

Weihnachten im BRLO BRWHOUSE 2026



FEIERN · GENIESSEN · ZUSAMMENSEIN

XMAS BUFFET CLASSIC

Für Gruppen ab 40 Personen in Kombination mit einer Raumbuchung servieren wir ein festliches Buffet!

Freut euch auf eine abwechslungsreiche Auswahl an frisch zubereiteten warmen und kalten Speisen.

Kommt mit Appetit - wir kümmern uns um den Rest!

49.00€ netto pro Person

STARTER

Entenpâté & vegane Pilzpâté

Serviert mit Preiselbeergelee, knusprigem Sauerteigbrot und geschlagener Salzbutter

BBQ-Popcorn (vegan)

Hausgemacht und leicht scharf

SIDES

Kartoffelknödel

Mit Butterbröseln

Rotkohl (vegan)

BRLO Berliner Weisse Rotkohl mit schwarzer Johannisbeere

Karamellierte Kartoffeln (vegan)

In BRLO Baltic Porter Glazur

Glasierte Möhren-Variation (vegan)

Mit Mandel-Tahini-Creme

Mixed Pickles (vegan)

Bunt eingelegtes Gemüse

Wintersalat

Mit Feigen & Feta

BRLO Kimchi (vegan)

Hausgemachtes BRLO Kimchi aus fermentiertem Weißkoh

MAINS

Gedämpfte Entenkeule

Langsam gesmoked, serviert in Quittenjus

Wirsingroulade (vegan)

Gefüllt mit Esskastanien (Maronen), Pilzen und Buchweizen

DESSERT

Cheesecake

Mit Weihnachts-Crumble

Schokoladenmousse (vegan)

XMAS BUFFET PREMIUM

Für Gruppen ab 40 Personen in Kombination mit einer Raumbuchung servieren wir ein festliches Buffet!

Freut euch auf eine abwechslungsreiche Auswahl an frisch zubereiteten warmen und kalten Speisen.

Kommt mit Appetit - wir kümmern uns um den Rest!

85.00€ netto pro Person

STARTER

Entenpâté & vegane Pilzpâté

Serviert mit Preiselbeergelee, knusprigem Sauerteigbrot und geschlagener Salzbutter

Topinambursuppe mit Wolfsbarsch

Austern und Mignonette

BBQ-Popcorn (vegan) hausgemacht und leicht scharf

SIDES

Kartoffelknödel mit Butterbröseln

Rotkohl (vegan)

BRLO Berliner Weisse Rotkohl mit schwarzer Johannisbeere

Karamellierte Kartoffeln (vegan)

In BRLO Baltic Porter Glazur

Glasierte Möhren-Variation (vegan) mit Mandel-Tahini-Creme

Mixed Pickles (vegan) Bunt eingelegtes Gemüse

Wintersalat mit Feigen & Feta

BRLO Kimchi (vegan)

Hausgemachtes BRLO Kimchi aus fermentiertem Weißkoh

MAINS

Gedämpfte Entenkeule

Langsam gesmoked, serviert in Quittenjus

Wirsingroulade (vegan)

Gefüllt mit Esskastanien (Maronen), Pilzen und Buchweizen

Norwegischer Winterkabeljau

Serviert mit brauner Butter und Trüffelsauce

Wirsingroulade (vegan)

Gefüllt mit Esskastanien (Maronen), Pilzen und Buchweizen

DESSERT

Cheesecake mit Weihnachts-Crumble

Schokoladenmousse (vegan)

SHARED PLATES XMAS MENU

Für Gruppen ab 25 Personen servieren wir ein festliches Sharing-Menü im Family-Style. Freut euch auf eine abwechslungsreiche Auswahl an frisch zubereiteten warmen und kalten Speisen.

Kommt mit Appetit - wir kümmern uns um den Rest!

65.00€ netto pro Person

STARTER

BBQ-Popcorn (vegan) hausgemacht und leicht scharf

Brot & Butter

Kross gebackenes Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

Entenpâté & vegane Pilzpâté

Serviert mit Preiselbeergelee, knusprigem Sauerteigbrot und geschlagener Salzbutter

Mixed Pickles Buntes eingelegtes Gemüse

MAINS

Blumenkohl & Vadouvan

Gerösteter Blumenkohl mit Vadouvan-Rub, Pale-Ale-Glasur, Bohnenvinaigrette, veganer Parmesanalternative und Nussbutterbröseln

Brokkoli & Schafskäse

Wilder Brokkoli mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble und Schafskäse

Wirsingroulade (vegan)

Gefüllt mit Esskastanien (Maronen), Pilzen und Buchweizen

Winterburrata

Mit Möhrenpüree, Pak Choi, Rote Beete und einer Vinaigrette aus brauner Butter

MEAT

Smoked Duck Leg

Geräucherte Entenkeule aus dem Smoker in Quittenjus

Pork Belly Crispy pork belly

SIDES

Karamellisierte Kartoffeln (vegan)

In BRLO Baltic Porter Glasur

Rotkohl

BRLO Berliner-Weisse-Rotkohl mit schwarzer Johannisbeere

Winter Salat

Wintersalat mit Feige und Feta

DESSERT

Cheesecake mit Weihnachts-Crumble

Schokoladenmousse (vegan)

GETRÄNKE- PAUSCHALEN

Für durstige Gruppen bieten wir verschiedene Getränkepauschalen an. In allen Paketen sind all unsere BRLO Biere, alle BRLO Cider, ROY Kombucha und Softgetränke enthalten.

Alle Pauschalen sind für mindestens 3h buchbar.

alle Preise pro Stunde & pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALE CLASSIC

7€

ALLE BRLO Biere

ALLE BRLO Cider

ROY Kombucha verschiedene Sorten

Apfelschorle, Rhabarberschorle

Fritz-Kola/Zuckerfrei

Wasser mit & ohne

GETRÄNKEPAUSCHALE SIGNATURE

+2€

Getränkepauschale Classic, erweitert um...

Crémant de Loire

Grauburgunder

Cabernet Sauvignon

BOCK AUF MEHR?

Getränkepauschale Signature, erweitert um...

Aperol Spritz

+5€

Gin Tonic

+5€

WINTER WELCOME DRINK

GlühBIER

Heiß, würzig & direkt aus dem Kessel
zum Selberzapfen und Warmwerden!



BRAUEREI

für bis zu 70 PAX

PRIVATER BEREICH · GARDEROBE · PRIVATE WC'S · BRAUEREITOUR
BUFFET ONLY · DJ BOOTH · KARAOKE · TANZFLÄCHE MIT DISCOKUGEL

OBEN

für bis zu 65 PAX

PRIVATER SITZBEREICH · Garderobe

UNTEN

für bis zu 55 PAX



PRIVATER SITZBEREICH · ZENTRAL · MIT BLICK IN DIE KÜCHE

PAVILLON

für bis zu 85 PAX



PRIVATER BEREICH · GARDEROBE · BUFFET ONLY · DJ BOOTH · KARAOKE