

SEIT



1752

WELDE BRAUHAUS

SCHWETZINGEN

FEIERN,
FESTE,
TAGUNGEN

Schreibe mit Deinem Fest Geschichte.



DAS WELDE BRAUHAUS

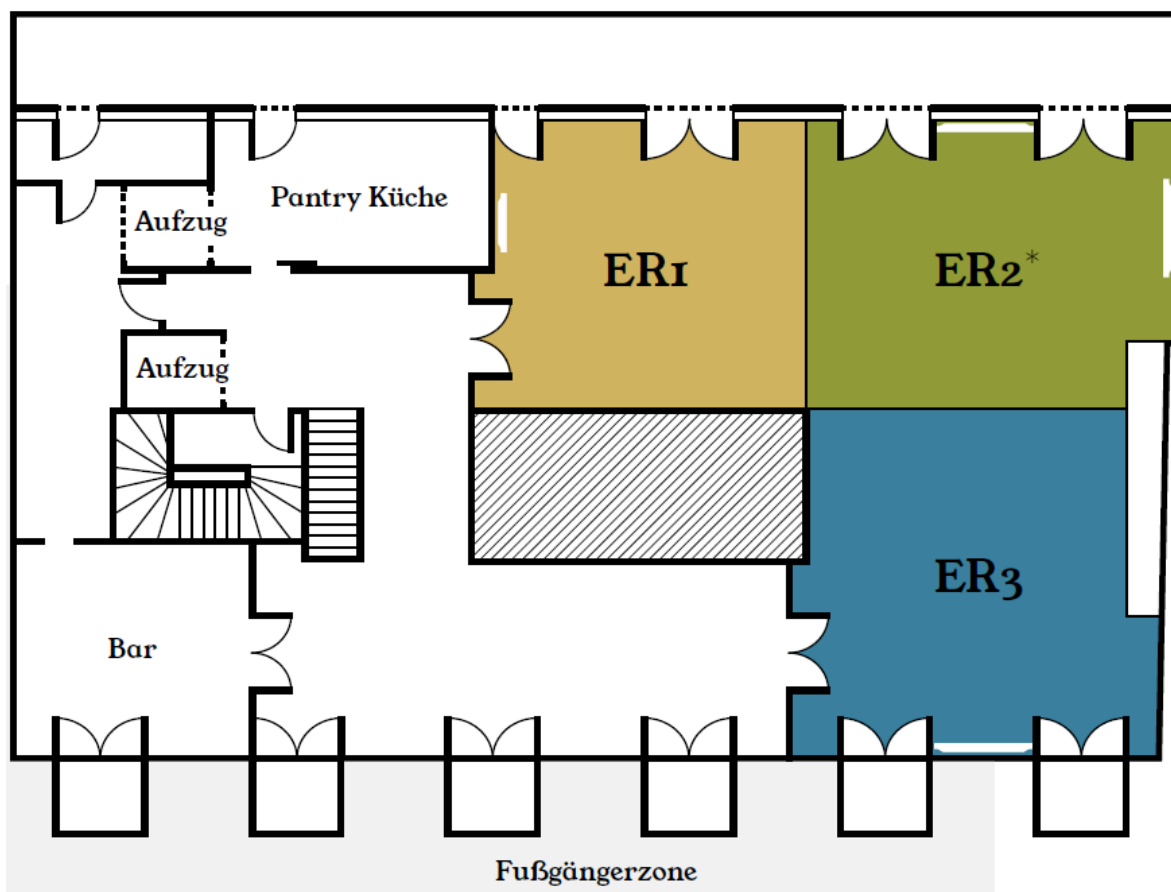
Das Welde Brauhaus - die historische Gründungsstätte der Welde Braumanufaktur - seit 1752. Dein Gasthaus in Schwetzingen für Bierkultur und moderne Brauhausküche mit regionalen und saisonalen Spezialitäten. Mitten in der Schwetzingener Innenstadt, 5 Laufminuten vom Schloss und vom Bahnhof entfernt, bieten wir Dir 16 Brauspezialitäten aus dem Fass und mehr als 30 Biere aus der Flasche. Hier wird damals wie heute echte Gastfreundschaft gelebt.

Und bei uns kannst Du feiern! Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Konfirmation, ob Seminar, Konferenz oder Tagung, ob Vereinsausflug oder Firmenveranstaltung – wir sind auf 10 ebenso wie auf 120 Gäste vorbereitet. In den schönen Räumen unterschiedlicher Größe hast Du mit Freunden, Familien oder Geschäftspartnern die passende Umgebung für Deine Veranstaltung.

Gerne unterstützen wir Dich aktiv bei der Planung deiner Feierlichkeit. Dabei übernehmen wir nach Wunsch alle Vorbereitungsaufgaben, die bei Deiner Feier anfallen – von der Speisen- und Getränkeauswahl über die Sitzordnung bis hin zur Blumen- und Tischdekoration! Schreibe uns einfach eine Mail – wir freuen uns auf Dich!

UNSERE EVENTRÄUME

Unser Obergeschoss bietet Platz für bis zu 150 Personen. Es ist mit einem Fahrstuhl barrierefrei zu erreichen.



* Eventraum 2 nur in Kombination mit Eventraum 1 und/oder 3 buchbar.

Mindestumsätze und maximale Personenanzahl

Raum	Mindestumsatz Do – Sa	Max. Personen
EVENTRAUM 1	500 €	30 Personen
EVENTRAUM 3	600 €	35 Personen
EVENTRAUM 1+2	900 €	65 Personen
EVENTRAUM 2+3	900 €	75 Personen
ALLE EVENTRÄUME ZUSAMMEN	1.150 €	100 Personen
KOMPLETTES OBERGESCHOSS	7.000 €	150 Personen
GANZES HAUS	12.000 €	nach Absprache

Zuzüglich zum Mindestumsatz fällt bei jeder Buchung eine **Nutzungspauschale von 150 € netto** an. Die Pauschale enthält Personal, Reinigungs- und Energiekosten.

Je nach Bestuhlungsform kann die maximale Personenanzahl variieren. Abhängig von der Veranstaltungsart kann die Bestuhlung in Blockbestuhlung, Bankett-Bestuhlung, parlamentarische Bestuhlung oder in U-Form arrangiert werden.

Herzhaft Brauhausküche und traditionsreiche Bierkultur

Hier, wo seit 1752 schon Heinrich Joos, Johann Welde, Hans Hirsch und all die anderen Welde-Braumeister ihr Bier brauten, und wo Brauer-Frauen wie Barbara Welde und die legendäre „Welde-Liesel“ hinterm Tresen standen und die Gäste mit dem selbstgebrauten Bier versorgten, gibt es auch heute wieder leckeres Bier und Kurpfälzer Köstlichkeiten!
Also komm' vorbei und überzeuge Dich selbst!



UNSERE SPEISEANGEBOTE

BUFFETS (ab 40 Personen)

Buffetvorschlag 1

Vorspeisen

Brotauswahl und Salzbutter

Salatbar:

- ❖ Gemischter Blattsalat mit Rohkost
- ❖ Karottensalat
- ❖ Gurkensalat
- ❖ Couscous Salat
- ❖ verschiedene Dressings

Hauptgang

- ❖ Rinderbraten auf Brauhaussoße
- ❖ Hähnchenbrustfilet in Kräutermarinade
- ❖ Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronenbutter
- ❖ Rosmarinkartoffeln
- ❖ Grillgemüse
- ❖ Butterreis

Dessert

- ❖ Tiramisu
- ❖ Panna Cotta

46 € p. Person

Buffetvorschlag 2

Vorspeisen

Brotauswahl und Salzbutter

Salatbar:

- ❖ Gemischter Blattsalat mit Rohkost
- ❖ Thunfischsalat
- ❖ Kartoffelsalat
- ❖ Krautsalat
- ❖ verschiedenen Dressings

Hauptgang

- ❖ Gegrillte Bratwurst
- ❖ Krustenbraten vom Strohschwein
- ❖ Hähnchenbrustfilet mit Kräutermarinade
- ❖ Serviettenknödel mit Pilzrahmsoße
- ❖ Buttergemüse
- ❖ Sauerkraut
- ❖ Knöpfe

Dessert

- ❖ Kaiserschmarrn mit saisonaler Frucht
- ❖ Tiramisu

42 € p. Person

Buffetvorschlag 3 inklusive Häppchen zum Sektempfang

Vorspeisen

Brotauswahl und Salzbutter

Canapés Lachs | Frischkäse | Schinken

Salatbar:

- ❖ Gemischter Blattsalat mit Rohkost
- ❖ Krautsalat
- ❖ Thunfisch-Mais-Salat
- ❖ Kartoffelsalat mit Fleischbällchen
- ❖ verschiedenen Dressings

Hauptgang

- ❖ Krustenbraten vom Strohschwein
- ❖ Roastbeef am Stück (live tranchiert)
- ❖ Lachsfilet in Weißweinsoße
- ❖ Serviettenknödel mit Pilzrahmsoße
- ❖ Rosmarinkartoffeln
- ❖ Grillgemüse

Dessert

- ❖ Mousse au Chocolate
- ❖ Kaiserschmarrn mit saisonaler Frucht

55 € p. Person

Gerne beraten wir Dich bei der Zusammenstellung Deines individuellen Buffets.

UNSERE SPEISENANGEBOTE

MENÜS (ab 20 Personen)

Menüvorschlag 1

Vorspeise

Rinderkraftbrühe | Flädle | Wurzelgemüse

Hauptgang zur Auswahl

- ❖ Krustenbraten
Strohschwein / Kartoffelknödel /
Sauerkraut / Brauhaussoße
- ❖ Guggelifilet
Hähnchenbrust / Grillgemüse /
Drillinge / Kräuterbutter
- ❖ Käseknöpfe
Knöpfe / Bergkäse / Rahm /
Röstzwiebel
- ❖ Knödel
Serviettenknödel | Pilzrahm | Zwiebel

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsoße

32 € p. Person

Menüvorschlag 2

Vorspeise zur Auswahl

- ❖ Maultaschensuppe mit Wurzelgemüse
- ❖ Beilagensalat

Hauptgang zur Auswahl

- ❖ Bratwurst
2 Bratwürste / Kartoffelstampf /
Sauerkraut / Brauhaussoße
- ❖ Lachs
Lachsfilet / Kartoffelsalat / Grillgemüse /
Weißweinsoße
- ❖ Brauhaus schnitzel
300 gr. Schnitzel / Drillinge /
Brauhaussoße
- ❖ Maultaschen
Gebratene Maultasche / Kartoffelsalat /
Schmorzwiebeln / Brauhaussoße

Dessert

- ❖ Lava Cake
Schokoküchlein / Mangopüree /
Crumble / Früchte

36 € p. Person

Menüvorschlag 3

Vorspeise zur Auswahl

- ❖ Maultaschensuppe
- ❖ Beilagensalat mit Ziegenkäse

Hauptgang zur Auswahl

- ❖ Semmelknödel
Knödel / Pilzrahm / Röstzwiebel
- ❖ Zwiebelrostbraten
Roastbeef / Schmorzwiebeln / Knöpfe /
Brauhaussoße / Röstzwiebeln
- ❖ Wienerschnitzel
300 gr. Kalb / Kartoffelsalat /
Preiselbeeren
- ❖ Lachs
Lachsfilet / Grillgemüse / Kartoffelsalat /
Weißweinsoße

Dessert zur Auswahl

- ❖ Lava Cake
Schokoküchlein / Mangopüree /
Crumble / Früchte
- ❖ Kaiserschmarren mit Fruchtkompott
und Rumrosinen

42 € p. Person

Gerne stellen wir Ihr individuelles Menü
zusammen.

Sprich' uns hierfür einfach an.



GETRÄNKEPAUSCHALE

Enthaltene Getränke:

Bier vom Fass:

- ❖ Welde No.1 Slow Beer Pils
- ❖ Welde Naturradler
- ❖ Kurpfalzbräu Kellerbier
- ❖ Welde Hefe hell
- ❖ Kurpfalzbräu Helles

Flaschenbiere:

- ❖ Welde Naturradler alkoholfrei
- ❖ Welde No.1 Slow Beer Pils alkoholfrei
- ❖ Welde Weizen hell alkoholfrei

Preise:

Bis zu 6 Stunden	27,00€ p. Person
6 - 8 Stunden	29,50€ p. Person
8 -10 Stunden	32,00€ p. Person

Weine vom Weingut Clauer aus Heidelberg:

- ❖ Spätburgunder
- ❖ Riesling
- ❖ Rosé

Alkoholfreie Getränke:

- ❖ Tafelwasser still & sprudel
- ❖ Haugemachte Limonaden
- ❖ Pepsi Cola I Cola zero

Heißgetränke:

- ❖ Cafe Creme
- ❖ Cappuccino
- ❖ Espresso / Espresso Macchiato

Gerne erweitern wir Ihre Getränkepauschale nach Absprache um z.B. Longdrinks und ausgewählte Digestifs. Sprich' uns hierfür einfach an.



BIERVERKOSTUNGEN MIT UNSEREM BIERSSOMMELIER

Lerne bei einer Bierverskostung mit unserem Biersommelier die Vielfalt der Bierstile kennen. Verkostet werden sechs Biere. Auf unterhaltsame Art vermittelt unser Biersommelier dir einen Einblick in die Braukunst, den Unterschied zwischen obergärigen und untergärigen Bieren und die Besonderheiten der deutschen oder internationalen Bierkultur. Die Verkostungen bieten wir in Deutsch an.

Bierverskostung an der Eventbar (bis 10 Personen)

Pauschale Biersommelier:

Erste Stunde 180€

Jede weitere Stunde 130€



Bierspezialitäten nach Verbrauch

Über 10 Personen individuell nach Absprache. Melde Dich einfach bei uns!

Zu allen Bier-Verkostungen können wir Dir zusätzlich ein individuelles Speisenangebot machen. Zum Beispiel unser VESPERBRETT mit Wurst- und Käseauswahl, Mixed Pickles & Bauernbrot.



VERKOSTUNGSBRETT

Lerne unsere Biervielfalt ganz individuell kennen. Auf unseren Verkostungsbrettern servieren wir Dir jeweils 6x0,1L Klassische Welde Biere (Pils, Weizen, Kellerbier, Helles, IPA und Citra Helles) oder 6x0,1L Welde Brauspezialitäten (IPA, Citra Helles, Badisch Gose, Pale Ale, Pepper Pils, Bourbon Barrel Bock). Als kleine Hilfestellung bekommst du einen Flyer mit Bierbeschreibungen in Deutsch oder Englisch.

Welde Klassiker

6 x 0,1L

9,90 €

Welde Brauspezialitäten

6 x 0,1L

13,90 €

Zu allen Bier-Verkostungen können wir Dir zusätzlich ein individuelles Speisenangebot kreieren. Zum Beispiel unser VESPERBRETT mit Wurst- und Käseauswahl, Mixed Pickles & Bauernbrot.



TAGUNGSPAUSCHALEN

Alle Tagungspauschalen enthalten:

- ❖ geeigneter Tagungsraum entsprechend der Teilnehmerzahl und der gewünschten Bestuhlungsart
- ❖ Standard Tagungstechnik
- ❖ Beamer & Leinwand, oder Fernsehbildschirm (je nach Tagungsraum), Flipchart, Pinnwand
- ❖ Schreibmaterial (Schreibblock & Stift) pro Teilnehmer
- ❖ Kostenfreies WLAN für alle Tagungsteilnehmer
- ❖ Aufmerksame Betreuung vor Ort und während Ihrer Tagung

Basis Pauschale: 60€ pro Person

- ❖ Alle Leistungen, wie zuvor beschrieben
- ❖ Vielfältige Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag mit Filterkaffee, Tee, Obst und unterschiedlichen Snacks
- ❖ Mittagessen als exklusives 2-Gang Menü mit Hauptgang zur Auswahl oder in Form eines Lunchbuffets (ab 30 Personen buchbar)
- ❖ Mineralwasser unlimited im Tagungsraum

Klassik Pauschale: 72€ pro Person

- ❖ Alle Leistungen, wie zuvor beschrieben
- ❖ Zwei vielfältige Kaffeepausen mit Filterkaffee, Tee, Obst und unterschiedlichen Snacks (eine am Vormittag und eine am Nachmittag)
- ❖ Mittagessen als exklusives 2-Gang Menü mit Hauptgang zur Auswahl oder in Form eines Lunchbuffets (ab 30 Personen buchbar)
- ❖ Ein alkoholfreies Getränk pro Person zum Mittagessen
- ❖ Mineralwasser und Fassbrausen unlimitiert im Tagungsraum

Premium Pauschale: 80€ pro Person

- ❖ Alle Leistungen, wie zuvor beschrieben
- ❖ Vielfältige Kaffeepausen mit Filterkaffee, Tee, Obst und unterschiedlichen Snacks am Vormittag
- ❖ Mittagessen als exklusives 2-Gang Menü mit Hauptgang zur Auswahl oder in Form eines Lunchbuffets (ab 30 Personen buchbar)
- ❖ Mineralwasser und Fassbrausen unlimitiert im Tagungsraum
- ❖ Alkoholfreie Getränke unlimitiert zum Mittagessen
- ❖ Kaffeespezialitäten nach dem Mittagessen
- ❖ Moderatorenkoffer

Zubuchbare Leistungen:

Technik (wenn vorrätig):

- | | |
|--------------------------------|-----|
| ❖ 1 weiteres Flipchart | 10€ |
| ❖ zusätzliches Flipchartpapier | 8€ |
| ❖ 1 weitere Pinnwand | 10€ |
| ❖ Whiteboard | 10€ |
| ❖ MOD-Koffer | 20€ |

Verpflegung:

- ❖ Begrüßungskaffee 4,00 € (inkl. Filterkaffee und Tee)
- ❖ Upgrade zum exklusiven 3-Gang Menü oder Buffet – Preis individuell nach Absprache

Gerne helfen wir Dir bei der Planung Deiner individuellen Tagung.
Sprich' uns einfach an.





WELDE BRAUHAUS

Mannheimer Straße 2
68723 Schwetzingen

TEL +49 (0) 6202 59 060 79
MAIL schwetzingen@welde-brauhaus.de
WEB www.welde-brauhaus.de