



ALTE BRAUEREI

— WEINGARTEN —

EVENT
MAPPE
2025



ALTE BRAUEREI
— WEINGARTEN —

EVENTMAPPE 2025

HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste,

**schön, dass Sie uns als Partner für Ihre
Veranstaltung in Betracht ziehen.**

Die **Alte Brauerei** bietet Ihnen eine Vielzahl
individueller Möglichkeiten für Ihren besonderen
Anlass.

Wer? Wann? Wo?

- In einem **ersten Telefonat** nennen Sie uns Ihre Eckdaten und groben Vorstellungen und wir vereinbaren einen **Besichtigungstermin**
- **Optionsbuchung:** Gerne blocken wir den gewünschten Event-Termin für Sie unter folgenden Angaben:
Firmenname/Ansprechpartner bzw. Ihre beiden Vor- und Nachnamen (bei Hochzeiten), vollständige Anschrift, Telefonnummer und eine E-Mail-Adresse für die Korrespondenz.
- Bei Zusage erhalten Sie unsere Angebot
Unterschreiben Sie dieses, ist Ihre Feier bei uns fix gebucht (per Mail)
- In einem **vereinbarten Termin** stellen wir Ihnen unsere Ideen und Menüvorschläge vor. Im Nachgang senden wir Ihnen das offizielle Angebot zu.
- **In den Tagen vor der Veranstaltung** können noch einmal telefonisch Feinheiten geklärt und letzte Details besprochen werden.
- **Am Tag der Veranstaltung** haben Sie einen festen Ansprechpartner unseres Hauses vor Ort, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht.



ANSPRECHPARTNER

Christian Airich & Tatjana Rempel

Telefon: 07244 8261

E-Mail: info@altebrauerei.eu

Alte Brauerei
Bruchsal-Str. 22
76356 Weingarten

www.altebrauerei.eu

INHALT

Fingerfood/Aperitif Empfang
Beispiel Menü
Getränke
Räumlichkeiten
Preise & Infos



ALTE BRAUEREI
— WEINGARTEN —

EVENTMAPPE 2025

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

WELCOME-EMPFANG

Begrüßen Sie Ihre Gäste stilvoll mit einem Empfang, um sich gemeinsam auf die Feier einzustimmen.

Je nach Witterung stellen wir Ihnen gerne den oberen Bereich der Empore für einen „Welcome-Empfang“ zur Verfügung. Alternativ können Sie und Ihre Gäste den Empfang in unserer Biergarten genießen. Beide Räumlichkeiten können wir Ihnen je nach Verfügbarkeit zur Verfügung stellen.

Fingerfood

- Pikant gefüllte Mini-Croissants
- Flammkuchen, frisch aus dem Ofen (mit und ohne Speck)
- Canapés mit Parmaschinken, Räucherlachs, Fenchelsalami und Bio-Rahmcamembert
- Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat (ab 25 Portionen)
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum



Preis individuell je nach Auswahl & Anzahl

Aperitif

- Sekt (Frankreich, trocken) 0,1l / 5,50
Wahlweise mit oder ohne Alkohol
- Hugo / 8,50
- Wild Berry Aperitif / 8,50
- Old Brewery No.1 Cup / 8,50





ALTE BRAUEREI
— WEINGARTEN —

EVENTMAPPE 2025

Gala Menü (Beispielmenü)

Aperitif

Wahlweise ein trockener französischer Sekt oder ein alkoholfreier Sekt.
Auf Wunsch servieren wir auch Orangensaft

Vorspeise

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit
knusprigen Croutons und einem Hauch von Creme Fraîche

Zwischengang

Kleiner gemischter Salatteller

Hauptgang

Auswahl wird vor Ort gewählt

**Zu jedem Hauptgericht reichen wir eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm
und frischem Schnittlauch, sowie 3 selbstgemachte Dips**

Klassikteller 250 gr.

Rodeo Rumpsteak, Rodeo Hüftsteak, Rodeo Rinder-Filet,
Maishähnchenbrust und Schweinefilet vom süddeutschen Landschwein

Exotikteller 250 gr.

Krokodil-Filet, Känguru-Filet, Straußen-Filetsteak,
Bison-Hüftsteak, Black Angus US-Beef-Hüftsteak

Vegetarisch / Vegan

Mediterraner Gemüseteller

mit Zucchini, Maiskolben, Auberginen, Paprika, Champignons, Zwiebel und
Kirschtomaten

Veganes Rindersteak 200 gr.

Eine vegane Alternative aus Weizen, Soja und Rote Bete

Dessert

Hausgemachte Panna Cotta, serviert mit selbstgemachter Himbeersoße

60,- pro Person



ALTE BRAUEREI
— WEINGARTEN —

EVENTMAPPE 2025

Deluxe Menü (Beispielmenü)

Aperitif

Wahlweise ein Wild Berry Aperitif mit oder ohne Alkohol

Vorspeise

Vorspeisen Platte

Antipasti, Thunfisch Tataki, Frische Buratta, Popcorn Gambas und Rindertartar, dazu hausgemachtes Rote-Bete-Hummus & ofenfrisches Brot

Zwischengang

Kleiner gemischter Salatteller

Hauptgang

Auswahl wird vor Ort gewählt

Zu jedem Hauptgericht reichen wir eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und frischem Schnittlauch, sowie 3 selbstgemachte Dips

Argentinisches Rodeo Rinder-Filetsteak 200gr.

das zarteste Fleisch vom Rind, aus der Innenseite der Rippe

Argentinisches Rodeo Rumpsteak

leicht marmoriertes Fleisch aus dem Rücken des Rindes

Nordamerikanisches Wildbüffel-Hüftsteak

Das Geschmackserlebnis pur!

Vegetarisch / Vegan

Mediterraner Gemüseteller

mit Zucchini, Maiskolben, Auberginen, Paprika, Champignons, Zwiebel und Kirschtomaten

Veganes Rindersteak 200 gr.

Eine vegane Alternative aus Weizen, Soja und Rote Bete

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu der Saison –

wahlweise mit Erdbeeren, Kürbis, klassisch mit Kaffee oder weiteren Variationen.

75,- pro Person



ALTE BRAUEREI
— WEINGARTEN —

EVENTMAPPE 2025

Optionen zum Menü

Getränke

Gerne berechnen wir die Getränke nach tatsächlichem Verbrauch, oder Sie entscheiden sich für eine Getränkepauschale.

Getränkepauschale

Beginn beim Betreten , Dauer 6 Stunden
Einen Weiß- sowie Rotwein, Wasser, Sekt,
verschiedene Biersorten, Softgetränke, Schweppes, Säfte
€ 35,00 pro Person

Zusätzliche Kosten

Bei uns gibt es keine versteckten Kosten.

Bei uns ist alles transparent:

Servicepersonal und Tischdekoration – inklusive weißer Tischdecken,
Kerzenständer und Stoffservietten – sind im Preis enthalten.

Raumgebühr

Grundsätzlich erheben wir keine Raumgebühr, sofern der Raum
entsprechend der Personenzahl gefüllt ist.

Sollten Sie z. B. einen Raum für 60 Personen exklusiv mit nur 10
Personen nutzen wollen, kann eine Raumgebühr anfallen.

In der Regel sehen wir jedoch davon ab – wir freuen uns einfach, wenn
Sie bei uns zu Gast sind.

Limousinen Service

Gönnen Sie sich etwas Besonderes:

Unser Limousinen-Service holt Sie gerne ab und bringt Sie nach dem
Essen sicher wieder nach Hause. Die Limousine bietet Platz für bis zu 8
Personen.



Ein Bild sagt mehr als tausend Worte



Vorspeisen Platte

Antipasti, Thunfisch Tataki, Frische Buratta, Popcorn Gambas und Rindertartar, dazu hausgemachtes Rote-Bete-Hummus

Gelbflossen-Thunfisch „Tataki“
im Sesammantel, ergänzt von Wasabi-Mayonnaise mit Ponzu-Dip



**Rote Beete Carpaccio
(vegetarisch)**
mit karamellisiertem Ziegenkäse an Walnüssen serviert mit einem Salatbouquet



Ein Bild sagt mehr als tausend Worte



Antipasti Teller, Vegan (kalt) mit mariniertem, gegrilltem Gemüse (Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Champignons).
Serviert auf einem Salatbouquet mit grünen Oliven und Peperoni, begleitet von unserem hausgemachten Rote-Bete-Hummus

Fisch Tatar Duett
aus frischem Gelbflossen-Thunfisch und zartem norwegischem Lachs, harmonisch kombiniert mit cremiger Avocado und einem pikanten Wasabi-Mayonnaise-Spiegel



Hausgemachte Gambas
„Popcorn flavour“
Knusprige Garnelen welche mit einer Mais-Panade veredelt werden.
Sie werden serviert auf einem frischen Salatbouquet, ergänzt mit Wakame-Seetang



ALTE BRAUEREI
— WEINGARTEN —

EVENTMAPPE 2025

Ein Bild sagt mehr als tausend Worte



Argentinisches
Rodeo Rinder-Filetsteak
das zarteste Fleisch vom Rind,
aus der Innenseite der Rippe
**Rodeo Qualität steht für
persönlich bekannte
Produzenten in jedem
Herkunftsland.**

**Das Rindfleisch stammt
ausschließlich von Ochsen der
Fleischrassen Angus und
Herford oder deren
Kreuzungen. Die Tiere stammen
aus Weidehaltung, natürliche,
artgerechte Aufzucht. Optimale
Reifung, exzellenter Zuschnitt.**



Dry Aged... die zarteste
Versuchung
Wir beziehen unser Fleisch von
kleinen Mastbetrieben aus Baden
Württemberg. Das Dry Aged
Rindfleisch aus unserem
Reifeschrank wird 28 Tage am
Knochen gereift. Durch eine
natürliche Fleischreifung unter
den richtigen Voraussetzungen
von Kälte und Luftfeuchtigkeit
wird das Fleisch besonders zart



Unsere Räume



Thekenraum

Der Thekenraum mit seiner stilvollen Bar ist der lebendige Mittelpunkt des Restaurants, wo Gäste in einer lockeren und geselligen Atmosphäre zusammenkommen können.

Klavierzimmer

Das Klavierzimmer ist ein eleganter Raum, der mit seinem stilvollen Ambiente und wunderschönen Kirchenfenstern.



Spanischer Raum

Der spanische Gewölbekeller entführt Sie in eine rustikale und authentische Atmosphäre, die an die traditionellen Weinkeller Spaniens erinnert.



ALTE BRAUEREI
— WEINGARTEN —

EVENTMAPPE 2025

Unsere Räume



Romantik-Tisch

Der Romantiktisch ist der perfekte Ort für unvergessliche Momente zu zweit. In einer intimen Ecke des Restaurants gelegen, bietet dieser Tisch eine bezaubernde Atmosphäre mit Kerzenlicht und liebevollen Details.

Zahlreiche Herren haben bereits am berühmten Tisch 30 um die Hand angehalten. Bis jetzt gab es noch keine Absage.



Gewölbekeller

Mit seinen steinernen Wänden und sanfter Beleuchtung schafft dieser Raum eine intime Umgebung, ideal für private Feiern und gesellige Abende.



Unsere Räume



Biergarten

Unser romantischer Innenhof ist ein idyllischer Rückzugsort unter freiem Himmel, der perfekt für laue Sommerabende ist.

Unser Biergarten liegt windgeschützt im Innenhof und bietet eine ruhige Atmosphäre – ganz ohne Straßenlärm.



Ebenfalls grenzt der Biergarten direkt an unsere Empore, die sich ebenfalls im Außenbereich befindet.



Unsere Räume



Empore

Die überdachte Empore ist ideal für besondere Anlässe und private Feiern.

Mit einem herrlichen Blick auf den Biergarten und seiner stilvollen Einrichtung können Gäste hier in Ruhe speisen.

Die Überdachung sorgt dafür, dass Sie bei jedem Wetter eine angenehme Zeit verbringen können.



Rittersaal

Im rustikalen Rittersaal, direkt hinter der Empore gelegen, speisen Sie mit bis zu 60 Personen.

Der Eingang ist direkt auf der Empore.