



ANTRUP'S FEINSCHMECKER-SERVICE

...und ihr Fest wird ein Erfolg!

Für Feiern jeglicher Art bieten wir Ihnen unsere professionellen Leistungen und Spezialitäten an.



Hotel Restaurant Antrup



Catering - Zeltverleih - Grillevents

Rheiner Str. 324

49479 Ibbenbüren/Dickenberg

Tel: 05451-74463 · Fax: 05451-49799

www.hotel-antrup.de

info@gasthof-antrup.de

Karte gültig ab 1. Jan. 2018

Sehr geehrter Gastgeber!

Ob kleine Familienfeiern, größere Partys oder Gesellschaften, wir stehen Ihnen mit unserer Kompetenz zur Verfügung. Auf Wunsch erhalten Sie auch das erforderliche Geschirr.

Neben den nachfolgend aufgeführten Gerichten, halten wir natürlich auch saisonale Angebote für Sie bereit. Zum Beispiel für die...

- Spargel-, Erdbeer-, Pfifferlings-/Pilz- und Beerenzeit oder auch zur Grünkohlsaison.

Oder fragen Sie nach ...

- unseren Wildgerichten
- Grillangeboten zur Sommerzeit (auch auf unserer haus-eigenen Terrasse am Schwimmteich)
- anderen exklusiven und ausgefallenen Speiseangeboten, die nicht hier aufgeführt sind,
- **unseren Partyzelten (bis 120 qm) zur Vermietung,** inkl. Aufbau (Tische, Stühle, Schankanlage, Dekoration, Getränke und auf Wunsch auch mit Servicepersonal).



..... sprechen Sie uns an, wir machen *fast* alles möglich!

Das Klassiker-Menü

- knusprige Hähnchenschnitzel mit einer schmackhaften Currysauce
- saftige Schweineschnitzel mit entsprechenden Saucen
- zartes Rahmgeschnetzeltes / wahlweise Rindsroulade
bunt-gemischte Gemüseauswahl: Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl, Speckbohnen, geröstete Champignons, Erbsen und Möhren.
Als Kartoffelbeilagen empfehlen wir: Butterspätzle, Kroketten.

pro Person - 14,80 €

Menü „Exklusiv“

- zarte hausgemachte Rindsroulade
- Hähnchenbrustfilet natur mit Babyananas an Curryfruchtsauce
- Schweinemedallions in Champignonrahmsauce zur Hälfte mit Spargelspitzen
Überbacken dazu bunt-gemischte Gemüseauswahl und Salate der Saison
- als Kartoffelbeilagen empfehlen wir: Herzogin-Kartoffeln und Kartoffelgratin
- der süße Abschluss: Herrencreme nach Art des Hauses und frischer Obstsalat

pro Person - 20.50 €



Bayrisches Menü

- Brotkorb mit ofenfrischen Brötchen und frischen Brezeln, Kräuterbutter und Schmalz
- saftiger Krustenbraten an kräftiger Rotweinsauce
- knusprige Minihaxen
- Weißwürstl mit süßem Senf
- Weißweinsauerkraut
- Kartoffelknödel und Bratkartoffel
- Salate nach Wahl

der süße Abschluss:

- Bayrischcreme (Vanillecreme mit Himbeermark)
- Herrencreme mit Rum

pro Person - 17,50 €



Menü „Italien“

(ab 25 Personen)

Vorspeise

- italienische Caprese (Tomate/Mozzarella, Olivenöl, Basilikum, geschroteter Pfeffer, Pesto)
- verschiedenes Antipasti (getrocknete eingelegte Tomaten, mit Weichkäse gefüllte Champignons und Chilischoten, Oliven u. marinierte Paprika)
- Ciabattabrot, Butter und Kräuterbutter



Hauptspeise

- Schweinefilet im Zucchini-Speckmantel an kräftiger Merlot-Rosmarinsauce
- Hähnchenbrustfilets mit provenzalischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken, dazu eine leichte Kräuterrahmsauce
- Lasagne mit Bolognese- und Béchamelsauce gratiniert
- frische Salate von Blattsalaten und Rohkost mit verschiedenen Dressings
- Kräuterschwenkkartoffeln
- Rissotto mit Gemüsewürfeln und Parmesankäse

Dessert

- Panna-Cotta Creme mit Wildbeerensauce und Mascarpone-Pfirsichcreme

pro Person **24,50 €**

Grillmenü „Klassik“

(ab 30 Personen)

Unser Service: Wir bringen alle Zutaten mit und grillen bei Ihnen!

- unterschiedlich marinierte Steaks vom mageren Schweinerücken und vom saftigen Schweinenacken dazu Zwiebeltaschen
- eingelegte Hähnchenbrustfilets
- Spieße von der Pute
- Rinderhüftsteaks
- Grillschnecken, Bratwürste und Bauchscheiben

dazu diverse Salate, Dips und Brot

pro Person **18,50 €**



Grillmenü "Exklusiv"

(ab 30 Personen)

siehe Grillmenü "Klassik"

dazu noch

- kleine Rumpsteaks
- Lendchen im Speckmantel
- Thunfisch, Lachs und Garnelenspieße

diverse Gemüsevariationen, Antipasti und Salate

pro Person **25,50 €**



**Selbstverständlich können Sie ihr Menü auch selbst zusammenstellen.
Sie wählen aus und wir machen Ihnen ein Angebot!**

Variationen vom Geschnetzelten

- Züricher Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsauce
- Rindergeschnetzeltes „Kosaken Art“ mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Champignons
- Hähnchengeschnetzeltes „Indisches Märchen“ in einer Curryfruchtsauce
- Putengeschnetzeltes in einer Lauchrahmsauce

Braten in unterschiedlichen Variationen und Rustikales

- | | |
|------------------------------------|---|
| - Rinderbraten | - Schweinebraten |
| - Burgunderbraten | - Sauerbraten |
| - Braten gefüllt mit Zwiebeln | - Backschinken |
| - Putenbrust gefüllt mit Broccoli | - gekochtes Hühner-/Rindfleisch mit einer |
| - Schweinshaxe –knusprig gebraten- | - Senf-/Zwiebelsauce |

Rouladen und Spieße

- Rindsroulade
- Hirschroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebeln u. Pfifferlingen
- Fleischspieße „pikant“, Lendchen mit Champignonköpfen, Zwiebeln und Paprika



Kalte Platten-Arrangement (16,80 € p. P. - ab 25 Personen)

- | | |
|--|---|
| - Fischplatte - Fischvariationen nach Saison - | - Hähnchenkeulen |
| - Aufschnittplatte - rustikal - | - Schweineschnitzelchen |
| - Käsebrett | - Hähnchenbrustfilets |
| - Rostbeefplatte | - Hähnchenbrust im Knuspermantel |
| - Spargelröllchen | - gefüllte Eier, Eiersalat |
| - bunte Salatauswahl | - Frikadellenigel |
| | - Brötchenkorb mit Butter/Kräuterbutter |



Kartoffelbeilagen

Kartoffelgratin	2,50 € p.P.
Kroketten / Röstinchen	2,00 €
Röstkartoffeln	2,50 €
Schwenkkartoffeln	2,50 €
Reis	2,00 €
Salzkartoffeln	2,00 €

Suppen (Literpreis)

Broccolisuppe	7,- - €
Hühnerbrühe mit Einlage	7,- - €
Käsezwiebelsuppe	7,50 €
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	7,50 €
- weitere Suppen auf Anfrage	

Gemüseplatte

mit Blumenkohl, Broccoli, Speckbohnen, Erbsen, Möhren, Spargel und gerösteten Champignons 3,00 € p.P.

Desserts

Herrencreme	2,50 € p.P.
Mascarpone-Pfirsichcreme	3,00 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,00 €
Erdbeer- oder Maracujacreme	2,80 €
- weitere Desserts auf Anfrage –	

Salatplatten oder Portionen

- | | |
|--|------------|
| - Paprika-, Möhren-, Nudel-, Bohnen-, Tomaten-, Kartoffel-, Gurken-, Eier-, od. Ananas-Mais-Salat als gemischte Salatplatte | 3,00 € p.P |
| - Bauernsalat mit Schafskäse | 3,00 € |