



Menü- & Buffetvorschläge

Das Richtige für jeden Geschmack

KONFIRMATIONEN KAFFEETAFELN
WEIHNACHTSFEIERN BETRIEBSFEIERN
GEBURTSTAGE FAMILIENFESTE UVM.





Ihre Veranstaltung

Festlichkeiten jeder Art!

Betriebsfeiern, Konfirmationen, Familienfeste,
Geburtstage, Weihnachtsfeiern, Kaffeetafel und vieles mehr...

...für Ihren Anlass ist das Steak`n more die richtige Location.

Ihre Veranstaltungen im privaten oder betrieblichen Rahmen
finden bei uns den richtigen Platz.

Individuell gehen wir auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein.

Kommen, probieren und genießen Sie Steak`n more!

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Gerne werden wir für Sie aktiv und planen
mit Ihnen zusammen Ihre Veranstaltung.

**Dies ist nur eine Auswahl an Menü & Buffetvorschlägen
Wir erfüllen Ihnen selbstverständlich gerne
jeden anderen Wunsch.**

Tischreservierung: (0 46 08) 97 22 77



Genießer-Frühstück

Glas Sekt vorweg

Brötchen

Schwarzbrot

Wurst

Fleischsalat

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Käse

Gurke und Tomaten

Marmelade

Honig

Nutella

Müsli

Cornflakes

Joghurt

Obst

Rührei & Speck

Nürnberger & Mini Frikadellen

Kaffee, Tee

Kakao

Orangensaft

Alles auf einem reichhaltig
eingedecktem Tisch!

12,95 EUR
pro Person



Steak'n more Brunch-Bufferet

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten
French-, Italien- und Americandressing

Brot und Brötchen
Butter & Margarine

Schinken-Melone
Tomaten Mozzarella
Wurst- und Käseplatte

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Geschnetzeltes mit Reis
Puten- und Schweinesteaks
Kräuterbutter, Salsa- und Knoblauchdip
Pfannengemüse der Saison
Steak Pommes
Ofenkartoffel mit Sourcreme
Rührei und Speck

Rote Grütze · Vanilleeis · Früchteplatte

Kaffee, Tee, Kakao und Orangensaft

22,50 EUR
pro Person





Steak'n more Landmann-Bufferet

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten
French-, Italien- und Americandressing
Brot und Brötchen, Butter & Margarine

Ländliche Wurstplatte

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln
Schweinemetts mit Zwiebelringen
Katenschinken mit Gewürzgurken

Räucherfisch & Heringsmarinaden mit Honig-Dill-Senf-Sauce
Sahnemeerrettich, Mixed Pickles und Sauce Remoulade

Holsteiner Kartoffelsuppe

Hähnchenkeulen & Nackensteaks
Speckkraut- und Kartoffelsalat
Kräuterbutter
Gebratene Zwiebeln und Champignons
Wedges
Ofenkartoffel mit Sourcreme

Ländliche Käseplatte
Holsteiner Rote Grütze · Obstplatte

26,50 EUR
pro Person

Tischreservierung: (0 46 08) 97 22 77



Steak'n more Gourmet-Buffer

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten
Antipasti

French-, Italien- und Americandressing
Brot und Brötchen · Butter & Margarine

Roastbeef englisch gebraten
mit Mixed Pickles und Sauce Remoulade

Katenschinken mit Melone

Tomate Mozzarella, Wurstplatte

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Forellenfilet mit Apfel-Preiselbeer-Meerrettich

Geflügelsalat Florida und Waldorfsalat

Tomatencremesuppe

Steak's von Rind, Schwein und Pute
Kräuterbutter, Salsa- und Knoblauchdip
Speckbohnen, Steak-Pommes und Gratin
Ofenkartoffel mit Sourcreme

Internationale Käseplatte · Pannacotta mit Erdbeersauce
Obstsalat mit Vanilleeis · Früchteplatte mit Beeren

32,50 EUR
pro Person



Steak'n more Exklusive-Bufferet

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten
Antipasti

French-, Italien- und Americandressing
Brot, Brötchen, Butter & Margarine

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Remoulade
Gebratene Medaillons vom Schwein mit Champignonköpfen
Katenschinken mit Melone
Tomate Mozzarella
Wurstplatte & Leberpastete
Büsumer Krabben mit Cocktailsauce
Räucheraal mit Kräuterrührei
Graved Lachs mit Dillsenfauce
Räucherfisch mit Sahnemeerrettich
Geflügelsalat Florida, Waldorfsalat und Spargelsalat

Broccolicremesuppe

Roastbeef und Schweinefilet im Ganzen gebraten
Sauce Bearnaise, Bohnenbündchen, Gemüse der Saison
Kroketten, Gratin und Ofenkartoffel mit Sourcreme

Internationale Käseplatte, Mousse au Chocolate
Pannacotta mit frischen Beeren
Obstsalat mit Vanilleeis und Früchteplatte

36,50 EUR
pro Person





Vorspeisen

Holsteiner Katenschinken

mit Melonenfächer

Menüpreis pro Person 5,95 Euro

Krabbencocktail

mit Cocktailsauce

Menüpreis pro Person 6,95 Euro

Rose vom Räucherlachs

mit Sahnemeerrettich

auf Blattsalaten

Menüpreis pro Person 5,95 Euro

Bunter Salat der Saison

mit Schnittlauch-Meerrettich Dressing

und Büsumer Krabben

Menüpreis pro Person 6,50 Euro

Räucheraal

mit einem Salatbouquette

und Kräuterrührei

Menüpreis pro Person 6,95 Euro

Tischreservierung: (0 46 08) 97 22 77



Graved Lachs

auf Schwedische Art mit Dillsenfauce
Toast und Butter

Menüpreis pro Person 6,95 Euro

Italienischer Vorspeisenteller „Anti Pasti“

mit Parmaschinken, Tomate-Mozzarella,
Scampi und gegrilltem Gemüse

Menüpreis pro Person 7,95 Euro

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Pesto und Parmesan

Menüpreis pro Person 8,95 Euro

Scheiben von der rosa gebratenen Barbarie Entenbrust

mit Blattsalaten in Himbeerdressing
dazu warmes Baguette

Menüpreis pro Person 8,95 Euro

**Alle Vorspeisen servieren wir Ihnen
mit Baguette und Butter!**



Suppen

Tomatencremesuppe mit Crôutons und Sahne

Broccolicremesuppe mit Mandelsahne

Rinderkraftbrühe mit Gemüseinlage
und Fleischklößchen

Kresseschaumsuppe
mit Scheiben vom Lammrücken

Gurken-Dill-Suppe mit Sahne

Curry-Lauch-Suppe mit Mandelsahne

Champignon-Creme-Suppe
mit krossem Speck

Büsumer Krabbensuppe mit Dillsahne

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

Ungarische Gulaschsuppe

3,95 EUR
pro Person
im Menü

**Alle Suppen servieren
wir mit Baguette!**





Hauptgänge

Putengeschnetzeltes in Currysauce
mit Broccoli und Reis

Menüpreis pro Person 15,00 Euro

Zartes Steak von der Putenbrust
in Mandeln gebraten
mit Sauce Choron, Gemüseauswahl
und Kartoffelbällchen

Menüpreis pro Person 16,50 Euro

Medaillons vom Schweinefilet
im Speckmantel gebraten
dazu Pfefferrahmsauce
marktfrisches Gemüse und Bratkartoffeln

Menüpreis pro Person 16,95 Euro

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Kohlrabigemüse in Rahm
dazu gebackene Kartoffelspalten

Menüpreis pro Person 16,95 Euro

Zarte Schweinelendchen
in Schnittlauchrahm
mit frischem Pfeffer, Grilltomate
Bohnenbouquette und
gebackene Kartoffelplätzchen

Menüpreis pro Person 16,95 Euro

Tischreservierung: (0 46 08) 97 22 77



Hauptgänge

Grillteller mit Rind, Schwein und Pute
dazu Speckbohnen, Grilltomate
und Bratkartoffeln

Menüpreis pro Person 18,50 Euro

Medaillons vom Rind und Kalb mit Pfifferlingen
Cherrytomaten, Broccoliröschen mit Mandeln
dazu Kartoffelkroketten

Menüpreis pro Person 22,95 Euro

Roastbeef im Ganzen gebraten
mit Bohnenbündchen und Sauce Bearnaise
dazu Kartoffelbällchen

Menüpreis pro Person 22,95 Euro

Rinderfilet Wellington im Blätterteig
mit Sauce Bearnaise, jungem Gemüse
und Gratin Kartoffeln

Menüpreis pro Person 26,50 Euro

Filet Mignon
belegt mit gegrillter Hummerkrabbe
dazu eine Café de Paris Sauce
erlesenes Gemüse und Kartoffel-Gratin

Menüpreis pro Person 26,95 Euro



Desserts

Birne Helene

Halbe Birne mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Menüpreis pro Person 3,95 Euro

Crèmeis-Variation

mit frischem Obst und Sahne

Menüpreis pro Person 3,95 Euro

Milchreis

mit heißen Kirschen

Menüpreis pro Person 4,95 Euro

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne**

Menüpreis pro Person 4,95 Euro

Pannacotta

mit frischen Beeren

Menüpreis pro Person 4,95 Euro





Desserts

Holsteiner Rote Grütze
mit Vanilleeis

Menüpreis pro Person 4,95 Euro

Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Waldbeeren
dazu Vanilleeis und Sahne

Menüpreis pro Person 4,95 Euro

Kaiserschmarren mit heißen Beeren
Vanilleeis und Sahne

Menüpreis pro Person 4,95 Euro

Mousse au Chocolate
mit frischen Beeren und Sahne
Menüpreis pro Person 5,95 Euro

Vanilleeis im Marzipanmantel gebacken
mit warmen Beerenfrüchten

Menüpreis pro Person 6,50 Euro



Sonstiges

Saisonale Gerichte

Selbstverständlich bieten wir Ihnen
auch Saisonale Gerichte an.

z. B.

Spargel

Grünkohl

Steckrüben

Wildgerichte

Enten und Gänsekeulen
und vieles mehr...

Kaffeetafel

1 Stück Sahne- oder Früchtetorte

1 Stück Butterkuchen

Kaffee, Tee und Mineralwasser

9,50 Euro pro Person

Halbe belegte Brötchen

Diverse Käsesorten

Thüringer Mett und Zwiebeln

Gekochter Schinken

Katenschinken und Gurkenfächer

Diverse Wurstsorten

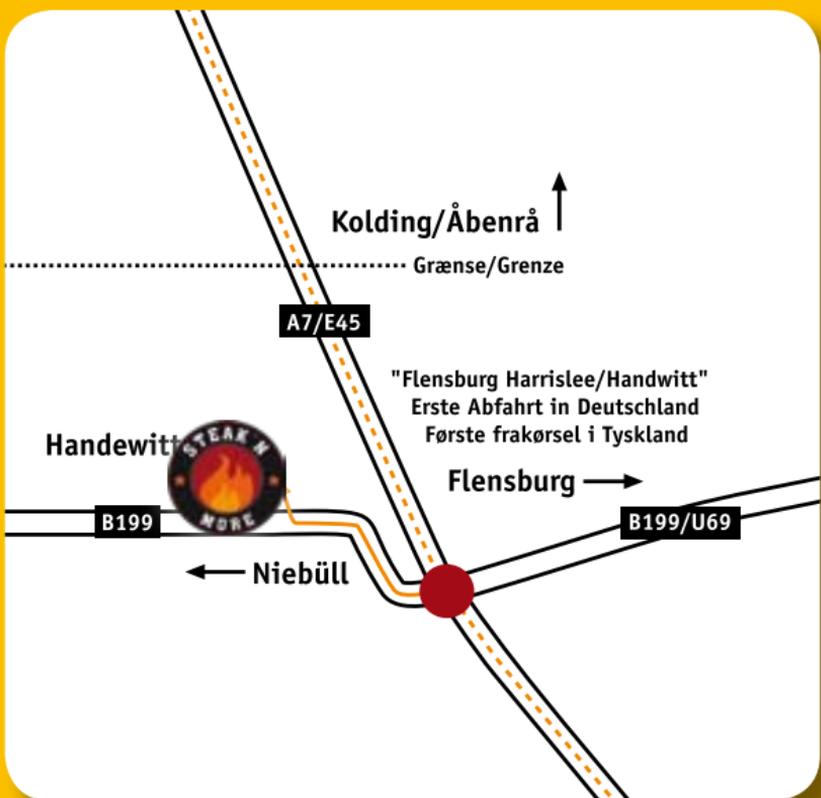
2,50 Euro pro belegte Hälfte



Kontakt

Steak'n more GmbH
Scandinavian Park 2
24983 Handewitt

info@steak-n-more.de
Fon: (0 46 08) 97 22 77
Fax: (0 46 08) 97 18 22



*Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!*

www.facebook.de/steak.n.more

