

VERANSTALTUNGEN



DEIN ANSPRECHPARTNER:

Tjark ist für unsere Veranstaltungen verantwortlich und hilft dir bei der Planung deiner Veranstaltung.

Tjark Ites
t.ites@ols-brauhaus.de
0174-9374394

Wir haben zwei Räume für deine Veranstaltungen. Auf den nächsten Seiten findest du die Informationen zu den Räumlichkeiten, der Technik und dem Buffet.

BRAUWERKSTATT



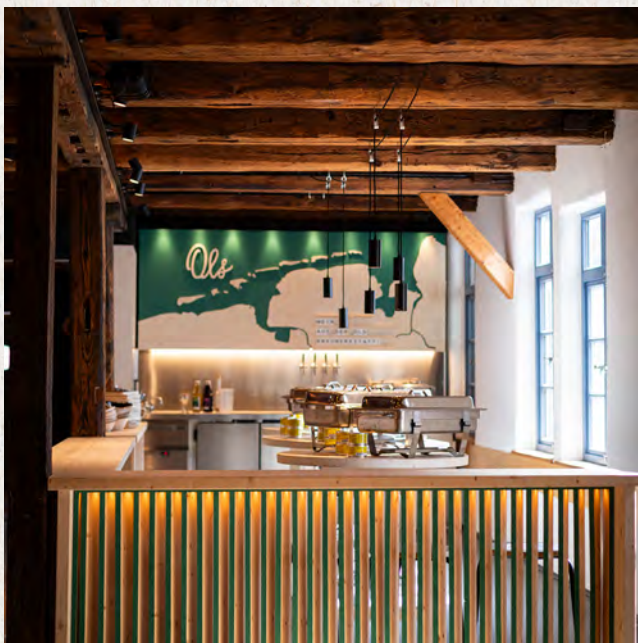
BRAUWERKSTATT

Direkt neben der Ols Brauerei im denkmalgeschützten Fachwerkhaus in der Rosenstraße befindet sich unsere Brauwerkstatt. Zwischen rustikalen Holzbalken, knarrenden Dielen und rauen Wänden lässt sich ein geselliger Abend in gemütlicher Atmosphäre verbringen. Aus der Brauwerkstatt kann man direkt unsere Biertanks sehen und bringt so ein einmaliges Ambiente. Die Brauwerkstatt ist fünf Minuten vom Oldenburger Bahnhof entfernt und der Hafen befindet sich in unmittelbarer Nähe. Ein ganz besonderer Ort für besondere Veranstaltungen.

Bis zu 90 Personen können sitzend bewirtet werden.

Veranstaltungs-Ende spätestens 03:00 Uhr.

Raummiete: 500,- €.



EMPFANG

Begrüßungsgetränk aus der Schubkarre

Ols Flaschenbiere und die Limonaden von Möwenherz liegen eisgekühlt in unserer Schubkarre bereit für das erste Getränk.
- 2,50 € pro Flasche (Ab 30 Personen) / In der Getränkepauschale Inklusive

Sektempfang

Sekt - Orangensaft - Wasser
- 45 min. 5,50 € pro Person
- 60 min. 7,50 € pro Person

Getränke nach Verbrauch

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet.
Ab Ladenschluss werden Personalkosten berechnet.

Glühwein Empfang (Oktober - März)

Roter Glühwein und heißer Apfelpunsch von einer Station zum Selberzapfen
- 45 min. 6,90 € pro Person
- 60 min. 8,90 € pro Person

Kleine Snacks zu Beginn auf den Tischen:

- Treberbrot mit Kräuterquark 3,90 € pro Person
- Bierknacker 2,50 € pro Person

GETRÄNKE PAUSCHALEN

Ab 20 Personen

Getränke

Ols Naturtrüb vom Fass, Ols Dunkel vom Fass, Ols Pilsener,
Ols Black Betty vom Fass,
Ols IPA vom Fass, Ols Nüchtern,
Hefeweizen, Alkoholfreies Hefeweizen

Limonaden von Möwenherz
Loona Mineralwasser feinperlig und naturelle

Rotwein, Weißwein, Sekt

Barik Brände:
Haselnuss, Marille, Waldhimbeere, Williams-Christ-Birne

6 Std. für 34,90 € pro Person

Jede weitere Stunde 6,90 € -

Für jede weitere Stunde werden min. 20 Personen berechnet.

Getränke-Upgrade

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Sekt

Springer - Cola, Havana - Cola, Korn - Cola, Wodka - Bitter Lemon, Gin-Tonic Water,
Whisky - Cola, Jägermeister, Korn, Ramazzotti,
Mühlenstedter Maracuja, Pfeffi

6 Std. für 39,90 € pro Person

Jede weitere Stunde 7,90 € -

Für jede weitere Stunde werden min. 20 Personen berechnet.



SPEISEN

BUFFET VARIATIONEN

Buffet 139,90 €

1 Vorspeise, 2 Hauptgänge, 2 Sättigungsbeilagen,
1 Gemüsebeilage, 1 Dessert

Buffet 242,90 €

2 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 2 Sättigungsbeilagen,
2 Gemüsebeilagen, 1 Dessert

Buffet 349,90 €

3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 3 Sättigungsbeilagen,
2 Gemüsebeilagen, 2 Dessert

VORSPEISEN

Suppen

- Bull Soup
- Tomatencrèmesuppe
- Kartoffelcrèmesuppe
- Broccolicrèmesuppe
- Hühner bouillon

*Zu allen Suppen servieren wir:
Treberbrot von der Landbäckerei
Diekhaus*

Salat & Mehr

- Salatbar
- Bierknacker
- Treberbrot mit Kräuterquark & Kräuterbutter

HAUPTGÄNGE

Schwein

- Saftiger Schweinebraten in Bier-Senfsauce
- Feine Schweinefleischstreifen dazu frische Champignons in rahmiger Sauce

Rind

- Pikant gewürztes Rindergulasch mit frischer Paprika
- Saftige Rindfleischröllchen mit Zwiebeln, Speck und Gurke dazu eine kräftige Rotweinsauce

Hähnchen

- Zart gebratene Hähnchenbrust in einer Rahmsauce mit verschiedenen Pilzen
- Marinierte Hähnchenoberkeule mit Speck und Zwiebeln, dazu eine kräftige Rotweinsauce

Kalb

- Sous Vide gegarte Kalbsbäckchen in Rahmsauce mit Tomaten und Schalotten

Vegan

BEILAGEN & DESSERT

Sättigungsbeilagen

Bratkartoffeln, Spätzle, Salzkartoffeln
Reibekuchen, Reis

Gemüsebeilagen

Wirsing in Rahm, Blattspinat,
Sauerkraut, Kaisergemüse

Dessert

- Mousse au Chocolate dunkel
- Mousse au Chocolate hell
- Rote Grütze mit Vanillesauce



SAISONALE SPEISEN

WEIHNACHTSZEIT

ERGÄNZEND ZU UNSERER BUFFET VARIATION VON OKTOBER BIS DEZEMBER

Vorspeise

- Kürbiscrèmesuppe
- Maronensuppe

Hauptgänge

- Konfierte Entenkeule
- Hirsschgulasch

Sättigungsbeilagen

- Kartoffelklöße

Gemüse

- Apfelrotkohl

OLDENBURGER GRÜNKOHL BUFFET

VON OKTOBER BIS MÄRZ

Bull Soup

Oldenburger Grünkohl
Vegetarischer Grünkohl

Salzkartoffeln

Kasseler
Kochwurst
Pinkel
vegetarische Pinkel

Rote Grütze & Schokoladenpudding
mit Vanillesauce

34,90 € pro Person



WEITERE VEREINBARUNGEN

Raummiete

Die Raummiete der jeweiligen Räumlichkeiten wird gleichzeitig als Anzahlung verwendet und dient nach Zahlungeingang als Reservierungsbestätigung.

Technik

Alle Räumlichkeiten haben eine fest installierte Musikanlage.
Zum Anschließen von Endgeräten stehen XLR Eingänge oder Klinkekabel zur Verfügung

LED Bar Sound to Light	45,90 €
Fernseher/Beamer	39,90 €

Weitere Technik nach Absprache!

Stornierung

Bei einer Stornierung Seiten des Veranstalters werden folgende Stornierungsgebühren in Rechnung gestellt:

21 Tage vor der Veranstaltung werden 25 % der bestellten Leistungen auf der Basis der vereinbarten Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.

14 Tage vor der Veranstaltung wird 50 % in Rechnung gestellt.

KINDER

Kinder bis einschließlich 6 Jahren sind frei.
Bei Kindern bis einschließlich 12 Jahren wird 1,- € pro Lebensjahr berechnet.