

Einladung zu einem festlich-genussvollen Weihnachtsabend auf den **MAXIMILIANS** Brauwiesen

Wenn die Tage kürzer werden und die Lichter heller strahlen, verwandelt sich unsere Terrasse in ein festlich geschmücktes Winterwunderland.

Lassen Sie sich vom Duft frisch aufgebrühten Glühweins empfangen, genießen Sie das warme Licht, das Leuchten der Feuerschalen und die besondere Atmosphäre der Weihnachtszeit.

Festlicher Empfang auf unserer Terrasse

Ein idealer Auftakt für Ihre Weihnachtsfeier mit Freunden, Kollegen oder Familie!

Hausgemachter Glühwein, mit oder ohne Alkohol
3 Tage auf Vorbestellung
5 € pro Person

Jetzt reservieren und vorbestellen
via Mail an info@maximilians-brauwiesen.de
oder Telefon 02621-926060

Sollten Sie als Firmenkunde reservieren und wünschen, dass der Besuch „auf Rechnung“ bezahlt wird, reichen Sie uns bitte bereits bei Reservierung die Rechnungsanschrift sowie die Kostenübernahme ein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





Maximilians -Gruppen-Highlights



Maximilians Vesperplatte zur Vorspeise

Mettwurst, Blutwurst, Leberwurst, Schweinemett, Rindersaftschinken, Schweinebraten vom Biernacken, Obatzter, Nuss-Frischkäse, Schmalz, Radiesschen, Gewürzgürkchen, Rote Zwiebel, Kapernapfel, Senf, Remoulade.

Dazu reichen wir Laugengebäck & frisches Brot

Ab 4 - 6 Personen

42 €

Winterferkel

ofenfrisches ganzes Spanferkel

serviert an hausgemachtem Apfelrotkraut, frischen Butterspätzle und hausgemachten böhmischen Semmelknödeln.

Dazu reichen wir eine würzige Spanferkeljus.

Ab 10 Personen, 5 Werktage auf Vorbestellung

36 € pro Person

Ofenfrische Gans

Ofenfrische deutsche Gans

serviert an hausgemachtem Apfelrotkraut, frischen Butterspätzle, und hausgemachten böhmischen Semmelknödeln.

Dazu reichen wir eine Orangen-Gänse-Jus.

Ab 4 Personen, 3 Werktage auf Vorbestellung

40 € pro Person

Maximilians Eisbombe

Gefrorene, halbkugelförmige Eisspeise

aus geschichteten Eissorten. Aufwendig dekoriert, auf Biskuitboden

Ab 4-6 Personen, 5 Werktage auf Vorbestellung

10 Liter **Maximilians** Bierfass zum Selbstzapfen:

Handwerklich hergestellte Braukunst aus unserem Haus:

Maximilians Helles oder Braunes

10 Liter für 95 €



Genussvolle Weihnachtsmenüs

Ofenfrisches Gänse-Menü

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

Ofenfrische deutsche Gans
mit Apfelrotkraut, Butterspätzle & böhmischen Semmelknödeln

Lauwarmer Cheesecake im Glas
mit Spekulatiusboden an Kirschsauce

Ab 4 Personen, 5 Werktage auf Vorbestellung, 49 € pro Person

Weihnachtsferkel-Menü

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

Ganzes Spanferkel
mit Apfelrotkraut, Butterspätzle & böhmischen Semmelknödeln

Lauwarmer Cheesecake im Glas
mit Spekulatiusboden an Kirschsauce

Ab 10 Personen, 5 Werktage auf Vorbestellung, 45 € pro Person

Fisch-Menü

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

Lachs auf Blattspinat mit Gnocchi in Salbeibutter

Lauwarmer Cheesecake im Glas
mit Spekulatiusboden an Kirschsauce

Ab 4 Personen, 5 Werktage auf Vorbestellung, 40 € pro Person

Vegetarisches Menü

Hausgemachte Kartoffelsuppe

Gratinierter Ziegenkäse im Salatnest mit Honig & Nüssen

Lauwarmer Cheesecake im Glas
mit Spekulatiusboden an Kirschsauce

Ab 4 Personen, 5 Werktage auf Vorbestellung, 40 € pro Person

