

# *Bankettmappe*

*Willkommen im Hotel Restaurant Steinkrug*  
*Ihre Feier in guten Händen!*



*Liebe ist der Stoff, den die Natur gewebt und die Fantasie bestickt hat.*  
*Voltaire*



## ***Liebe Gäste!***

### ***Sie planen eine Feier?***

*Dann sind Sie im unserem traditionsreichen und prämierten  
Hotel Restaurant Steinkrug genau richtig.*

*Bei uns haben Sie die Gewissheit, dass es eine unvergessliche Feier für Sie  
und Ihre Gäste wird, denn Sie werden von Anfang bis zum Abschluss Ihrer  
Feier bestens betreut.*

*Mit bis zu 140 Gäste feiern Sie in unserem historischen Kniggesaal, mit dem  
separaten Buffetraum, dem imposantem Kamin und der offenen Galerie  
mit direktem Zugang zum Sommergarten, der bei größeren Feiern  
exklusiv für Sie reserviert wird.*

*Mit bis zu 40 Gästen können sie im separaten Raum,  
(„Postzimmer“) unter sich sein und feiern.*

*Ob rustikal oder elegant, ob Party oder Dinner, machen Sie jede Feier zu  
einem besonderen Erlebnis!*

*Wir setzen alles daran, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohlfühlen*

*Sie stehen bei uns im Mittelpunkt, somit beraten wir Sie sehr gerne  
individuell und gehen im persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche ein,  
sei es für ein Buffet, Menü, Dekoration und vieles mehr.*

*Die Grunddekoration wie Stoffservietten, frische Blumen, Kerzen, Service,  
die Nutzung des Sommergartens usw. ist inkludiert*

*Wir verfügen über 20 Zimmer (11 EZ + 9 DZ) die Sie gerne für Sie und Ihre  
Gäste buchen können  
Kostenfreie Parkplätze, mit ca. 80 Stellplätzen sind  
direkt am Hotel vorhanden*

*Sollten Sie Stuhlhussen wünschen, können wir diese gerne für Sie bestellen.  
Der Preis pro Stuhlhusse beträgt 7,- €  
In dem Preis ist der Versand, das Aufsetzen der Stuhlhussen,  
der Rückversand und Reinigung enthalten.*

***Eine Saalmiete fällt bei uns nicht an!***

***Als Geschenk unseres Hauses übernachtet das Brautpaar in eines der  
Doppelzimmer kostenlos!***

## *Unsere Räume Der Kniggesaal*

*Mit bis zu 140 Gäste feiern Sie in unserem historischem Kniggesaal, mit dem separaten Buffetraum, dem imposantem Kamin und der offenen Galerie. Hier haben Sie auch direkten Zugang zum Sommergarten*



## *Die Galerie*



## *Das Postzimmer*

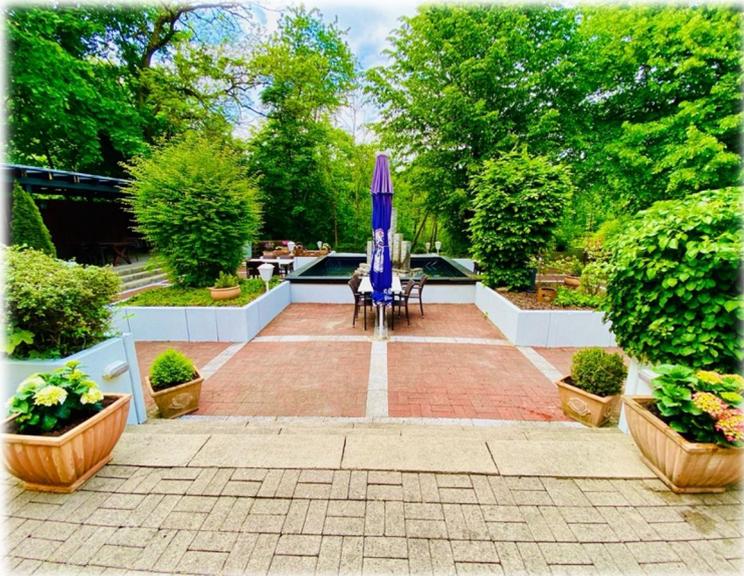
*Mit bis zu 40 Gäste können Sie in unserem separaten Raum, das Postzimmer feiern. Ob Buffet oder Menü, ganz nach Ihren Wünschen*



*Unsere Zimmer*  
(9 DZ + 11 EZ)



*Der Sommergarten*  
(bis zu 80 Sitzplätze)



## Pauschalen:

Getränke Pauschale = 46,50 € pro Person (optional)

Gilt für max. 7 Stunden

Startzeit kann selbst gewählt werden

(Vor und nach der Getränkepauschale werden die Getränke  
A la Carte berechnet)

## Inkludiert sind:

Eine Sorte Rotwein, eine Sorte Weißwein aus unserer Weinkarte

Alkoholfreie Getränke:

(Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle, O-Saft, Apfelsaft)

Bier vom Fass, alkoholfreies Bier, Weizen, Weizen alkoholfrei

3 Spirituosen Ihrer Wahl

(nach Absprache aus unserer Getränkekarte)

Gern können zusätzliche Getränke nach Absprache in die Pauschale, gegen  
einen Aufschlag eingebunden werden.

Kinder bis 5 Jahre speisen und trinken (bei einer Getränkepauschale),  
kostenfrei

Kinder von 6 bis 10 Jahre speisen und trinken (bei einer Getränkepauschale),  
für den Hälfte



## Separater Buffet-Raum



## **Start der Feier**

*Zum Empfang, welches wir gern auf unseren Sommergarten anbieten, können Sie z.B. folgende Aperitifs auswählen:  
(Bitte beachten Sie, dass der Empfang in der Getränkepauschale nicht inkludiert ist)*

Sekt, Bellini, Prosecco,	
<u>Aperolcocktail Sprizz:</u>	Aperol, Prosecco, Orange, Eiswürfel im Sektglas
<u>Kir Royal:</u>	Sekt mit Johannisbeerlikör (Cassis) im Sektglas
<u>Hugo:</u>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineralwasser im Sektglas
<u>Lillet wild berry:</u>	Lillet, wild berry im Sektglas
<u>Fruchtteufel:</u>	Fruchtsäfte, Monin blau (alkoholfrei) im Sektglas
Apfelsecco	(alkoholfrei) im Sektglas
Himbeersecco	(alkoholfrei) im Sektglas
Steinkruger Cocktail.	Geeiste Früchte mit Prosecco im Sektglas

## **Canapés Auswahl zum Empfang (Beispiele - Stückpreis)**

Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spießchen	2,00 €
Käse-Traubenspieß	2,00 €
Lachscrêperöllchen	3,50 €
Hähnchenspieße Yakitori	3,50 €
Partyfrikadelle mit Gemüse	2,00 €
Frischkäsekräcker garniert	2,00 €
Knackige Gemüsesticks mit Dipp	2,00 €
Garnelen-Spieß	3,50 €
Schweinefilet mit roter Paprika	3,00 €
Dattel mit Speck	2,00 €
Frühlingsrollen	3,00 €
Peppers Cheddar Cheese	3,50 €
Tintenfischringe im Backteig	3,00 €
Blätterteigmix	2,00 €

**Gänge-Menü:**

*Alle Gänge werden serviert  
(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)*

**Tischmenü: (ab 15 Personen)**

*Vorspeise / Suppe wird am Gast serviert  
Hauptgang und Beilagen werden auf dem Tisch, auf Wärmeplatten gestellt,  
auf Wunsch auch nachgereicht  
Dessert wird am Gast serviert*

**Buffet/Brunch: (ab 25 Personen)**

*Vorspeise / Suppe wird am Gast serviert, bei Brunch auf das Buffet  
Hauptgang, Beilagen und Dessert auf das Buffet*

*Der Preis wird in Absprache mit Ihnen ermittelt. zzgl. Getränke*

**Unsere Partner-Empfehlung:**

<i>Konditor:</i>	<i>Raimund Titz, Bennigsen</i>	<i>Tel.: 05045911240</i>
<i>Florist:</i>	<i>Blumen Theobald, Wennigsen</i>	<i>Tel.: 05103 3232</i>
<i>DJ:</i>	<i>DJ Lars, Wennigsen</i>	<i>Tel.: 0 172.4045537</i>
<i>Fotograf:</i>	<i>Christian A. Bartsch</i>	<i>Tel.: 017692410430</i>

*Gerne können Sie eigenen Kuchen/Torte mitbringen,  
hierfür berechnen wir 2,00 € / Gedeck*

**Ende der Feier:**

*Auch die schönste Feier geht einmal zu Ende ☺*

*Sie können bei uns bis 03:00 Uhr unbeschwert feiern.  
Sollten Sie länger feiern wollen, bedarf es einer Absprache. ggfs.  
entstehen Mehrkosten*

*Am nächsten Tag können Sie gemütlich frühstücken und in Ruhe Ihre  
Geschenke einpacken (bis 11 Uhr)  
Begleichen können Sie die Rechnung in Bar, EC oder innerhalb von 3 Tagen  
überweisen*

## Buffet-Vorschläge (ab 25 Personen)

### Mediterranes Buffet

#### Suppe

Minestrone (am Tisch serviert)

#### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Antipasti Auswahl von verschiedenen Gemüsen mit Artischocken Salat  
Parmaschinken mit Grissini und Melone  
Vitello Tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischsauce)  
Salat Caprese (Tomate-Mozzarella) mit frischem Basilikum  
Frutti di Mare mit Oliven und roten Zwiebeln  
Brotauswahl mit Ciabatta

#### Warme Speisen & Beilagen

Hähnchen Toskana, gefüllt mit Spinat und Ricotta  
Picatta Milanese: Kalbssteak in der Parmesan-Eihülle  
Barschfilet mit Salbei und Speck umwickelt  
auf Rosmarinkartoffeln, Ratatouille Gemüse  
Risotto Milanese (Safran)  
Penne Arabiata mit Oliven und Rucola

#### Dessert

Tiramisu  
Panna Cotta mit Himbeersauce  
Käseplatte

## Steinkrüger Buffet

### Suppe

Kartoffelschaumsuppe mit Trüffelöl (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings  
Mini-Mozzarella und Kirschtomaten auf Rucola und Basilikum  
Tafelspitzsülze mit Gemüse und Kressesauce  
Geräucherte Putenbrust mit Thunfischsauce  
Graved- und Räucherlachs, Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce  
Brot, Baguette und Butter

### Warme Speisen & Beilagen

Zanderfilet im Speckmantel auf Curryfenchel mit Kirschtomaten  
Maishähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat  
Knusprige Spanferkelkeule, dazu Salzkartoffeln  
Gemüse der Saison  
Kartoffelgratin, Basmatireis

### Dessert

Hannoversche Welfenspeise  
Frischer Obstsalat mit Maraschino  
Limonencreme

## Vegetarisches Buffet

### Suppe

Möhren-Ingwer Suppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Bruschetta - Tomaten Basilikum

Frische Blattsalate dazu verschiedene Dressing und Essig-/Öl

Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat

Mangold-Schafskäse-Strudel

Schafskäse Salat

Cherry Tomaten an Baby Mozzarella an Kräuterpesto

Verschiedene Brot dazu Avocado-creme

### Warme Gerichte & Beilagen

Vegetarische Lasagne

Waldpilzrisotto im Parmesan-Strudel, frittiertes Rucola

Gegrillte Aubergine mit Ratatouille Gemüse

Gebackene Zucchini mit Gemüse-Couscous Füllung

Gemüse-Bratlinge an pikanter Sauce

Rote-Bete-Gnocchi auf Blattspinat

Schafskäse gratiniert

### Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Obstsalat

Orangen- Basilikum Mousse

## Gala-Buffet Steinkrug

### Suppe

Kürbis-Chili-Ingwer Suppe geräuchertem Schinken (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Bunte Blattsalate, Sprossen, Croûtons und Dressings

Shrimps Salat

Scheiben von der Maishähnchenbrust mit Cashewkern-Pesto

Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten garniert und Cumberlandsauce

Antipasti Auswahl, mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum

Rosa gebratener Kalbsrücken und frischen Feigen

Ganzer Lachs und Räucherfischauswahl mit Räucherlachs, Forellenfilet,  
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce

Verschiedene Brotsorten & Butter

### Warme Speisen & Beilagen

Schweinefilet Wellington an Braten-Ju

Gebratene Maispouardenbrust mit Scampi gefüllt dazu Olivensauce

Rosa gebratenes Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Portweinschalotten

Zanderfilet in der Lachs-Meerrettichkruste und Hummersauce

Prinzessbohnen mit Speckbutter, Karotten, Blumenkohl

Süßkartoffelgratin, bunter Reis und Tagliatelle

### Dessert

Champagner-Sorbet mit geeisten Früchten

Mousse au Chocolat

Birnen-Himbeermousse

## Niedersächsisches Buffet

### Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Rahmiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse  
Rustikale Aufschnittplatte mit Sauerfleisch, geräucherter Putenbrust,  
gehobeltem Katenschinken, angemachtem Mett mit roten Zwiebelringen  
Matjes auf grünem Bohnensalat und krossem Speck  
Zartes Roastbeef mit Sauce Remoulade  
Blattsalate und angemachte Salate mit verschiedenen Dressings

### Warme Speisen & Beilagen

Krustenbraten vom Schwein  
dazu Wirsing und Salzkartoffeln  
Kalbsbraten dazu Rosmarinkartoffeln  
Kabeljaufilet in Sesamkruste gebraten und Dill-Senfsauce  
dazu grüne Bandnudeln  
Gemüse der Saison

### Dessert

Crème brûlée mit Kirschen  
Hannoversche Welfenspeise  
Beerenragout mit Vanillesauce

## Hochzeitsbuffet 1

### Suppe

Kartoffel-Brokkoli Suppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Vitello Tonnato

Roastbeef Röllchen mit Spargel

Ausgarnierte Schweinemedallions

3 Verschiedene Salate der Saison + Dressing

Meeresfrüchtecocktail

Lachsplatte mit ganzem Lachs, garniert mit Graved Lachs, Sahnemeerrettich

International gemischte Käseplatte mit Trauben und Gebäck

Gefüllte Eihälften

Verschiedene Brotsorten & Butter

### Warme Speisen & Beilagen

Putenbraten nach Schweizer Art mit Appenzeller-Soße

Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce

Pochiertes Lachsfilet an Safransauce

Berner Rösti - Kartoffelgratin - Petersilienkartoffeln

### Dessert

Tiramisu

Eisbombe

Mousse aus zartbitter Schokolade & Vanillesauce

## Hochzeitsbuffet 2

### Suppe

Weißer Tomatensuppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Salatbuffet mit 3 verschiedenen Salaten und Dressing

Seeteufel Tournedos mit Sauce Choron

Lachsplatte mit ganzem Lachs, garniert mit Graved und Räucher-Lachs

Cherry Tomaten und Baby Mozzarella mit frischem Basilikum

Steinkrüger Crostini (Schweinefilet an Baguette)

Hähnchenspieße mit Honig Dip

Verschiedene Brotsorten dazu Butter

Internationale Käseplatte

### Warme Speisen & Beilagen

Zanderfilet auf Riesling Sauce

Putenbraten nach Schweizer Art mit Appenzeller-Soße

Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce

Kartoffelrösti, Rosmarinkartoffeln, Baspatireis

Marktgemüse

### Dessert

Eisbombe mit heißen Kirschen

Heidelbeeren Mousse auf Aprikose und Biskuit

Mousse aus heller Schokolade

## Hochzeitsbuffet 3

### Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Blattsalate, Sprossen, Croutons und verschiedene Dressings  
Mini Mozzarella und Kirschtomaten  
Kaltes Roastbeef, rosa gebraten, mit marinierten Champignons  
Antipasti-Aubergine, Zucchini und Paprika  
Duett von Graved- und Räucherlachs  
mit Dill-Senfsauce und Preiselbeermeerrettich  
Geflügel-Nudelsalat mit Limettendressing  
Brotauswahl und Butter

### Warme Speisen & Beilagen

Schweinefilet umwickelt mit Schinken im Blätterteig  
Lachsfilet im Zucchini-mantel auf Champagnersauce  
Putenmedaillons in Chili-Kokosnusssauce  
Bandnudeln mit Pesto und getrockneten Tomaten  
Gemüse der Saison  
Kartoffel-Lauchgratin, Rösti

### Dessert

Himbeermousse mit Schokoladensplitter  
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce  
Joghurt-Limonen-creme auf Fruchtmark

## Deisterbuffet

### Suppe

Waldpilzcremesuppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Gemischte Fischplatte „Steinkrug“:

Ganzer Lachs, Räucherfisch, Geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs

Antipasti- Variation

Gurken-Dill-Salat

Kartoffel-Lauch Salat mit Räucherlachs

Serrano- Schinken an Honigmelone

Brotkorb nach Art des Hauses mit Butter

### Warme Speisen & Beilagen

Rosa gebratene Entenbrust in Orangenpfeffersauce

dazu Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln

Pochiertes Lachsfilet auf geschmortes Zucchini- Tomatengemüse und

Hirschbraten an Preiselbeersauce

Grüne Bandnudeln, Klöße, Rotkohl

Marktgemüse

### Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Beerenragout mit Vanillesauce

## Grill Buffet 1

### Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Cremehaube (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Blattsalate der Saison mit verschieden Dressing,  
Bayrischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck  
Mediterraner Nudelsalat mit getr. Tomaten, Oliven und Lauchzwiebeln  
Schafskäse im Zucchinimantel  
Parmaschinken an Honigmelone  
Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum-Pesto  
Brot, Baguette und Butter  
Verschiedene Dips

### Warme Speisen & Beilagen

Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter  
Schweinenackensteak mit Barbecuesauce  
Putenbruststeak mit Mangodipp  
Rotbarschfilet in Sesamkruste  
Rosmarinkartoffeln, Wedges, Bandnudeln  
Geschmortes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln

### Dessert

Mousse aus dunkler und heller Schokolade  
Crème brûlée mit Kirschen

## Grill Buffet 2

### Suppe

Gulaschsuppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Rucola Salat mit Artischocken und Cashewkernen, Tomaten Vinaigrette

Mediterraner Salat (mit getrockneten Tomaten, Oliven, Fetakäse, Lauchzwiebeln)

Apfel-Möhrensalat in Honig-Senf Dressing

Kalte Parmigiana (gegrillte Aubergine mit Mozzarella, Tomate und Basilikum)

Antipasti: Champignons, Zucchini, Paprika, Oliven

Paprika mit Frischkäsefüllung

Verschiedene Brotsorten und Butter

### Vom Grill und

Rinderhüftsteak dazu Kräuterbutter

Schweinefiletspieße

Maishähnchenbrust mit Mangodipp

Garnelenspieße an Knoblauch-Pesto

### Beilagen

Wedges Kartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Geschmortes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln

Verschiedene Dips

### Dessert

Obstsalat mit Grand Marnier

Crème brûlée mit Kirschen

## Tischmenü 1

### Vorspeise

Lachscarpaccio an Salat Bouquet

\*\*\*

### Suppe

Hochzeitssuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Rehbraten dazu Bratensauce  
Confierte Entenbrust an Lebkuchen- Portweinsauce  
Klöße, Salzkartoffeln  
Marktgemüse, Rotkohl

\*\*\*

### Dessert

Geflämmte Vanillecreme  
mit Himbeere Mascarpone und Vanilleeis

\*\*\*\*\*

## Tischmenü 2

### Suppe

Möhren-Ingwer Suppe

\*\*\*

### Hauptgang

Kalbsbraten filetiert dazu Bratensauce mit Schalotten Zwiebeln  
Putenbraten in Appenzeller Sauce  
Rosmarinkartoffeln, Grüne Bandnudeln  
Marktgemüse, Bohnen im Speckmantel

\*\*\*

### Dessert

Mousse aus dunkler und heller Schokolade

## Tischmenü 3

### Vorspeise

Gebratene Gambas an Salat-Bouquet

\*\*\*

### Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Cremehaube

\*\*\*

### Hauptgang

Schweinefilet umwickelt mit Schinken im Blätterteig

Lachsfilet im Zucchini mantel auf Champagnersauce

Herzoginkartoffeln, Salzkartoffeln

Marktgemüse

\*\*\*

### Dessert

Mousse aus zartbitter Schokolade & Vanillesauce

Panna Cotta mit Himbeersauce und 1 Kugel Eis

\*\*\*\*\*

## Tischmenü 4

### Suppe

Pfefferrahmsüppchen mit Rinderfiletstreifen

\*\*\*

### Hauptgang

Zanderfilet in der Lachs-Meerrettichkruste und Hummersauce

Rinderbraten in Burgundersauce

Selleriekartoffeln, Kroketten

Marktgemüse

\*\*\*

### Dessert

Mousse aus dunkler und heller Schokolade

Alle Preise werden in einem individuellen Gespräch abgestimmt