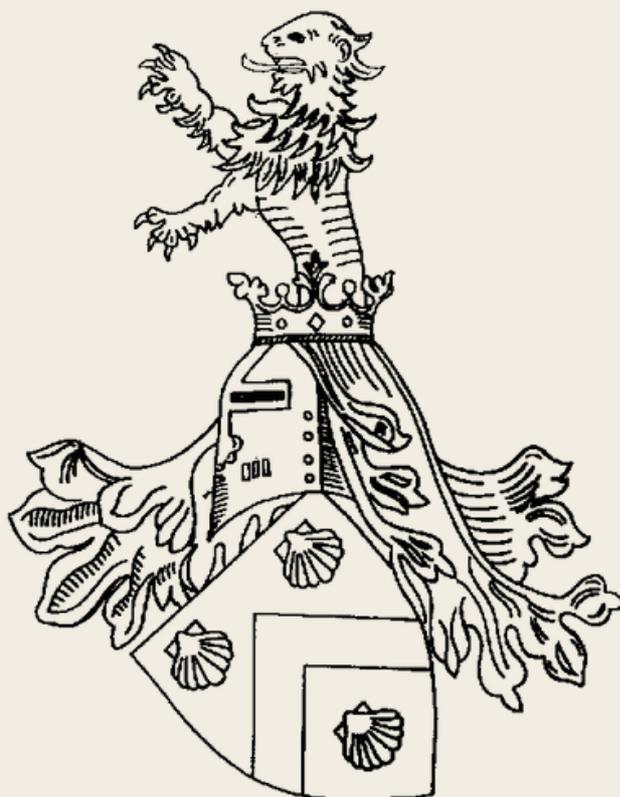




WALDRESTAURANT ZUR STEINKISTE

MENÜ UND BUFFETKARTE



*Frische Küche mit
Charme*

TELEFON: 02921/73444
E-MAIL: STEINKISTE@T-ONLINE.DE
HOMEPAGE: STEINKISTE-SOEST.DE



WALDRESTAURANT ZUR STEINKISTE

MENÜKKARTE ZUM KOMBINIEREN

SUPPEN

Suppen:
Rinderkraftbrühe mit:
- Royal Eierstich
- Markklößchen

Italienische Minestrone

Gemüsecrèmesuppe :
- Blumenkohl „Duchesse“
- Broccolisahne
- Tomatencreme
- Kartoffellauch

HAUPTGANG

***Schweinefilet „Florian“, zartes Filet auf**
Champignonrahmsauce

***Putenbruststeak mit Früchten umlegt**
in einer leichten Curry-Crème-Sauce

***Filetgeschnetztes „Züricher Art“ in**
Weißweinrahmsauce

***Burgunderschmorbraten vom Rind**

***Wildragout mit Waldpilzen**
und Preiselbeeren

BEILAGEN

Gemüse der Saison oder frischer bunter
Salatteller

2 Beilagen zur Auswahl:
Petersilienkartoffeln
hausgemachte Krokette
Butterreis
Spätzle
handgedrehte Semmelknödel

DESSERT:

Herrencreme mit Rum
mit Schokostückchen
Grieß Flammeri mit Himbeeren
Rote Grütze mit Vanillesauce
Gemischtes Eis mit Sahne
Amaretto Creme im Glas
Orangenmousse im Glas
Quarkspeise mit Fruchtmark

FÜR JEDEN WEITEREN HAUPTGANG IM NACHSERVICE BERECHNEN WIR € 4,50
MENÜPREIS FÜR DAS 3- GANG MENÜ MIT SUPPE € 31,50 P.P
AUFPREIS GESCHIRR-PAUSCHALE € 2,50 P.P.

DER CHARME DER FRISCHEN KÜCHE

WALDRESTAURANT ZUR STEINKISTE

VARIATIONSMÖGLICHKEITEN ZUM ERWEITERN DES MENÜS ODER AUSTAUSCHEN:

KALTE VORSPEISEN IM MENÜ

TOMATE MOZZARELLA MIT BASILIKUM
UND BALSAMICODRESSING € 5,50

ANTI PASTI TELLER MIT MARINIERTEM
GEMÜSE (TOMATEN, AUBERGINEN,
PAPRIKA) € 6,00

CANTALOUPMELONE MIT
SERRANOSCHINKEN
AN SALATBOUQUET € 7,50

BUNTER SALATTELLER IN
ORANGENDRESSINGMIT GEBRATENEN
PUTENBRUSTSTREIFEN € 7,50

SALAT VON GEBRATENEM PERLUHN IN
CASSIS- DRESSING € 9,00

VITELLO TONNATO
(KALBSFLEISCH IN
THUNFISCH- KAPERNSAUCE) € 8,50

CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT
PARMESAN AN SALATBOUQUET € 9,50

DIALOG VON LACHS UND FORELLE MIT
SAHNEMEERRETTICH € 6,75

DREIERLEI VOM LACHS
GEBRATENER IRLANDLACHS,
SCHOTTISCHER RAUHLACHS UND
LACHSTERRINE AN EINER
BUNTEN SALATGARNITUR € 9,00

*BAGUETTE UND BUTTER ZU ALLEN
VORSPEISEN*

WARME VORSPEISEN:

ELSÄSSER ZWIEBELKUCHEN MIT
CRÈME FRAÎCHE € 4,50

BANDNUDELN MIT FRISCHEN PILZEN
UND KRÄUTERN, MIT SAHNE
VERFEINERT € 5,00

SAFRAN- RISOTTO MIT
MEERESFRÜCHTEN UND
EISMEERSHRIMPS € 7,50

ZANDERFILET AUF BLATTSPINAT MIT
CHARDONNAY SAUCE UND KRÄUTER-
RISOTTO € 10,00

WILDRAGOUT IM KRÄUTER- CRÊPES-
MANTEL € 8,50

BARBERIE- ENTENBRUST AN CASSIS-
PFEFFERJUS DAZU POMMES MACAIRE
€ 12,00

KALTE ZWISCHENGERICHTE:

SORBET AU MARC DE CHAMPAGNE MIT
MINZE € 5,50

COCKTAIL VON HONIGMELONE MIT
PROSECCO € 5,50

LIMONENSORBET MIT SEKT € 5,50

PREISAUFSCHLAG FÜR EIN 3 GANG MENÜ
STATT SUPPE FÜR MEHR GANG MENÜS
MIT SUPPE € 4,00 AUFPREIS
AUFPREIS GESCHIRR-PAUSCHALE € 2,50 P.P.

DIE PREISE GELTEN IN VERBINDUNG MIT DEN
OBEN GENANNTEN MENÜS.
GERNE ARBEITEN WIR EINEN INDIVIDUELLEN
VORSCHLAG FÜR SIE AUS

WALDRESTAURANT ZUR STEINKISTE

DESSERT:

BURGUNDERBIRNEN MIT
VANILLECRÈME
€ 2,30

EIS & HEISS
VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN
ODER SCHOKOLADENSAUCE
€ 3,50

GEFÜLLTER CRÊPES MIT AROMATISIERTEN
WALDFRÜCHTEN
€ 3,50

PANNA COTTA
(ITAL. GEKOCHTE VANILLE-SAHNE-CREME)
€ 2,50

DESSERTVARIATION „STEINKISTE“
(DIV. CREMES UND EIS AUF FRUCHTMARK-SPIEGEL
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
€ 4,50

*DIESE PREISE FÜR DAS DESSERT WERDEN DEM
MENÜPREIS AUFGESCHLAGEN.*

KÄSE:

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT
HONIG- BALSAMICODRESSING
€ 6,00

ROHMILCHKÄSEAUSSWAHL MIT
TRAUBEN,
BUTTER UND BROT
€ 6,60

KINDER:

FÜR KINDER
AB 3 BIS 12 JAHREN
BERECHNEN WIR 2/3 DES
PREISES

WIR BERATEN SIE BEI DER AUSWAHL IHRER GETRÄNKE SOWIE TISCHORDNUNG UND DEKORATION. BITTE TEILEN SIE UNS IHRE ENTSCHEIDUNG BIS ZU EINER WOCHE VOR DEM TERMIN IHRER FEIER UND DIE GENAUE PERSONENZAHLEINEN TAG VORHER MIT, DAMIT WIR DISPONIEREN KÖNNEN. ANSONSTEN MÜSSEN WIR LEIDER SÄMTLICHE VORBESTELLTE MENÜS IN RECHNUNG STELLEN.

AUFPREIS GESCHIRR-PAUSCHALE € 2,50 P.P.

BUFFETAUSWAHL ALLE SPEISEN SIND OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER ZUBEREITET

DER CHARME DER FRISCHEN KÜCHE



REGIONALE GERICHTE NACHHALTIG & LECKER

Gefüllter Schweinenacken mit Kräutermett und Rahmsauce
Gemüse und Petersilienkartoffeln € 17,50

Saftige Schweinehaxe mit Biersauce
auf Sauerkraut und Bratkartoffeln € 19,00



Westfälisches Pfefferpotthast, gekochtes Rinderragout mit
reichlich Zwiebeln, ein Gericht aus der Region
Petersilienkartoffeln und Gewürzgurken € 21,00

Kasslergeschnetzeltes mit Apfelstreifen und Calvados ab-
geschmeckt und mit Sahne verfeinert
Salate der Saison, Butterspätzle € 20,00



Rinderrouladen gefüllt mit Speck und Gurken,
mit einer kräftigen Sauce
Petersilienkartoffeln und Rotkohl € 21,50



Tafelspitz, gekochtes Rindfleisch
mit herzhafter Meerrettichsauce
empfohlene Beilage grüne Böhnchen, Essiggemüse,
und Petersilienkartoffeln € 21,50

Feines Sauerländer Wildragout vom Wildschwein oder Hirsch
Rotkohl und Spätzle € 24,00

Aufpreis Geschirr-Pauschale € 2,50 p.P.



Mediterrane Gerichte

- Osso bucco, geschmorte Kalbsbeinscheibe mit Salbei gewürzt in seiner Sauce serviert
empfohlene Beilagen: Spagetti und Salate der Saison € 23,00
- Saltim bocca, gebratene Kalbssteak mit Schinkenscheiben und Salbei, auf einer leichten Tomatensauce angerichtet
empfohlene Beilagen: Zucchini gratin und Nudeln € 24,50
- Coc aux vin, Hähnchenbrust in Weißwein gegart mit Wurzelgemüse, Kräutern und Sahne verfeinert
empfohlene Beilagen: Risotto, Bandnudeln & Blattsalat € 18,00
- Pollo al Chilindrón, ein spanisches Geflügelgericht, Hühnchen mit Paprika und Tomaten, dazu Schinken
empfohlene Beilagen: Bandnudeln oder Kartoffelskins, Salat € 18,00
- Schweinefilet Toskana, auf Tomaten-Zucchini Gemüse und mit Gorgonzola überbacken
empfohlene Beilagen: Risotto, Bandnudeln & Blattsalat € 23,00
- Gebratenes Perlhuhn supreme in Cassisjus (schwarze Johannisbeersauce) mit Broccoli
empfohlene Beilagen: Gratinkartoffeln oder Bandnudeln € 24,00
- Lammkeule am Stück gebraten mit Rosmarinjus dazu feine Böhnchen und Bäckerkartoffeln € 24,00
- Fischtopf aus Barcelona mit Mittelmeerfischen Garnelen Muscheln, Fenchel und Tomaten abgeschmeckt mit Safran & Knoblauch
empfohlene Beilagen: Risotto, Bandnudeln und Blattsalat € 26,50

BUFFET TOSCANA

ANTI PASTI

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Gegrillter Paprika in Mandel-Knoblauch-Marinade
mariniertes Grill-Gemüse
Oliven und Tomatenbuscetta
Eingelegte Balsmicozwiebeln
Brotkorb

FLEISCHVORSPEISEN

Vitello tonnato zartes Kalbsfleisch in Tunfischsauce
Parmaschinken mit Cantaloupmelone

FISCHVORSPEISEN

Meeresfrüchtesalat mit Shrimps & Tintenfisch,
Gefüllte Grünpfahlmuscheln pikant,
Tunfischsteaks auf Paprika

WARMER TEIL

Saltimbocca vom Schweinefilet
mit Salbei und Schinken

Doradenfilet Royal in
Basilikum-Pestossauce

Schwarze Nudeln
Tomaten Zucchinipfanne
(Rosmarinkartoffeln zusätzlich 2€)

DOLCE

Panna cotta mit Erdbeermark

Ab 20 Personen 39€ p.P. ohne Geschirr





BUFFET SAUERLAND

VORSPEISEN & SALATE

Große Räucherfischplatte
mit schottischem Rauchlauchs, Edelfischterrinen,
geräucherten Wacholderforellen

Rosa gebratenes Roastbeef im
Kräutermantel, Remouladensauce

Rehterrine mit Preiselbeeren

Salatauswahl, Blattsalate mit zweierlei Dressing
Brotkorb

WARME SPEISEN

gebratenes Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
oder
feines Sauerländer Wildragout vom Wildschwein oder Hirsch
oder
Zanderfilet auf Blattspinat mit Chardonnaysauce

BEILAGEN

Wirsingrahmgemüse, Broccoli, Gratin und Spätzle

DESSERT

Cappuchinocreme mit Rumkirschen

Ab 20 Personen Preis pro Person 43 € ohne Geschirr



VARIATIO DELECTAT - ABWECHSLUNG ERFREUT

RÖMISCHES *BUFFET

ANTI PASTI - VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan & Pinienkernen

Grillgemüse mariniert

Parma Schinken mit Oliven und Käse,
getrockneter Thunfisch mit Salsa Verde

gefüllte Auberginen, marinierte Austenpilzen

gebratene Garnelen mit Avocados und Tomaten

WARMER TEIL

Truthahn Piccata auf Tomatenspaghetti

Osso bucco Kalbshaxenscheiben mit Kräutern und
Tomaten

Risotto mit Waldpilzen

DESSERT

Baisertorte Harrys bar

Frische Fruchtspieße zum selberstecken

Tiramisu & Florentiner Gebäck

Preis pro Person: 45 € ab 20 Personen



SOESTER BÖRDE BUFFET

KALTE VORSPEISEN & SUPPE

Kartoffellauchsuppe mit Mettwurstscheiben

Westfälischer Schinken mit Melonenschiffchen

Blätterteigpasteten mit Fleischbrät gefüllt

Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebeln

Selleriesalat mit Nüssen

Endiviensalat mit Speckdressing

WARME GERICHTE

Saftiger Schweinenackenbraten mit Käutersenfsoße

Wildschweinragout mit Backpflaumen

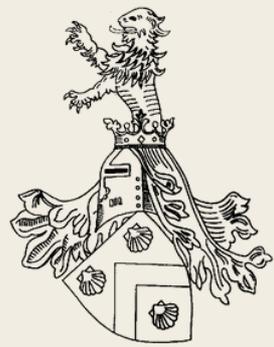
Rotkohl und Rahmwirsinggemüse

Schwenkkartoffeln

DESSERT

Krokantkreme mit Karamell-Äpfeln

*Preis pro Person € 29,00, ab 20 Personen, ohne
Geschirr*





SCHWEIZER BUFFET



SUPPE

Bündner Gerstensuppe mit Gemüswürfeln

VORSPEISEN & SALATE

Siedfleisch mit Sc. Vinaigrette,
Bündenerfleisch und
Geräucherte Bachsaibling mit Meerrettich,
Lauchsalat, Karottensalat

Auswahl grüner Salate mit 2 Dressings
dazu Bauernbrot und Rollenbutter & Käsecreme

HAUPTGERICHTE (WARM)

Geschnetzeltes Schweinefilet „Züricher Art“
in Champignonrahmsauce

Gefüllter Schweinerücken „Engadiner Art“
mit Gemüse und Käse gefüllt, dazu eine Kräutersauce

Rösti

Reis

Karottengemüse mit Kräutern

Zuckerschotten

DESSERT

Weißes Mousse au Chocolate, mit Birnen

*Der Preis für dieses Buffet beträgt 41 € ab 20 Personen ohne Geschirr
Alpenkäseplatte mit Trauben ergänzend zum Buffet € 9,50*



BUFFET - PROVENCE

VORSPEISEN

Straßburger Entenleberterrinen Cumberlandsauce

Eismeerschrimps Salat mit Staudendellerie

Jakobsmuschelterrinen

Waldorfsalat

Artischockensalat

HAUPTGERICHTE

Lammkeule geschmort in Burgunder

Lachsfilet in Côte de Provence Rosé gegart
mit Creme fraîche verfeinert

Ratatouilligemüse

Bäckerinnkartoffeln

Wilder Reis

DESSERT

Crème brûlée mit Roten Beeren

Ab 20 Personen Preis pro Person 45 €, ohne Geschirr

ALLE BUFFETS OHNE EQUIPMENT
PREISE FÜR BESTECK UND SERVIERTEN ZUM BUFFET 2,50€ PRO PERSON



KARTOFFEL-BAUERN-SCHMAUS

KARTOFFELBUFFET

Ofenkartoffeln aus der Soester Börde
& Kartoffel-Gnocchi

Als Topping dazu:

- Kräuter-Quark mit Knoblauch
- Souercrème
- Heringsstipp
- Obatzter Käsecrème
- gekochter und roher Schinken
- warme Specksoße
- Putengeschnetzeltes
- Essiggurken
- Schmelz -Tomaten mit Origano
- Zwiebel-Difon-Senf Sauce,
- Schmalz und Butter

ab 25 Personen Preis pro Person € 23.00, ohne Geschirr

Variationsmöglichkeiten zusätzlich:

- | | |
|----------------------------|----------------|
| • Shrimpscocktail | Aufpreis 6,00€ |
| • Lachsstücke | Aufpreis 6,00€ |
| • Edelpilzragout | Aufpreis 3,00€ |
| • Schweinnackensteak | Aufpreis 4,00€ |
| • Roastbeef | Aufpreis 7,50€ |
| • schottischer Rauchlachs | Aufpreis 3,50€ |
| • Matjessalat mit Zwiebeln | Aufpreis 3,50€ |
| • Pulled Pork pikant | Aufpreis 4,50€ |



TAPASBUFFET

ideal für Events und Stehpartys wo Sie Snaks reichen möchten

**Gemischte Tapasplatten
mit vielen Spezialitäten aus der
Spanischen Küche:**

z.B. gefüllten Champignons,
gebackene Gemüse,
Gemüsetortilla,
Spinatkuchen,
Oliven,

Melone mit Schinken,
frittierte Sardinen mit Zitrone,
gefüllte Riesenmuscheln
gebackene Meeresfrüchte,
Blätterteigtaschen gefüllt mit Fetakreme ,
Tomate-Mozzarella-Sticks,
Thunfischküchlein u.v.m.

Fladenbrot

Aioli, Salza, Paprikadip und Kräuterquark zum Dippen

AB 20 PERSONEN AB 19,50€ BEI 4 TEILEN PRO PERSON
JE NACH ZUSAMMENSTELLUNG
MINDESTMENGE 15 STÜCK PRO SORTE
AUFPREIS GESCHIRR-PAUSCHALE € 2,50 P.P.





KRÄFTIG & SÄTTIGENDE SUPPEN

Suppen für den feinen Gaumen

Lachsrahmsuppe mit Lachsklößchen und Räucherlachsstreifen	€ 10,50
Südfranzösische Bouillabaisse mit Edelfischen, Garnelen und Muscheln	€ 17,00
Kräutersüppchen mit Shrimps	€ 9,50
Cremesuppe von grünen Erbsen mit Käseravioli (veggie)	€ 9,50
Elsässer Zwiebelsuppe mit Sahne abgeschmeckt (veggie)	€ 7,50
Italienische Minestrone - Gemüsestreifen in tomatisierter Brühe (veggie)	€ 8,50

Mindestmenge 20 Portionen 400ml p.P.

Alle Suppen können komplett mit Tasse, Löffeln und Serviette geliefert werden (1,50€). Sollten Sie Brot oder Brötchen dazu wünschen so wird dieses extra berechnet.



KRÄFTIG & SÄTTIGENDE SUPPEN

Muligatowny- ostindische Hühnercurrysuppe mit Gemüse & Früchten exotischer Geschmack	€ 9,50
Ochsenschwanzsuppe mit Champignons und Sherry abgeschmeckt herzhaft fein	€ 13,00
Wilderertopf – gebundene Wildsuppe mit Rotwein und Waldpilzen mildes Aroma	€ 11,50
Hirtensuppe – mit Rindfleisch, Kidney-Bohnen und Gemüsewürfel pikant	€ 10,50
Bauernsuppentopf – kräftiger Gemüserindfleischtopf mit Wirsing und buntem Gemüse	€ 10,50
Französischer Lammbohneneintopf – schmackhaftes Lammfleisch mit weißen Bohnen und Kartoffeln	€ 13,00
Westfälische Kartoffelsuppe mit Rauchwurstscheiben mit Rahm verfeinert (auch vegetarisch möglich)	€ 9,50
Sauerkrautsuppe mit Blutwurst Sahne und Crôutons rustikal mit Pfiff	€ 10,50

Mindestmenge 20 Portionen 400ml p.P.

Alle Suppen können komplett mit Tasse, Löffeln und Serviette geliefert werden (1,50€). Sollten Sie Brot oder Brötchen dazu wünschen so wird dieses extra berechnet.