



BREWDOG DOGTAP BERLIN

EVENT MENU

Buchbar für Gruppen ab 20 Personen
(alle Preise exkl. MwSt.)



Kontinentales Frühstücksbuffet

Wurst und Käse der Saison
Cornichons, Tomaten & Salatherzen
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Frischkäse und Kräuterquark
Marmelade & Schokoladencreme

Brot & Brötchenauswahl

Cerealien & Cornflakes
Frucht – und Naturjoghurt
Geschnittenes exotisches Obst
gebratene Würstchen & Speck
Spiegelei, Rührei (Natur oder mit Kräutern und Tomaten)

17 €/Person

Bei einer Gruppengröße bis 30 Personen werden die Eierspeisen a la carte angeboten.
Für Gruppen ab 30 Personen werden die Eierspeisen in Buffetform bereitgestellt.

Zusätzliche Frühstückskomponenten

Baked Beans **3€/Person**

Omelette **4€/Person**

Gravlax Egg Benedict **5€/Person**

Mini Croissants **2€/Person**

Plunder **3€/Person**



Kaffeepausen I

Vormittag "BrewDog Style"

Bagel mit luftgetrocknetem Schinken & Pesto-Frischkäse
Müsli & frischer Joghurt mit Waldbeeren
Blaubeeren & Buttermilch Pfannkuchen
Obstkorb

7€ Food /Person - 5 € Kaffee, Teeauswahl & Wasser/ Person

Vormittag "German Style"

Wurst & Käse der Saison
Frischkäse und Kräuterquark
Marmelade
Brot & Brötchenauswahl

7€ Food /Person - 5 € Kaffee, Teeauswahl & Wasser/ Person

Morning "European Style"

Baguette mit Brie & Tomaten-Feigen Marmelade
Mini Croissant & Marmelade
Spanische Tortilla mit Kartoffeln & Paprika
Obstsalat im Glas

7€ Food /Person - 5 € Kaffee, Teeauswahl & Wasser/ Person



Kaffeepausen II

Nachmittag "BrewDog Style"

Brownie & Blondie

Dunkle & Weiße Schokoladenkekse

Salziges Karamell-Milkshake & Oreo Kekse

7€ Food /Person - 5 € Kaffee, Teeauswahl & Wasser/ Person

Nachmittag "German Style"

Mini Berliner

Schwarzwälder Kirschkuchen

Baumkuchen

7€ Food /Person - 5 € Kaffee, Teeauswahl & Wasser/ Person

Nachmittag "European Style"

Blätterteig-Schnecken & Plunder

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Tiramisu

7€ Food /Person - 5 € Kaffee, Teeauswahl & Wasser/ Person

Zusätzliche Kaffeepausen-Komponenten

Geschnittene exotische Früchte **3 €/Person**

Müsliriegel **2 €/Person**

Brezel **3 €/Person**

Ciabatta mit Schinken oder Käse **3 €/Person**

Pizza "Auswahl von der reg. Speisekarte" **4 €/Person**



Lunch Menüs I

Verfügbar von 12 bis 15 Uhr

Lunch Menü "BrewDog Style"

Super Food Salat (8€)

Quinoa, Süßkartoffel, Vollkorn, Kürbiskerne, Feta, Balsamico & Elvis Juice Dressing

Buffalo Chicken Wings (12€)

Knusprige Buttermilch Chicken Wings, Hot Sauce & Honigglasur, Blauschimmelkäse-Dip
Maiskolben & Pommes

16€/Person

Lunch Menü "German Style"

Kartoffelcremesuppe mit Speck(6€)

serviert mit Brot von unseren Freunden von der "Bekarei"

Würstchen Trio (16€)

Bratwurst, Käse Krakauer & Merguez, Backkartoffeln mit Sour Cream & Zwiebeln
serviert mit Punk IPA Senf

18€/Person



Lunch Menüs II

Verfügbar von 12 bis 15 Uhr

Lunch Menü "European Style"

Kleiner Niçoise Salat (8€)

Salatherzen, Blattsalat, Gurke, Tomate, Grüne Bohnen, Rote Zwiebel
Ei, Oliven & Ciabatta

Saltim Bocca (16€)

Gelbes Paprikagemüse & Süßkartoffelpommes

20€/Person

Lunch Menü "Veggi"

Super Food Salat (8€)

Quinoa, Süßkartoffel, Vollkorn, Kürbiskerne, Feta, Balsamico & Elvis Juice Dressing

Buffalo Blumenkohl (12€)

Blumenkohl in Vagabond-Bierpanade, Hot Sauce & Sirup Glasur mit veganem Mayo Dip
Maiskolben & Pommes

16€/Person

Brotkorb mit Butter 3€/Person



Fingerfood

Finger Food Snackempfang

Vegetarische Mini Quiche mit getrockneten Tomaten **2,50€/Stk.**

Berliner Boulette mit Senf **3€/Stk.**

Pulled Pork & Blutwurst Frühlingsrolle mit BBQ Sauce **2,50€/Stk.**

Würstchen Rolle mit Merguez & Chipotle Mayo **2€/Stk.**

Bayrische Hackbraten Praline mit Brezel & süßem Senf **2,50€/Stk.**

Kartoffelrösti gefüllt mit Frischkäse & Tomaten **2,50€/Stk.**

Schokoladen Brownie Praline **2€/Stk.**

Oreo Keks mit Erdbeeren mit Schokoladenüberzug **2€/Stk.**

Apple Crumble mit gesalzenem Karamell **2€/Stk.**

Finger Food Packet

9 Sorten à 1 Stück/Person (Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte)

18€/Person

Snack Tischbuffet

Tortilla Chips mit Guacamole, Weißer & Roter Salsa

Laugenbällchen mit Brie-Sour Cream

Brotkorb serviert mit Butter!

8€/Person

Snacks Family Style

Tortilla Chips mit Guacamole, Weißer & Roter Salsa **5€/Person**

Laugenbällchen mit Brie-Sour Cream **5€/Person**

Brotkorb serviert mit Butter **5€/Person**



Flying Food Snacks

Marinierter Shrimp mit Frischkäse & Tobiko **4€/Stk.**

Geräucherte Entenbrust mit Waldorf Salat **3€/Stk.**

Lachstartar mit weißem & schwarzem Sesam **3€/Stk.**

Tomate, Mozzarella & Basilikum Crêpe Roulade **3€/Stk.**

Rinder-Carpaccio mit Schalotten-Bier-Marmelade **3€/Stk.**

Geschmorte Kurzrippe mit 'MOSH PIT' von Kartoffel und Meerrettich **4€/Stk.**

Buffalo Chicken mit Succotash Gemüse **4€/Stk.**

Blutwurst & Geräuchertes Schwein mit Apfel-Chutney **4€/Stk.**

Fish 'n' Chips mit Gurkensalat & Zitrone **4€/Stk.**

Portobello-Kartoffelrösti mit Jalapeño-Frischkäse **3€/Stk.**

Schokoladen-Tarte mit Ananas **3€/Stk.**

Vanille Panna Cotta mit Erdbeeren **3€/Stk.**

Apfelstrudel mit Punk IPA **3€/Stk.**

Blaubeer-Cheesecake **2,50€/Stk.**

Himbeer-Joghurt-Mousse mit Mürbeteig **3€/Stk.**

15 Sorten à 1 Stück/Person (Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte) **39€/Person**

9 Sorten à 1 Stück/Person (Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte) **25€/Person**



3-Gang-Dinner-Menüs I

Dinner Menü "BrewDog Style"

Pulled Pork & Blutwurst Frühlingsrolle (10€)

Karottensalat & BBQ Sauce

Fish 'n' Chips - Kabeljau in Bierpanade (18€)

Gurkensalat, Kartoffelstampf mit knusprigen Pommes & Remoulade

Vanille-Mousse & Oreo (6€)

Himbeere & Keks

28€/Person

Dinner Menü "German Style"

Berliner Boulette mit Punk IPA Senf (9€)

marinierte Kartoffeln, Gurkenschäum & Brotchips

Rinderroulade (18€)

Roulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Gewürzgurke, Senf,

Knödel & Rotkohl mit Clockwork Tangerine-Sauce

Apfelstrudel mit Punk IPA Apfel Sorbet (8€)

30€/Person



3-Gang-Dinner Menüs II

Dinner Menü "European Style"

Mediterraner Meeresfrüchtesalat (16€)

Shrimp, Oktopus, Rotbarbe - Limettensaft, Rote Zwiebel, Oliven, Paprika & Zucchini
mit Rucola & Ciabatta

Kaninchen geschmort mit roter und gelber Paprika(18€)

Speck, Wurzelgemüse & Bratkartoffelpüree

Tarte au Chocolat (8€)

Ananas, Kokosnuss & salziges Karamell Popcorn

32€/Person

Allergiker Menü - ohne Laktose, Gluten & Nüsse

Vegetarische Sommerrolle (9€)

Glasnudeln, Avocado, Gurke, Rote Paprika, Chili, Zwiebel

Quinoa Risotto mit veganem Käse (12€)

mediterranes Gemüse & Rucola

Sojamilch Kokosnuss Panna Cotta mit Erdbeeren (8€)

25€/Person

Brotkorb mit Butter 3€/Person



Buffets

Dinner Buffet "BrewDog Style"

Vorspeisen/Salat

Nduja Calabrese Salat mit Tomate, Feta & Balsamico Dressing

Superfood Salat mit Quinoa, Süßkartoffel, Vollkorn, Kürbiskerne,
Balsamico & Elvis Juice Dressing

Pastrami & Chipotle-Krautsalat mit Tomatensalat

Backkartoffel-Salat mit geräuchertem schottischem Lachs
Brotkorb mit Butter & Kräuterquark

Suppe

Erbensuppe mit Minz-Pesto

Croutons & knuspriger Speck

Hauptgang

Gebratenes Schottisches Lachsfilet

Kartoffel-Spinat-Ragout mit Senf-Sahnesauce

In Bier geschmortes Rind mit Chorizo

Wurzelgemüse & Drillinge

Vegetarischer "Sheppard's Pie"

Tempeh-Eintopf mit Kartoffelpüree & Cheddar

Dessert

Apple Crumble mit Punk IPA

Schokoladen-Minz-Mousse

Bananen- und Schokoladendessert mit salzigem Karamell

38€/Person



Buffets

Dinner Buffet "German Style"

Vorspeisen/Salat

Deutsche Wurst- & Käseplatte mit Gewürzgurken
Heringssalat mit Sour Cream-Sauce, Apfel & Gewürzgurke
Kartoffelsalat mit Berliner Boulette
Blattsalat mit Gurke, Tomate, Karotte & Grünen Bohnen
Deutscher Brotkorb mit Butter & Kräuterquark

Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Speck
Croutons & Petersilien Öl

Hauptgang

Rinderroulade in Clockwork Tangerine Sauce
Rotkohl & Kartoffelklöße
Zander mit Zitronenöl
Gurkengemüse & Kartoffeln in Dill-Senf-Sahnesauce
Käsespätzle
Bergkäse, Sahnesauce & Zwiebeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanille-Sauce
Schokolade & Birne – "Birne Helene"
Schwarzwälder Kirschkuchen
40€/Person



Buffets

Buffet "European Style"

Vorspeisen/Salat

Mediterraner Meeresfrüchtesalat- Limette, Rote Zwiebel, Oliven, Paprika & Zucchini
mit Rucola & Ciabatta Croutons

Tomate & Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto

Kleiner Niçoise Salat mit Gurke, Tomate, Grünen Bohnen, Roter Zwiebel, Ei & Oliven

Vitello Tonnato – dünnes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Sauce, Kapern & Limette

Brotkorb mit Butter

Suppe

Minestrone Milanese

Tomaten-Gemüse-Fond & Pasta

Hauptgang

Geröstetes Zitronenhähnchen

"Vichy Style" Karotten & Rosmarinkartoffeln

Saltim Bocca

Mais-Gemüse & Kalbsjus

Gemüse-Kartoffelgratin

Tomaten-Sahnesauce mit mediterranem Gemüse & Cheddar

Dessert

Tarte au Chocolat

Himbeer-Cheesecake

Tiramisu

42€/Person



BBQ Buffet

Salat

Kartoffelsalat mit Punk IPA Senf
Gegrilltes Gemüse mit hausgemachtem Pesto
Krautsalat mit hausgeräucherter Paprika
BBQ Sauce, Aioli, Ketchup, Punk IPA Senf

Brotauswahl

Berliner Brot, Ciabatta & Laugengebäck

Grill

Mariniertes Schweinenackensteak
Würzige Hähnchenkeulen
Bratwurst

Dessert Buffet

Blaubeer-Cheesecake
Apple Crumble mit Punk IPA
Geschnittene exotische Früchte

32€/Person



BBQ Buffet: Zusätzliche Komponenten

Salat

Niçoise Salat mit Gurke, Tomate, Grünen Bohnen, Roter Zwiebel, Ei & Oliven (5€/Person)

Caprese – Tomate, Mozzarella & Basilikum mit Balsamico Vinaigrette (4€/Person)

Mediterraner Meeresfrüchtesalat- Limette, Rote Zwiebel, Oliven, Paprika & Zucchini
(5€/Person)

Knuspriges Kräuterbutter-Ciabatta (3€/Person)

Grill

Mit Kräutern mariniertes Rib Eye Steak (9€/Person)

Mit Kräutern mariniertes Flank Steak (5€/Person)

Würziges Putensteak (4€/Person)

Merguez (3€/Person)

Käse-Krakauer (3€/Person)

Halloumi (2€/Person)

Dessert Buffet

Vanilleeis (3€/Person)

Kokosnuss Panna Cotta mit Erdbeeren (3€/Person)

Karamellisierte Ananas auf Eis (3€/Person)



Live Stations I

Taco

Mais-Tortilla gefüllt mit

Carnitas Pork, gebratenen Shrimps mit würziger Marinade
oder gebackenem Blumenkohl

Roter & Weißer Kohl

Rote & Weiße Salsa

7€/Person

Hausgemachte Pasta

Hausgemachte Tagliatelle mit

gegrillter Zucchini, geschmorter Paprika, geräucherter Tomate
Chorizo & luftgetrockneter Schinken

Rucola & Parmesan

7€/Person

Pulled Pork

Pulled Pork - Mini Brötchen von unseren Freunden @Bekarei

Louisiana Style – geräuchert, gebacken & geschmort mit BBQ Sauce

Salat & Toppings für den Pulled Pork Burger

Blattsalat, Tomate, Gurke, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln

Cheddar, BBQ Sauce

8€/Person

Mini Burger

Rinderburger - Mini Sesambrötchen von unseren Freunden @Bekarei

Salat & Toppings für den Rinderburger

Speck, Chorizo, Blattsalat, Tomate, Gurke, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln

Cheddar, BBQ Sauce

8€/Person



Live Stations II

Pizza

Hausgemachte Pizza

Toppings für die Pizza

Salami, Chorizo, Nduja, luftgetrockneter Schinken, Ziegenkäse, Tomate,
Mozzarella & Rucola

7€/Person

(500€ Equipmentgebühr pro Station)

Frühlingsrolle

Pulled Pork & Blutwurst Frühlingsrolle

Karottensalat & BBQ Sauce

Vegane Austernpilz Frühlingsrolle

Geräucherter Austernpilz, Zwiebeln, getrocknete Tomaten & BBQ Sauce

7€/Person

Leberkäs

Leberkäs-Laugenbrötchen

Salat & Toppings für den Leberkäs

Brie, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke, Süßer Senf-Remoulade

7€/Person

Die Live-Stationen können nur zusätzlich zu einem Buffet gebucht werden!



Mitternachtssnacks

Hausgemachte Currywurst mit Ciabatta
5€/Person

Mini Burger on a Stick
5€/Person

Chili Con Carne
4€/Person

Tempeh Chili (vegetarisch)
4€/Person

Käseauswahl
5€/Person



Getränke

(Auszug aus unserer Karte)

BIERE

*Lost Lager, 4,7% // 30 IBUs // Dry-hopped Pilsner	3,61 € / 0,3l
*Punk IPA, 5,6% // 40 IBUs // American IPA	3,61 € / 0,3l
*Dead Pony Club, 3,8% // 35 IBUs // Session Pale Ale	3,36 € / 0,3l
*5AM Saint, 5,0% // 35 IBUs // American Red Ale	3,61 € / 0,3l
*Elvice Juice, 6,5% // 60 IBUs // Grapefruit-infused IPA	5,46 € / 0,3l
*Punk AF, 0,5% // 35 IBUs // alkoholfreies IPA	2,52 € / 0,3l

WEINE

Weißwein

Grauer Burgunder, Gengenbach, 13.0%, Baden	22,69 € / 0,75l
Sauvignon Blanc, Studier, 12.5%, Pfalz	27,73 € / 0,75l

Rotwein

Luccarelli Rosso, Farnese, 13.0%, Puglia, Italy	22,69 € / 0,75l
Spätburgunder Uelversheim, Kissinger, 13.5%, Reihessen	27,73 € / 0,75l

Rosé

Spätburgunder Rose, Gengenbach, 12.5%, Baden	22,69 € / 0,75l
--	-----------------

Schaumwein

Johann Baptist Dietrich Riesling Sekt, Drathen, 12.0%, Mosel	25,21 € / 0,75l
Crémant de Loire Brut Excellence, Bouvet, 12.5%, Loire	37,82 € / 0,75l



Getränke

SOFTGETRÄNKE

Proviant Limonaden: verschiedene Sorten	2,52 € / 0,33l
Frisch gepresster Orangensaft	3,36 € / 0,2l

HEIßGETRÄNKE

Café Crema	2,18 €
Espresso	1,60 €
Cappuccino	2,69 €
Tea (Grün, Kräuter, Früchte, Schwarz)	2,44 €

GETRÄNKEPAUSCHALE I (gültig für 4 Stunden), inkl. 31,00 €/Person

- *Biere: Lost Lager, Punk IPA, SAM Saint, Punk AF
- *Rotwein: Luccarelli Rosso, Farnese; Puglia
- *Weißwein: Grauer Burgunder, Gengenbach, Baden
- *Softgetränke: Proviant Limonaden, Wasser
- *Heißgetränke: Filterkaffee, Teeauswahl

GETRÄNKEPAUSCHALE II (gültig für 4 Stunden), inkl. 51,00 €/Person

Auswahl der Getränkepauschale I sowie:

- * Vodka Lemon, 0,3l
- * Gin Tonic, 0,3l
- * Rum Cola, 0,3l

