

VERANSTALTUNGEN



DEIN ANSPRECHPARTNER:

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

Frau Swenja Blechinger
0174-9374396
veranstaltung@ols-brauhaus.de

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

FESTWERK



FESTWERK

Unser Festwerk ist direkt am Ols Brauhaus am Hafen. Mit einem Blick auf den Oldenburger Hafen kann hier in gemütlicher Atmosphäre gefeiert werden. Das Liners im Brauhaus ist zentral gelegen und sehr gut zu erreichen. Hier können besonders gut Weihnachtsfeiern, Geburtstage in geselliger Runde oder Workshops veranstaltet werden.

Bis zu 55 Personen können sitzend bewirtet werden.

Veranstaltungs-Ende spätestens 03:00 Uhr.



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.



EMPfang

Begrüßungsgetränk aus der Schubkarre

Ols Flaschenbiere und die Softgetränke von Coca Cola liegen eisgekühlt in unserer Schubkarre bereit für das erste Getränk.
3,- € pro Flasche (Ab 30 Personen) / In der Getränkepauschale inklusive

Sektempfang

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

Getränke nach Verbrauch

Die Getränke werden bei einem Mindestumsatz von 150,- € pro Stunde nach Verbrauch berechnet. Sobald der Mindestumsatz unterschritten wird, beginnt der Service mit einem Soft-Closing.

Die Preise zu unseren Getränken finden sie in unserer [Getränkekarte](#)

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:

Brotvairation 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

Softgetränke von Coca Cola
Loona Mineralwasser feinperlig und naturelle

Rotwein, Weißwein, Sekt

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

Kaffee und Tee von der Station

6 Std. für 37,90 € pro Person

Jede weitere Stunde 6,90 € -

Für jede weitere Stunde werden min. 20 Personen berechnet. Max. 8 Stunden

Getränke-Upgrade

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry,

Springer - Cola, Havana - Cola, Korn - Cola, Wodka - Bitter Lemon,
Gin-Tonic Water, Whisky - Cola, Veterano - Cola,

Jägermeister, Korn, Ramazzotti,
Mackenstedter Maracuja, Pfeffi

6 Std. für 42,90 € pro Person

Jede weitere Stunde 7,90 € -

Für jede weitere Stunde werden min. 20 Personen berechnet. Max. 8 Stunden



SPEISEN - BUFFET

BUFFET VARIATIONEN

Buffet 1 41,90 €

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

Buffet 2 44,90 €

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

Buffet 3 49,90 €

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

VORSPEISEN

Suppen

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

*Zu allen Suppen servieren wir
Brot und Baguette*

Salat & Mehr

- Salatbar
- Bierknacker
- Brotvariation mit Kräuterquark & Kräuterbutter
- Antipasti-Mix (+1,- € p.P.)
- Pinsa Spinat Hirtenkäse & Elsässer Art (+1,- € p.P.)

HAUPTGÄNGE

Schwein

- Saftiger Schweinebraten in Bier-Senfsauce
- Schweineragout
- Feine Schweinefleischstreifen dazu frische Champignons in rahmiger Sauce
- Schweinemedallions in Orangen-Pfefferschmand

Rind

- Pikant gewürztes Rindergulasch mit frischer Paprika
- Saftige Rindfleischröllchen mit Zwiebeln, Speck und Gurke dazu eine kräftige Rotweinsauce (+1,5 - € p.P.)
- Ochsenbacke (+2,50 € p. P.)
- Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce

Hähnchen

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

Vegan

- Würzige Hackbällchen in fruchtigem Tomatensugo
- Chili sin Carne
- Gemüsecurry
- Vegane Bolognese
- Gemüselasagne

BEILAGEN & DESSERT

Sättigungsbeilagen

Bratkartoffeln, Spätzle, Salzkartoffeln
Reis, Kartoffelgratin

Gemüsebeilagen

Wirsing in Rahm, Blattspinat,
Sauerkraut, Kaisergemüse, Rotkohl, Rosenkohl,
Erbsen & Möhren, Speck-Bohnen

Dessert

- Mousse au Chocolate dunkel
- Mousse au Chocolate hell
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit Beerensauce (+1,- € p.P.)



SAISONALE SPEISEN

WINTERZEIT

ERGÄNZEND ZU UNSERER BUFFET VARIATION VON OKTOBER BIS FEBRUAR.

Vorspeise

- Kürbiscrèmesuppe
- Maronensuppe

Hauptgänge

- Konfierte Entenkeule (+1,50 € p.P.)
- Hirsschgulasch

Sättigungsbeilagen

- Kartoffelklöße

Gemüse

- Rotkohl
- Rosenkohl

Die Speiseauswahl kann zu Saisonbeginn noch abweichen.

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

Bei einer festen Terminbuchung wird eine Anzahlung in Höhe der Raummiete fällig. Nach der Veranstaltung wird der Betrag mit der Rechnungssumme verrechnet oder als Raummiete gewertet.

Räumlichkeit „Festwerk“

Mindestumsatz 1.500,- €. Ab einem gastronomischen Gesamtumsatz von 2.500,- € entfällt die Raummiete von 300,- €. Die Veranstaltung geht bis maximal 03:00 Uhr. Im Veranstaltungsraum können maximal 55 Personen sitzend bewirtet werden.

Räumlichkeit „Brauwerkstatt“

Mindestumsatz 2.500,- €. Ab einem gastronomischen Gesamtumsatz von 5000,- € entfällt die Raummiete von 500,- €. Die Veranstaltung geht bis maximal 03:00 Uhr. Im Veranstaltungsraum können maximal 90 Personen sitzend bewirtet werden.

Abrechnung

Speisen werden nach der angemeldeten Personenanzahl abgerechnet. Die finale Personenanzahl muss am letzten Arbeitstag 14 Tage vor der Veranstaltung übermittelt werden. Andernfalls wird die höchstgenannte Personenanzahl abgerechnet. Die Getränkepauschale wird nach tatsächlichen Personen berechnet, solange die Abweichung nicht größer als -10 % ist.

Kinder

Bis zum sechsten Lebensjahr sind Kinder kostenfrei. Ab dem sechsten Lebensjahr wird 1,- € pro Jahr fällig. Ab dem 16. Lebensjahr sind die Gäste Vollzahler.

Konfetti

Die Nutzung von Konfetti ist strengsten untersagt! Hierbei sind auch Luftballons mit Innenleben gemeint. Bei Zuwiderhandlung werden Extra-Reinigungskosten von bis zu 300,- € fällig.

Technik

Zum Anschließen von Endgeräten stehen XLR Eingänge oder Klinkenkabel zur Verfügung

Musikanlage	39,90 €
Fernseher/Beamer	39,90 €
LED Bar Sound to Light	29,90 €
Nebelmaschine und Lichteffect	29,90 €
Beide Lichteffecte zum Angebotspreis für 50,- €	

Weitere Technik nach Absprache!

Stornierung

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

21 Tage vor der Veranstaltung werden 50 % der bestellten Leistungen auf der Basis der vereinbarten Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.

14 Tage vor der Veranstaltung wird 75 % in Rechnung gestellt.

