



*Für schöne Abende!*

**BUFFETANGEBOTE IM BRAUHAUS HENIN**



# WILLKOMMEN IM BRAUHAUS HENIN

Wir freuen uns über Ihr Interesse das Brauhaus Henin zu besuchen. Im Folgenden informieren wir Sie über unser Haus und unsere Buffet-Angebote.



IHRE  
PERSÖNLICHEN  
ANSPRECHPARTNER



**Julien Schwalm**  
Serviceleitung

Telefon: 02381 7959531  
E-Mail: [js@haus-henin.de](mailto:js@haus-henin.de)



**Frederick Müller**  
Geschäftsführer

Telefon: 0176 83510006  
E-Mail: [gf@haus-henin.de](mailto:gf@haus-henin.de)



## ZUR GESCHICHTE

Das Brauhaus Henin ist heimisch im wohl ältesten Fachwerkgebäude der Stadt Hamm. Ein dendrochronologisches Gutachten ergab, dass das Haus aus dem Jahre 1516 stammt. Seit dem 4. März 1986 ist das Gebäude „Eylertstraße 15“ denkmalgeschützt.



Der dreigeschossige, vierachsige Fachwerkbau besitzt ein pfannengedecktes Walmdach und das zweite Obergeschoss kragt an der Traufseite über Knaggen vor. Im 18. Jahrhundert gehörte das Haus der Familie Auffmordt. Die Witwe des Albert Johann Auffmordt heiratete in zweiter Ehe 1790 den Wirt Wilhelm Möllenhoff (1757-1826). 1828 wurde das Haus als Verkaufsinserat im Westfälischen Anzeiger geschaltet, für 900 Taler erwarb Ludwig Scharnika das Haus und war von 1831 bis 1841 Eigentümer. Seinen Namen hat das Haus übrigens nach der Familie Henin erhalten, die das Haus 1853 kaufte.

Nach dreijähriger, aufwendiger Restaurierung zwischen 1986 und 1989 beinhaltet es wieder eine Gaststätte. Vom 11. November 1989 bis 1993 gab es im Henin die sogenannte Gasthausbrauerei Henin. Seit dem 01. Januar 2024 betreibt die Brauhaus Henin GmbH die Gastronomie im Herzen der Stadt Hamm.

## HENINER BUFFETS

Unsere Buffets sind ideal für größere Gesellschaften und bieten Ihnen eine Auswahl unserer beliebtesten Speisen.

Unser Küchenteam sorgt dafür, dass jedes Buffet frisch und liebevoll zubereitet wird, um Ihnen und Ihren Gästen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten.

**“Gerne ergänzen wir  
Ihr Buffet nach Ihren  
individuellen Vorstellungen”**

Unser freundliches Service-Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung und sorgt dafür, dass Ihr Buffet nachgefüllt wird.

Das Team vom Brauhaus Henin freut sich darauf, Ihren Besuch unvergesslich zu machen und Ihnen einen entspannten und genussvollen Abend in gemütlicher Atmosphäre zu bereiten.

Sprechen Sie uns gerne an, um Ihr individuelles Buffet zusammenzustellen!





### **HENINER GRILLBUFFET**

Schweinemedallions  
in Biersauce

kleine Rumpsteaks  
in Brauhaus-Jus

Hähnchenfilet  
in cremiger  
Champignon-Rahmsauce

*dazu servieren wir*

Pommes frites  
Rosmarin-Kartoffeln  
Sauerkraut  
Gemüse-Variation  
Salatvariation  
Brotkorb mit Dips

NUR 49,90 €  
PRO PERSON

### **HENINER HAUSBUFFET**

Rinderrouladen  
mit Portwein-Jus

Krustenbraten  
mit Brauhaus-Jus

Schweinefilet  
mit karamellisierten  
Champignons

*dazu servieren wir*

Pommes frites  
Bratkartoffeln  
Rotkohl  
Gemüse-Variation  
Salatvariation  
Brotkorb mit Dips

NUR 59,90 €  
PRO PERSON

### **HENINER SCHNITZELBUFFET**

Hähnchenschnitzel

Schweineschnitzel

*dazu erhalten Sie*

Jägersauce,  
Champignon-Rahmsauce  
und Paprika-Rahm-Sauce

*dazu servieren wir*

Pommes frites  
Rosmarin-Kartoffeln  
Sauerkraut  
Gemüse-Variation  
Salatvariation  
Brotkorb mit Dips

NUR 39,90 €  
PRO PERSON



# BUFFETKOMPONENTEN

## VORSPEISEN / BEILAGEN / DESSERTS

Sofern Sie ein individuelles Buffet nach Ihren Vorstellungen wünschen, können Sie dieses aus den folgenden Komponenten zusammenstellen.

### VORSPEISEN

Salatbuffet *Vie*  
mit diversen Dressings

Antipasti-Variation  
mediterrane Spezialitäten

Tomate-Mozzarella  
mit Basilikum-Pesto

Heniner Käseplatte *Vie*  
mit diversen Käsesorten

Kartoffel-Cremesuppe  
wahlweise mit Mettendchen

Rote-Beete-Carpaccio *Vie*  
auf Rucola mit Ziegenkäse

Westfälische Platte  
Wurst- und Käsespezialitäten

### BEILAGEN

Heniner Brotkorb *Vie*  
mit Kräuterbutter und Aioli

Gemüse-Ratatouille *Vie*  
aus der Pfanne

Gemüse-Variation *Vie*  
mit Käse überbacken

Schupfnudeln *Vie*  
in Paprika-Rahm-Sauce

Prinzessbohnen  
mit Speck

Gemüse-Reispfanne *Vie*  
verfeinert mit Butter

Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebeln

Rosmarin-Kartoffeln *Vie*  
aus der Pfanne

Kartoffelgratin *Vie*  
mit feinem Käse überbacken

Sauerkraut *Vie*  
mild-würzig

Rotkohl *Vie*  
fein abgeschmeckt

Kartoffelecken *Vie*  
mit zwei Dips nach Wahl

Kroketten *Vie*  
mit knuspriger Panade

Pommes frites *Vie*  
mit zwei Dips nach Wahl

Weitere Dessert-Optionen bieten wir Ihnen gerne auf Nachfrage an.

### DESSERTS

Käsekuchen  
mit cremiger Füllung

Schokoladenkuchen  
mit Schokoladen-Glasur

Kaiserschmarrn  
mit Puderzucker

Herrencreme  
nach Münsterländer Art

Joghurt-Waldfrucht-Dessert  
im Glas serviert

Mousse au Chocolat  
mit marinierten Beeren



# BUFFETKOMPONENTEN

## HAUPTSPEISEN

Zur jeweiligen Saison stehen Ihnen desweiteren köstliche Speisen mit Spargel, Pfifferlingen und Grünkohl zur Auswahl. Unser freundliches Service-Personal informiert Sie gerne.

### VOM RIND

Rinderfilet  
mit karamellisierten  
Champignons und Zwiebeln

Rinderbraten  
in Portwein-Jus

Rinderrouladen  
in Brauhaus-Jus

kleine Rumpsteaks  
mit Brauhaus-Jus



### VOM HÄHNCHEN

Hähnchengeschnetzeltes  
mit Schupfnudeln und  
Champignon-Rahmsauce

Hähnchenfilet  
überbacken mit Grana Padano

Hähnchenspieße  
mit Sweet-Chili-Sauce

Hähnchenmedaillons  
mit Champignon-Rahmsauce

### VOM SCHWEIN

Schweinemedaillons  
mit karamellisierten  
Champignons und Zwiebeln

Schweinemedaillons  
mit Calvados-Sauce

Schweinebraten  
in heller Sauce

Krustenbraten  
mit Brauhaus-Jus

Schweinefilet  
mit Pilz-Rahmsauce

### INFO

Nachdem Sie ein  
Buffet nach Ihren  
Vorstellungen  
zusammengestellt haben,  
teilen Sie uns dieses  
persönlich oder per E-Mail  
an [kontakt@haus-henin.de](mailto:kontakt@haus-henin.de)  
mit.

Anschließend nennen wir  
Ihnen einen Preis pro Person  
für das von Ihnen  
ausgewählte Buffet.

### VOM FISCH

Lachsfilet  
mit Zitronen-Dill-Sauce  
auf einer Gemüse-Variation

Lachsfilet  
mit Honig-Senf-Kruste

Zanderfilet  
mit Kartoffelkruste  
auf einer Gemüse-Variation

Lachsfilet  
mit Schupfnudeln  
in Käse-Sahne-Sauce



BRAUHAUS HENIN GMBH  
EYLERTSTRASSE 15 - 59065 HAMM  
[WWW.HAUS-HENIN.DE](http://WWW.HAUS-HENIN.DE)

VERTRETEN DURCH DIE GESCHÄFTSFÜHRER  
KLAUS OSIEWACZ, NATALIE OSIEWACZ, AARON OSIEWACZ, FREDERICK MÜLLER