



In Süddinker 36

59069 Hamm

Tel. 02385/2340

www.haus-splietker.de

Menüs und Buffets 2024

Wählen Sie Ihr Festtagsmenü für Ihre ganz persönliche Feier; ob Hochzeit, Silberhochzeit, Geburtstag, Konfirmation, Kommunion, Taufe, Firmenjubiläum oder Weihnachtsfeier, wir bieten Ihnen zu jeder Gelegenheit eine große Auswahl an Speisen.

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, so zögern Sie nicht, diese mit unserem Küchenchef zu besprechen, denn wir sind gerne bereit auf Ihre Wünsche gezielt einzugehen.

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

Wir wünschen Ihnen schon heute eine angenehme Feier, viele vergnügliche Stunden in unserem Hause sowie einen guten Appetit.

Für Ihre Feier zu Hause oder in der Firma bieten wir Ihnen unseren Partyservice an.

Ihre Familie Splietker

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

Preise pro Person

Vorspeisen

<i>Antipasti mit Baguette und Dips</i>	11,50 EUR
<i>Melone mit Schinken an kleinem Salatbouquet</i>	8,90 EUR
<i>Gourmetsalat mit marinierten Hähnchenbruststreifen mit Pernod fein abgeschmeckt</i>	11,90 EUR
<i>Räucherlachs mit Reibekuchen an bunten Blattsalaten</i>	12,90 EUR
<i>Fischvariationen an kleinem Salatbouquet</i>	14,90 EUR
<i>Pilzragout mit Semmelplätzchen an bunten Blattsalaten (veg.)</i>	12,90 EUR

Suppen

<i>Frische Rindfleischsuppe mit Eierstich und Markklößchen in der Terrine</i>	6,80 EUR
<i>Tomatencremesuppe</i>	6,90 EUR
<i>Tomaten-Karottencremesuppe</i>	6,90 EUR
<i>Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen oder Lachsstreifen</i>	7,50 EUR
<i>Brokkolicremesuppe mit Shrimps</i>	7,50 EUR
<i>Spargelcremesuppe nach Saison</i>	7,50 EUR
<i>Petersiliencremesuppe</i>	7,50 EUR
<i>Waldpilzcremesuppe nach Saison</i>	7,50 EUR
<i>Kürbis-Ingwer-Suppe nach Saison</i>	7,50 EUR

Hauptgerichte am Tisch serviert

Preise pro Person

Menü 1

**Rinderbraten mit Bratensauce oder Rotwein-Schalotten-Sauce
Schweinegeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce oder
Schweinebraten mit Bratensauce
Salzkartoffeln, Spätzle, Kroketten
Gemüseplatte und bunte Blattsalate**

29,90 EUR

Menü 2

**Sauerbraten mit Bratensauce
Schweinebraten mit Bratensauce
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln, Gemüseplatte
Bunte Blattsalate**

31,90 EUR

Menü 3

**Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce
Salzkartoffeln, Kroketten, Röstitaler
Gemüseplatte und bunte Blattsalate**

30,90 EUR

Menü 4

**Schweinemedallions mit Champignonsauce
Hähnchenschnitzel in Mandelpanierung mit Currysauce
Kroketten, Spätzle, Rosmarinkartoffeln
Gemüseplatte und bunte Blattsalate**

33,90 EUR

Preise pro Person

Menü 5

*Schweinemedallions im Speckmantel mit Waldpilzsauce
Hähnchenbrustfilet natur auf mediterranem Gemüse mit Paprikasauce
Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Gnocchi
Gemüseplatte, bunte Blattsalate* **34,90 EUR**

Menü 6

*Rinderfilet mit Zwiebelsenfkruste
Schweinemedallions mit Waldpilzsauce
Rosmarinkartoffeln, Kroketten
Gemüseplatte, bunte Blattsalate* **45,90 EUR**

Menü 7

*Kleine Rinderrouladen mit Bratensauce
Hähnchenschnitzel in Mandelpanade mit Currysauce
Salzkartoffeln, Klöße, Röstitaler
Rotkohl, Gemüseplatte und bunte Blattsalate* **32,90 EUR**

Menü 8

*Schweinemedallions mit Champignonsauce
Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat und Sauce Hollandaise
Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Röstitaler
Gemüseplatte und bunte Blattsalate* **33,90 EUR**

Menü 9

*Zanderfilet auf Julienne-Gemüse mit Weißweinsauce
Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise
Reis, Petersilienkartoffeln, Krokette
Gemüseplatte, bunte Blattsalate* **35,90 EUR**

Menü 10

*Lachsfilet auf Blattspinat mit Pommery-Senfsauce
Schweinemedallions mit Zwiebel-Senf-Kruste
Reis, Salzkartoffeln, Krokette
Gemüseplatten, bunte Blattsalate* **36,90 EUR**

Menü 11

*Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingsauce, Birne mit Preiselbeeren
Schweinemedallions mit Champignonsauce
Rotkohl, Gemüseplatte, Apfelstücke in Wein
Kartoffeln, Krokette, Semmelknödel, Gemüse und bunte Blattsalate* **37,90 EUR**

Menü 12

*Gänsebrust- und Keule
Rosenkohl, Rotkohl
Äpfel in Wein
Salzkartoffeln, Semmelknödel, Krokette* **Preis auf Anfrage**

Menü 13

*Wildschweinbraten mit Pfifferlingsauce
Rinderschmorbraten mit Bratensauce oder Rotwein-Schalotten-Sauce
Rotkohl, Rosenkohl, Speckböhnchen
Äpfel in Wein, gebratene Ananas
Rosmarinkartoffeln, Semmelknödel, Krokette* **35,90 EUR**

Ihr Dessert nach Wahl

Zwei Sorten Cremespeise

5,70 EUR

Karamellcreme

Vanillecreme mit frischen Erdbeeren nach Saison

Maracujacreme

Schokoladencreme

Schwarzwälder Kirschcreme

Schmandcreme mit roter Grütze

Herrencreme (mit Alkohol)

Rote Grütze mit Sahne (mit Alkohol)

Obstsalat mit Vanillesauce

Mit Eis und Cremespeise nach Wahl

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren nach Saison

8,90 EUR

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

6,90 EUR

**Dessertvariation (mit und ohne Alkohol)
schön dekoriertes Teller mit verschiedenen Mousses,
Cremes, Eis und Früchten**

12,90 EUR

Buffets ab 20 Personen

Preise pro Person

**Gulaschsuppe, Partysuppe, Kartoffelsuppe,
Käsesuppe, Gyrossuppe oder Gurkensuppe**
dazu Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter **0,5 l pro Pers.** **12,50 EUR**

Rindergulasch oder Pfefferpotthast
mit Baguette **23,90 EUR**
Rotkohl, Salzkartoffeln oder Nudeln, Gewürzgurken oder Gurkensalat **27,90 EUR**

Kleine Schweine- und Hähnchenschnitzel
mit Zigeunersauce, Champignonrahmsauce
Bunter Blattsalat
2 Gemüsebeilagen nach Wahl:
Erbsen und Möhren, Glasierte Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
2 Kartoffelbeilagen nach Wahl:
Bratkartoffeln, Pommes, Kroketten, Rösti oder Gemüsereis **25,90 EUR**

Hähnchenreispfanne mit Gemüse
Baguette, hausgemachte Kräuterbutter, bunter Blattsalat **21,90 EUR**

Gyrospfanne
Krautsalat, Knoblauchdipp, Tzatziki, Fladenbrot, Baguette **21,90 EUR**

Splietker's Currywurstpfanne mit Baguettebrot **12,90 EUR**
mit hausgemachter Currysauce

Fingerfood

Preise pro Person

Fingerfoodbuffet I

**Verschiedene Fleisch- und Geflügelspießchen
Partyfrikadellen, Kleine Hähnchen- und Schweineschnitzel
Käseplatte
Baguette mit Kräuterbutter und würzige Dips**

27,90 EUR

Fingerfoodbuffet II

**Antipasti
Diverse Fleisch- und Geflügelspießchen
Käseplatte
Lachsrollchen mit Ei
Roastbeefrollchen auf Waldorfsalat in kleinen Gläschen
Scampi auf Brokkoli-Curry-Salat in kleinen Gläschen
Minifrikadelle auf Kartoffelsalat in kleinen Gläschen
Baguette mit Kräuterbutter und Dips**

35,90 EUR

Canapés

**Fein dekorierte kleine Baguettebrottscheiben
zum Beispiel mit Räucherlachs, Forellenfilets,
Roastbeef, luftgetrocknetem Schinken und Käse belegt**

pro Stück 3,90 EUR

Westfälisches Buffet

Preise pro Person

- **2 Sorten Fleisch nach Wahl:**

Schweinenackenbraten

Rinderschmorbraten

Gefüllter Schweinebraten mit Mett und Zwiebeln oder mit Backpflaumen

Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce oder Currysauce

Schweinegeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce

Pfefferpotthast oder Rindergulasch

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Kleine Rinderrouladen mit Bratensauce

- **Gemüse der Saison, 4 Sorten zur Auswahl:**

Glasierte Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Speckböhnchen,

Erbsen und Möhren, Wirsinggemüse, Spitzkohl, Rotkohl, Rosenkohl

- **2 Kartoffelbeilagen zur Auswahl:**

Salzkartoffeln, Kroketten, Rösti, Bratkartoffeln, Spätzle

- **3 Salate nach Wahl:**

Farmersalat, Krautsalat, Nudelsalat, Münsterländer Kartoffelsalat,

Bauernsalat mit Feta, Mozzarellasalat, gemischter bunter Blattsalat

- **Baguette und hausgemachte Kräuterbutter**

35,90 EUR

Käsebrett

7,50 EUR

Festliches Buffet

Preise pro Person

- **2 Sorten Fleisch nach Wahl:**
Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce
Schweinemedallions im Speckmantel mit Waldpilzsauce
Schweinefilet in Zwiebelsenfkruste
Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise
Hähnchenbrustfilet in Mandelpanierung mit Currysauce
Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse mit Paprikasauce
Zanderfilet auf Blattspinat, Gemüsebett oder Wirsinggemüse
Lachsfilet auf Blattspinat oder Gemüsebett
Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingsauce
dazu gebratene Ananas mit Preiselbeeren (Aufpreis 3,00 EUR)
 - **Gemüse der Saison, 4 Sorten zur Auswahl:**
Glasierte Möhren, Erbsen und Möhren, Brokkoli, Blumenkohl,
Speckböhnchen, Rotkohl, Rosenkohl, Wirsing, Mediterranes Gemüse
 - **3 Kartoffelbeilagen nach Wahl:**
Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Gnocchi, Rösti, Spätzle, Gemüsereis
 - **4 Salate nach Wahl:**
Bunter Blattsalat, gemischte Rohkostplatte, Brokkoli-Curry-Salat
Apfel-Lauch-Salat, Bauernsalat mit mediterranem Weichkäse
Mozzarellasalat, Bunter Nudelsalat mit klarem Dressing
 - **Baguette und hausgemachte Kräuterbutter** **40,90 EUR**
- Kalte gemischte Fischplatte** **15,90 EUR**
- Käsebrett** **7,50 EUR**

Italienisches Buffet

Preise pro Person

- **Antipastiplatte**
- **Tomaten mit Mozzarella**
- **Melone mit Schinken**

- **2 Sorten Fleisch nach Wahl:**
Schweinemedallions auf Tomatensauce oder Gorgonzolasauce
Schweinemedallions im Speckmantel mit Salbei
Hähnchenbrustfilet mit Birne und Gorgonzola gratiniert
Hähnchenbrustfilet „Milanese“ in Parmasan-Ei-Hülle mit Tomatensauce
Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Tomaten und Käse überbacken
Lammkeule mit Rosmarin
Rinderbraten mit Rotwein-Schalotten-Sauce

- **2 Kartoffelbeilagen nach Wahl:**
Rosmarinkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Gnocchi

- **Gemüse der Saison, 4 Sorten zur Auswahl:**
Glasierte Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Speckböhnchen, Rotkohl, Rosenkohl, Mediterranes Gemüse

- **1 Pastagericht nach Wahl:**
Penne mit Lachs, Brokkoli und Basilikumsauce
Gnocchi Gorgonzola
Bandnudeln mit Shrimps und Lachs
Penne mit Tomaten-Basilikumsauce

- **3 Salate nach Wahl:**
Spaghettisalat, Tortellinisalat, Farfalle-Salat
bunter Blattsalat, gemischte Rohkostplatte,
Rucola-Parmesan-Tomaten-Salat, Mediterraner Kartoffelsalat
Rote-Linsen-Salat

- **Ciabatta und Baguette und hausgemachte Kräuterbutter** **47,90 EUR**

Käsebrett

7,50 EUR

Bayerisches Buffet

Preise pro Person

- **2 Sorten Fleisch nach Wahl:**

Minihaxen

Kassler

Pragerschinken

Leberkäse

Weißwürste

- **2 Kartoffelbeilagen:**

Salzkartoffeln, Kroketten, Speckkartoffeln

hausgemachter Kartoffelpüree, Bratkartoffeln

- **Sauerkraut**

- **2 Salate nach Wahl:**

Krautsalat, Wurstsalat,

Speck-Kartoffelsalat, gemischter bunter Blattsalat

- **Brezel und Baguettebrot**

- **Süßer Senf**

32,90 EUR

Käsebrett

7,50 EUR

Lieferungen außer Haus:

Geschirr und Besteck

inklusive Reinigung pro Person

3,50 EUR

Getränkepauschalen (gültig für 7 Stunden)

Getränkepauschale I

Weine

Weisswein, Roséwein, Rotwein

Fassbiere

Isenbeck Premium Pils, Splietker's Landbier dunkel,
König Ludwig Weizen

Flaschenbier

König Ludwig Weizen dunkel

Alkoholfreie Flaschenbiere

König Ludwig Weizenbier, Warsteiner Pils und Radler

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Bluna Zitrone, Bluna Orange
Apfelsaft, Orangensaft

Gerolsteiner Wasser

Kaffee und Kaffeespezialitäten

52,90 EUR

Getränkepauschale II

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry

Sekt Hausmarke weiß

Weine

Weisswein, Roséwein, Rotwein

Fassbiere

Isenbeck Premium Pils, Splietker's Landbier dunkel,
König Ludwig Weizen

Flaschenbier

König Ludwig Weizen dunkel

Alkoholfreie Flaschenbiere

König Ludwig Weizenbier, Warsteiner Pils und Radler

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Bluna Zitrone, Bluna Orange
Apfelsaft, Orangensaft

Gerolsteiner Wasser

Kaffee und Kaffeespezialitäten

3 Sorten Digestifs zur Auswahl

Ramazzotti, Jägermeister, Fernet Branca, Eckpaohl,
Malteser, Williamschistbirne, Korn, Berliner Luft
Eckmann's Edelkirsch, Grüner, Maracujalikör

58,90 EUR

Getränkepauschale III

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry

Sekt Hausmarke weiß

Weine

Weisswein, Roséwein, Rotwein

Fassbiere

Isenbeck Premium Pils, Splietker's Landbier dunkel,

König Ludwig Weizen

Flaschenbier

König Ludwig Weizen dunkel

Alkoholfreie Flaschenbiere

König Ludwig Weizenbier, Warsteiner Pils und Radler

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Bluna Zitrone, Bluna Orange

Apfelsaft, Orangensaft

Gerolsteiner Wasser

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Longdrinks

Bacardi-Cola, Wodka-Lemon, Wodka-Orangensaft,

Gin-Tonic, Captain-Morgan-Cola

3 Sorten Digestifs zur Auswahl

Ramazzotti, Jägermeister, Fernet Branca, Eckpaohl,

Malteser, Williamschistbirne, Korn,

Eckmann's Edelkirsch, Grüner, Maracujalikör

Berliner Luft

64,90 EUR

Beerdigungskaffee inkl. Kuchen und Schnittchen **18,90 EUR**

Kaffeegedecke **9,90 EUR**

Hausgebackene Kuchen und Torten

Sahnetorten

Schwarzwälder Kirschtorte **49,50 EUR**

Schokoladensahnetorte **49,50 EUR**

Stachelbeer-Baiser-Torte **49,50 EUR**

Diplomaten Torte mit Ananas **48,50 EUR**

Käsesahnetorte mit Mandarinen **48,50 EUR**

Himbeer-Schmand Torte **48,50 EUR**

Erdbeer-Sahne-Torte **49,50 EUR**

Nuss-Sahne-Torte **49,50 EUR**

Mocca-Sahne-Torte **49,50 EUR**

Kirsch-Eierlikör-Torte **49,50 EUR**

Mandel-Kirsch-Torte **49,50 EUR**

Blechkuchen

Butter- oder Streuselkuchen **36,50 EUR**

Apfelstreuselkuchen **36,50 EUR**

Kirschvanillekuchen **36,50 EUR**

Donauwellenkuchen **39,50 EUR**

Raummiete

• Saal	500,00€
• Remise	250,00€
• Gastzimmer oder kleiner Saal	65,00€
• Glashaus	250,00€
zusätzliches Zelt	100,00€

In unserer **Raummiete** inbegriffen sind:

- * die alleinige Nutzung des Raumes
 - * die Bereitstellung des Raumes so früh wie möglich
 - * die Nutzung der hauseigenen Tische und Stühle
 - * der Auf- und Abbau nach ihren Wünschen
 - * die Nutzung der hauseigenen Tischwäsche inkl. Reinigung
 - * die hauseigenen Kerzen und Servietten
 - * Energiekosten
 - * die Reinigung des Raumes
- und bei Buchung des Saals oder des Glashauses
- * die alleinige Nutzung des Gartens

*Für den Auf- und Abbau einer Freien Trauung im Wald bis 100 Personen,
inklusive Bänken, berechnen wir 350€.*

*Ab 2:00h berechnen wir im Saal einen Mehraufwand von 350€
und in der Remise von 250€ pro Stunde.*

