



ZUM STEINERNEN
SCHWEINCHEN

Feiern im kleinen Schweinchen dem rustikalen und gemütlichen Restaurant



Stand: Januar 2015

All-Inclusive-Pakete

ab 20 Personen

Wählen Sie eines der beiden Schmankerl-Buffets für Ihren Abend und genießen Sie zusätzlich eine Getränkepauschale für 4 Stunden mit Softs, Schweinchenbräu (Trüb, dunkel und Pils), einen Hauswein weiß & rot und Kaffee.

EUR 49,50 / Person

Die Getränkepauschale können Sie gerne jede weitere Stunde für 7,00 € pro Person verlängern.

Schmankerlbuffet ` ` Nordhessen ` `

Deftige Kartoffelsuppe
mit Rauchfleisch

Geräucherter und gepökelter
Schweinebauch mit Kartoffel-
Lauchsalat und frischem Meerrettich

Wurstspezialitäten aus der
Räucherammer von unserem
Hausmetzger, bunt garniert



Warme Speisen:

Weckewerk mit Majoran und
Pellkartoffeln

Kleine Leber-, Blut- und Bratwürste
auf Specksauerkraut und
Salzkartoffeln

Nordhessischer Schweinebraten
in Senfkruste mit leichter
Kümmelsoße und heimischen
Kartoffelknödeln, Wirsinggemüse



Kochkäse mit geröstetem
Schwarzbrot und Radieschen

Landbrot und Bauernbrot

Hessisches Schmandmousse
mit braunem Zucker und Zimt

Schmankerlbuffet „Bier&Co.“

Biersüppchen
mit wenig Zimt und viel Schmand

Essig-Linsensalat mit gepökelten
Schweinsbäckchen und
Bier-Schnittlauch-Mayonnaise

Biergelee mit geräuchertem
Forellenfilet
und gebackener Petersilie



Warme Speisen:

Biergulasch mit hausgemachten
Spätzle

Kasseler Braten und kleine
Frikadellen auf gedämpftem Kraut,
kross gebratene
Bratkartoffeln und Bier-Senf

Gekochtes Bierfleisch mit
Sauerkrautstrudel und Kartoffelpüree



Oberellenbacher Käse mit
Weißbierschaum

Bierbrot und Griebenschmalz

Dunkelbier-Mousse mit
Nougatpralinen und Karamelsabayon

„fine im Schwein - Buffet“

ab 20 Personen

Vorspeise & Suppe

Roastbeef mit Remouladensauce
Regionale Wurst- und Fischspezialitäten
Rohe- und angemachte Salate mit zwei verschiedenen Dressings
mit Holzofenbrot

Rinderkraftsuppe mit Gemüsejulienne

Hauptspeisen

Rib-Eye-Steaks mit Pfeffersauce und Westernkartoffeln
Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln
Bachforelle mit Wurzelgemüse und Fenchelpüree

Dessert

Apfelkücherl mit Apfelmus und Zucker
Marillenknödel mit Vanillesauce
Topfenstrudel

Buffet EUR 35,00 / Person

„Rund ums Spanferkel - Buffet & serviert“

ab 20 Personen

Vorspeise serviert

Mini-Spanferkelburger mit Röstzwiebeln,
würziger Soße und jahreszeitlicher Salatgarnitur

Hauptspeisen Buffet

Ganzes Spanferkel aus dem Holzofen mit Schwarzbiersauce,
Specksauerkraut, Wirsing, klassische Kartoffelknödel
und Petersilienkartoffeln

Dessert serviert

Apfelstrudel in Zimtsabayon und Rahmeis

EUR 28,00 / Person



„Bayerische Schmankerl Buffet“

ab 20 Personen

Vorspeise & Suppe

Wurstsalat „bayrische Art“ von Fleischwurst, würzigen Zwiebelringen, Essig und Öl

Zünftiges Speckbrett'l mit Bauernbrot, Butter, geriebener Meerrettich und Bayrischer Blauschimmelkäse

Carpaccio vom Semmelknödel mit Kürbiskernöl und lauwarmem Pilzsalat
Kümmel – Kraut – Salat, Bayrischer Kartoffelsalat, Radi und Radieserl
Obatzda mit Holzofenbrot

Schwammerlsuppe

Hauptspeisen

Senf-Rahmgeschnetzeltes vom Rind mit Petersilienkartoffeln

Ofenfrischer Schweinsbraten in Dunkelbiersauce mit Semmelknödelrouladen und Rahmwirsing

Bachforelle mit Wurzelgemüse und Fenchelpüree

Dessert

Apfelkücherl mit Apfelmus und Zucker

Marillenknödel mit Vanillesauce

Gugelhupf und topfenstrudel

EUR 32,00 / Person



Fleischfondue

ab 2 Personen

mit Fleisch
von Schwein, Rind und Pute,
verschiedenen Soßen,
Salat und Baguette

EUR 24,00 / Person

Schlachtfest

Ab 12 Personen

In der Holzmühle serviert
Sulperknochen, Bratwurst, Blut-
und Leberwurst,
Weckwerk mit kleiner Pellkartoffel,
Sauerkraut, Kartoffelpüree

EUR 19,50 / Person

Spezialitäten vom Holzkohlegrill

ab 4 Personen

Verschiedene Steaks,
Spare Ribs und Bratwurst
in Holzmühlen serviert
mit allerlei Salaten,
Saucen und Baguette

EUR 21,00 / Person

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem **Menü** oder **Buffet** Getränke a la Carte oder buchen Sie eine Getränkepauschale über 4 Stunden zum Preis von 28,00 € mit Softs, Schweinchenbräu (Trüb,dunkel und Pils), ein Hauswein weiß & Rot und Kaffee dazu. Die Getränkepauschale können Sie gerne jede weitere Stunde für 7,00 € pro Person verlängern.

Gerne steht Ihnen für Ihre Individuelle Planung unser Verkaufsteam zur Seite. event@steinernes-schweinchen.de

Gaststube
„Kleines Schweinchen“
Konrad-Adenauer-Str. 117 B, 34132 Kassel
Tel: 0561 94 04 8-0 (Hotel)
Tel: 0561 94 04 8-511 (Gaststube ab 17.00 Uhr)
Fax: 0561 94048 555
event@steinernes-schweinchen.de
www.steinernes-schweinchen.de

