

Willkommen
im



Für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen
ausreichend Platz und hessisches Brauhaus-Ambiente
im „Großen Saal“, in der „Alten Scheune“, im Biergarten und im urigen
Brauereiausschank.

Wir servieren Ihnen gerne Menüs und Buffets - von Traditionell bis Modern.
Frisch für Sie vor Ort gekocht, unsere Interpretation von moderner
Brauhausküche.

Sie haben andere Vorstellungen?
Sprechen Sie uns an. Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche

Familie Hanke und das Team im Grohe

Inhalt

Brauereiführungen & Biertastings	Seite 3
Empfang und Aperitif im Grohe	Seite 4
Buffets im Brauhaus	Seiten 5 - 7
Menüs	Seiten 7 - 11
Grillen im Biergarten	Seiten 12 - 14
Spargelessen	Seite 15
Weihnachten im Grohe	Seiten 16 - 20



Brauereiführungen und Biertastings

Lust auf eine Führung durch die heiligen Hallen unseres Braumeisters Stefan Goschier?

Ab 10 Personen bieten wir Ihnen unterhaltsame Führungen durch die ehrwürdige Grohe Brauerei an - mit einem anschließendem Besuch unseres Gasthauses. Sie haben die Wahl:

Führung „Basic“ - Inklusive Führung durch den Braumeister, 1 Liter Bier pro Person - aus dem Holzfass zum selbst zapfen und dem „Langen Schorsch“ - ein großes Hacksteak mit Bierzwiebeln und Krautsalat im Weizenbaguette- serviert mit Grohe Bratkartoffeln

Pro Person € 18,00

Führung „Malzhunger“ - Inklusive Führung durch den Braumeister, 1 Liter Bier pro Person - aus dem Holzfass zum selbst zapfen, 1 Apfelschnaps pro Person und einer großen kalt-warmen Brotzeit

Pro Person € 22,00

Führung „Hopfenlust“ - Inklusive Führung durch die Brauerei, danach Darmstädter Biertasting mit dem Bier-Sommelier mit 5 Mini-Bieren, Schnitzelbuffet mit Grie Soß, Kochkäs und Pilzrahmsauce mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat - dazu 1Liter Bier pro Person - aus dem Holzfass zum selbst zapfen (Bei Gruppen unter 20 Personen Buffet serviert als Plattenservice)

Pro Person € 32,00



Tasting „Grohe traditionell“ - Probieren Sie sich durch die traditionellen und auch modernen Biere unserer Kult-Brauerei. Unser Bier-Sommelier serviert Ihnen 5 kleine Biere (0,1l) und erzählt Ihnen etwas über die Herstellung, die Zutaten, die Geschichte der Bierstile und natürlich über die Brauerei selbst. Mindestteilnehmer 10 Personen

Pro Person € 7,50

Tasting „Darmstädter Bierlust“ - Für die Wissens- und Bierdurstigen und für echte Darmstädter Lokalpatrioten! 3 Grohe Biere, 3 Braustübl Biere (je 0,1l) - witzig vorgestellt und erklärt. Und nach dem Tasting pro Person 1 Liter Grohe Hell aus dem Holzfass und ein Rinder-Hüftsteak unter flüssigem Kochkäse mit Böhnchen und Grohe Bratkartoffeln. Mindestteilnehmer 10 Personen

Pro Person € 32,00

Tasting "Bier und Brotzeit" Unsere rustikale Bierprobe mit 5 Grohe Bieren (à 0,1l) und eine zünftige Brotzeit mit Wurst, Schinken, Grie Soß, Käse und kaltem Braten - und hinterher der obligatorische Verdauungsschnaps. Mindestteilnehmer 10 Personen

Pro Person € 16,50

Grohe Treffpunkt - Angebote zum Empfang

ab 10 Personen

Aperitifvorschläge:

Grohe Hell - Pfiff 0,1l € 1,50

Grohe Saisonbier nach Lust des Braumeisters - 0,1l € 1,50

Glas Sekt mit oder ohne Orangensaft € 3,50

Braumeister Mojito - Grohe Weizenbier mit Rum,

Minze und Rohrzucker 0,3l - € 4,80

Bier Royal - Grohe Hell mit Orangelimonade und Campari 0,3l - € 4,80

Spiced Beer - Grohe Hell mit Spicy Ginger, Limonade und Gurke 0,3l - € 4,80

Kleinigkeiten zum Empfang:

Darmstädter scharfe Biernüsse - je Glas € 3,50

Kleiner Kochkäs mit Laugencroutons je Glas € 2,50

Handkäs Tatar mit rotem Zwiebelkompott auf Crostini je € 2,20

Mini-Grindkopp mit Bierzwiebeln je € 3,00

Brauhaus Mini-Currywurst vom Ochsen je € 2,00

Mini Leberkäs-Semmel mit Gewürzgurke je € 1,90

Knusprige Brotstange mit feinem Landschinken je € 1,20

Matjes-Häckerle mit frischem Dill auf Bauernbrot je Stück € 2,20

Heiße Weißwurst mit Laugenkonfekt je Stück € 2,10

Ganzer Flammkuchen nach Wahl - auf 8 Stücke geschnitten € 8,50

(Allergene auf Anfrage)



Das Darmstädter Buffet

Ab 20 Personen

Weiterstädter Bauernbrot und Butter

Hausgemachte „Grie Soß mit gekochten Landeiern

Bunte Schinkenvariation - roh und gekocht - auf gegrilltem Gemüse

Heißer Zwiebelkuchen

* * *

Ochsen-Tafelspitz in Bergsträsser Rotweinsauce

Geschmorter Schweinekamm mit Grohe Märzenbutter

Vegetarische Krautschupfnudeln mit Käse

Bratkartoffeln

Semmelknödel auf Rahmwirsing

* * *

Grießpudding mit eingeweckten Kirschen

Saisonale Fruchtauswahl

Gebackene Apfelringe in Zimt-Zucker

Pro Person € 33,00

Allergene enthalten: A4, A3, C, D, F, G, K



Das Schnitzel-Bufferet

Ab 20 Personen

Weiterstädter Bauernbrot und Butter

Bunte Salatvariation mit

3 angemachten, 3 Gourmet- und 3 Rohkostsalaten sowie Blattsalat mit Grohe Kartoffeldressing

Cremige Petersilienwurzelsuppe

Knusprig gebratene panierte Schweineschnitzel

dazu eine Auswahl Toppings:

Vegetarische Pilz-Gemüsesauce, hausgemachter Kochkäse, Pfefferjus und Zigeunersauce

Vegetarische Gemüse-Tagliatelle mit Tomatensugo

Butterspätzle mit gehackten Kräutern und geriebenem Käse

Bratkartoffeln

Frischer Fruchtsalat

Topfen-Mousse mit Kakao und Zimt

6

Pro Person € 29,00

Allergene enthalten: A1, A3, A4, C, D, F, G, K



Braukessel Buffet

Ab 20 Personen

Weiterstädter Bauernbrot & Laugenbrezeln serviert mit Butter

3erlei Weckglas-Salate nach Wahl des Küchenchefs

Hausgemachter Kochkäs, eingelegter Handkäs und Spundekäs

Mit „Musik“, Radieschen und roten Zwiebelringen

* * *

Geräucherter Prager Schinken auf Wurzelgemüse und Bratensauce

Hühnerbrüstchen unter der Nusskruste

Vegetarische kleine Kartoffelknödel im Pilzragoût

Knusprige Bratkartoffeln

Saisongemüse

* * *

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Große Obstvariation

Pro Person € 28,00

Allergene enthalten: A1, A3, A4, C, D, F, G, K



Halb und Halb

Ab 20 Personen

Bunter Flammkuchenmix

- serviert -

Anschliessend vom Buffet:

Bunte Salatvariation mit 3 angemachten, 3 Gourmet und 3 Rohkostsalaten

Rosa gebratenes Roastbeef - am Buffet tranchiert

Dazu feurig-cremige Pfeffersauce

Schweinelendchen auf Rahm- Meerrettichkraut

Gratinierte vegetarische Lauchröllchen mit Ziegenkäse

Buttertagliatelle

Pellkartoffeln und Grie Soß

Kleine Dessertvariation von 5 Leckereien - serviert -

Pro Person € 41,00

Allergene A3, C, D, E, F, G, I, K

**Menü „Hell & Lecker“
- das Traditionelle -**

Ab 10 Personen

Umstädter Pilzrahmsuppe
Mit Croutons und Kräutern

* * *

Zarter Rinderbraten in Burgundersauce
Grie-Soß-Rübchen und Bratkartoffeln

* * *

Gebackene Apfelinge in Vanillesauce

Pro Person € 23,00

9

Allergene enthalten: A1, A3, C, D, F, G, I3, K



Menü „Hefig & Kräftig“

- Das Neue -

Heißgeräucherter Lachs

auf süß-saurem Lauch

Gegrillte Poulardenbrust im Bierlack

Bayerisch-Kraut und Kräuterspätzle

Mousse von der Blockschokolade

Eingelegte Birnenspalten

Pro Person € 27,00

Allergene enthalten: A1,A3, C, F, K, M

10



Menü „Hopfig & Würzig“

- das Elegante -

Geschmorte braune Champignons
im dünnen Pfannkuchlein
und Bergkäsespäne

* * *

Roastbeef vom Weideochsen am Stück gebraten
Pfeffer-Rahmsauce und Sellerie-Kartoffelpüree

* * *

Rum-Pflaumen-Kompott
mit Vanilleeis und gerösteten Mandeln

pro Person € 31,00

11

Allergene enthalten: A1, A3, C, F, G, I3, K



Menü „Malzig & Satt“

- das Mächtige -

Knackiger bunter Salat im Kartoffeldressing

Mit Shrimps und Gartenkresse

Serviert mit Knoblauchbaguette

* * *

Krustenbraten vom Landschwein mit Bierschmorzwiebeln

Butterböhnchen und Brau-Gersten-Risotto

* * *

Topfenstrudel mit frischen Früchten

und warmer Schokoladensauce

12

Pro Person € 31,00

Allergene enthalten: A1, A3, C, D, E, F, K



Grillparties im Zentrum Darmstadts

ab 20 Personen

Ein lauer Sommerabend, ein Blick über die Dächer Darmstadts, der Großstadtlärm ganz weit weg – ein heißer Grill im lauschigen Biergarten. Genießen Sie exklusive Grillveranstaltungen auf dem Gelände unseres Brauhauses. * * *

Grillparty – „American Style“

6 kleine Salatkompositionen – serviert in Weckgläsern-

vom Cole Slaw zum Waldorfsalat

Corn on the cob – Maiskolben mit gesalzener Butter

Kartoffel-Wedges mit Sour cream

Baguette-Sandwiches mit Pastrami und grünem Salat

* * *

“Pulled Pork” – frisch geräuchert aus dem Grohe Smoker

Grobe Bratwürste mit geschmorten Zwiebeln

Frittierte “Meatballs” mit Chili und 2 Dips

Dazu servieren wir eine vegetarische Reis-Jambalaya und gebratenes Gemüse

* * *

Schokoladen Brownies mit Vanilleeis – serviert -

Pro Person € 35,00

Allergene enthalten: A1, A3, C, D, F, G, K



Grillparty „Traditionell“

Großes Salatbuffet mit 3 angemachten, 3 Rohkost- und 3 Gourmetsalaten
Hessisch Tradition mit eingelegtem Handkäs, hausgemachtem Kochkäs & Grieß Soß mit gekochten Eiern

Bunte Brot- und Brezelvariation mit Quark und Butter

Gegrillte Kammsteaks aus der Senf-Biermarinade

Odenwälder Bratwurst

Darmstädter Grindkopp - frisch aus dem Smoker

Schafskäse mit Liebstöckl in der Folie

Knusprige Bratkartoffeln

Dazu eine Auswahl von 3 Saucen

Gebackene Apfelfringe und Vanillesauce

Saisonales Obst

Pro Person € 28,00

Allergene enthalten: A1, A3, A4, C, D, F, G, K

Grillparty „Leichtes Spiel“

Tomaten-Kräutersalat

Eingelegtes Grillgemüse mit Parmesan

Geeiste Tomaten-Gazpacho

Schinken und Salamivariation

Knuspriges Hühnchen aus dem Ofen

Gegrillte Rinder-Steakhüfte mit kräftigem bunten Pfeffer

Lachsfilet aus dem Buchenrauch

Ofenkartoffeln mit Hüttenkäse

Butterböhnchen

Große Schüssel bunter Salat mit Gurken, Möhrchen und Kernen sowie 2 Dressings

Exotische Fruchtplatte

Hausgemachter Schokoladenpudding

Eisvariation

Pro Person € 33,00

Allergene enthalten: A3, D, E, F, K

***bei schlechtem Wetter weichen wir mit Ihrer Grill-Veranstaltung in das Gebäude aus – bitte haben Sie Verständnis, daß dann nicht „Live“ gegrillt werden kann.

Spargelessen im Grohe

- Menü ab 10 Personen -

Bauernspargel-Salat mit Radieschen, Winzerschinken und gehacktem Ei

Cremige Spargelcremesuppe mit frischem Kerbel

Portion Arheilger Spargel mit hausgemachter Hollandaise, brauner Butter und Neuen
Kartoffeln

Dazu wahlweise

Knuspriges Schweinsschnitzel

Oder

Tranchen vom Rumpsteak

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne

Pro Person € 29,90

16

Allergene enthalten: A3, C, D, F, G, K



Starkbier – Gans lecker!

Unser Sonderprogramm zum Beginn der Wintersaison



Das traditionelle Martini-Gansessen einmal anders!

Laugnbrezel mit Gänseschmalz

3 Starkbiere (3x 0,3l) – moderiert vom Bier-Sommelier

Eine große Portion ofenfrischer Gänsebraten
mit reichlich Sauce, Maronen, Punschrotkohl und Klößen

Ein heißer Bratapfel mit Marzipan und Vanilleeis

und natürlich ein kräftiger Verdauungsschnaps hinterher.

Pro Person € 39,00

Allergene enthalten A1, A3, F, G, I1, I3, K

Unser Weihnachtsprogramm - November bis Januar

Weihnachtsmenüs

Urig & Gemütlich

Grohes Brotsalat mit Schloten und Tomate - im Bierglas serviert

* * *

Knuspriger Gänsebraten in Maronenjus

Hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

* * *

Nürnberger Elisen-Lebkuchenmousse

Mit karamellisierten Birnenspalten

18

Pro Person € 26,00

Allergene enthalten: A1, A3, A4, C, D, F, G, I1, I2, I3, K



Wild & Weihnachtlich

Knackiger Feldsalat im Kartoffeldressing

Mit heißen Speckcroutons

Cremige Maronensuppe mit Kokos

Und Curry-Popcorn

Saftiges Wildbraten in Portweinsauce

Geschmorte Kohlsprossen, Kräuterspätzle und Preiselbeerbirne

Whiskyparfait im Spekulatiusmantel und frische Früchte

Pro Person € 30,00

Allergene enthalten: A3, C, D, F, G, I, K

19



Elegant bei Kerzenschein

Überbackener Ziegenkäse mit Honig und frischen Feigen

Auf angemachtem Endiviensalat

Getrüffeltes Sellereschäumchen

Gebratene Umstädter Champignons

Roastbeef vom Weideochsen

-rosa im Ganzen gegart-

in Malzbierbutter

mit geschmortem Wirsing und Brezenknödel

Spekulatius-Schokoladenmousse mit eingelegten Orangen

Pro Person € 35,00

20

Allergene enthalten: A1, A3, C, F, G, I1, I2, I3, K



Weihnachtsbuffets

Feiern im Großen Saal im Herzen Darmstadts oder in der „Alten Scheune“

ab 20 Personen

Brauer- und Mälzerweihnacht

Bauernbrot und Brezeln mit Butter

* * *

Großes Salatbuffet mit 2 angemachten, 2 Gemüse und 2 Gourmetsalaten sowie ausgesuchten
Blattsalaten

* * *

Hausgemachter Kochkäse mit Musik & gewürzten Zwiebeln

Scharfer Rindertatar mit Gürkchen

* * *

Klare Hühnerbrühe mit geröstetem Koriander und Blattspinat

* * *

Bierbraten vom Schweinekamm in Bierjus

Gebratenes Zanderfilet auf Pilzen und Schlotten

Vegetarische Käsespätzle mit Buntem Sesam

Winterliches Gemüse mit Rotkohl, Wirsing und Rosenkohl

Rohe Klöße und Petersilienkartoffeln

* * *

Grießflammerie mit Zimtorangen

Saisonale Obstauswahl

Nusseis

Pro Person € 28,00

Allergene enthalten: A1, A3, A4, D, F, G, K



Grohe Brauhaus - Wild Taste! GmbH, Nieder Ramstädterstr. 3, 64283 Darmstadt

Grohe Wirts Lieblingsweihnacht

Bauernbrot und Brezeln mit Butter

* * *

Großes Salatbuffet mit 2 angemachten, 2 Gemüse und 2 Gourmetsalaten sowie ausgesuchten
Blattsalaten

* * *

„Grie Soß“ mit Schinken und gekochten Eiern

Rauchforelle im Blätterteigmantel

Carpaccio vom rosa Tafelspitz mit Apfel-Krenvinaigrette

* * *

Pfifferlingssuppe mit Croutons und Gartenkresse

* * *

Knusprige Gans auf Punschrotkohl und eigener Sauce

Ganzer Fjordlachs in Champagner-Senfsauce

Überbackene Zucchini mit scharfer Pepperonifüllung

Pfannengemüse

Kräuterkartoffeln und Brezelknödel

* * *

Vanillekipferlmousse mit Rumtopf

Amarettoparfait mit feinen Mandeln

Winterliche Obstvariation

Pro Person € 35,00

Allergene enthalten: A3, A4, C, D, F, G, I3, K

Gültig ab 24.12.2019

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter <https://www.grohe-bier.de/impressum.html>. Auf Wunsch senden wir Ihnen diese auch gerne zu.

Allergene A) Glutenhaltig 1 Gerste 2 Hafer 3 Weizen 4 Roggen B) Krebstiere C) Eier D) Senf E) Fische F) Milch / Milchprodukte G) Schwefeldioxid und Sulfite H) Sesamsaat I) Schalenfrüchte 1 Haselnüsse 2 Walnüsse 3 Mandeln 4 Cashew 5 Pistazie K) Sellerie L) Erdnüsse M) Sojabohne N) Weichtiere



Grohe Brauhaus - Wild Taste! GmbH, Nieder Ramstädterstr. 3, 64283 Darmstadt