

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Herzlich willkommen im Wirtshaus am Europaplatz

Liebe Gäste des Wirtshauses,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Wirtshaus am Europaplatz in Bruchsal.

Der heutige Europaplatz war früher als Peter-Strasser Anlage bekannt, die ihren Namen nach einem Marinekommandanten des ersten Weltkriegs erhalten hatte.

Vor der heutigen Nutzung als Wirtshaus befand sich in den hiesigen Räumlichkeiten die Volksbank Bruchsal.

Unser Innenbereich bietet insgesamt Platz für rund 150 Gäste. In unserem Außenbereich stehen in den wärmeren Monaten des Jahres weitere 120 Plätze zur Verfügung. Die abtrennbare Brusler Stub verfügt über ca. 35 Plätze und bietet sich besonders für Veranstaltungen oder Feiern an. Selbstverständlich steht Ihnen für Ihre Feierlichkeit auch der große Gastraum zur Verfügung.

Unsere überwiegend badische Küche verwöhnt Sie mit frisch zubereiteten Produkten aus der Region. Ihre Gerichte handgemacht zuzubereiten ist für unser Team eine Selbstverständlichkeit!

Die tägliche Zufriedenheit unserer Kunden ist unser höchstes Ziel.

Für private Veranstaltungen und geschäftliche Events stehen wir Ihnen gerne mit unserer langjährigen Erfahrung mit Rat und Tat zur Seite!

Gerne unterstützen wir Sie bei der Durchführung Ihrer Feier auch außer Haus, von der Beratung über die Bewirtung bis hin zum Service und der Dekoration mit unserer langjährigen Erfahrung.

Sie haben Fragen oder wünschen weitere Informationen? Sprechen Sie uns an! Wir vom Wirtshaus-Team sind gerne für Sie da. Im Wirtshaus am Europaplatz wird Ihre Feier zu einem kulinarischen Erlebnis!

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung an unter: Tel: 07251 - 7242111 oder info@wirtshaus-am-europaplatz.de

*Ihr
Andreas Hill*



Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Menüvorschläge

Buffetvorschläge

Kalte Buffets

Warme Buffets

Kalte & Warme Buffets

Nationale & Internationale Buffets

Suppen

Eintöpfe

Desserts warm und kalt

Canapes

Sonstiges

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Menüvorschlag I

Klare Rinderkraftbrühe mit Basilikumklößchen

*Putensteak auf Champignonrahm,
Butterspätzle und Mandelbroccoli*

Zitronenjoghurtcreme auf Waldbeeren

Pro Person € 24,50

Menüvorschlag II

*Melonenschiffchen mit Landrauchschinken
Baguette und Butter*

*Schweinefilet auf Sherrysoße mit
Kartoffeltaler und Mandelbroccoli*

Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis

Pro Person € 27,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Menüvorschlag III

Babyananas gefüllt mit Shrimpscocktail

*Barbarie-Entenbrust auf Orangensoße dazu
Kartoffelgratin und Apfelblaukraut*

Mandelkrokantparfait mit Fruchtsoße

Pro Person € 29,50

Menüvorschlag IV

*Gemüseterrine mit herzhafter Kräutersoße und Salatbouquet
Stangenbrot und Butter*

*Kalbsfilet im Kräutermantel auf Cognacsoße
dazu Haselnussspätzle und erlesenes Gemüse*

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Pro Person € 32,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Menüvorschlag V

*Gebratener Zander auf Mangold,
Safransoße und Reistimbal*

*Gebratener Lammrücken, Jus, Pommes-Macaire
und Bohnenbündchen*

Bayrische Creme auf Himbeeren

Pro Person € 32,50

Menüvorschlag VI

Zwiebelsuppe mit Käsehaube

*Sahnegeschnetzeltes vom Kalb, Butternudeln und
Salate der Saison*

Gemischtes Eis mit Sahne

Pro Person € 24,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Menüvorschlag VII

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

*Gemüsestrudel mit Minzdip und
Salatteller*

Zimtparfait mit heißen Sauerkirschen

Pro Person € 21,50

Menüvorschlag VIII

*Feldsalat mit Croutons
und Kartoffeldressing*

*Kasseler Rücken im Blätterteig gebacken mit Burgundersoße,
Karottentimbal und Schwenkkartoffeln*

Rote Grütze mit Vanillesoße

Pro Person € 20,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Menüvorschlag IX

Feldsalat mit Kartoffelapfeldressing und Croutons

Medaillons aus der Putenbrust, glasierte Möhren und Maisgrießtaler

Glühweineis auf Feigenragout

Pro Person € 24,50

Menüvorschlag X

Rahmsüppchen von der Schwarzwurzel mit Kracherle

Hirschkalbsbraten mit Pilzen, Speckrosenkohl und hausgemachte Spätzle

Topfenstrudel mit frischen Mangos

Pro Person € 30,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Fingerfoodbuffet

Räucherfischpralinen mit Dip

Gemüestabchen mit Cocktailsoßen

Gefüllte Piroggen

Mozzarellakirschen mit Cherrytomaten und Basilikumpesto

Croissant mit Käse und Schinken gefüllt

Garnelen im Backteig mit Salsa

Kleine Quiche

Minifrikadellen auf Sauergemüse

Marinierte Gemüespießchen

Satespieße mit Currydip

Hausgemachter Frischkäse auf Graubrot

Ab 25 Personen pro Person € 25,00

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Rustikales Buffet

Matjessalat mit Sauerrahm und Apfelstücken

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Bauernschinken mit Melonenspalten

Hausmacher Wurstplatte bunt garniert

Zwiebelmett, Partyfrikadellen

Kalte panierte Putenschnitzel

Kartoffelsalat, Rettich, sauer eingelegtes Gemüse

Käse vom Brett mit Trauben und Butter

Brotkorb, verschiedene Brötchen

Ab 25 Personen pro Person € 22,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Kaltes Gala Buffet

Gemüseterrine mit Kräuterdip

Poulardengalantine mit Preiselbeersöße

Fischterrine mit Dilldip

Cous-Cous Bratlinge mit Kresseschaum

Graved Lachs mit Senfsoße

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Bunte Fischplatte mit Heilbutt und Garnelen

Luftgetrockneter Schinken mit Melonenschiffchen

Roastbeef mit gefüllten Walldorfäpfeln

Shrimpssalat, Meeresfrüchtesalat und mariniertes Gemüse

Käsebrett mit Früchten

Brot, Baguette und Butter

Ab 25 Personen pro Person € 29,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Warme Buffetvorschläge

Buffet I

Klare Fleischbrühe mit Grießklößchen

Schweinerückenmedaillons an Champignonrahm

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterfarce gefüllt, Rieslingsoße

Spätzle und Thymiankartoffeln

Verschiedenes Gemüse der Saison

Zimteis mit warmen Pflaumen

Ab 25 Personen pro Person € 24,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Buffet II

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

Schweinebäckchen auf Wurzelgemüse und Semmelknödel

Tagliatelle mit Lachsgemüseragout

Espressocreame mit Sauerkirschen

Ab 25 Personen pro Person € 24,50

Eintopfbuffet III

Gemüse Eintopf mit gebratenem Tofu

Gulaschsuppe

Rindfleisch Eintopf oder Irish Stew

Brotkorb und gemischte Brötchen

Ab 25 Personen pro Person € 12,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Grillbuffet IV

Gegrillter Schafskäse

Verschiedenes gegrilltes Gemüse

Lachsmedaillon auf Gemüse in der Folie gegrillt

Lammsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrustspieße, Grillwürstchen

Folienkartoffeln, gemischte Partybrötchen

Verschiedene Grillsoßen und Kräuterbutter

Salatbuffet nach Absprache

Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten

Ab 25 Personen pro Person € 29,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Kalte & Warme Buffets

Buntes Buffet I

Kalte Speisen

*Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Geräucherte Makrelen und Heilbutt mit Sahnemeerrettich
Würziges Schweinemett mit Zwiebeln
Krautsalat, Rote Bete und Staudensellerierohkost*

Warme Speisen

*Kartoffelsuppe mit Brotwürfel
Knuspriger Schweinebraten mit Biersoße, Knödel und Gemüse
Hähnchenbrustfilet mit Currysoße, Reis, dazu Karottengemüse*

Dessert

*Karamellcreme
Gefüllte Windbeutel*

Ab 25 Personen pro Person € 27,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Geburtstagsbuffet II

Kalte Speisen

*Fischplatte mit geräuchertem und gebeiztem Fisch
Diverse Salate nach Absprache, Dressing
Baguette mit Butter*



Warme Speisen

*Suppe nach Absprache
Vegetarisch gefüllter Gemüseschafskäsestrudel mit Dip,
Kalb- und Schweinerücken, Soße, Gemüse nach Absprache,
Beilage nach Absprache*



Dessert

*Weißes Kaffee-Mousse,
Creme nach Absprache z. B. Limonencreme*



Ab 25 Personen pro Person € 28,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Familienbuffet III

Kalte Speisen

Salatbuffet nach Absprache mit zweierlei Dressing, Butter und Baguette
Fischvariationen von gebeiztem und geräuchertem Fisch mit diversen Soßen

Warme Speisen

Suppe nach Absprache
Kalbsrahmbraten mit Soße, Schweinefilet mit frischen Pilzen
Spätzle und Kartoffelgratin
Gemüse nach Absprache

Dessert

Frischer Obstsalat mit Schlagrahm
Creme oder Mousse nach Absprache

Ab 25 Personen pro Person 29,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Gala Buffet IV

Kalte Speisen

*Gemüseterrine mit Kräuterdip
Poulardengalantine mit Preiselbeersauce
Fischterriner mit Dilldip
Hausgemachte Aufstriche
Graved Lachs mit Senfsauce
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Fischplatte mit Heilbutt und Garnelen
Luftgetrockneter Schinken mit Melonenkugeln
Roastbeef mit gefüllten Walldorffäpfeln
Shrimpsalat, Meeresfrüchtesalat und mariniertes Gemüse
Käsebrett mit Früchten
Baguette und Butter*



Warme Speisen

*Lammrücken mit Wirsinggemüse dazu Pariser Kartoffel
Gebratene Lachstranche an Safransauce mit Wildreis
Kalbsmedaillon mit hausgemachten Spätzle*



Dessert

*Verschiedene Mousse Variationen
Vanilleparfait mit heißen Schattenmorellen
Frischer Obstsalat*



Ab 25 Personen pro Person € 49,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Vegetarisches Buffet V

Kalte Speisen

*Auberginenmousse
Gemüseterrine mit Kräuterdip
Diverse Rohkostsalate nach Absprache
Vollwertbaguette mit Butter*

Warme Speisen

*Gemüsecremesuppe
Vegetarisch gefüllte Chinakohlroulade, Reis und Tomatensoße
Grünkernauflauf mit Schnittlauchsoße
Gemüsekuchen an Karottensoße*

Dessert

*Weißes Mousse au chocolat
Frischer Obstsalat mit Schlagsahne*

Ab 25 Personen pro Person € 24,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Hochzeitsbuffet VI

Kalte Speisen

*Entenleberterrine mit Preiselbeerschaum
Tomatenplatte mit Mozzarella
Eingelegte marinierte Gemüsespießchen
Gefüllte Champignons
Salatbuffet
Fischplatte mit diversen Fischen und Dip
Geflügelplatte mit gerauchter und gebratener Hähnchenbrust und
frischer Ananas
Ciabatta, Baguette*



Warme Speisen

*Hochzeitssuppe
Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Schweinefilet mit Champignonrahm
Spätzle, Kartoffelgratin, Pommes-Macaire
Gemüse der Saison*



Dessert

*Joghurt-Limonencreme
Marmorierte Mousse au chocolat*



Ab 25 Personen pro Person € 44,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Nationale & Internationale Buffets

Bayrisches Buffet I

Kalte Speisen

*Geräucherter Bachsaibling mit Sahnemeerrettich
Bayrischer Hirschrücken mit Cumberlandsoße
Bayrische Aufschnittplatte reich garniert
Grobes Mett mit eingelegtem Sauergemüse
Käseplatte mit Obatzda
Kartoffelsalat, Rettichsalat, Walldorfsalat, Krautsalat und Blattsalate
Reichliche Brotauswahl mit Butter*

Warme Speisen

*Backleberkäse mit Hausmacher Senf und Brezeln
Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck
Saftiger Schinken mit Wammerlkraut und Klöße*

Dessert

*Münchner Apfelstrudel mit Vanillesoße
Bayrische Creme auf frischen Früchten*

Ab 25 Personen pro Person € 23,00

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Griechisches Buffet II

Kalte Speisen

*Griechischer Bauernsalat
Gebratenes Gemüse süß-sauer eingelegt
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Feta
Krautsalat und Fladenbrot
Eingelegte Oliven, Tomaten, Schafskäse und Peperoni*

Warme Speisen

*Gyros mit Tzatziki
Gemüsereis, Zucchini-puffer und Pita-Brote*

Dessert

*Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen
Honig-Mandelkuchen
Saisonobst*

Ab 25 Personen pro Person € 21,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Italienisches Buffet III

Kalte Speisen

*Salat von Meeresfrüchten
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Gebratene eingelegte Zucchini, Aubergine und Paprika
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Ciabatta*

Warme Speisen

*Zweierlei Pasta mit Gemüsekäsesahnesoße und Bolognese
Hähnchenbrustfilet „Piccata“ mit fruchtiger Tomatensoße und Spaghetti*

Dessert

*Tiramisu
Panna Cotta*

Ab 25 Personen pro Person € 24,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Kurpfälzer Buffet IV

Kalte Speisen

*Bunt gemischte Platten mit Schwartenmagen, Pfälzer Leberwurst
und Kartoffelwurst
Pflücksalate der Saison mit Dressing
Ochsenmaulsalat, Krautsalat und Kartoffelsalat
Brot und Senf*

Warme Speisen

*Kartoffelsuppe
Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelbrei
Gebratener Pfälzer Saumagen mit Bratkartoffeln
Schweinekrustenbraten mit Rotkraut und Serviettenknödel*

Dessert

*Apfelweincreme mit Apfelstücken
Käsespezialitäten mit Trauben und Brot*

Ab 25 Personen pro Person € 23,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Badisch-Schwäbisches Buffet V

Kalte Speisen

*Geräucherte Bachforellenfilets mit Sahnemeerrettich
Schwarzwälder Schinkenplatte
Kirschwassersalami bunt garniert
Salate der Saison
Baguette und Butter*

Warme Speisen

*Grünkerncremesuppe
Rheinzander in Schnittlauchsahnesoße mit in Butter
geschwenkten Kartoffeln
Schweinemedailon in Champignonsoße und handgemachten Spätzle
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze*

Dessert

*Feine Schokoladencreme mit pochierter Rotweibirne
Weincreme mit frischen Früchten*

Ab 25 Personen Preis pro Person € 29,50

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Suppen

- | | |
|---|---------------------|
| ○ <i>Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</i> | <i>Port. 5,50 €</i> |
| ○ <i>Kartoffelsuppe mit Schlagrahm</i> | <i>Port. 5,50 €</i> |
| ○ <i>Tomatencremesuppe</i> | <i>Port. 5,50 €</i> |
| ○ <i>Klare Gemüsesuppe mit Flädle</i> | <i>Port. 5,50 €</i> |
| ○ <i>Knoblauchrahmsuppe</i> | <i>Port. 5,50 €</i> |
| ○ <i>Kürbiscremesuppe</i> | <i>Port. 5,50 €</i> |
| ○ <i>Grünkerncremesuppe</i> | <i>Port. 5,50 €</i> |
| ○ <i>Karottencremesuppe</i> | <i>Port. 5,50 €</i> |
| ○ <i>Selleriecremesuppe</i> | <i>Port. 5,50 €</i> |
| ○ <i>Klare Brühen mit Einlage z. B. Grießklößchen</i> | <i>Port. 5,50 €</i> |
| ○ <i>Pilzrahmsüppchen</i> | <i>Port. 5,50 €</i> |

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Eintöpfe

- | | |
|---|---------------------|
| ○ <i>Linseneintopf mit Speck und Gemüse</i> | <i>Port. 7,50 €</i> |
| ○ <i>Bunter weißer Bohneneintopf</i> | <i>Port. 7,50 €</i> |
| ○ <i>Kartoffeleintopf</i> | <i>Port. 7,50 €</i> |
| ○ <i>Erbseneintopf</i> | <i>Port. 7,50 €</i> |
| ○ <i>Hühnereintopf</i> | <i>Port. 7,50 €</i> |
| ○ <i>Gemüseintopf mit Fleisch</i> | <i>Port. 7,50 €</i> |
| ○ <i>Gulaschsuppe</i> | <i>Port. 8,50 €</i> |

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Desserts

Dessert warm

- *Kaiserschmarren mit Puderzucker* *Port. 5,50 €*
- *Crepes mit Orangensoße* *Port. 5,50 €*
- *Quarkknödel mit Fruchtsoße* *Port. 5,50 €*
- *Warme Grießschnitte mit Pflaumen* *Port. 5,50 €*
- *Schokoladensoufflé* *Port. 5,50 €*
- *Apfelstrudel mit Vanillesoße* *Port. 5,50 €*
- *Topfen mit frischer Mango* *Port. 5,50 €*
- *Marillenknödel mit Fruchtgrütze* *Port. 5,50 €*

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Dessert kalt

- | | | |
|---|-------|--------|
| ○ <i>Verschiedene Rührkuchen</i> | St. | 2,10 € |
| ○ <i>Verschiedene Sahnetorten</i> | St. | 2,50 € |
| ○ <i>Verschiedene Kuchen (Apfelkuchen, Obstkuchen usw.)</i> | St. | 2,10 € |
| ○ <i>Tiramisu</i> | Port. | 6,50 € |
| ○ <i>Nusskrokantparfait</i> | Port. | 6,50 € |
| ○ <i>Vanilleparfait</i> | Port. | 6,50 € |
| ○ <i>Mousse von weißer Schokolade</i> | Port. | 6,50 € |
| ○ <i>Mousse von brauner Schokolade</i> | Port. | 6,50 € |
| ○ <i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i> | Port. | 6,50 € |
| ○ <i>Bayrische Creme</i> | Port. | 6,50 € |
| ○ <i>Fruchtcreme</i> | Port. | 6,50 € |
| ○ <i>Buttermilchterrinen mit Fruchtsoße</i> | Port. | 6,50 € |
| ○ <i>Frischer Obstsalat mit Mandelblättchen</i> | Port. | 6,50 € |
| ○ <i>Hausgemachtes Eis mit Sahne</i> | Port. | 6,50 € |

Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

Canapes, Sandwiches, Cocktailhappen und Imbiss

Canapes

- | | | |
|--|-----|--------|
| ○ <i>mit Räucherlachs</i> | St. | 3,50 € |
| ○ <i>mit Graved Lachs</i> | St. | 3,50 € |
| ○ <i>mit Shrimpscocktail</i> | St. | 3,00 € |
| ○ <i>mit Salami</i> | St. | 3,00 € |
| ○ <i>mit gekochtem Schinken</i>
€ | St. | 3,00 |
| ○ <i>mit rohem Schinken</i> | St. | 3,50 € |
| ○ <i>mit gebratenem Schweinefilet</i> | St. | 3,00 € |
| ○ <i>mit gebratener Hähnchenbrust</i> | St. | 3,50 € |
| ○ <i>mit verschiedenen Käsevariationen</i> | St. | 3,50 € |
| ○ <i>mit verschiedener Aufschnittwurst</i> | St. | 2,50 € |