



Brauerkumpaney zu Lüneburg

Ab 30 Personen

Brauerkumpaney je nach Teilnehmerzahl

pro Person 42,50–58,50 €

In Zusammenarbeit mit dem Lüneburger Stadtarchiv und dem Lüneburger Theater wurde der Ablauf für die »Brauerkumpaney zu Lüneburg« sorgfältig recherchiert. Daraus entstand das einzigartige Ess-Spektakel mit Zeremonienmeister, Assistentin, Marketenderinnen, Sängern und Musikanten – alle in historischen Kostümen.

Der zünftige Schmaus besteht aus sechs Gängen. Jeder Gang wird vom Zeremonienmeister angesagt und erklärt. Zuvor jedoch führt er »Tischvögte« und den »Braherrn« in ihr Amt ein. Sie haben die ehrenvolle Aufgabe, »strengstens« auf die Tischsitten, Riten und die gleichmäßige Verteilung der dargereichten Speisen und Getränke zu achten.

Dem Brauherrn, als Gastgeber, wird besonders »gehuldigt«. Erfüllen die Tischvögte ihre Pflichten zur Zufriedenheit des strengen Zeremonienmeisters, werden sie belohnt. Zwischen den Gängen, von liebeizenden Marketenderinnen unter Mitarbeit der Tischvögte serviert, erfreut »züchtiger und verwegener« Gesang die Herzen der »Brauerkumpaninnen und -kumpane«.

Speisenfolge

Claret, über Gewürz abgezogener Wein

Sauerteigbrot aus dem Ofen mit Apfel-Grieben-Schmalz

Pastinakensuppe mit Hennenstücken

Zwiebelkuchen

**Geschmorte Schweinerippe in großen Stücken,
übergossen mit Bier, dazu Pflaumen und Steckrüben**

Harzer mit Obst

Dazu Bier, Rotwein- und Weißwein

Apfelmost und Quellenwasser



Schuttenmahl zu Lüneburg

Ab 30 Personen

Schuttenmahl je nach Teilnehmerzahl pro Person 54,50–76,00 €

Beim »Schuttenmahl« sorgen ähnlich wie bei der »Brauerekumpaney« der Zeremonienmeister, seine Assistentin, Marketenderinnen, Sänger und Musikanten für das Gelingen. Dieser Ohren- und Gaumenschmaus hat neun Gänge und dauert ca. 3 1/2 Stunden.

Speisenfolge

**Claret, über Gewürz abgezogener Wein
Sauerteigbrot aus dem Ofen mit Apfel-Grieben-Schmalz
Kapaunenpastete mit Früchtesoße
Bussensuppe mit Pilzen und Schrot
Flussfisch mit Speck und Korinthen
Wilder Schweinebraten mit Kohlschmerlen und Pastinaken
Nusskäse
Mandeltorte
Confektkumme**

**Dazu Bier, Rotwein- und Weißwein
Apfelmost und Quellenwasser**