

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 140 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 persönlichen 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 wünschen, können wir diese gerne für Sie bestellen.

Der Preis pro Stuhlhusse beträgt 6,- €

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!

Getränke Pauschale = 39,50 € pro Person (optional)

**Gilt für max. 8 Stunden. Startzeit kann selbst gewählt werden
(Vor und nach der Getränkepauschale werden die Getränke A la Carte gebont)**

Inkludiert sind:

Eine Sorte Rotwein, eine Sorte Weißwein aus unserer Weinkarte

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, angelehnt an der Speisekarte

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,

<u>Aperolcocktail Sprizz:</u>	(5,90 €)	Aperol, Prosecco, Orange, Eiswürfel
<u>Bacardi Razz:</u>	(5,90 €)	Bacardi Razz, Limonade, Himbeeren
<u>Tequila Sunrise:</u>	(5,90 €)	Tequila, Orangensaft, Grenadine
<u>Kir Royal:</u>	(5,90 €)	Sekt mit Johannisbeerlikör (Cassis)
<u>Hugo:</u>	(5,90 €)	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineralwasser
<u>Fruchtteufel:</u>	(3,80 €)	Fruchtsäfte, Monin blau (alkoholfrei)
<u>Apfelsecco</u>	(3,80 €)	(alkoholfrei)
<u>Himbeersecco</u>	(3,80 €)	(alkoholfrei)
<u>Steinkrüger Cocktail:</u>	(4,50 €)	Geeiste Früchte im Glas mit Prosecco (auch alkoholfrei)

Canapés Auswahl zum Empfang

Gefüllte Blätterteigpastetchen	3,50 €
Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spießchen	2,50 €
Erdbeer-Puten-Spieß	3,00 €
Käse-Traubenspieß	2,50 €
Pumpernickel mit Matjestatar	2,00 €
Lachscrêperöllchen	2,50 €
Hähnchenbrus mit Ananas	2,50 €
Partyfrikadelle mit Gemüse	1,50 €
Frischkäsekräcker garniert	1,50 €
Roastbeef mit Remoulade oder Meerrettich	3,50 €
Knackige Gemüsesticks mit Dipp	2,50 €
Garnelen-Spieß	3,50 €
Schweinefilet mit roter Paprika	2,50 €
Dattel mit Speck	1,50 €

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

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

Buffet (ab 25 Personen)

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

Karottenstangen, Staudensellerie mit verschiedenen Dips

Antipasti in kalt gepresstem Olivenöl

Schafskäse im Zucchini-Mantel

Mozzarella - Erdbeersalat mit rosa Pfefferbeeren und Minze

Verschiedene Brot dazu Avocadocreme

Warme Gerichte & Beilagen

Vegetarische Lasagne

Waldpilzrisotto mit frittiertem Rucola und Parmesan

Gefüllte Aubergine mit Ratatouille Gemüse

Gebackene Zucchini mit Gemüse-Couscous Füllung

Gemüse-Bratlinge an pikanter Sauce

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Obstsalat

Orangen- Basilikum Mousse

Mediterranes Buffet

Suppe

Minestrone (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Antipasti Auswahl von verschiedenen Gemüsen

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

Scheiben von der rosa gebratenen Kalbshälfte mit Thunfischsauce

Brotauswahl mit Ciabatta

Warme Gerichte & Beilagen

Hähnchen Toskana, gefüllt mit Spinat und Ricotta

Picatta Milanese: Kalbssteak in der Parmesan-Eihülle

Barschfilet mit Salbei und Speck umwickelt

auf Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersauce

Original italienische Käsespezialitäten:

Formaggio erborinato (Edelpilzkäse), Formaggio (Rahmkäse)

alla panna Pecorino (Schafskäse)

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, Makrele, Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce
Brot, Baguette und Butter

Warme Gerichte & Beilagen

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

Dessert

Hannoversche Welfenspeise
Frischer Obstsalat mit Maraschino
Limonencreme

Gala-Buffer 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

Gefüllter Hecht und Lachsmedaillons mit Zitronensauce

Antipasti Auswahl auf Rucola mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Zitronengras und frischen Feigen

Rehterrine an Cumberlandsauce

Räucherfischauswahl mit Räucherlachs, Forellenfilet, Heilbutt, Schillerlocke
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce

Verschiedene Brotsorten & Butter

Warme Gerichte & Beilagen

Rosa gebratene Hochrippe 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, und Blumenkohl

Dauphine Kartoffeln (Herzoginkartoffeln), bunter Reis und Tagliatelle

Dessert

Champagner-Sorbet mit geeisten Früchen

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 Gerichte & Beilagen

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

Dessert

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Crème brûlée vom Arabica Espresso mit Kirschen
Hannoversche Welfenspeise

Hochzeitsbuffet 1

Suppe

Rote Beete Suppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Vitello Tonnato

Roastbeef Röllchen mit Spargel

Ausgarnierte Schweinemedallions

3 Verschiedene Salate der Saison + Dressing

Meeresfrüchtecocktail

Lachplatte mit ganzem Lachs, garniert mit Graved Lachs, Sahnemeerrettich

International gemischte Käseplatte mit Trauben und Gebäck

Gefüllte Eihälften

Verschiedene Brotsorten & Butter

Warme Gerichte & 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

Klare Tomatenkraftbrühe mit Pesto Klößchen (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Salatbuffet mit 3 verschiedenen Salaten und Dressing
Seeteufel Tournedos mit Sauce Choron
Lachplatte mit ganzem Lachs, garniert mit Graved Lachs
Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
Steinkrüger Crostini (Schweinefilet an Baguette)
Hähnchenspieße mit Honig Dip
Verschiedene Brotsorten dazu Butter
Internationale Käseplatte

Warme Gerichte & Beilagen

Zanderfilet auf Riesling Sauce
Putenbraten nach Schweizer Art mit Appenzeller-Soße
Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce
Kartoffelrösti, Rosmarinkartoffeln, Baspatireis
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

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 Gerichte & 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“:

Räucherfisch, Geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs

Antipasti- Variation

Gurken-Dill-Salat

Kartoffel-Lauch Salat mit Räucherlachs

Serrano- Schinken an Netzmelone

Brotkorb nach Art des Hauses mit Butter

Warme Gerichte & 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

Rote Grütze 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 Gerichte & Beilagen

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

Dessert

Mousse aus dunkler und heller Schokolade
Crème brûlée mit Kirschen

Grill Buffet 2

Suppe

Klare Ochsenschwanzsuppe (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

Verschiedene Brotsorten und Butter

Vom Grill und Beilagen

Rinderhüftsteak dazu Kräuterbutter

Schweinefiletspieße

Maishähnchenbrust mit Mangodipp

Garnelenspieße an Knoblauch-Pesto

Wedges Kartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Geschmortes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln

Verschiedene Dips

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

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