



Ihre Veranstaltung 2019 im OLS Brauhaus

Geburtstag, Firmenevent, Hochzeit, Kegeltour, Sportverein, uvm...

Angebote gültig ab 1.1.2019 – ältere Angebote verlieren Ihre Gültigkeit

OLS Brauhaus Josef Herzog • Stau 25-27 • 26122 Oldenburg • Tel: 0441-350 18 204
www.ols-brauhaus.de • info@ols-brauhaus.de



OL^s Abendliches Brauhaus-Büffet 1

Lauchrahmsuppe



Schweinekrustenbraten mit OLs Lager-Bier-Sauce
tomatisierter Hähnchentopf
Pilzgemüse, Knackfrische Salate,
Bratkartoffeln aus der Gusspfanne, Reis, Schrumpelkartoffeln mit Biercreme
Bier-Treber-Brot und Dips
Vegetarische Spätzle-Gemüse-Soja-Pfanne



Vanillepudding mit heißen Zwetschgen

€ 23,50 pro Person

OL^s Abendliches Brauhaus-Büffet 2

Kohlrabi-Rahm-Suppe



OL^s hausgemachte Rinderrouladen
Snirtjebraten Ostfriesischer Art
Rotkohl, Knackfrische Salate, eingeweckter Kürbis
Bratkartoffeln aus der Gusspfanne, Salzkartoffeln, Schrumpelkartoffeln mit Biercreme
Bier-Treber-Brot und Dips
Vegetarische Spätzle-Gemüse-Soja-Pfanne



Schokoladenmousse mit Vanillesauce

€ 24,50 pro Person

OL^s deftiges Kartoffelbüffet

Kartoffelrahmsuppe



Bratkartoffeln aus der großen Gusspfanne, Schrumpelkartoffeln mit Biercreme
Bauernfrühstück aus der Pfanne
Speckbohnenpfanne
Dicke Bohnen in Rahm aus der Pfanne
Spießbraten mit Lagerbiersauce
Leberkäse mit süßem Senf
Matjesfilet mit Zwiebeln
Hausmacher Sülze mit Remouladensauce
Oma`s angemachter Bohnen- und Gurkensalat



Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 23,50 pro Person



OLs feinstes Menü (bis 25 Personen als Teller Menü serviert)

Roastbeef „kalt“ mit Bier-Treber-Brot und BBQ-Dip

*** **

Schweinefilet im ganzen gebraten mit geschmorten Champignons,
dazu Bratkartoffeln und Oma`s Bohnensalat

*** **

Panna Cotta mit heißen Kirschen

€ 19,50 pro Person

Mitternachtssnacks

Brezel, hausgebackenes Brot, Butter und Griebenschmalz

€ 6,50 pro Person

OLs Currywurst-Gulasch mit hauseigenem Bier-Treber-Baguette

€ 7,50 pro Person

Große Wurst- und Käseplatte mit Brot und Butter

€ 9,50 pro Person

OLs Kneipenabend

Brezel, hausgebackenes Brot, Butter und Griebenschmalz

€ 6,50 pro Person

deftige Gulaschsuppe mit hausgebackenem Brot

€ 5,50 pro Person



OLs deftiges Grillbüffet

OLs Bier-Bratwurst,
im leckeren OLS Lager eingelegte Schweinenackensteaks,
feurig marinierte Hähnchenbrust,
Steaks aus der Hüfte unseres besoffenen Rindviehs,
hausgemachter Kartoffelsalat, hausgemachter Nudelsalat,
Folienkartoffeln, Schrumpelkartoffeln mit Biercreme
frische Salatbar mit zweierlei Dressings
OLs Bier-Treber-Brot, Kräuterbutter, Ketchup, Senf
*** **

Vanillepudding mit heißen Zwetschgen

€ 23,50 pro Person

OLs Grill-Highlight

Rumpsteaks, Lammkoteletts,
Lachs im Ganzen, White Tiger Garnelen,
OLs Bierbratwurst,
Norddeutsche Schrumpelkartoffeln mit einer scharfen Biercreme
hausgemachter Kartoffelsalat und Nudelsalat, frische Salatbar,
kurz gegrilltes mariniertes Gemüse,
Folienkartoffel
OLs Bier-Treber-Brot, Kräuterbutter, Griebenschmalz
Aioli, Pfefferbutter, Fetacreme, Kräuterquark
*** **

Panna Cotta mit heißen Kirschen
Schokoladencreme mit Vanillesauce

€ 32,00 pro Person



Getränkepauschale

Getränkepauschale Klassisch (7 Stunden)

OLs Pilsener, Grand OLs Lager, India Pale Ale, Black Betty
Prosecco, Weisswein, Rotwein, Rosewein
Gerolsteiner Wasser, Coca-Cola, Fanta, Zitronenlimonade
Erdinger Alkoholfrei, Bitter Lemon, Tonic Water,
Cola-Light, Hagena Säfte, Leev, Lütts Direktsaft-Schorlen
Kaffee, Espresso

€ 23,50 pro Person

Erweiterte Spirituosenpauschale (7 Stunden)

Osler, Osengold, Osbärtle, Steile Wand,
Osenjäger, Osa Panther, Osa Bella, Hullmann Alter Korn
Havanna Club, Bombay Sapphire Gin
Holunder-Schokolade-Chili-Likör, White Frisian Milch-Karamell-Likör

+€ 11,00 pro Person

Jede angefangene Verlängerungsstunde berechnen wir pauschal mit € 180,00