

BADISCH  
**BRAUHAUS**

HAUSBRAUEREI | EVENTLOCATION | HOTEL



*Unsere Vorschläge  
für Ihre Veranstaltung*

# Herzlich Willkommen

## *in der Hausbrauerei Badisch Brauhaus*

Seit mehr als 20 Jahren feiern & tagen unsere Gäste mit bis zu 800 Personen auf den vier Ebenen der Hausbrauerei Badisch Brauhaus.

Moderne Video und Audiotechnik in unseren Räumlichkeiten, der in dritter Generation geführten Hotellerie und Gastronomie, sowie die professionelle und persönliche Betreuung verleihen jeder Veranstaltung eine individuelle Note und schaffen einen außergewöhnlichen Rahmen.

Die 200 Hotelzimmer der AAAA Hotelwelt direkt am Standort, sowie eine hauseigene Tiefgarage mit 100 Stellplätzen runden das Gesamtangebot des Badisch Brauhauses, mitten in der Karlsruher Innenstadt, ab.



# Brauhausbuffet

## *„Der Klassiker“*

Variation von Rohkost- und Blattsalaten mit Hausdressing  
Brot vom Haus- und Hofbäcker mit Butter und Schmalz

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Hausgemachter Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurke  
Vesperbrett mit Rauchschinken, Pfefferbeißer & mariniertem Marktgemüse

\*\*\*

Badische Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln

\*\*\*

Ragout vom Schwein  
in Dunkelbiersud mit Spätzle

Hähnchenbrust in Weißweinsauce  
mit Schattenmorellen und Reis

Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln

\*\*\*

Badisch' Creme  
Gekochte Beeren mit Vanillesauce

Ab 15 Personen

Preis p.P. 28,90 €

(inkl. gesetzl. MwSt.)

# Brauhausbuffet

## *„Mediterran“*

Gemischte Antipasti  
Rindercarpaccio mit Limette  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Gambas mariniert mit Knoblauch und Dill  
Salat von weißen Bohnen, Thunfisch und Zwiebeln  
Spaghettisalat mit rotem Pesto und Parmaschinken

\*\*\*

Ragout vom Rind mit Zucchini  
Doradenfilet auf buntem Paprikagemüse  
Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken

Dazu reichen wir  
Tagliatelle und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Eisrollen  
Tiramisu  
Frischer Obstsalat  
Amarettotörtchen

Ab 30 Personen  
Preis p.P. 44,90 €  
(inkl. gesetzl. MwSt.)



# Brauhausbuffet

## *„Kaiser und König“*

Variation von Rohkost- und Blattsalaten mit Hausdressing  
Brot vom Haus- und Hofbäcker mit Butter und Schmalz

Geflügelsalat mit Ananas  
Tomaten-Artischockensalat  
Carpaccio vom Rind mit Limette  
Gambas mariniert mit Knoblauch und Dill  
Geräuchertes Forellen- & Lachsfilet mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Selleriecremesüppchen

\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bénaise  
Maispouardenbrust in Calvadosauce mit Apfelstücken  
Duett vom Lachs und Zander auf einem Rote-Beete-Püree  
Ricotta Ravioli mit Blattspinat und Kirschtomaten in Olivenöl

Dazu reichen wir  
Grüne Pfefferbohnen, Kartoffelgratin, Tagliatelle, und Kräuterreis

\*\*\*

Kokoscreme  
Tiramisu  
Eisbombe  
Frischer Obstsalat

Ab 30 Personen  
Preis p.P. 49,90 €  
(inkl. gesetzl. MwSt.)

# Winterbuffet

## *„Tannenzapfen“*

Ackersalat mit Speck und Kracherle  
Brot vom Haus- und Hofbäcker mit Butter und Schmalz

Tomaten – Apfelsalat  
Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce  
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich  
Vesperplatte vom Rauchschenken mit Zwetschgen

\*\*\*

Lauchcremesuppe

\*\*\*

Tagliatelle mit Tomaten-Zucchini-Sauce  
Gebakener Zander auf Rote-Beete-Püree  
Ragout vom Kalb mit Kastanien und Spätzle  
Gebratene Ente mit Orangensauce & Kartoffelgratin

\*\*\*

Lebkuchenparfait  
Creme vom Christstollen  
Bratapfelauflauf mit Zimt & Zucker

Ab 30 Personen  
Preis p.P. 39,50 €  
(inkl. gesetzl. MwSt.)



# Fingerfood Buffet

## *„Fingerfood“*

Tomate Mozzarella Spieße

Mini Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln  
Mini Flammkuchen mit Hirtenkäse und Peperoni

Mini Pizza mit Salami  
Mini Pizza mit Spinat  
Mini Pizza Margherita

Bruschetta mit Feta und Spinat  
Bruschetta mit Käse und Tomaten  
Bruschetta mit Käse, Paprika und Salami

Mini Strudel mit Schinken-Käse  
Mini Strudel mit Tomate Mozzarella  
Mini Strudel mit Spinat Ricotta

Schinken-Käse-Croissant

Ab 10 Personen  
Preis p.P. 19,90 €  
(inkl. gesetzl. MwSt.)

# Buffeterweiterungen

*„Nach Ihrem Geschmack“*

## *Vorspeisen & Suppen*

Gemischte Antipasti	€ 1,80
Badischer Zwiebelkuchen mit Speck	€ 1,90
Kraftbrühe vom Rind mit Maultaschen	€ 3,50
Vesperbrett mit Rauchschinken, Landjäger und Pfefferbeißer	€ 3,80

## *Hauptspeisen*

Kartoffel-Lauch-Gratin	€ 2,80
Kartoffel-Gemüse-Variation (vegan)	€ 2,90
Steak-BEEFER mit Roastbeef	€ 9,50

## *Dessert*

Badisch' Creme	€ 1,90
Mousse von dunkler Schokolade garniert mit Beeren	€ 2,40
Käsevariation mit Trauben	€ 4,20



# Grillvergnügen *in der skandinavischen Grillkota*

Grillen mit bis zu 12 Personen in einer original skandinavischen Grillkota. Das Prinzip ist so einfach wie genial. In einer rustikalen Holzhütte sitzen Sie bequem und warm auf Rentierfellen um den großen Holzkohलगrill herum und brutzelt stيلةht allerlei Grillgut.



Das ist nicht nur gemütlich, sondern macht auch jede Menge Spaß! Vor allem, weil Sie sich um nichts kümmern müssen. So funktioniert's:

Mieten Sie sich eine der beiden Hütten an Ihrem Wunschdatum und tragen Sie die gewünschte Anzahl Fleisch, Fisch, Wurst etc. in unsere Grillgutauswahl ein. Diese senden Sie uns vorab zu, damit Sie bei Ankunft direkt starten können. Für 5,50 Euro je Person servieren wir passend dazu Salate, Gewürze, Baguette und Grillsaucen.

Um beim Verzehr Ihres zarten Schweinefilets, des knusprigen Rindersteaks oder der saftigen Garnelenspieße nicht vom Durst übermannt zu werden, bestellen Sie ein Fass unseres hausgebrauten Bieres bei der Bestellung am besten gleich mit. Ein 10, 15, 20 oder 30-Liter-Fässchen, gefüllt mit feinperligem, naturtrübem BADISCH BRAUHAUS Bier warten dann ebenfalls vor Ort auf Sie.

*Weitere Infos und Reservierung unter: [www.badisch-brauhaus.de/grillhuette](http://www.badisch-brauhaus.de/grillhuette)*

Für 4 - 12 Personen  
Hüttenmiete 49,00 €  
zzgl. Grillgut & Getränke

# Fondue Chinoise

## *mit drei Sorten Fleisch*

Das klassische „Fondue“ stammt ursprünglich aus den Westalpen, der französischen Schweiz, Savoyen und dem Piemont. Beim Fondue „Chinoise“ wird dabei Brühe erwärmt und direkt am Tisch über einem kleinen Feuer, dem sogenannten Rechaud, heiß gehalten. Auf Spießern werden die mundgerecht zugeschnittenen Fleischstücke dann in der heißen Brühe gegart.



„Ein äußerst wichtiger Aspekt des Fondue-Essens, das sich oftmals über mehrere Stunden erstreckt, ist das gesellige Zusammensein.“

Das Fondue „Chinoise“ bieten wir Ihnen in einer gesselligen Runde mit 3 verschiedenen Fleischsorten, Pute, Schwein und Rind an. Dazu reichen wir Gemüserisotto sowie eine reichliche Auswahl an Dips und weiteren Beilagen!

Für 4 - 30 Personen  
Preis p.P. 29.90 €  
(inkl. gesetzl. MwSt.)



# Ihr Wunschmenü

## *mit 3 oder 4 Gängen*

Lachstatar auf Rösti mit Salatbouquet	€ 6,20
Ackersalat mit Senfdressing, Speck und Kracherle	€ 4,90

\*\*\*

Cremesuppe vom Wurzelgemüse	€ 3,50
Kraftbrühe vom Rind mit Markklößchen	€ 3,50
Badische Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln	€ 3,50

\*\*\*

Filet vom Schwein in Champignonrahm mit Butterkarotten und Spätzle	€ 14,80
Ragout vom Schwein im Dunkelbiersud mit Spätzle	€ 11,90
Rumpsteak im Senf-Speckmantel auf Rahmwirsing mit Rosmarinkartoffeln	€ 22,80
Sauerbraten nach „Art des Hauses“ mit Apfelkohl und Kartoffelknödel	€ 13,80

### Vegetarische Alternativen

(1) Ricotta-Ravioli in Blattspinat mit Olivenöl und Parmesan	€ 10,80
(2) Ragout von Steinpilzen und Weißwein mit Semmelknödel	€ 12,80
(3) Tagliatelle mit grünem Spargel und Kirschtomaten in einer Sahne-Soße	€ 11,50

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Grand Marnier und Vanilleeis	€ 4,50
Mousse von dunkler Schokolade garniert mit Beeren	€ 4,20
Vanilleeis mit beschwipsten Zwetschgen und Sahne	€ 5,50

Bitte wählen Sie jeweils eine Speise als **einheitliches 3-Gang oder 4-Gang Menü** für Ihre Gäste.  
Die Anzahl des vegetarischen Hauptganges teilen Sie uns bitte mit der finalen Gästezahl spätestens  
fünf Tage vor der Veranstaltung mit.

Alle Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt. Menüs bis maximal 80 Personen.

# Weitere Bausteine *für Ihre Veranstaltung*

**Sektempfang** **EUR 4,90 p.P.**  
Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Glas Sekt oder Sekt-Orange.

**Bierempfang** **EUR 4,90 p.P.**  
Der Sektempfang für Männer. Probieren Sie alle drei hausgebrauten Biere in je 0,1l. Auch in Kombination als Sekt- und Bierempfang möglich.

**Häppchen zum Empfang** **EUR 5,90 p.P.**  
Fingerfood-Häppchen zum Sektempfang mit pikanten Croissants, hausgemachten Griebenschmalzbrötchen, Tomaten-Mozzarella-Spieße und Tomaten-Bruschetta. Weitere Canapés und Variationsmöglichkeiten auf Anfrage.

**Brauereiführung** **EUR 5,50 p.P.**  
Eine ca. halbstündige Führung mit unseren Brauern durch die Welt des Bieres und den Brauprozess im Badisch Brauhaus von den Rohstoffen bis in Glas. Verfolgen Sie den Weg des Bieres und werfen Sie einen Blick in die verschiedenen Bereiche der Herstellung.

**Getränkepauschale** **EUR 24,90 p.P.**  
Rundum-Sorglos-Pauschale für sechs Stunden, bestehend aus unserem hausgebrauten Bier, allen offenen Weinen, Softgetränken, Säften und Saftschorlen sowie Kaffeespezialitäten. Gerne passen wir die Pauschale inhaltlich und zeitlich Ihrem Event an.

**Fassbier** **EUR 6,80 je Liter**  
Die „Gaudi“ zum Selbstzapfen am Tisch oder am Buffet in verschiedenen Fassgrößen von 10l bis 40 Liter. Wählen Sie zwischen den Biersorten Badisch Hell, Dunkel oder dem saisonalen Spezialbier.

**Steak-BEEFER** **EUR 9,50 p.P.**  
Der Beefer ist ein Steak-Broiler nach dem Vorbild bekannter Steak-Häuser in New York. Dabei werden Temperaturen von ca. 800 Grad erreicht, die dem Fleisch eine ganz besonders geschmackvolle und knusprige Kruste verleihen. Saftiges Blockhouse Rinder-Medaillon fachgerecht zubereitet und von unseren Köchendirektam Buffet im Beeferveredelt. Buchbar als Upgrade zu jedem Buffet.

# Übernachtung / Weiteres

*„Alles, was sonst nirgends passt“*

Servicepauschale ab 00.00 Uhr pro Servicekraft & Stunde	€ 30,00
Kuchengedeck, pro Person	€ 2,00
Tischdecken (weiß), pro Person	€ 1,00
Stoffservietten (weiß), pro Person	€ 2,00
Stuhlhusse, pro Stück	€ 4,00
Menükarte, pro Stück	€ 2,50
Sektempfang oder Bierempfang	€ 4,90
Fassbier zum Selbstzapfen, je Liter	€ 6,80
Korkgeld, pro Flasche	
Wein ( <i>entfällt bei einer Getränkepauschale</i> )	€ 12,00
Sekt, Schaumwein, Champagner	€ 15,00
Spirituosen	€ 25,00
Kanne Kaffee	€ 12,00
Getränkepauschale für sechs Stunden, pro Person <i>inkl. Fassbier nach Wunsch, Korkgeld für Wein, Wasser eingedeckt</i>	€ 24,90
Beamer Nutzungspauschale	€ 50,00
Bühnenfläche, je qm	€ 5,00
 Eine Übersicht über unsere Musiker- & Künstlervorschläge finden Sie unter: <a href="http://www.badisch-brauhaus.de/empfehlung">www.badisch-brauhaus.de/empfehlung</a>	
Tiefgarage pro angefangene Stunde	€ 1,50
Tiefgarage Tagespauschale für Veranstaltungsgäste	€ 5,00

# ALLVITALIS<sup>®</sup> TRAUMHOTEL

## *Ihre Übernachtung in einem Themenzimmer*

Das ALLVITALIS Traumhotel bietet einige der ausgefallensten Hotelzimmer Deutschlands. Übernachten Sie in der Höhle, im Iglu oder der Berghütte. Unvergessliche Nächte sind garantiert!

Einzelzimmer	ab	€	88,00
Doppelzimmer	ab	€	128,00

Die Preise beinhalten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet und die gesetzliche MwSt.

Gerne reservieren wir Ihnen für den Morgen nach der Feier exklusiv einen unserer Frühstücksräume für Sie und Ihre Gäste.



# Ansprechpartner

## *Und Gastgeber vor Ort*

### *Unser Bankett-Büro*

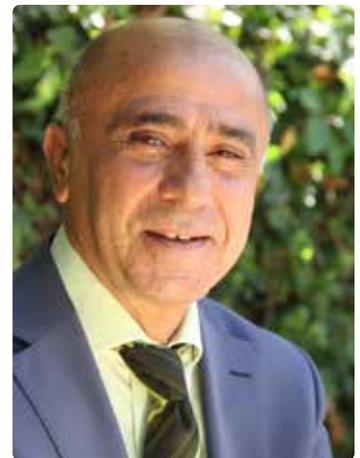
Unsere Bankett-Abteilung rund um Sebastian Weber kümmert sich um jedes Detail, von der ersten Anfrage, über die Planung bis zur Durchführung, damit Ihr Event zum Erfolg wird. Egal ob Fragen oder Wünsche zu Speisen, Getränken, Technik oder die Suche nach einem Musiker oder Künstler, hier sind Sie für alle Fragen richtig.

Sie erreichen unser Bankettbüro Mo. - Fr. zwischen 09 Uhr und 16 Uhr unter:  
0721 144 8001 | [event@badisch-brauhaus.de](mailto:event@badisch-brauhaus.de)

### *Efendi Dursun, Betriebsleitung*

Als langjähriger Betriebsleiter kümmert sich Efendi Dursun mit seiner umfassenden Erfahrung am Tag der Veranstaltung um den reibungslosen Ablauf und sorgt dafür, dass alle Gäste unser Haus zufrieden verlassen und uns gerne wieder besuchen!

Sie erreichen ihn vor Ort oder unter:  
0721 144 4400 oder | [info@badisch-brauhaus.de](mailto:info@badisch-brauhaus.de)



# Rechtliches

## *Für Ihre und unsere Sicherheit*

- (1) Für alle Lieferungen und Leistungen gelten ausschließlich die nachstehenden Bedingungen. Diese Bedingungen gelten im kaufmännischen Verkehr auch für alle zukünftigen Geschäftsbeziehungen, selbst wenn die Badisch Brauhaus Braugesellschaft nicht nochmals explizit Bezug darauf nimmt.
- (2) Mit Ihrer Auftragserteilung, spätestens jedoch mit der Entgegennahme unserer Lieferung und/oder Leistung, erklären Sie sich mit den Bedingungen einverstanden.
- (3) Rechtsgrundlage ist die endgültige Anzahl der Gäste, welche Sie uns spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitteilen. Bei a la Carte Bestellungen wird die Mitteilungsfrist auf 3 Tage vor der Veranstaltung verkürzt.
- (4) Bei einer Stornierung einer gebuchten Veranstaltung fallen folgende Gebühren an:
  - bis 4 Wochen vor der Veranstaltung kostenfrei
  - bis 14 Tage vor der Veranstaltung 25% des Essenspreises oder € 5,- p.P. bei a la Carte Bestellungen
  - bis 7 Tage vor der Veranstaltung 50% des Essenspreises oder € 10,- p.P. bei a la Carte Bestellungen
  - weniger als 7 Tage vor der Veranstaltung 100% des Essenspreises oder € 12,- p.P. bei a la Carte Bestellungen
- (5) Für Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden haftet der Besteller, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch das Restaurant bedarf.
- (6) Das Anbringen von Dekorationen oder anderen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des Restaurants gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Konferenz- oder Bankettveranstaltungen übernimmt das Restaurant keinerlei Haftung.
- (7) Angebote, die sich auf das Restaurant beziehen verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ab Zugang ohne Abzug zahlbar, der Rechnungszugang kann auch per Fax oder Email erfolgen. Die Badisch Brauhaus Braugesellschaft mbH ist im Vorfeld einer Veranstaltung berechtigt, eine Vorauszahlung zu verlangen, es gelten die gleichen Zahlungsbedingungen wie bei der Stellung einer Rechnung.
- (8) Musiker- und Künstlergagen müssen bei einer Beauftragung durch die Badisch Brauhaus Braugesellschaft mbH im Voraus durch den Veranstalter zur Verfügung gestellt werden. Anfallende GEMA-Gebühren trägt grundsätzlich der Veranstalter. Er hat auch für die Anmeldung und das Einreichen der erforderlichen Unterlagen Sorge zu tragen.
- (9) Der Einsatz von Nebel- oder Raucherzeugern, sowie Pyrotechnik und ähnliches ist ausdrücklich nur nach schriftlicher Bestätigung des technischen Verantwortlichen des Restaurants gestattet. Die anfallenden Kosten für eine Brandwache und Verbrauchsmaterial richten sich nach der aktuell gültigen Preisliste für Technik und weiteres des Restaurants. Der Veranstalter trägt bei nicht sachgemäßer Anmeldung die volle Haftung für Feuerwehreinätze bei Fehlalarmen die durch ihn, oder Dritte, die in seinem Namen tätig sind, verursacht werden.

# BADISCH BRAUHAUS

Stephanienstraße 38-40  
76133 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 4400  
Bankettbüro 0721 / 144 - 8001  
Fax: 0721 / 144 - 310  
info@badisch-brauhaus.de



Maxau am Rhein 15  
76189 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 8001  
Fax: 0721 / 144 - 310  
info@rheinterrassen-karlsruhe.de



Bismarckstraße 39-43  
76133 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 0  
Fax: 0721 / 144 - 441  
info@aaaa-hotelwelt.de



Bismarckstraße 39-43  
76133 Karlsruhe

Tel: 0721 / 144 - 4000  
Fax: 0721 / 144 - 441  
info@allvitalis-traumhotel.de