

## Suppen- und Eintopfgerichte

	Preis pro Liter
Tomaten-Basilikum-Cremesuppe	7.50 €
Rinderkraftbrühe (Hochzeitsuppe) mit Einlage	8.50 €
Möhren-Orangen-Cremesuppe mit Ingwer	8.00 €
Kürbiscremesuppe *	8.00 €
Spargelcremesuppe *	9.00 €
Käsecremesuppe mit Lauch oder Gehacktem	10.00 €
Steinpilz- oder Pfifferlings-Cremesuppe *	10.00 €
Kastaniencremesuppe*	11.50 €
Spargelintopf * mit Kartoffeln & Schinkenstreifen	9.50 €
Sommern Gemüse-Eintopf mit Fleischbällchen	8.50 €
Grünkohlentopf * mit Mettwurst	10.00 €
Erbsensuppeneintopf mit Fleischeinlage	7.00 €
Kräftige Gulaschsuppe mit Rindfleisch	9.00 €
Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen & Majoran	8.50 €
„Chili con Carne“ Bohneneintopf mit Rindfleisch	9.00 €
“Mullygatawny” Indische Currycremesuppe	
mit Mango, Apfel, Gemüse & KIKOK Huhnfleisch	9.00 €
Pikante Reitersuppe „süß-sauer“	
mit Gehacktem Paprika, Ananas und Champignons	8.50 €

**Pro Person wird ca. ½ Liter empfohlen.** \* saisonabhängig

## Canapés, bunt garniert, belegt mit:

	Preis pro Stück
gebeiztem Fjordlachs	2.10 €
geräuchertem Forellenfilet	2.10 €
gebratenen Hummerkrabben	2.80 €
verschiedenen Käsesorten und Camembert	1.70 €
Salami und andere Wurstsorten	1.70 €
westfälischem Knochenschinken	1.80 €

## Handschnittchen bunt garniert

belegt mit diversen Wurst- und Käsesorten	1.50 €
---	--------

## DAS KLEINGEDRUCKTE:

Alle Preise sind Nettopreise und verstehen sich zzgl. 7% gesetzlicher MwSt. Durch das Mitliefern von Geschirr und Besteck erhöht sich der Mehrwertsteuersatz auf 19%.

Leihutensilien sollten am nächsten Tag zurück gebracht werden. **BEI ABHOLUNG** entstehen zusätzliche Kosten!

**FREI-HAUS-LIEFERUNG** im Umkreis von 15 km, ab 200,-Euro Auftragswert!

## Wann und wo immer Sie Gäste empfangen ...

ob Firmen-Events, Meetings, Themenpartys, Hochzeiten, Barbecue, Geburtstage, Konfirmationen oder andere Feierlichkeiten - wir haben für alles die passende Lösung.

**Buffets** - stilvoll, traditionell, regional, länder- oder themenbezogen! Sie haben die Wünsche, wir haben die Anregungen – und natürlich individuelle Lösungen.

## Catering vom Feinsten

Wir zaubern Ihnen vom kalten bis zum warmen Buffet die verschiedensten Varianten von delikaten Menüs, raffinierten Häppchen und himmlischen Desserts.

Stellen Sie sich nach Ihren Wünschen ein eigenes Buffet aus Fleischgerichten, Fischvariationen oder vegetarischen Leckereien zusammen. Erleben Sie eine reichhaltige & exklusive Speisenauswahl und lassen Sie sich durch individuelle Kreationen aus unserer Küche in eine genussreiche Zeit verführen.

## Ohne Service kein Vergnügen ...

- das gilt natürlich erst recht für Ihren eigenen Event, den Ihre Gäste als rundum perfekt in Erinnerung behalten sollen. Wir unterstützen Sie gerne mit unserem gastronomie-erfahrenem Personal – vom Koch bis zum Barkeeper!

## Wir informieren und beraten Sie gerne!

Rufen Sie uns einfach an oder besuchen Sie uns in unserem **RESTAURANT LANDHAUS Bad Steinbeck**.

## Dessertauswahl

<b>Herrencreme</b> mit Rumsahne	3.50 €
<b>Nougat-Pralinencreme</b> mit Haselnusskrokant	3.90 €
<b>Mascarponecreme</b> mit Mango & Himbeerpüree	4.50 €
<b>Vanillecreme „Bellini“</b> mit Mango & Riesling-Zabaglione	4.50 €
<b>Stracciatellacreme</b> mit marinierten Grappa-Kirschen	4.50 €
<b>Warme Apfelgrütze</b> mit Zimtmouse	4.50 €
<b>Rote Beerengrütze</b> mit Bourbon-Vanillesauce	4.50 €
<b>Frische Erdbeeren</b> (Saison) mit Vanillecreme	4.90 €
<b>Obstsalat</b> mit Maraschino und Mandeln	4.90 €
<b>Tonkabohnen-„Panna cotta“</b> mit Holunderbeersauce	5.50 €
<b>Tiramisu</b> Mascarpone-Espresso-Dessert	5.50 €
<b>Mousse</b> von der dunklen Valrhona-Schokolade	5.50 €
<b>Käsebuffet</b> (50g pro Pers.) mit Früchten, Brot und Butter	5.50 €



ich weiß ein Haus  
im Grünen...

RESTAURANT · LANDHAUS  
**Bad Steinbeck**

**Bad 14 49509 Recke-Steinbeck**

**CATERING  
PARTYSERVICE  
EVENT-EQUIPMENT**



[www.landhaus-bad-steinbeck.de](http://www.landhaus-bad-steinbeck.de)

mail: [heiner.determeyer@bad-steinbeck.de](mailto:heiner.determeyer@bad-steinbeck.de)

fon: 05453 - 8280 fax: 05453 - 80417



## Vorspeisenbuffet „Landhaus Bad Steinbeck“

Räucherforellen-Parfait im Lachsmantel, Scampi auf Wasabimousse, Crêpesröllchen mit Spinat und gebratenem Lachs, Roastbeef an Mango-Ingwer-Chutney, Datteln im Speckmantel, Ziegenkäse auf Apfel-Traubensalat, Melone mit Knochenschinken, Tomaten-Oliven-Bruschetta, mariniertes Mittelmeergemüse, „Vitello tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischmayonnaise, Mozzarella & Kirschtomaten an Basilikum-Vinaigrette, Crêpesröllchen mit KIKOK Hähnchenfilet, Rucola & Sauerrahm, Bunter Sommersalat mit diversen Dressings, Fruchtiger Obst-Gemüse-Salat mit Schafskäse, Ofenfrisches Baguette, Ciabatta & Kräuterbutter

Preis ab 20 Personen 13.90 €

## Echt Partytauglich! Grillbuffet

### Vom großen Schwenkgrill

Steaks von der Rinderhüfte, Schweinerücken, KIKOK Hähnchenfilet, Grillschnecken und Bratwürstchen, dazu diverse Grillsaucen. Zusätzlich: Lachsfilet & Zanderfilet in Folie gegrillt

Zusätzlich: Lammrückenfilet, Rinderrückenfilet, Rehrückenfilet

**Aus großen Pfannen:** Rosmarinkartoffeln & mediterranes Gemüse

**Vom Salatbuffet:** Bunter Sommersalat mit diversen Dressings,

Fruchtiger Obst-Gemüse-Salat, Broccoli-Schinken-Salat,

Pellkartoffelsalat, Sellerie-Walnuss-Salat, Krautsalat,

mediterraner Nudelsalat mit Kirschtomaten & Frühlingzwiebeln

Preis pro Person: ab 20.00 €  
zzgl. Personalkosten

## Vier-Lasagne-Variationen

Lasagne mit jungem Blattspinat und Fjordlachs

Lasagne „Westfälisch“ mit Sauerkraut, Champignons & Schinken

Lasagne „Bolognese“

Lasagne „Vegetarisch“ mit mediterranen Gemüsen

Preis ab 20 Personen 10.00 €

## Viva España Paella „Valenciana“

**in großen Pfannen vor Ort zubereitet ...**

mit frischen Gemüsen, Geflügel, Kaninchen, Fisch & Meeresfrüchten.

Als alleiniges Hauptgericht.....11.50 € ab 30 Pers.

Als Beilage zum Buffet.....4.50 € ab 30 Pers.  
... zzgl. Personalkosten

## Warmes Buffet „Unser Renner“

„Steinbecker Spießbraten“ mit Kräutersauce, Hähnchengeschnetzeltes mit Curry-Früchte-Sauce, dazu Kartoffelgratin und Basmatireis.

**Wahlweise** dazu: Salatbuffet **oder** Gemüse der Saison

Preis ab 20 Personen 14.00 €

## Mediterranes Sommerbuffet

### Vorspeisen:

Tomaten-Crêpesröllchen mit Mozzarella & Basilikumpesto, Datteln im Speckmantel, Honigmelone mit Parmaschinken, Ziegenfrischkäseterrine im Möhrchen-Lauch-Mantel, Mozarellakäse mit Mango an Limonen-Vinaigrette, Räucherforellen-Parfait im Lachsmantel, Scampi auf Wasabimousse, Fruchtiger Salat mit Staudensellerie, Fenchel, Melone und Schafskäse, Sommersalat mit Rucola, Grana Padano & getrockneten Tomaten, Ofenfrisches Baguette, Chiabatta und Kräuterbutter

### Hauptgerichte:

Hähnchenbrustfilet mit frischen Pfifferlingen in Rieslingsauce,

Piccata vom Jungschweinfilet mit fruchtiger Waldbeer-Jus

Mediterranes Schmorgemüse, Cous Cous und Kartoffelgratin

**Dessert:** Tonkabohnen - „Panna cotta“ mit Holunderbeersauce,

Mousse au chocolat, Quarkspeise mit frischen Sommerfrüchten

Preis ab 20 Personen 28.90 €

## Herbstliches Buffet

**Vorspeisen:** Kürbis-Ingwer-Chutney mit Roastbeef

„Saltimbocca“ vom Taubenbrüstchen mit Schinken & Salbei,

Wildterrinen mit Cumberland sauce, Honigmelone mit Hirschschinken,

Datteln im Speckmantel, Mariniertes Gemüse,

Milder Ziegenkäse mit Rote Bete & Apfel-Trauben-Salat,

Herbstliche Salatvielfalt mit Trauben & Nüssen & Aceto-Linsen,

Ofenfrisches Baguette, Griebenschmalz & Feigen-Senf-Butter

### Hauptgerichte:

Hirschkalbsbraten mit Wacholderrahm, Birnen & Preiselbeeren,

Geschnetzeltes vom Hasen & Fasan mit Waldpilzen,

Apfel-Rotkohl, Pfannengemüse, Spätzle & Semmelknödel

**Dessert:** Zimtmouse und warme Beerengrütze mit Vanillesauce,

Nougat-Pralinencrème mit Haselnusskrokant

Preis ab 20 Personen 32.50 €

## Deftige Gerichte für zünftige Abende!

Jäger- und Zigeunerschnitzel.....10.90 €  
Schweine- und Rinderbraten.....10.90 €  
Gefüllter Jungschweinbraten  
mit Zwiebel, Aprikose oder Pflaume.....10.50 €

**dazu wahlweise Kartoffelbeilagen, Salat oder Gemüse**

Kasselerbraten, Mettwurst und frische Bratwurst

mit Grünkohl, und Bratkartoffeln..... 13.90 €

Geschmorte Schweinshaxe..... 8.50 €

Burgunderbraten..... 9.90 €

**dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree und geschmorte Zwiebeln.**

## Warme Menüs

Preise ab 20 Personen

„Piccata“ vom KIKOK Hähnchenbrustfilet

>in der Parmesan-Ei-Hülle gebraten<

mit Champignons in Rieslingsauce .....10.00 €

„Saltimbocca“ vom Jungschweinfilet

>im Schinken-Salbei-Mantel< mit fruchtiger Waldbeer-Jus....10.00 €

**KIKOK Hähnchenbrustfilet** mit Früchten in Curryrahm.....10.00 €

**DURO Schweinefilet** mit Champignons in Sauerrahmsauce..10.00 €

**Sauerbraten** „Rheinische Art“.....12.50 €

**Rinderroulade** mit Burgunder-Senfsauce .....10.50 €

**Rinderfiletgeschnetzeltes** „Züricher Art“

mit Champignons in Rahmsauce .....21.50 €

**Hirschkalbsbraten** mit Wacholderrahmsauce.....16.50 €

**Wildschweinbraten** in Rotweinsauce.....18.50 €

**Gänsebrust- und keule** an Aprikosen-Salbei-Sauce.....19.50 €

### Als Beilagen empfehlen wir Ihnen:

Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, Röstkartoffeln, Risotto

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelpüree, Gnocchi, Cous Cous

hausgemachte Spätzle, Kartoffelknödel, Semmelknödel.....2.50 €

Nudeln, Reis, Kartoffeln.....2.00 €

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings.....3.00 €

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise... ..3.50 €

Gemüse der Saison in Olivenöl geschmort .....3.50 €

Apfel-Rotkohl, Sauerkraut, Bayrisch Kümmelkraut.....3.00 €