

Winter-Programm

2022/2023

WINTER-EMPFEHLUNGSKARTE

01.11.2022 – 31.01.2023

In den kalten Monaten bieten wir Ihnen eine ganz neue, winterliche Empfehlungskarte mit besonderen Kreationen als Vor-, Haupt- und Nachspeisen.

Wir haben uns viel Mühe gegeben, den Zauber des Winters auf den Teller zu bringen. Sie werden sich wünschen, der Winter ginge nie vorbei!

Entdecken Sie die Winter-Empfehlungskarte jetzt auf unserer Website!



WEIHNACHTSFEIERN

November & Dezember

Verbringen Sie Ihre Weihnachtsfeier in einer einzigartigen Weihnachtsatmosphäre:

À LA CARTE

Speisekarte & Winter-Empfehlung

TISCHMENÜ-PLATTEN (AB 10 PERSONEN)

29,90 € pro Person

siehe Anhang 1

PRIVATES BUFFET (AB 35 PERSONEN)

36,90 € pro Person



(AN HEILIGABEND HABEN WIR GESCHLOSSEN.)

WEIHNACHTEN | BUFFET ← siehe Anhang 2

12.00 – 15.00 Uhr & 18.00 – 21.00 Uhr

Am 1. und 2. Weihnachtstag bieten wir Ihnen und Ihren Liebsten ein großes, weihnachtliches Buffet mit kalten und warmen Vorspeisen, vielerlei Hauptgerichten und köstlichen Desserts (siehe Anhang) in einer besinnlichen Atmosphäre.

Zeitnahe Reservierung empfohlen!

Buffet-Preis p.P. 29,90 €

Kinder (6-12 J.) 11,90 €



SILVESTER | SPEZIALKARTE

17.00 – 19.30 Uhr & 20.00 – 22.30 Uhr

Starten Sie Ihren Silvesterabend im Steinhaus und wählen Sie aus unserer Silvester-Spezialkarte, die Sie jetzt auf unserer Website entdecken können.

[STEINHAUS-DELMENHORST.DE](http://steinhaus-delmenhorst.de)

STEINHAUS
RESTAURANT
COCKTAILBAR

Weberstraße 9
27753 Delmenhorst
Tel: 04221 – 283 69 33
www.steinhaus-delmenhorst.de



Was ist dabei?

PRIVATES BUFFET (AB 35 PERSONEN)

Anhang 1

VORSPEISE:

- Bruschetta
- Steinofenbrot mit Knobi-Mayo, Tzatziki und Chimichurri

HAUPTGERICHTE VOM LAVASTEINGRILL:

Vom Lavasteingrill

- Hähnchenbrust-Spieße
- Schweineschnitzel
- Hacksteaks vom Rind
- Putensteaks

BEILAGEN:

- mediterranes Gemüse
- Pommes
- Basmatireis
- Bratkartoffeln
- Tzatziki
- Champignon-Rahmsauce
- Pfeffersauce

DESSERT:

- Tiramisu oder Chocolate Cake

SALATE:

- verschiedenes an bunten Salaten in unserer Salatbar

VORSPEISEN:

- Bruschetta
- milde Peperoni
- Tomate-Mozzarella
- Tzatziki
- eingelegte Oliven
- gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
- Hirtenkäse
- und vieles mehr

HAUPTGERICHTE:

- Gänsebrust Orange – Gänsebrust im Ofen geschmort an Orangensauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
- Hähnchengeschnetzeltes – geschnetzelte Hähnchenbrust mit frischen Champignons und Kräutern abgeschmeckt in einer Rahmsauce, dazu Basmatireis
- Mandel-Medaillons – gegrillte Schweinefilets mit Mandeln auf einer Marsala-Likör-Weinsauce
- vom Lavasteingrill – Hähnchenbrustfilet-Spieße, Hacksteak, Rinderhüftsteak, dazu geschmortes Zwiebelgemüse
- India Soufflé – Mais, Paprika, Zwiebeln und Penne in aromatischer Madras-Curry-Sahnesauce, überbacken mit Edamer-Käse
- Kartoffel-Hack-Auflauf – in einer würzigen Sahnesauce
- Champignons – gefüllt mit Spinat, Röstzwiebeln und Sauce Hollandaise, überbacken mit Edamer in fruchtiger Tomatensauce
- Fischfilets vom Ofen – aromatisiert mit frischem Thymian, Rosmarin und Knoblauch
- Gemüsepfanne – buntes Pfannengemüse

DESSERTS:

- Tiramisu
- Milchpudding mit Himbeer-Püree
- Chocolate Cake

(Abweichungen möglich)