



**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	27,00
Orangensaft	1 l	13,00
Ausschank \ 0,1 l		
Vaux \ Blanc de Noire	0,1 l	8,50
Aperol Spritz	0,2 l	7,50
Hugo	0,2 l	7,50
Münsterländer Aperitif	0,2 l	7,50
Campari Orange	0,2 l	6,90
Campari Soda	0,2 l	6,90

Fingerfood

	pro Stück
Garnelenspieß	4,00
Canapé verschieden belegt	3,00
Hackbällchen \ Tomatenlack	2,00
 Couscousbällchen \ Ziegenkäse	2,50
Geflügelwrap gegrillt \ Cocktailsoße \ Salat	2,50
 Blumenkohlquiche	2,50
 Baguettescheiben \ Avocado creme \ Tomatensalat	2,50
Gurkenanapé \ Lachstartar	3,00
 Auberginenröllchen	3,00
Sandwich klein	2,00
Partybrötchen belegt klein	2,00

vegetarisch 





Menü selbstgestalten

EUR

VORSPEISEN

Forelle geräuchert \ Meerrettich \ Radieschen-Gurkensalat	10,50
Garnele gebraten \ Salat	13,50
Lachscarpaccio \ Limettendip \ Wildkräutersalat	13,90
Rote Beete Ravioli offen \ Forellentartar	11,50
 Rote Beete Carpaccio \ Himbeervinaigrette \ Ziegenkäse \ Wildkräutersalat	9,00
 Ziegenkäse gratiniert \ Honig \ Walnüsse \ Salat	10,00
 Kichererbsen Zuckerschotensalat \ Wildkräuter \ Falafel	8,50
 Blumenkohl Panna Cotta \ Salat \ Pumpernickel \ Kerne	7,50
 Tomate Mozzarella \ Basilikumpesto \ Wildkräutersalat	8,00
Rindercarpaccio \ Parmesan \ Olivenöl \ Rucola	14,00
Vitello Tonnato \ Kapernäpfel \ Cayenne \ Limette	10,50

SUPPEN

 Blumenkohlsuppe \ Petersilie	7,00
 Tomatensuppe \ Sonnenblumenkerne	6,50
 Gazpacho kalt	6,00
 Minestrone	6,90
 Selleriesuppe getrüffelt	6,50
 Karotten-Ingwersuppe	6,90
 Spinatcremesuppe \ Tomatenconcassée	7,00
Rinderkraftbrühe \ Eierstich \ Gemüsestreifen	6,50
Westfälische Kartoffelsuppe	7,90
Erbsensuppe	5,50





Menü selbstgestalten

EUR

HAUPTGÄNGE

Forellenfilet gebraten \ Erbsenstampf \ Salzkartoffeln	21,50
Zanderfilet \ Blattspinat \ Reis	25,50
Kabeljau gedämpft \ Zucchini-Chips \ Rote Beete Risotto	24,90
Dorade gebraten \ geschmolzene Tomaten \ Zitronengnocchi	25,50
Fischpaella \ Edelfische \ saisonal Miesmuscheln	21,50
Wolfsbarsch gebraten \ Gemüse Couscous \ Limettenbutter	23,50
Zanderfilet \ tomatisierte Polenta \ Romanesco	24,90
Pappardelle \ Lauchsahnesoße \ Kirschtomaten \ gebratene Garnelen	15,50
Pfefferpotthast \ Rote Beete Nudeln \ Essiggurke \ Wildsalat	20,90
Blutwurst gebraten \ Kartoffelpüree \ geschmorte Zwiebeln \ Apfelscheiben	19,50
Rinderroulade \ Rotkohl \ Klöße	21,90
Kalbsrückenscheiben \ rotes Tomatenpesto \ Selleriepüree \ Polentatörtchen	25,00
Osso Buco \ Ratatouille-Pfanne \ Drillinge	22,50
Piccata von Hähnchenbrust \ Spaghetti \ Tomatenragout	20,00
Rinderfilet im Ganzen gegart \ Rotweinsauce \ Gemüsevariation \ Gratin	36,50
Kalbs-Involtini \ Paprika-Kartoffelragout \ Basilikumpesto	22,90
Schweinebäcken geschmort \ Möhren-Kartoffelstampf	21,00
 Aubergine gefüllt \ Granatapfel \ Frischkäsesoße	8,90
 Spitzkohlroulade \ Tomatensoße \ Wokgemüse \ Zupfkräuter	14,90
 Gemüsestrudel \ Tomatensoße	12,50
 Mi-Nudelpfanne \ Wokgemüse	11,50
 Gebratener Reis \ Ei \ Wokgemüse	9,50
 Salat groß \ Hausdressing \ Croûtons \ Radieschen \ Gurke \ Stangenbaguette	12,90





Menü selbstgestalten

EUR

DESSERTS

westfälische Götterspeise	4,90
Pumpernickeleis \ Sauerkirschen	4,90
Apfeltarte \ Vanilleeis	5,50
Rote Grütze Eis \ Schokoladenganache-Riegel	8,90
Fruchtsalat	6,00
Duett von Orange \ Pochierte Creme \ Kompott	6,50
doppelter Schokoladenkuchen	7,90
Mango Passionsfrucht Eis \ Feingebäck \ fruchtige Garnitur	8,50
Käseauswahl \ Feigensenf \ Walnüsse \ Weintrauben	9,50
Tiramisu im Glas	6,50
Zitronentarte \ Fruchtsorbet	7,90
Creme Catalana \ Früchte	6,90
Schokoladentarte \ Himbeersorbet	9,50
Panna Cotta Törtchen \ Passionsfruchtsoße	8,00
Crème brûlée \ mit Orangen aromatisiert \ hausgemachtes Eis	7,20
Baumkuchen-Riegel \ Ganache-Topping \ fruchtige Garnitur \ Eis	9,00

Schmackhafte Ideen für Veganer \ Unverträglichkeiten \ Allergien?

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





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

32,50 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

37,50 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 \ Zucchinischuppen \ Limettenbutter \ Salatherzen gebraten
-  Rosmarinkartoffeln \ Pappardelle \ Käse-Lauchsoße \ geröstete kerne

DESSERTS

- Creme Catalana
- Zitronencreme-Tarte
- Fruchtsalat

36,00 EUR pro Person





Kuchen \ Torten

	EUR
Kirschstreusel	28,00
Apfelkuchen	25,00
Zwetschgenstreusel	28,00
Käsekuchen	34,00
Mango-Joghurttorte	45,00

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