



GÜTERSLOHER BRAUHAUS

WESTFÄLISCH — WELTOFFEN

**IHRE HOCHZEITSFEIER
IM BRAUHAUS**





ESTABLISHED 1990

Am 10. August 1990 eröffneten Maria und Wilfried Karenfort nach langer Umbauphase in den historischen Räumen des katholischen Vereinshauses das heute über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Gütersloher Brauhaus. Mit viel Freude, Engagement und modernen Einflüssen setzen wir die Familientradition in zweiter Generation fort. Gerne stehen wir Euch für ein Gespräch und eine individuelle Beratung jeder Zeit gerne zur Verfügung. Damit dies der schönste Tag in Eurem Leben wird.

Wir freuen uns darauf, Euch kennen zu lernen!



FAMILIÄR, PERSÖNLICH UND INDIVIDUELL FÜR EUCH.

„Die Erfahrung lehrt uns, dass die Liebe nicht darin besteht, dass man einander ansieht, sondern dass man gemeinsam in die gleiche Richtung blickt.“

Antoine de Saint-Exupery



Plant mit uns, Eure Hochzeitsfeier im Gütersloher Brauhaus und wir begleiten Euch vom ersten Gespräch bis zum „schönsten Tag in Eurem Leben“.



UNSER WINTERGARTEN

2017 eröffnet bietet der Wintergarten Platz für bis zu 50 Personen.

Lichtdurchflutet, klimatisiert und mit modernster Technik ausgestattet.

Perfekt geeignet für die standesamtliche Hochzeit im Kreise der Familie oder für eine „Freie Trauung“.

Als Buffetraum schafft er die gelungene Verbindung zum Saal und Ihr könnt ungestört mit Euren Familien und Freunden feiern.

Der perfekte Raum für Eure Feier!





UNSER FESTSAAL

Der Festsaal mit separatem Eingang vom Parkplatz bietet Euch Platz für 60 - 180 Personen.

Mit runden, eckigen oder kombinierten Tischen schafft er festliches Ambiente gepaart mit gemütlicher Atmosphäre.

Moderne Lichttechnik, original Tanzparkett aus den 1920er und eine große Theke.

Private Toiletten für Euch und Eure Gäste runden den Bereich ab.



INKLUSIV-LEISTUNGEN BEI PAUSCHALEN

- Speisen laut Angebot
- Getränke laut Angebot
- Raummiete und Endreinigung
- Buffetausschilderung
- Stuhlhussen
- Persönliche Betreuung und Veranstaltungsleitung am Hochzeitstag
- Servicekräfte vom Veranstaltungsbeginn 8 Stunden

UND NACH ENDE DER PAUSCHALE

- Getränkeberechnung nach Verbrauch
- Servicepersonal € 35,00/Stunde
- Reinigungskosten bei außerordentlicher Verschmutzung





DER SAAL GEHÖRT GANZ EUCH

Gestaltet Eure Tische ganz nach euren Wünschen, bestellt die Dekoration bei einem Floristen Eurer Wahl oder greift auf die Kontakte unseres Hauses zurück.

Gastgeschenke könnt Ihr uns am Vortag vorbei bringen und wir kümmern uns ums verteilen.

Eine Fotobox oder eine Candybar kann mit im Bestuhlungsplan einfließen.

Den passenden DJ noch nicht gefunden? Auch hier greifen wir auf jahrelange Kontakte zurück und helfen gerne weiter.





"Das eben ist der Liebe Zaubermacht,
Der Sonne ähnlich, deren goldener Strahl
dass sie veredelt, was ihr Hauch berührt.
Gewitterwolken selbst in Gold verwandelt."

Johann Wolfgang von Goethe

UNSERE PAUSCHALANGEBOTE

Um Euch die riesen Auswahl zu erleichtern, haben wir Euch auf den kommenden Seiten einen kleinen Überblick unserer Pauschalen erstellt.

Individuelle Wünsche berücksichtigen wir gerne.



VARIANTE 1

Am Tisch serviert

Ofenfrische Brotauswahl mit Dips

(z.B. Kräuter-Dip, Tomate-Paprika, Honig-Senf, gesalzene Butter, nativem Olivenöl)

Vom Buffet

Pflücksalate mit Ziegenkäse & Früchten und Joghurt- und Balsamicodressing zur Wahl

Kartoffel-Zucchini-Plätzchen mit Kräuter-Dip

Rosa Scheiben vom Roastbeef mit Kräuterremoularde

Geschmorte Rinderhüfte in Burgunder- Preiselbeerrahm

Medaillons vom Schwein in grünem Pfefferrahm

Gemüseauswahl mit gebräunter Butter, Sauce Hollandaise und Speck als Topping

Kartoffelgratin, Kroketten, Spätzle

Bayerische Vanillecreme mit Erdbeermark

Tiramisu mit Kaffeetopping

VARIANTE 2

Am Tisch serviert

Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Eierstich und Blumenkohl

Vom Buffet

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce

Anti Pasti

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Salatbuffet mit Joghurt- und Balsamicodressing

Geschmorte Schweinebäckchen in Thymian-Sherrysauce

Mit Spinat und Frischkäse gefüllte Hähnchenbrust mit Estragonsauce

Spaghetti Rucola in Knoblauch-Olivenöl mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesanspänen

Gemüseauswahl mit gebräunter Butter, Sauce Hollandaise und Speck als Topping

Risoleekartoffeln, Kroketten

Mousse au chocolat

Joghurt-Limetten-Terrine mit Waldfruchtsauce

Zu später Stunde

Legendäre Brauhaus Currywurst mit Baguette

VARIANTE 3

Am Tisch serviert

Anti Pasti Platte mit Anti Pasti Gemüse, Italienischer Salami und Schinken, Oliven, Schafskäse, Grissini-Sticks und Aioli

Vom Buffet

Pflücksalate mit Schafskäse, Trauben, Baguette und Butter

Salatbuffet mit Joghurt- und Balsamicodressing

Lachsfilet in Honig-Senf-Sauce

Gebratene Medaillons vom Schwein in Thymianrahmsauce

Filet von der Poulardenbrust in Kräuterrahmsauce

Gnocchis mit Blattspinat in leichter Käsecreme

Gemüseauswahl mit gebräunter Butter, Sauce Hollandaise und Speck als Topping

Kroketten, Kartoffelgratin

Creme von der Maracuja

Panna Cotta mit Himbeermark

Zu später Stunde

Käsevariationen mit Früchten und Baguette und Butter

VARIANTE 4

Am Tisch serviert

Anti Pasti Platte mit Anti Pasti Gemüse, Italienischer Salami und Schinken, Oliven, Schafskäse, Grissini-Sticks und Aioli

Vom Buffet

Pflücksalate mit Schafskäse, Trauben, Baguette und Butter

Salatbuffet mit Joghurt- und Balsamicodressing

Im Stück gebratenes Roastbeef Am Buffet tranchiert mit Pfeffersauce, Burgunderjus und Kräuterbutter

Gebratenes Zanderfilet in Riesling-Kräutersauce

Brust von der Maispoularde in Zitronen-Rosmarinsauce

Feine Gemüseauswahl mit Speck, gebräunter Butter und Sauce Hollandaise

Herzoginkartoffeln, Kartoffelgratin

Mousse au chocolat

Himbeer-Mascarpone-Creme

Crème Brûlée

Zu später Stunde

Mini-Cheese-Burger

VARIANTE 5 (VEGETARISCH)

Am Tisch serviert

Anti Pasti Platte mit mariniertem Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten, Grissini, Baguette, Knoblauchdip und Tomaten-Paprika

Vom Buffet

Bruschetta

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Apfel-Lauchsalat

Crostini mit Oliventapenade und gebackenem Rucola

Kartoffel-Zucchini-Plätzchen mit Schmand

Salatauswahl mit Joghurt – oder Balsamicodressing, Baguette und Butter

Spaghetti Rucola (vegan) mit Knoblauch-Olivenöl, getrockneten Tomaten und Parmesanspänen (Parmesan a part)

Kohlrabi-Schnitzel mit Blumenkohlsauce

Pilzragout mit Serviettenknödel

Saisonaler Gemüse-Gratin

Gemüseauswahl

Kroketten, Risoleekartoffen

Cookie-Creme mit Weintrauben

Mousse au chocolat

Zu später Stunde

Käseauswahl mit Trauben und Früchten mit Baguette und Butter

GETRÄNKE PAUSCHALE

Prosecco

2 zur Wahl: Lillet Wildberry, Aperol Spritz oder Hugo

Prosecco mit Orangensaft

Grauburgunder trocken, Staatsweingut Meersburg, Baden

Negroamaro Primitivo trocken, Nerone, Puglia, Italien

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Staatsweingut Meersburg, Baden

Gütersloher Pilsener, Gütersloher Spezial Bernstein dunkel

König-Ludwig Weizenbier, König-Ludwig Weizen Alkoholfrei

Hohenfelder Pils Alkoholfrei

Apollinaris Selection, Apollinaris Vio

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola light

Vaihinger Säfte

Dalkebitter, Williams-Birne

Rote Kirsche, Berliner Luft

Jägermeister, Bacardi

Kaffeebuffet



FINGERFOOD AUSWAHL

Mini-Wraps wahlweise mit:

Lachs & Dillsauce

Thunfisch & Limettenmayo

Fetacreme

Ziegenkäsecreme mit karamellisierten Birnen

Datteln im Speckmantel

Tomate-Mozzarella-Spieße

Hähnchen-Sateyspieße mit Erdnussauce

Garnelen im Kartoffelnest mit Sweet-Chilli-Sauce

Crostini mit Ziegenkäse-Feigencreme

Crostini mit Preiselbeercreme

Pumpernickel- Käse- Sandwich

Falafelbällchen mit Minz-Joghurdip

Cracker mit 3 verschiedenen Cremes

Hähnchen- Knusperschnitzel mit Sweet-Chilli-Sauce

Cous-Cous mit Gurke und Minze

Mini-Burger

Canapés verschieden belegt mit:

Roastbeef & Kräuterremoularde

Brie & Weintrauben

Schweinefilet und Preiselbeercreme

Putenbrust und Tomaten-Chilli-Pesto

Lachs und Dillsauce

Minitörtchen mit Beeren

UNSERE ALTERNATIVEN

Unsere angegebenen Buffets sind Vorschläge, gerne erstellen wir Euch auch ein individuelles Angebot mit Euren Lieblingsgerichten und Lieblingsdrinks. Wir wollen Euch einen rundum gelungenen und zufriedenen Tag bei uns bereiten. Wir haben eine Reihe an alternativen Gerichten in der Broschüre gesammelt, darüber hinaus können wir Euch weitere Ideen für Euer Hochzeitsessen geben.



ALTERNATIVEN

VORSPEISEN & SALATE

Tomatensuppe

Karotten-Ingwersuppe

Brokkoli Cremesuppe

Blumenkohl Cremesuppe

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce

Räucherfischauswahl mit Senf-Dill-Sauce
& Sahnemeerrettich

Reibepätzchen mit Lachs oder
Schnippelschinken und Schmand

Garnelen im Kartoffelnest mit Sweet-Chilli-Sauce

Chilli-Knoblauch-Garnelen

Westfälischer Knochenschinken mit Melone

Angemachte Salate nach Art des Hauses

Apfel-Lauchsalat

Cous-Cous mit mediterranem Gemüse,
Feta, Minze und Joghurt-Dip

Bowl mit frischen Salaten, Falafel auf Buchweizenragout,
aromatisiertem Kräutergemüse & buntem Quinoa

Quiche Lorraine

Vegetarische Quiche

Pfannkuchenröllchen mit Lachs oder Parmaschinken gefüllt

Kartoffel-Zucchini Plätzchen mit Kräuter Dip

ALTERNATIVEN

HAUPTSPEISEN

Alternative Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef mit Burgunderjus, Pfefferrahm, Kräuterbutter oder Scharlottensauce

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Jus oder Scharlottensauce

Medaillons vom Schwein mit Pommery-Senf-Sauce, Pfefferrahm, Estragonsauce, Champignonrahmsauce

Geschmorter Kalbsrücken in Rosmarin-Burgundersauce oder Sherry-Balsamicosauce

Geschmorter Tafelspitz in Merrettichsauce oder Zwiebelsauce

Poulardenbrustfilet in Zitronen-Rosmarinsauce

Saltimbocca von der Poulardenbrust mit Salbei und Schinken auf Tomaten-Rieslingsauce

Schnitzel vom Schwein wahlweise:

Pfefferrahm, Champignonrahm, Puszta- und Curry-Sauce, Pommery-Senfsauce, Kräutersauce, Curry-Fruchtsauce, Zitronen-Rosmarinsauce

Kabeljau auf Wurzelgemüse in Rahm

Lachsfilet in Zitronen-Buttersauce, Orangenpfeffersauce, Senfsauce, Dillrahmsauce

Zanderfilet in Zitronenrahm, Dill-Riesling-Sauce

Mit Spinat und Frischkäse gefülltes Hähnchen auf Kräuter-Tomatensugo

Rinderrouladen in herzhafter Sauce

Schweinefiletrollchen mit Schafskäse gefüllt mit Pommery-Senf-Sauce

Geschmorte Ochsenbäckchen in Sherry-Thymian-Sauce

Schweinefilet mit Cranberry-Cassis-Sauce

Pangasiusfilet mit Senf-Meerrettichsauce

Zanderfilet in Zitronenrahm, Dill-Riesling-Sauce



ALTERNATIVEN

BEILAGEN & VEGETARISCHE GERICHTE

Spinat-Gnocchis mit leichter Käsecremesauce

Steinpilztortellini in Rahm

Pasta Gemelli mit mediterranem Gemüse

Bulgur-Dattelpfanne mit getrockneten Tomaten

Quiche Lorraine

Vegetarische Quiche

Zucchini-Auberginen-Auflauf mit Mozzarella

Perlcouscous-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Feta

Gemüsegratin der Saison

Herzoginkartoffeln

Mandelkroketten

Röstinchen

Schupfnudeln

Zucchini-Kartotten-Gemüse

Gebratene Champignons

Pilzragout mit Serviettenknödel

Mediterraner Gemüsegratin

Rote Beete Gnocchis mit mediterranem Gemüse und Karotten- Ingwer-Sauce

Spinat- Ricotta-Ravioli mit Fischkäsesauce

Gemüse Curry mit Falafel (*vegan*)

ALTERNATIVEN

DESSERT & MITTERNACHTS- SNACK

Mousse von der Passionsfrucht

Mousse von der Waldfrucht

Creme Brulée

Creme Brulée von der Tonkabohne

Erdbeer-Tiramisu

Tiramisu

Mousse von weißer Schokolade

Cookie Creme

Baileyscreme

Herrencreme

Welfenspeise

Cheese-Cake-Creme mit Fruchtsauce

Eis mit saisonalen Früchten

Creme von dunkler Schokolade

Cappuccinocreme

Maracuja-Mascarponecreme

Limettencreme

Himbeer-Kokos-Mascarpone

Erdbeer-Minzcreme

Solero Dessert mit Pfirsichen

Eis mit heißen Kirschen oder Himbeeren

Eis mit saisonalen Früchten

Alternative Mitternachtssnacks

Käse-Lauch-Suppe

Gulaschsuppe

Mini-Cheeseburger

Spiegeleier frisch aus der Pfanne

mit Bauernbrot, Gewürzgurken und wahlweise
mit westfälischem Knochenschinken

Pizza verschieden beleg



LEISTUNGEN & PAUSCHALEN

Inklusivleistungen

Speisen & Getränke laut Angebot

Raummiete

Buffetausschilderung

Persönliche Betreuung am Hochzeitstag

Stuhlhussen

Servicekräfte am Veranstaltungstag 8 Std.

Exklusivleistungen

Getränkeabrechnung nach Verbrauch nach Ende der Pauschale

Servicepersonal je Std./ Kellner 35,00€ nach Ende der Pauschale

**Eventuelle Reinigungskosten bei besonderer Verschmutzung z.B. durch Konfetti-Kanonen, etc.
(Preis nach Aufwand)**

„Freie Trauung“ im Garten oder Wintergarten Preis nach Absprache

Kinderpreise

0-3 Jahre frei / 4-10 Jahre 50% des Pauschalpreises / 11-15 Jahre 65% des Pauschalpreises

Dienstleisterpauschale:

DJ, Fotograf, Videografen etc. Berechnung pro Person: 50% des Pauschalpreises

Schüssel geschlagene Sahne: 3,50€/ Schüssel

Tellergeld: für selbstmitgebrachten Kuchen 3,50€ (ausgenommen Hochzeitstorte)

Kaffeekanne: 12,00€ je Kanne / **Kaffeebuffet:** 4,90€

5- armiger Kerzenleuchter: 12,00€/ Stück inkl. Kerzen

Menükarten: 2,80€/ Stück

Bereitstellung des Saals für Dekorationszwecke: nach Absprache
(außerhalb der Geschäftszeiten fallen Personalkosten je Std. an)

Korkgeld: je nach Getränk variierend (mind. 15,00€ je Wein Flasche und 25,00€ je Spirituosen-Flasche)

Geschenke: Wir bitten die Geschenke am Veranstaltungsabend mitzunehmen oder in das Auto zu verräumen

Sperrstunde: 4:00 Uhr







Checkliste zur Traumhochzeit
10 BIS 3 MONATE VORHER

Ca. 8-10 Monate vorher

- Location und Datum festlegen**
- Rahmen für die Hochzeit festlegen, Kostenrahmen stecken**
- Fotograf und DJ/Band buchen**
- Art der Trauung wählen:** Freie Trauung, kirchliche Hochzeit oder Standesamtliche und entsprechende Art reservieren lassen
- Gästeliste erstellen**
- Save-the-date Karten erstellen und verteilen**
- Trauzeugen fragen**

Ca. 8 Monate vorher

- Brautkleid kaufen**
- Einladungskarten drucken lassen - eventuell gleichzeitig Menükarten und Danksagungskarten auswählen**

Ca. 6 Monate vorher

- Termin für die standesamtliche Hochzeit reservieren**
- Kirchliche Trauung anmelden**
- Mit Trauzeugen den Ablauf des Tages durchgehen und Aktionen besprechen**
- Gastgeschenke überlegen und organisieren**
- Eventuell Polterabend planen**
- Hochzeitsauto organisieren**

3 Monate vorher

- Blumendekoration überlegen und Angebote von Floristen einholen lassen**
- Outfit für die standesamtliche Trauung aussuchen**
- Accessoires für die Hochzeitsfeier aussuchen**
- Trauringe aussuchen**
- Namensgebung überlegen**
- Hochzeitstorte organisieren falls es eine geben soll**
- Friseurtermin machen und Frisur und Make-Up besprechen**
- Hotelzimmer für externe Gäste reservieren**
- Ggf. Hochzeitsreise buchen**



Checkliste zur Traumhochzeit

2 MONATE BIS 2 WOCHEN VORHER

2 Monate vorher

- Ablauf der Feier durchgehen**
- Hochzeitssong auswählen**
- Brauttanz eventuell in der Tanzschule üben**
- Traugespräch führen und Lieder auswählen**
- Freie Trauung mit Trauredner/in besprechen und Lieder auswählen**

6 Wochen vorher

- Finale Detailbesprechung in der Location**
- Finale Menübesprechung in der Location**
- Gästeliste prüfen**
- Ggf. Polterabend feiern**
- Kosten prüfen**
- Probetermin beim Friseur**

4 Wochen vorher

- Blumenschmuck bestellen**
Location, Kirche, freie Trauung, Auto, Brautstrauß, Anstecker für Bräutigam und Trauzeugen,
Blumenkinder Haarkränze oder Armbänder
- Kirchenheft drucken**
- Anprobe des Brautkleids**
- Gästebuch kaufen**

2 Wochen vorher

- Sitzordnung erstellen und Tischplan erstellen**
- Hochzeitstortenbestellung bestätigen lassen**
- Blumendekoration bestätigen lassen**
- Mit DJ oder Band die Feier besprechen. Musikwünsche mitteilen**



Checkliste zur Traumhochzeit

1 WOCHE BIS ZUR HOCHZEIT

1 Woche vorher

- Genauere Personenzahl durchgeben**
- Hochzeitsrede schreiben**
- Maniküre, Pediküre, Kosmetik**

1 Tag vorher

- Garderobe und Ringe bereitlegen**
- Handtasche packen**
- Ersatzhemd bereitlegen**
- Eventuell Tasche für Hotelübernachtung packen**
- Notwendige Papiere bereitlegen**
- Trinkgelder bereitlegen**

Am Tag selbst

- Reichhaltig Frühstück**
- Haare und Make Up**
- Brautstrauß abholen**
- Handtasche mitnehmen**
- Ggf. Wechselschuhe bereitstellen**



guetersloher-brauhaus.de
info@guetersloher-brauhaus.de

Gütersloher Brauhaus Karenfort GmbH
Unter den Ulmen 9 – 33330 Gütersloh

Tel.: 05241 – 25 166
Fax: 05241 – 24 793