

Genießen Sie den erstklassigen Partyservice, der sich aus der hauseigenen Schlachterei und unserem traditionellen Landgasthof entwickelt hat.

Wir bedienen auch Großveranstaltungen mit mehreren hundert Personen.



Sie planen ein Fest, wir kümmern uns um die Bewirtung – inklusive Geschirr, Besteck und all dem, was Sie sonst noch benötigen.



Benno Schneider

Landgasthof • Partyservice

Riemenschneiderstr. 39

97708 Steinach

Tel. 09708 379

Fax 09708 706326

benno.schneider@t-online.de

www.schneider-steinach.de



Unser Empfehlung

VORSPEISE

Fränkische Leberknödelsuppe

HAUPTSPEISEN

Wildbraten mit hausgemachten Semmelknödeln

Rindfleisch mit Meerrettich und Nudeln

Gemischter Braten mit Klößen und Blaukraut

Schweinelendchen mit Spätzle und Champignonrahmsoße

Wildgulasch mit hausgemachten Semmelknödeln

Entenbrust rosa gebraten mit Seidenknödel und Blaukraut

NACHSPEISE

Obstsalat, verschiedene Cremes, gemischtes Eis

Vorspeisen

Antipasti, Blätterteigtaler, verschiedene Canapés,
Roastbeef mit Pesto, Garnelenspieße

Kalte Platten

Schinken, Wurst, Rustikal, Käse, Fisch und Obst

Schnitzel

Italienisch, Wiener, Hirten, Hawaii, Cordon Bleu,
Puten – alles auch mit Mandel- oder Crispy-Kruste

Warme Speisen

Spießbraten (natur oder wahlweise Zwiebel, Speck und
Zwiebel, Hirten, Jäger, Bratwurststeig, Gyros, Brokkoli oder
Paprika), Kassler Braten, Gyros, Spanferkel, gegr. Haxen,
gegrillter Schinken, Kümmelbauch, Hackbällchen,
Hähnchenschenkel, Schweizer Braten

Fisch und Vegetarisches

Lachs auf Blattspinat, verschiedene gegrillte Fischfilets,
Kräutergarnelen, Lachsnudeln, gegrillte Gemüsevariation,
Gemüselasagne, Veggie-Burger

Nudelgerichte

Lasagne, Spaghetti mit verschiedenen Soßen,
Steinpilz- und Spinatnudeln

Feine Salate

Kartoffel (hausgemacht), Kraut, Schicht, Tomaten,
Tomaten mit Mozzarella, Gurken, Grüner/Kopf, Karotten,
Nudel, Rohkost

Beilagen

Brot und Partybrötchen, verschiedene Soßen,
Pommes Frites, Krokette, Rosmarinkartoffeln,
Tomatenreis, Kartoffelgratin, Klöße, Butterspätzle,
Bandnudeln, Gemüseplatte

Fingerfood

Verschiedene Häppchen, Shrimpscocktail,
Dattel im Speckmantel, Melonenragout mit Parmaschinken
Feta-Hackbällchen, Hähnchenschenkel,
Roastbeef mit hausgemachtem Pesto,
Tomaten-Mozzarella-Spieße, Gemüsesticks auf Kräuterquark,
Vitello Tonnato, Blätterteigtaler u.v.m.

Suppen und Eintöpfe

Chili con Carne, Gulaschsuppe, Schaschliktopf,
fränk. Leberknödelsuppe, verschiedene Gemüsesuppen

Themenbuffets

Italienisch, Bayrisch, Griechisch, Amerikanisch,
Herbstlich (Oktoberfest), Individuell

BBQ-Grillen

Spare Ribs, Beef Brisket, Pulled Pork,
Burger (verschiedene Sorten), Rump-, Ribey-, Rinder-
filetsteak, Wildsteak, Wildschweinbratwurst,
Gegrillter Fisch (Saibling, Lachs etc.), Gemüsevariationen,
Maiskolben, verschiedene Dips, hausgem. Kräuterbutter

Nachspeisen

Verschiedene Cremes, gemischtes Eis,
gebackene Bananen auf Vanilleeis, Obstsalat,
Panna Cotta

Tellerservice

Vorspeisen-, Hauptspeisen-, Grill- und
Nachspeisenteller

