilet in Rieslingrahm
Tagliatelle & Gemüse der Saison**

Bunter Salatteller

**Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au chocolat**