

Vorspeisenbuffet „á la Bad Steinbeck“

Parfait von der Räucherforelle im Lachsmantel mit Wasabimousse
Rote Bete Mousse mit geräuchertem Forellenfilet
Pfannkuchenröllchen mit KIKOK Hähnchenfilet & Rucola
Roastbeef-Röllchen mit Sellerie-Walnuss-Salat
Datteln im Speckmantel gebraten
„Vitello tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischcreme & Kapern
Milder Ziegenkäse auf Mango-Ingwer-Chutney
Mariniertes Gemüse mit Oliven und getrockneten Tomaten
Fruchtiger Gemüse-Salat mit korsischem Schafskäse
Mozzarellakäse mit Kirschtomaten und frischer Mango
Ofenfrisches Baguette, Ciabatta und Dips

Preis ab 20 Personen 19.90 €

Grillbuffet „Echt Partytauglich“

Vom Grill: Steaks vom Rind & Schwein, Grillschnecken,
Bratwürstchen, Hähnchenbrustfilet, Zwiebeltaschen ...
Vegetarisch: Zypriotischer Halloumi-Grillkäse, Gemüsespieße ...

Zusätzlich: Filets vom Lamm- Rind- und Rehrücken

Zusätzlich: Filets vom Zander & Lachs

oder Garnelenpfanne in Knoblauchbutter zubereitet

Saucen: Waldbeeren-Jus, Sauce Barbecue Sauce Bearnaise

Aus der Pfanne: Sommergemüse & Rosmarinkartoffeln

Vom Salatbuffet: Fruchtiger Obst-Gemüse-Salat mit Schafskäse
Mozzarellakäse mit Kirschtomaten & Mango, Pellkartoffelsalat,
Sellerie-Ananas-Walnuss-Salat, Böhnchen-Salat, Porree-Salat ...
Ofenfrisches Baguette, Ciabatta und Dips

Preis ab 20 Pers. je nach Aufwand & Auswahl ab 26.50 €

zzgl. Personalkosten

Lasagne-Variationen

Lasagne „Bolognese“ mit Rindfleisch & frischen Gemüsen,
Lasagne „Vegetarisch“ mit mediterranen Gemüsen
Lasagne mit Lachsfilet und Blattspinat

Lasagne mit Sauerkraut, Champignons & Schinkensteifen

Je nach Saison: Pilz-Lasagne mit Steinpilzen oder Pfifferlingen
Spargel-Lasagne mit zweierlei Spargel und Schinkenstreifen

Preis ab 20 Pers. bei 3 Lasagne-Variationen nach Wahl 16.00 €

Paella „Valenciana“

Auf Wunsch in großen Paella-Pfannen „vor Ort“ zubereitet
mit frischen Gemüsen, Geflügel, Wildkaninchen & Meeresfrüchten

Als alleiniger Hauptgang Preis ab 30 Pers. 16.00 €

Als Beilage zum Buffet Preis ab 30 Pers. 7.00 €

zzgl. Personalkosten

Mediterranes Sommerbuffet

Vorspeisen:

Pfannkuchenröllchen mit Spargel & Gravedlachs
Roastbeef auf Mango-Ingwer-Chutney
„Vitello tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischcreme & Kapern
Datteln im Speckmantel gebraten
Milder Ziegenkäse auf Mango-Ingwer-Chutney
Fruchtiger Obst-Gemüse-Salat mit Schafskäse
Mariniertes Gemüse, Oliven & getrocknete Tomaten
Mozzarellakäse mit Kirschtomaten & Mango
Ofenfrisches Baguette, Ciabatta und Dips

Hauptgerichte:

KIKOK Hähnchenfilet mit Pfifferlingen in Rieslingsauce
„Saltimbocca“ vom Jungschweinfilet mit fruchtiger Waldbeeren-Jus
Sommerliches Schmorgemüse, Cous Cous und Kartoffelgratin

Dessertvariationen in kleinen Gläsern angerichtet:

(2 Gläser pro Person)

Masacarponecreme mit Mango und frischen Erdbeeren
Mousse au Chocolat von der Valrhonasschokolade
Vanillecreme „Bellini“ mit Pfirsich & Holunderblüten-Zabaglione

Preis ab 20 Personen 38.50 €

Herbstliches Buffet mit Wild

-mit Wildbret vorwiegend aus hiesigen Revieren -

Vorspeisen:

Honigmelone mit Hirschschinken, Datteln im Speckmantel
„Saltimbocca“ vom Taubenbrüstchen im Schinken-Salbei-Mantel,
Roastbeef vom „Black Angus“ an Kürbis-Ingwer-Chutney
Wildterrine vom Kaninchen & Fasan mit Cumberlandsauce,
Mariniertes Gemüse & Aceto-Linsen
Rote Bete Carpaccio mit Gorgonzolakäse & Walnüssen
Herbstliche Salatvielfalt mit Orangen-Senf-Dressing
Ofenfrisches Baguette, Ciabatta und Dips

Hauptgerichte:

Wildgeschnetzetteltes mit Waldpilzen an Thymian-Jus
Hirschkalbsbraten mit Wacholdersauce, Birnen & Preiselbeeren
Apfel-Rotkohl und herbstliches Ofengemüse
Hausgemachte Spätzle & Semmelknödel

Dessertvariationen

in kleinen Gläsern angerichtet: (2 Gläser pro Person)

Vanillecreme mit Bratpfelkompott und Riesling-Zabaglione
Nougat-Pralinen-Creme mit Haselnusskrokant
„Panna cotta“ mit Holunderbeersauce & Waldbeeren

Preis ab 20 Personen 39.50 €

Unsere „Partyrenner“

VARIANTE 1

Spießbraten vom Jungschwein mit Kräuter-Jus und Kartoffelgratin
Hähnchenfilet mit Früchten in Curryrahmsauce und Basmatireis
dazu wahlweise: Salat- **oder** Gemüse der Saison

Preis ab 20 Personen 17.90 €

VARIANTE 2

Schnitzelchen vom Hähnchen & Jungschwein
mit diversen Saucen und Kartoffelgratin,
dazu wahlweise: Salat- **oder** Gemüse der Saison

Preis ab 20 Personen 17.90 €

Warme Menüs

-Preise pro Person-

Rinderroulade „Westfälische Art“ mit Rotwein-Senfsauce ... 14.00 €
Schweinefilet mit Champignons in Sauerrahmsauce15.00 €
„Saltimbocca“ vom Schweinefilet mit Waldbeeren-Jus.....15.00 €
KIKOK Hähnchenbrustfilet (aus artgerechter Tierhaltung)
mit Curry-Früchte-Sauce oder Champignon-Rieslingsauce....14.00 €
Grünkohl und Bratkartoffeln mit Schmorrippchen,
Mettwurst und frische Bratwurst..... 19.50 €
Kalbsbraten von der Semmerolle an Estragon-Jus.....16.50 €
Hirschbraten mit Wacholdersauce, Birnen & Preiselbeeren...22.50 €
Wildschweinbraten mit Maronen und Burgundersauce.....22.50 €

Als Beilagen empfehlen wir Ihnen:

Hausgemachte Spätzle & Semmelknödel, Basmatireis,
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelpürrée.....3.50 €
Bunte Salatplatten oder frisches Saisongemüse.....4.50 €

Vegetarisches Alternativen

Kürbis-Ravioli in Salbeibutter
Spargel-Ravioli mit grünem & weißem Spargel in Rieslingsauce
Steinpilz-Ravioli mit Wintergemüse
Kartoffel-Lauch-Strudel
Veganes Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry mit Gemüse
Kokosmilch, Ingwer, Limette, Koriander & Cashewkernen

Suppen & Eintopfgerichte

- Preise pro Liter -

Rinderkraftbrühe „Westfälisch“ mit Einlage	12.00 €
Gulaschsuppe mit Kartoffeln & Rindfleisch.....	13.00 €
Möhren-Orangen-Cremesuppe mit Ingwer	11.00 €
Kürbiscremesuppe *	11.00 €
Spargelcremesuppe *	13.00 €
Tomaten-Basilikum-Cremesuppe	10.00 €
Fenchel-Birnen-Cremesuppe	11.00 €
Käsecremesuppe mit Lauch oder Gehacktem	14.00 €
Steinpilz- oder Pfifferlings-Cremesuppe *	14.00 €
Kastaniencremesuppe *	14.00 €
Spargel Eintopf * mit Kartoffeln & Schinken	15.00 €
Grünkohleintopf * mit Mettwurst	13.00 €
Erbsensuppeneintopf mit Fleischeinlage	10.00 €
Kartoffelcremesuppe mit Schinkenstreifen und Majoran	12.00 €
„Chili con Carne“ Bohneneintopf mit Rindfleisch.....	12.00 €
„Mullygatawny“ Indische Currycremesuppe mit Mango, Apfel, Gemüse & KIKOK Hähnchenfilet	13.00 €
Reitersuppe „Pikant“ mit Rindergehacktem, Paprika, Ananas & Champignons.....	13.00 €

* saisonabhängig / pro Person wird ca. ½ Liter empfohlen.

Dessertauswahl in Gläsern angerichtet: Preis pro Glas:

Herrencreme mit Rumsahne	2.50 €
Pralinen-Nougatcreme mit Haselnusskrokant	2.50 €
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	2.50 €
Obstsalat mit Maraschino und gerösteten Mandeln	2.50 €
Mousse von der Valrhonasschokolade	2.80 €
Mascarpone-Joghurtcreme mit Mango & Himbeeren	2.80 €
Vanillecreme „Bellini“ mit Pfirsich & Riesling-Zabaglione.....	2.80 €
Tonkabohnen-„Panna cotta“ mit frischen Erdbeeren	2.80 €
Stracciatella-Creme mit marinierten Grappa-Kirschen	2.80 €
„Tiramisu“ Hausgemachtes Espresso-Mascarpone Dessert	3.50 €

DAS KLEINGEDRUCKTE

Alle aufgeführten Preise sind **Nettopreise** und verstehen sich zuzüglich der zurzeit gesetzl. geltenden MwSt., d.h.: **7 %** auf alle Speisen, **19 %** auf Geschirr, Besteck, Getränke und Personalleistungen.
Leihutensilien sollten am nächsten Tag zurückgebracht werden. Bei ABHOLUNG entstehen zusätzliche Kosten.

Wann und wo auch immer

Sie Gäste empfangen ...

... wir haben für alles die passende Lösung!

FIRMEN-EVENTS · MEETINGS · THEMENPARTY · HOCHZEITEN
BARBECUE · GEBURTSTAGE · KONFIRMATIONEN · ETC.

CATERING VOM FEINSTEN

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

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 Fleisch-, Fisch- oder vegetarischen Variationen zusammen.

Wir verwenden überwiegend regionale und ausschließlich frische Produkte – denn Qualität steht bei uns in jeder Hinsicht im Vordergrund.

Einen kleinen Vorgeschmack auf unser kulinarisches Portfolio erhalten Sie in diesem Flyer. Bei Fragen, Wünschen, Ideen oder Anregungen kontaktieren Sie uns gern telefonisch oder persönlich.

Wir freuen uns auf Sie!

Heiner Determeyer & Team

Canapés Kleine Weißbrotscheiben, garniert und üppig belegt mit:

Graved-Lachs und Honig-Senf-Sauce.....	3.00 €
Hummerkrabben mit Sauce Bearnaise.....	3.50 €
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne.....	3.00 €
Roastbeef vom „Black Angus“ mit Remoulade.....	3.50 €
KIKOK Hähnchenbrustfilet mit Curry-Dip & Früchten.....	3.00 €
Kalbsbraten mit Thunfischcreme und Kapern.....	3.00 €
Käsesorten und Camembert mit frischen Früchten.....	3.00 €

Fingerfood in Gläschen oder Porzellanschälchen angerichtet:

Mozzarellakäse mit Mango, Kirschtomaten & Pesto.....	2.00 €
Milder Ziegenkäse auf Mango-Ingwer-Chutney	2.80 €
Fruchtiger Obst-Gemüse-Salat mit Schafskäse.....	2.80 €
Parfait von der Räucherforelle im Lachsmantel.....	3.00 €
Pfannkuchenröllchen mit Spinat und Lachs gefüllt.....	2.50 €
Wasabimousse mit gegrilltem Scampi.....	3.00 €
Zwei Datteln im Speckmantel gebraten.....	2.20 €
Parmaschinken mit Honigmelone.....	2.80 €
Entenbrüstchen auf Kürbis-Chutney.....	2.80 €
„Vitello tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischcreme & Kapern.....	2.80 €
Wildterrine mit Sauce Cumberland.....	3.00 €



ich weiß ein Haus
im Grünen...

RESTAURANT · LANDHAUS

Bad Steinbeck

Partyservice



CATERING EVENT - EQUIPMENT



HEINER DETERMEYER & TEAM

Bad 14 · 49509 Recke-Steinbeck

Tel. 0 54 53 / 82 80 · Fax 0 54 53 / 8 04 17

heiner.determeyer@bad-steinbeck.de

www.landhaus-bad-steinbeck.de