

Langenhorster  Stube



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie an unserem Partyservice interessiert sind und versichern Ihnen, dass wir bestrebt sind, ihre Wünsche zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu erfüllen.

Ein Buffet für Ihre Geburtstagsfeier, ein „Rundum-sorglos-Paket“ für Ihre Hochzeitsfeier, oder der Vollservice für Ihr Firmenjubiläum - all das bekommen Sie bei uns aus einer Hand.

Alle Feste haben etwas gemeinsam, sie sollten etwas ganz besonderes sein und unvergesslich bleiben. Unter dem Motto „mit Freude dabei“ inszenieren wir anspruchsvolle Events zuverlässig innovativ.

Schenken Sie uns Ihr Vertrauen.

Wir schenken Ihnen unsere ganze Aufmerksamkeit.

Tim Vollmer

zu jedem Empfang das passende Essen

Kanapees oder Stullen verschieden sortiert.

Sie wählen aus und entscheiden welches Brot Sie haben wollen

Sauerteigbrot/Rosmarinbaguette/Weizenbaguette

Preis pro Stück

mit selbstgemachtem Mett	2,20 €
mit Wurst, Käse oder Schinken	1,90 €
mit Roastbeef mit Apfel & frischem Meerrettich	2,50 €
mit zartem Schweinebraten vom Landschwein, Remoulade & Obst	2,20 €
mit Bio Garnelen, Kaviar & Dill	2,80 €
mit frisch geräucherter Regenbogenforelle	2,90 €
mit Biokäse aus dem Windrahter Tal & hausgemachtem Chutney	2,50 €

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Fleur de Sel 2,20 €

Bruschetta mit Babyspinat & einem Hauch von Knoblauch 2,20 €

Exklusives Fingerfood

Saltimbocca Lollo

feinstes Hackfleisch vom Kalb ummantelt von Parmaschinken & blanchierten Salbei Julienne

Preis Pro Stück

5,50 €

Mini Burger

Burger vom Rind mit hauseigener BBQ-Soße, Kirschtomatenscheiben & marinierten Schalotten

5,50 €

Profiteroles

(herzhafte Mini Windbeutel), mit Chorizo & Ziegenkäse gefüllt

3,90 €

Vitello Tonnato mal anders!

Frischer Thunfisch ummantelt feine Kalbs-Moussé mit Kapernäpfeln und Shiso garniert

6,50 €

frische Feigen

gefüllt mit einer Grillkäsecreme

5,50 €

Antipasti ab 10 Personen

gemischte Antipasti Auswahl mit Gemüse der Saison

verschiedenes, gefülltes und gegrilltes Gemüse der Saison wie z.B. braune Champignonköpfe mit Frischkäsefüllung, Kirschtomaten mit Schmand und frischen Kräutern, gebratene Zucchini Stifte, Honig-Rotwein Schalotten saftige Tomaten mit Büffel-Mozzarella und hausgemachtem Basilikum Pesto

Preis pro Person

6,50 €

ergänzend dazu:

Melone mit Parmaschinken
Datteln oder Feigen im Speckmantel

2,50 €

Bio-Garnelen

mit frischen Kräutern und in Oliven-Öl gebraten, kalt und saftig serviert

pro Stück 3,50 €

Vitello Tonnato

vom Kalbsrücken mit einer Thunfischsoße

45,00€ pro Platte

Salat & Co.

Preis pro Person

Wildkräutersalat

mit unserem Himbeer Honig-Dressing

4,50 €

Marktfrischer Salat

mit einem Joghurt Liebstockel-Dressing

3,50 €

Feldsalat, saisonal

mit Croutons und Kartoffel-Dressing

4,50 €

Rucolasalat

mit Cashewkernen und Balsamico Dressing

3,50 €

Preis pro Kg

„Mutti´s“ Kartoffelsalat

aus Pellkartoffeln mit Mayonaise

12,50 €

Krautsalat

aus frischem Weißkohl mit Essig und Öl marinert

12,50 €

mediterraner Nudelsalat

mit Gemüsebrunnoise und Wildkräuterpesto

15,50 €

Eintöpfe & Suppen wie bei Oma

Liter Preis

Kartoffelsuppe von Oma, vegetarisch
mit gebratener Mettwurst

13,00 €

15,00 €

Gulaschsuppe
auf Wunsch scharf zubereitet

15,00 €

klare Ochsenschwanzsuppe
mit Einlage und einem Schuß Cherry

22,50 €

Kürbiscremesuppe
mit original Öl von der Steiermark

15,00 €

Spargelcremesuppe
mit einer fruchtigen Note, saisonal

15,00 €

Grünkohl, saisonal
mit geräuchertem Bauch oder Mettwurstchen

pro Person

8,50 €

10,00 €



Fisch und Krustentiere

Edelfischplatte mit Köstlichkeiten aus dem Bergischen

aus den Teichen Velberts bieten wir Ihnen verschiedene geräucherte Fischspezialitäten an wie z.B. Forellen, Saiblinge, Aal Filet garniert und verfeinert mit Meerrettich, Kaviar und Dillsenfsoße frischgepulte Flusskrebse gehören auch dazu

Preis pro Person
7,50 €

Frischfisch aus Velberter Bächen

Filet von der Lachsforelle

55,00 €

Filet vom Saibling

55,00 €

Filet von der Regenbogenforelle

48,00 €

Filet vom Zander

55,00 €

Suchen Sie sich eine Soße aus:

Safransoße, geschäumte Butter, Hummersoße

Gemüseunterlage, 9,00€ pro kg Fisch:

Champagnerkraut, mediterranes Gemüsebeet

Preis pro Kg

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch gerne Salzwasserfische zu.

Matjes Buffet ab 10 Personen

Vorspeise

Matjestatar auf Sauerteigbrot mit Paprika Brunnoise & frischem Dill

Hauptspeise

Frischer Primtjes Matjes

mit feinen Würfeln von Schalotten, Staudensellerie & Radieschen angerichtet dazu reichen wir breite Bohnen mit Birnen, Speck, Schalotten & Bohnenkraut Drillinge als Kartoffelbeilage runden den Hauptgang ab

Gerne können Sie das Matjes Essen mit einem Stipp nach Hausfrauenart ergänzen

als Dessert

frische Beerengrütze mit Waldmeister und selbstgemachter Vanillesoße

Preis pro Person

34,50 €

Buffetvorschläge

Preis pro Person

Rustikale Stube

saftiger Lummerkrustenbraten vom Landschwein auf Wurzelgemüse und Bierfond
hausgemachte Semmelknödel mit Käse aus dem Windrather Tal und zerlassender Butter
Krautsalat in Essig-Öl mariniert
Düsseldorfer Senf, Kräuterbutter
Brot aus der eigenen Bäckerei

16,50 €

Klassik

zarte Rinderhüfte rosa gebraten mit Soße Ihrer Wahl
Putengeschnetzeltes in Rahmsoße und braunen Champignons
selbstgemachte Spätzle, Kartoffelgratin,
Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
Brot aus der eigenen Bäckerei und Kräuterbutter

19,50 €

Elegant

zartes Rinderfilet mit Pfifferling- oder Pfeffersoße
Schweinemedallions vom Landschwein in Rahmsoße mit frischen Champignons und Kräutern
Kartoffelgratin von der Velberter Kartoffel und mit Biokäse gratiniert
Prinzessböhnchen mit ausgelassenem Speck und Zwiebel
Brot aus der eigenen Bäckerei und Kräuterbutter

28,50 €

Qualitätsversprechen:

Wir beziehen unsere Lebensmittel hauptsächlich von Erzeugern aus dem bergischen Land und fertigen Produkte wie z.B. Nudeln, Steak- Kartoffel oder Semmelknödel selbst. Dadurch ermöglichen wir bei unseren Gerichten ein besonderes Geschmackserlebnis.

Mediterran

Preis Pro Person

Kalbsschnitzel in Ei-Bergkäsemantel auf gelber Tomatensoße
 selbstgemachte Gnocchis nach Wunsch (siehe Sättigungsbeilagen)
 selbstgemachte Bandnudeln
 Rosmarin-Kartoffeln
 Blattspinat im Rahm
 Rucolasalat mit Cashewkernen und Balsamico Dressing

22,50 €

Burger selber gestalten

Das bekommen Sie pro Gast:
 2 Burger-Brötchen
 2 Rinderburger aus bestem deutschem Rindfleisch
 Süßkartoffelchips
 knuspriger Bacon
 Biokäse aus dem Winrather Tal
 Kartoffelecken oder Folienkartoffeln
 verschiedene BBQ Soßen, Aioli, Tomaten, Gurken
 und Zwiebeln



26,50 €

Spanferkel

Landschwein-Spanferkel
 mit einer Altbiersensoße, Senf
 dreierlei verschiedene Semmelknödel mit Spinat, Speck und Käse
 frischer Krautsalat
 Brot aus der eigenen Bäckerei und Butter

18,50 €

Hochzeitsbuffet ab 30 Personen

gemischte Fischplatte mit Spezialitäten aus dem Bergischen
Cocktailsoße, Sahnemeerrettich & Dillsenfsoße

gemischte Antipasti mit Gemüse aus der Saison,
verschieden zubereitet
saftige Tomaten mit Büffelmozzarella
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

Kerbelschaumsuppe mit Flusskrebse

zartes Rinderfilet mit Pfifferling- oder Pfeffersoße
Schweinemedallions vom Landschwein
in Rahmsoße mit frischen Champignons und Kräutern
Saibling auf Perlgrauen Risotto und frischem Mangold
Kartoffelgratin von der Velberter Kartoffel und Biokäse gratiniert
Prinzessböhnchen mit ausgelassenem Speck und Zwiebel
Blumenkohl „Polnisch“
Brokkoli mit Tomaten Concassé

Aus der hauseigenen Bäckerei bieten wir verschiedene Brotsorten an
mit Kräuterbutter

frischer Obstsalat
Vanillepudding von der Valrhonasschokolade
Erdbeeren mit Mascarpone Creme (Sommer)

Biokäse aus dem Windrather Tal mit hausgemachten Chutneys
Trauben und gesalzene Butter

Mitternachtssnack

Currywurst mit hausgemachter Soße von frischen Tomaten mit
Baguette

Preis pro Person
49,50 €

Suchen Sie sich Ihr Fleisch aus...

vom Landschwein

Preis pro Kg

saftiger Schinkenbraten

im Ganzen gegart und geliefert,
zum selber schneiden ab 3kg

22,50 €

Schweinerücken mit Schwarte

28,00 €

Lummer Braten

35,00 €

Lummer Schnitzel pro Stück

2,50 €

zarte Schweinemedallions

44,50 €

gefüllter Schweinenacken

mit Äpfeln und Schalotten

33,50 €

Geflügel

Preis pro Kg

Putengeschnetzeltes

mit frischen Pilzen in Rahmsauce

29,00 €

Putenbraten

aus der Putenbrust

32,00 €

Hähnchen Gulasch

Saftiges Hähnchengulasch in Currysoße und frischem Obst

32,00 €

gegrillte Hähnchenbrust

32,00 €

vom Rind

Preis pro Kg

Rindergulasch

35,00 €

In herzhafter Soße und Paprikastreifen

Rinderrouladen nach „Muttis Art“

5,50

mit Speck, Gurken und Zwiebeln gefüllt

Sous Vide gegart, mit dem besten Ergebnis beim Geschmack

Rinderhüfte

38,00 €

mit Schalotten und Räuchersalz gegart

Tafelspitz

44,50 €

mit Wurzelgemüse und in Brühe gegart

Roastbeef

54,50 €

mit Rosmarin und Thymian mariniert, eignet sich auch gut zum Grillen

bestes Rinderfilet von deutschen Rindern

74,50 €

mit Steak-Pfeffer und Fleur de Sel abgeschmeckt

vom Kalb

Saltimbocca

58,00 €

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken

Picatta Milanese

58,00 €

Kalbsschnitzel in Ei – Parmesanhülle

Wiener Schnitzel

58,00 €

mit Zitronen, Sardellen mit Kapern gefüllt

Züricher Kalbgeschnetzeltes

58,00 €

Soßen-Auswahl

Pfeffersoße , Pfifferlingsoße,
 Champignonsoße, Tomatensoße, Salbei-
 Ananassoße, Hummerschaum, Calvadossoße
 Wenn Ihre Soße nicht dabei ist, kein Problem.
 Wir stellen uns auf Ihre Wünsche ein.



Sättigungsbeilagen

hausgemachte Bandnudeln, Butterspätzle	Preis pro kg 18,00 €
Velberter Kartoffelgratin	18,00 €
Bratkartoffeln mit Schalotten und Schnittlauch	18,00 €
Drillinge im Ganzen mit Schalotten und Speck gebraten	18,00 €
Naturreis mit einer Butternote und Kräutern	15,00 €
selbstgemachte Schupfnudeln	19,00 €
Semmelknödel mit zerlassener Butter mit Käse	Stück/Preis 2,50 €
mit Spinat	2,50 €
mit Speck & Schalotten	2,80 €
Kartoffelklöße	2,00 €
selbstgemachte Gnocchis in verschiedenen Sorten nach Saison	Preis pro kg
Herbst - Kürbis Gnocchis mit frischen Pilzen und Kräutern	39,50 €
Winter - Maronen Gnocchis mit Chorizzo und Kirschtomaten	39,50 €
Frühjahr - Bärlauch mit Wildkräutersalat und Cashewkernen	39,50 €
Sommer - Gnocchis mit mediterranem Gemüse und Wildkräutersalat	39,50 €
Vegane Tortellinis	39,50 €
gefüllt mit Süßkartoffel, Pilzen und frischen Kräutern, angerichtet mit mariniertem Wildkräutersalat & Kirschtomaten	



Suchen Sie sich Ihr Gemüse aus. Wir lassen es ernten!

	Preis pro Kg
Blumenkohl , „polnisch“ mit gehacktem Ei Petersilie und Semmelbrösel	
Brokkoli mit Tomaten Concassé	
Romanesco mit einer feinen Butternote	
Erbsen & Möhren in Rahmsauce	19,00 €
feine Zuckerschoten mit karamellisierten Tomaten	25,00 €
Rahmgemüse frisches Gemüse mit Schalotten angeschwitzt und in Rahmsauce	22,00 €
Sauerkraut aus frischem Weißkohl acht Wochen gereiftes Sauerkraut	22,00 €
Rosenkohl in Rahmsauce	18,00 €
Holunder Rotkohl aus frischem Kohl mit Apfelstücken	22,00 €
Spargel, saisonal mit zerlassener Butter	Auf Anfrage
Rahmwirsing	18,00 €
Böhnchenbündel zarte Böhnchen im Speckmantel	1,60 €

Dessert

Suchen Sie sich von der Valrhona eine Schokolade für Ihre Mousse au Chocolat aus

	im Glas/Stück	Schüssel/ kg Preis
weisse Schokolade mit 35%	4,00 €	32,00 €
blonde Schokolade mit 32%	4,00 €	32,00 €
Vollmilchschokolade mit 40%	4,00 €	32,00 €
Zartbitterschokolade mit 69%	4,00 €	32,00 €

Schokoladenpudding 2,90 € 26,00 €

Bayrische Creme 4,00 € 24,00 €

Apfel Trifle 5,50 €
mit mariniertem Granni, Biskuit und Sauerrahmmousse

3 mal Blutorange 3,50 € 35,00 €
Panna Cotta, Karamell, Filet

frischer Obstsalat 3,50 € 24,00 €

Obstspieße auf Wunsch mit Schokoladenüberzug 2,50 €

Kaiserschmarn 35,00 €
mit Apfelkompott

Das Lieblingsdessert vom Küchenchef 3,50 €
Selbstgemachtes Tiramisu

Saisonal:

frische Erdbeeren auf Anfrage
mit separater Mascarponecreme

Spekulatiuscreme 3,50 € 20,00 €

Baumkuchen Mousse 3,50 € 29,00 €

Christstollen Mousse 3,50 € 29,00 €

Biokäse

Käseplatte aus dem Windrather Tal ab 5 Personen

verschiedene Sorten an Top Biokäse aus dem Windrahter Tal.
Selbstgemachtes Chutney, fruchtiger Senf und gesalzene Butter runden den Biokäse ab. Selbstverständlich gibt es unser leckeres Brot dazu.

pro Person
8,50€

Hardware

Geschirr:

Messer, Gabel, Suppenlöffel, Kaffeelöffel, Menüteller,	je/Teil	0,30 €
Kuchenteller, Suppenteller		0,40 €
Suppentasse mit Unterteller		0,60 €
Kaffeetasse mit Unterteller		0,60 €

Gläser:

Sektgläser Rastal	pro Glas	0,40 €
Weingläser Rastal Pils-/		0,40 €
Altgläser 0,25l Pils-/		0,40 €
Altgläser 0,4l		0,30 €
Weizengläser 0,5l		0,30 €
Coca Colagläser 0,2l		0,30 €
Coca Colagläser 0,4l		0,20 €
Wassergläser Rastal		0,20 €
Wassergläser / Appolinaris		0,30 €
Schnapsgläser		0,20 €

Sämtliches Geschirr, Besteck oder Gläser wird von Ihnen ungereinigt zurück gegeben.
Glas oder Tellerbruch werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt

Steh Tisch, zur Selbstabholung mit	10,00 €
Husse, zur Selbstabholung	15,00 €

Restaurant | Partyservice | Catering

Langenhorster Str. 98, 42551 Velbert
Tel.:02051/8023981
www.langenhorster-stube.de
info@langenhorster-stube.de

