

Ihre Feier in guten Händen!
Willkommen im Hotel Restaurant Steinkrug



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



Liebe Gäste!

Sie planen eine Feier?

Dann sind Sie im unserem traditionsreichen 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 130 Gäste feiern Sie in unserem historischem Kniggesaal, mit dem separaten Buffetraum, dem imposantem Kamin und der offenen Galerie, oder bis zu 35 Gästen im separatem „Postzimmer“

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 persönlichem Gespräch auf Ihre Wünsche ein, sei es für ein Buffet, Menü, Dekoration und vieles mehr.

Die Grunddekoration wie Stoffservietten, Kerzen, Service, die Nutzung des Biergartens usw. ist inkludiert

Wir verfügen über 20 Zimmer (11 EZ + 9 DZ) die Sie gerne für Sie und Ihre Gäste buchen können

Sollten Sie Stuhlhussen wollen, können wir diese gerne für Sie bestellen.

Der Preis pro Stuhlhusse beträgt 5,- €

In dem Preis ist die Lieferung, das aufsetzen der Stuhlhussen, die Abholung und Reinigung enthalten.

Eine Saalmiete fällt bei uns nicht an!

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

Getränke Pauschale = 39,50 € pro Person (optional)
Gilt für max. 8 Stunden. Startzeit kann selbst gewählt werden

Inkludiert sind:

Rotwein, Weißwein, Rosé (je eine Sorte wählbar)
Alkoholfreie Getränke, Säfte
Bier, alkoholfreies Bier und Weizenbier
3 Spirituosen Ihrer Wahl (nach Absprache)

Spirituosen z.B.

Ramazzotti - Averna - Obstler - Korn - Whisky - Wodka - Rum - Gin
oder andere Spirituosen gemäß Absprache
Gern können einzelne Getränke zusätzlich in die Pauschale gegen Aufschlag eingebaut werden.

Start der Feier

*Zum Empfang können Sie folgendes auswählen:
(Bitte beachten Sie: der Sektempfang ist in der Getränkepauschale nicht inkludiert!)*

Sekt, Bellini, Prosecco,

Aperolcocktail Sprizz: Aperol, Prosecco, Orange, Eiswürfel

Bacardi Razz: Bacardi Razz, Limonade, Himbeeren

Tequila Sunrise: Tequila, Orangensaft, Grenadine

Kir Royal: Sekt mit Johannisbeerlikör (Cassis)

Hugo: Prosecco, Holunderblüten-Sirup,
frischer Minze und Mineralwasser

Fruchtteufel: Fruchtsäfte, Monin blau alkoholfrei (alkoholfrei)

Apfelsecco (alkoholfrei)

Himbeersecco (alkoholfrei)

Steinkrüger Cocktail: Geeiste Früchte im Glas mit Prosecco (auch alkoholfrei)

Zum Empfang können Sie auch gerne folgende Canapés und Fingerfood wählen:

Fingerfood zum Empfang

Gefüllte Blätterteigpastetchen 5Stück	3,50 €
Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spießchen	1,50 €
Schweinemedailon mit Speck und Pflaume	2,00 €
Erdbeer-Puten-Spieß	2,00 €
Käse-Traubenspieß	1,00 €
Pumpernickel mit Matjestatar	1,50 €
Lachscrêperöllchen	1,50 €
Hähnchenbrus mit Ananas	2,50 €
Partyfrikadelle mit Gemüse	1,00 €
Frischkäsekracker garniert	1,00 €
Roastbeef mit Remoulade oder Meerrettich	2,50 €
Knackige Gemüsesticks mit Dipp	1,50 €
Ziegenkäse &Oliven im Teig	2,50 €
Garnelen-Spieß	2,50 €
Schweinefilet mit roter Paprika	2,20 €
Dattel mit Speck	1,50 €
Lachswürfel auf Ratatouille	2,50 €
Obstspieße	1,50 €
Küchlein	1,00 €

Gänge-Menü:

Alle Gänge werden serviert

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

Tischmenü: (ab 15 Personen)

Vorspeise / Suppe wird am Tisch serviert

*Hauptgang und Beilagen werden auf dem Tisch, auf Wärmeplatten gestellt,
auf Wunsch auch nachgereicht*

Dessert wird am Tisch serviert

Buffet: (ab 25 Personen)

Vorspeise / Suppe wird am Tisch serviert

Hauptgang, Beilagen und Dessert auf das Buffet

Unsere Partner:

Konditor: Raimund Titz, Bennigsen

Tel.: 05045911240

Floristin: Sana Floresco, Springe

Tel.: 05041 8027470

DJ: DJ Lars, Wennigsen

Tel.: 0172.4045537

Vegetarisches Buffet

Suppe

- Möhren-Ingwer Suppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Vegetarische Tortellini mit Bratgemüse und Tomatenbasilikumsauce Paprika
- Tomatensalat (Mozzarella, Schafskäse, Oliven, Peperoni)
frischer Basilikum, Schalotten Zwiebeln
- Frische Blattsalate dazu verschiedene Dressing und Essig-/Öl
- Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat
- Karottenstangen, Staudensellerie mit verschiedenen Dips
- Verschiedene Sorten Antipasti in kalt gepresstem Olivenöl
- Schafskäse im Zucchini-Mantel und Feige
- Mozzarella - Erdbeersalat mit rosa Pfefferbeeren und Minze
- Verschiedene Baguette mit Avocadocreme

Warme Gerichte & Beilagen

- Vegetarische Lasagne
- Waldpilzrisotto mit frittiertem Rucola und Parmesan
- Gefüllte Aubergine mit Ratatouille Gemüse
- Zucchini im Parmesan-Ei Mantel
- Grünkernbratlinge auf Schnittlauchrahm

Dessert

- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Obstsalat
- Orangen- Vollmilchmousse

Italienisches Buffet

Suppe

- Tomatencremesuppe Romana mit Mozzarellabällchen, Kirschtomaten (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum Geschmorte Champignons
- Eingelegte Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven, Champignons
- Blattsalate der Jahreszeit mit dreierlei Dressing
- Scheiben von der rosa gebratenen Kalbshälfte mit Thunfischsauce
- Prosciutto di Parma (Parmaschinken mit Melone)
- Tomate, Paprika, Aubergine, Oliven, Zucchini
- Broccoli und Romanescoröschen mit Pinienkernen
- Verschiedene Sorten Ciabatta, Brot und Butter

Warme Gerichte & Beilagen

- Hähnchen Toskana, gefüllt mit Spinat und Ricotta
- Picatta Milanese: Kalbssteak in der Parmesan-Eihülle
- Gebratenes Filet vom Kabeljau an Tomaten-Basilikumsauce
- Mediterrane Gemüseauswahl
- Pestosoße, Aiolisoße (Knoblauchsoße)
- Original italienische Käsespezialitäten:
Formaggio erborinato (Edelpilzkäse), Formaggio (Rahmkäse)
alla panna Pecorino (Schafskäse)

Dessert

- Orangen-Buttermilch Panna Cotta mit Himbeermark
- Tiramisu
- Torta Caprese - ital. Schokoladen-Mandel-Kuchen

Mediterranes Buffet

Suppe

- Minestrone (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Mediterrane Antipasti Auswahl von verschiedenen Gemüsen
- Parmaschinken mit Grissini und Melone
- Nudelsalat mit Artischocken und Paprika
- Vitello Tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischsauce)
- Salat Caprese (Tomate-Mozzarella) mit frischem Basilikum
- Frutti di Mare mit Oliven und roten Zwiebeln
- Eisbergsalat mit Thunfisch, Strauchtomaten, Peperoni und Fetakäse
- Käseauswahl mit Weintrauben garniert
- Brotauswahl mit Ciabatta

Warme Gerichte & Beilagen

- Piccata von der Putenbrust
mit Tomatensauce und Penne Nudeln
- Gemüselasagne in Tomatensauce mit Mozzarella gratiniert
- Barschfilet mit Salbei und Speck umwickelt
auf Rosmarinkartoffeln
- Geschmorte Lammhaxen in Thymianjus
mit Ratatouille und Kartoffelgratin

Dessert

- Joghurt mit Honig
- Erdbeer-Joghurtcrème
- Käsespezialitäten

Steinkrüger Buffet

Suppe

- Kartoffelschaumsuppe mit Trüffelöl (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

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

Warme Gerichte & Beilagen

- Zanderfilet im Speckmantel auf Curryfenchel mit Kirschtomaten
- Maishähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat
- Knuspriges Spanferkel vom Grill dazu Salzkartoffeln
- Glaciertes Gemüse der Saison
- Kartoffelgratin, und Basmatireis

Dessert

- Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen
- Hannoversche Welfenspeise
- Frischer Obstsalat mit Maraschino

Gala-Buffer Steinkrug

Suppe

- Champagner-Senfsuppe mit geräuchertem Schinken (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Bunte Blattsalate, Sprossen, Croûtons und Dressings
- Shrimps Salat mit Paprika und Pesto
- Scheiben von der Maishähnchenbrust mit Cashewkern-Pesto
- Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten garniert und Cumberlandsauce
- Gefüllter Hecht und Lachsmedaillons mit Zitronensauce
- Antipasti Auswahl auf Rucola mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Zitronengras und frischen Feigen
- Asiatischer Geflügelsalat mit Zitronengras und Ingwer
- Räucherfischauswahl aus Nord- und Ostsee
mit Räucherlachs, Forellenfilet, Heilbutt, Schillerlocke
dazu reichen wir Sahnemeerrettich und Dillsauce
- Brot & Butter

Warme Gerichte & Beilagen

- Rosa gebratene Hochrippe mit Sauce Bernaise
- 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, und Blumenkohl
- Dauphine Kartoffeln (Herzoginkartoffeln), bunter Reis und Tagliatelle

Dessert

- Champagner-Sorbet mit geeisten Früchten
- Mousse au Chocolat
- Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Birnen-Himbeermousse

Niedersächsisches Buffet

Suppe

- Pfefferrahmsüppchen mit Rinderfiletstreifen (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 Gerichte & Beilagen

- Krustenbraten vom Schwein mit Backobst
dazu gespickter Wirsing und Kartoffeln
- Kalbsbraten dazu Rosmarinkartoffeln
- Rotbarschfilet in Sesamkruste gebraten und Dill-Senfsauce
dazu grüne Bandnudeln

Dessert

- Käseplatte
- Crème brûlée vom Arabica Espresso mit Kirschen
- Hannoversche Welfenspeise

Hochzeitsbuffet 1

Suppe

- Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Vitello Tonnato
- Tournedos vom Rind an Cocktailsauce
- Roastbeef Röllchen mit Spargel
- Ausgarnierte Schweinemedallions
- Meeresfrüchtecocktail
- Matjesröllchen auf Apfelscheiben
- Graved Lachs mit Sahnemeerrettich
- International gemischte Käseplatte mit Trauben und Gebäck
- Gefüllte Eihälften
- Verschiedene Brotsorten & Butter

Warme Gerichte & Beilagen

- Gebackene Hochrippe mit Champignons (saisonal mit Pfifferlingen)
- Putenbruststreifen auf Paprika-Zwiebel-Gemüse
- Pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebeet mit Safransauce
- Berner Rösti - Kartoffelgratin - Butterreis

Dessert

- Tiramisu
- Eisbombe
- Mousse aus zartbitter Schokolade & Vanillesauce

Hochzeitsbuffet 2

Suppe

- Klare Tomatenkraftbrühe mit Pesto Klößchen (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Großes Salatbuffet mit 3 verschiedene Dressing
- Seeteufel Tournedos mit Sauce Choron
- Lachplatte mit ganzem Lachs, garniert mit Graved Lachs
- Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Ananas- Garnelensalat
- Steinkrüger Crostini mit Schweinefilet
- Hähnchenspieße mit Honig Dip
- Verschiedene Brotsorten dazu Butter
- Internationale Käseplatte

Warme Gerichte & Beilagen

- Rotzungenfilet auf Riesling Sauce mit Baspatireis
- Putenbraten nach Schweizer Art mit Appenzeller-Soße dazu Rosmarinkartoffeln
- Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce dazu Wurzelgemüse und Kartoffelrösti
- Pflaumen im Speckmantel

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

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

Warme Gerichte & Beilagen

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

Dessert

- Himbeermousse mit Schokoladensplitter
- Mousse au Chocolat mit Früchten garniert
- Joghurt-Limonen-crème auf Fruchtmark

Deisterbuffet

Suppe

- Waldpilzconsomme mit Kräutern und Pilzeinlage (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Gemischte Fischplatte „Steinkrug“
Terrine vom Räucherfisch, Geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs,
- Antipasti- Variation
- Gurkensalat in Dillsahne
- Kartoffelterrinen mit Räucherlachs
- Serrano- Schinken mit Chorizo an Netzmelone
- Brotkorb nach Art des Hauses mit Butter

Warme Gerichte & Beilagen

- Rosa gebratene Entenbrust in Orangenpfeffersauce
dazu Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln
- Pochiertes Lachsfilet auf Safransauce auf geschmortes Zucchini-
Tomatengemüse und Basmatireis
- Hirschbraten mit Rotkohl und Klößen
- Marktgemüse

Dessert

- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Frischer Obstsalat mit Maraschino
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Grill Buffet 1

Suppe

- Kartoffelcremesuppe mit Cremehaube (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Salate Blattsalate der Jahreszeit mit dreierlei Dressing,
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck
- Mediterraner Nudelsalat mit getr. Tomaten, Oliven und Lauchzwiebeln
- Eingelegte Zucchini und Paprika
- Parmaschinken mit Melone
- Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum
- Brot, Baguette und Butter
- Wedges Kartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Geschmortes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln
- Verschiedene Dips

Warme Gerichte & Beilagen

- Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter
- Schweinenackensteak mit Barbecuesauce
- Putenbruststeak mit Mangodipp
- Barschbarschfilet in Sesamkruste

Dessert

- Mousse aus dunkler und heller Schokolade
- Crème brûlée mit Kirschen

Grill Buffet 2

Suppe

- Tomaten Consommé (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Rucola Salat mit Artischocken und Cashewkernen dazu Balsamico
- Mediterraner Salat (mit getrockneten Tomaten, Oliven, Fetakäse, Lauchzwiebeln)
- Apfel-Möhrensalat in Honig-Senf Dressing
- Italienischer Landschinken mit Melone
- Scheiben von der Strauchtomate & Mozzarella mit Basilikum
- eingelegte Champignons, Zucchini, Paprika, Oliven
- Paprika mit Frischkäsefüllung
- Wedges Kartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Geschmortes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln
- Verschiedene Brotsorten und Butter

Vom Grill

- Rinderhüftsteak dazu Kräuterbutter
- Schweinefiletspieße
- Maishähnchenbrust mit Mangodipp
- Garnelenspieße

Dessert

- Obstsalat mit Grand Marnier
- Crème brûlée mit Kirschen
- Mandeltörtchen

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

Rindercarpaccio mit Rucola und Späne von Parmesan

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