



**HOTEL
SCHNITTERHOF**
Fachwerk verbindet

RESTAURANT SCHNITTERHOF

Salzstraße 5 \ 59505 Bad Sassendorf

T +49 2921 952 448

E restaurant@hotel-schnitterhof.de

MENÜ \ BUFFET EMPFEHLUNGEN

für Veranstaltungen

Ansprechpartner

PRIVATFEIER

Yannick Covijn

Restaurantleiterin

T +49 2921 952 448

E yannick.covijn@hotel-schnitterhof.de

FIRMENVERANSTALTUNG

Merete Seedorf

Bankettkoordinatorin

T +49 2921 952 450

E sales@hotel-schnitterhof.de



HOTEL SCHNITTERHOF
Salzstraße 5
59505 Bad Sassendorf

T +49 2921 952 0
F +49 2921 952 499
E info@hotel-schnitterhof.de

KRE Schnitterhof Betriebs
GmbH & Co. KG
Geschäftsführer \ Lars Krakat

Amtsgericht Bielefeld
HRA 12357
USt-IdNr. \ DE 318 323 729

Volksbank Hellweg eG
IBAN \ DE41 4146 0116 3239 4868 00
BIC \ GENODEM1SOE

www.hotel-schnitterhof.de



Aperitif

		EUR
Sekt Hausmarke	0,75 l	29,00
Orangensaft	1 l	15,50
Ausschank \ 0,1 l		
Vaux \ Blanc de Noire	0,1 l	8,50
Aperol Spritz	0,2 l	7,90
Hugo	0,2 l	7,90
Münsterländer Aperitif	0,2 l	7,90
Campari Orange	0,2 l	6,90
Campari Soda	0,2 l	6,90

Fingerfood

	pro Stück
Garnelenspieß	6,10
Canapé verschieden belegt	3,35
Hackbällchen \ Tomatenlack	2,95
 Couscousbällchen \ Ziegenkäse	3,35
Geflügelwrap gegrillt \ Cocktailsoße \ Salat	3,90
 Blumenkohlquiche	4,45
 Baguettescheiben \ Avocadocreme \ Tomatensalat	3,35
Gurkenanapé \ Lachstartar	5,00
Sandwich klein	2,20
Partybrötchen belegt klein	2,20

vegetarisch 





Menü selbstgestalten

EUR

VORSPEISEN

Forelle geräuchert \ Meerrettich \ Radieschen-Gurkensalat	13,20
Garnele gebraten \ Salat	18,90
Lachscarpaccio \ Limettendip \ Wildkräutersalat	17,20
Rote Beete Ravioli offen \ Forellentartar	14,35
 Rote Beete Carpaccio \ Himbeervinaigrette \ Ziegenkäse \ Wildkräutersalat	13,20
 Ziegenkäse gratiniert \ Honig \ Walnüsse \ Salat	14,45
 Kichererbsen Zuckerschotensalat \ Wildkräuter \ Falafel	10,55
 Blumenkohl Panna Cotta \ Salat \ Pumpernickel \ Kerne	10,00
 Tomate Mozzarella \ Basilikumpesto \ Wildkräutersalat	10,00
Rindercarpaccio \ Parmesan \ Olivenöl \ Rucola	18,80
Vitello Tonnato \ Kapernäpfel \ Cayenne \ Limette	12,80

SUPPEN

 Blumenkohlsuppe \ Petersilie	8,80
 Tomatensuppe \ Sonnenblumenkerne	7,20
 Gazpacho kalt	6,65
 Minestrone	7,65
 Selleriesuppe getrüffelt	7,80
 Karotten-Ingwersuppe	8,35
 Spinatcremesuppe \ Tomatenconcassée	8,35
Rinderkraftbrühe \ Eierstich \ Gemüsestreifen	7,65
Westfälische Kartoffelsuppe	8,80
Erbsensuppe	7,20





Menü selbstgestalten

EUR

HAUPTGÄNGE

Forellenfilet gebraten \ Erbsenstampf \ Salzkartoffeln	23,90
Zanderfilet \ Blattspinat \ Reis	31,00
Kabeljau gedämpft \ Zucchini-Chips \ Rote Beete Risotto	31,15
Dorade gebraten \ geschmolzene Tomaten \ Zitronengnocchi	30,60
Fischpaella \ Edelfische \ saisonal Miesmuscheln	27,80
Wolfsbarsch gebraten \ Gemüse Couscous \ Limettenbutter	32,25
Zanderfilet \ tomatisierte Polenta \ Romanesco	30,60
Pappardelle \ Lauchsahnesoße \ Kirschtomaten \ gebratene Garnelen	23,35
Pfefferpotthast \ Rote Beete Nudeln \ Essiggurke \ Wildsalat	25,60
Blutwurst gebraten \ Kartoffelpüree \ geschmorte Zwiebeln \ Apfelscheiben	24,35
Rinderroulade \ Rotkohl \ Klöße	25,00
Kalbsrückenscheiben \ rotes Tomatenpesto \ Selleriepüree \ Polentatörtchen	33,25
Ossobuco \ Ratatouille-Pfanne \ Drillinge	27,25
Piccata von Hähnchenbrust \ Spaghetti \ Tomatenragout	26,15
Rinderfilet im Ganzen gegart \ Rotweinsauce \ Gemüsevariation \ Gratin	47,25
Kalbs-Involtni \ Paprika-Kartoffelragout \ Basilikumpesto	28,80
Schweinebäcken geschmort \ Möhren-Kartoffelstampf	23,35
 Aubergine gefüllt \ Granatapfel \ Frischkäsesoße	15,45
 Spitzkohlroulade \ Tomatensoße \ Wokgemüse \ Zupfkräuter	21,00
 Gemüsestrudel \ Tomatensoße	18,90
 Mi-Nudelpfanne \ Wokgemüse	15,55
 Gebratener Reis \ Ei \ Wokgemüse	13,90
 Salat groß \ Hausdressing \ Croûtons \ Radieschen \ Gurke \ Stangenbaguette	14,35





Menü selbstgestalten

EUR

DESSERTS

westfälische Götterspeise	5,45
Pumpernickeleis \ Sauerkirschen	5,45
Apfeltarte \ Vanilleeis	7,67
Rote Grütze Eis \ Schokoladenganache-Riegel	9,90
Fruchtsalat	6,65
Duett von Orange \ Pochierte Creme \ Kompott	8,35
doppelter Schokoladenkuchen	9,45
Mango Passionsfrucht Eis \ Feingebäck \ fruchtige Garnitur	9,45
Käseauswahl \ Feigensenf \ Walnüsse \ Weintrauben	15,55
Tiramisu im Glas	7,20
Zitronentarte \ Fruchtsorbet	8,90
Creme Catalana \ Früchte	8,35
Schokoladentarte \ Himbeersorbet	10,55
Panna Cotta Törtchen \ Passionsfruchtsoße	8,90
Crème brûlée \ mit Orangen aromatisiert \ hausgemachtes Eis	8,90
Baumkuchen-Riegel \ Ganache-Topping \ fruchtige Garnitur \ Eis	11,00

Schmackhafte Ideen für Veganer \ Unverträglichkeiten \ Allergien?

Bereiten wir gerne auf Nachfrage vor - Selbstverständlich in der selben Qualität und Vielfaltigkeit.





Westfälisches Buffet

ab 25 Personen

VORSPEISEN

Forellencanapées \ Schnittlauchdip

 Rote Beete Salat \ Himbeer-Senfdressing

Kalbsrücken rosa \ Kräutercreme \ Radieschen

 Salatstation \ Blattsalate \ zweierlei Dressing \ Essige \ Öle

 Kartoffelsalat \ Nudelsalat \ Möhrensalat \ Tomatensalat

HAUPTGÄNGE

Bördebraten \ Sauerkraut \ Soester Zwerge

Zanderfilet \ Zitronensoße \ Blattspinat \ Reis

 Graupen-Gemüseintopf \ Blattpetersilie

DESSERTS

Pumpnickelmousse \ Sauerkirschen

Apfelgrütze \ Vanillesoße

mehrerlei Schokolade

43,40 EUR pro Person






Schlemmer Buffet

ab 25 Personen

VORSPEISEN

 Gemüsequiche \ getrocknete Tomaten-Dip

Garnelenspieß \ Aioli

gebratene Entenbrust kalt \ Himbeersoße

 Salatstation \ Blattsalate \ zweierlei Dressing \ Essige \ Öle

Bauernsalat \ Gurkensalat \ Thunfischsalat mit Lauch und Mais

HAUPTGÄNGE

Rinderrücken rosa \ Schalottenchutney \ Grüne Bohnen \ Süßkartoffelpüree

gebratenes Lachsforellenfilet \ Gemüsecurry \ Duftreis

 gratinierter Blumenkohl

DESSERTS

rosa Schokoladenpraline im Glas

Baumkuchenkonfekt

Grüne Grütze

53,90 EUR pro Person






Mediterranes Buffet

ab 25 Personen

VORSPEISEN

 gegrillte Gemüseauswahl \ Olivenöl

 Tomate Mozzarella \ Basilikumpesto

 gefüllte Mini-Aubergine

 Salatstation \ Blattsalate \ zweierlei Dressing \ Essige \ Öle

Tomatensalat \ Hirtensalat \ Orecchiette-Salat Chorizo \ Weiße Bohnensalat

HAUPTGÄNGE

mediterran gefüllte Kalbsroulade \ Ratatouille-Gemüse \ Thymian-Gnocchi

Kabeljau \ Zucchini-Schuppen \ Limettenbutter \ Salatherzen gebraten

 Rosmarinkartoffeln \ Pappardelle \ Käse-Lauchsoße \ geröstete Kerne

DESSERTS

Crème Catalana

Zitronencreme-Tarte

Fruchtsalat

45,60 EUR pro Person





Kuchen \ Torten

	EUR
Kirschstreusel	50,00
Apfelkuchen	39,50
Zwetschgenstreusel	50,00
Käsekuchen	49,00
Mango-Joghurttorte	54,50

Exklusive Leistungen

Blumenbestellung \ Abwicklung	pauschal	2,50
Menükarte	pro Stück	2,50
Tischplan		10,00
Platzkarte	pro Stück	1,50
Tischdecke klein	pro Stück	0,95
Tischdecke groß	pro Stück	2,75
Gedeckpreis \ mitgebrachte Kuchen \ Torten	pro Person	2,50
Steh­tisch	pro Stück	10,00
Beamer \ Leinwand		60,00
Laptop		30,00
Mikrofonanlage \ Handmikrofon		15,00
Raum zusätzlich für Film- \ Fotovorführungen		50,00
Servicepauschale \ ab 0 Uhr	pro Stunde \ pro Kellner	35,00





**HOTEL
SCHNITTERHOF**
Fachwerk verbindet



Gute Gastgeber in Bad Sassendorf

Fachwerk verbindet Sie mit Freunden und Familie.

Erleben Sie (herzens-)gute Gastgeber im RESTAURANT SCHNITTERHOF.

Wir sind durchweg Fachkräfte, die Sie bei Ihrer geplanten Familienfeier von A bis Z unterstützen.

So bleibt Ihre Feier als besonderes Erlebnis in Erinnerung.



HOTEL SCHNITTERHOF
Salzstraße 5
59505 Bad Sassendorf

T +49 2921 952 0
F +49 2921 952 499
E info@hotel-schnitterhof.de

KRE Schnitterhof Betriebs
GmbH & Co. KG
Geschäftsführer \ Lars Krakat

Amtsgericht Bielefeld
HRA 12357
USt-IdNr. \ DE 318 323 729

Volksbank Hellweg eG
IBAN \ DE41 4146 0116 3239 4868 00
BIC \ GENODEM1SOE

www.hotel-schnitterhof.de