

Steinhagen



Hotel - Restaurant - Kaffeegarten

Liebe Gäste,

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläums- oder Betriebsfeier, bei uns ist Ihr Fest in den richtigen Händen.

Feiern Sie im schönen Damnatz, direkt am Elbdeich - wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

Für Ihre Gäste von außerhalb stehen Ihnen 6 Doppelzimmer, und ein Apartment zur Verfügung, sowie weitere Zimmerangebote hier im Ort.

Im Anhang finden Sie einige Menü- und Büffetvorschläge, bei denen Änderungen oder Ergänzungen natürlich kein Problem sind.

Alle Einzelheiten wie z.B. die Tischdekoration, Servietten, Blumenschmuck, Menükarten und die Tischordnung stimmen wir ganz individuell mit Ihnen ab.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Ihnen unsere Vorschläge zusagen und sehen einem persönlichen Gespräch sehr gern entgegen.

Ihre Familie Kresin & Team Steinhagen

Stand: 07/2025

Preisänderungen vorbehalten

Familie Kresin
Am Elbdeich 6 – 29472 Damnatz
Tel.: 0 58 65 – 5 54 – Internet: www.hotelsteinhagen.de – E-Mail: kresin-damnatz@t-online.de



Hotel - Restaurant - Kaffeegarten

Die Speisen werden in Terrinen/ auf Platten serviert und es wird nachgelegt. Alle Reste- auch von den Buffets- können Sie mit nach Hause nehmen.

Menü I

Steinhagens Hochzeitssuppe

Schweinefilet im Speckmantel,
Rinderschmorbraten oder Hirschkalbsbraten mit Champignons
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Butterbohnen, Erbsen, Möhren und Mais
Kroketten und Salzkartoffeln

Eis mit heißen Früchten, Schokoladencreme

€ 42,00 pro Person

Menü II

Petersilienwurzel - Cremesuppe

Hirschkalbsbraten oder Wildschweinbraten mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne
Putenbrust mit Käse-Joghurt-Sauce
Gemüseplatte, Kroketten und Salzkartoffeln

Vanilleeis mit frischen Früchten (nach Saison)

€ 40,00 pro Person

Menü III

Brokkolicremesuppe

Rinderschmorbraten und Schweineschnitzel mit Rahmchampignons
Gemüseplatte, Kroketten und Salzkartoffeln

Vanille - Kirschcreme

€ 38,00 pro Person

Menü IV

Tomatensuppe

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, grünen Bohnen, Möhren, Lauchgemüse und Salzkartoffeln

Himbeer - Schmandcreme

€ 38,00

Familie Kresin

Am Elbdeich 6 – 29472 Damnatz

Tel.: 0 58 65 – 5 54 – Internet: www.hotelsteinlagen.de – E-Mail: kresin-damnatz@t-online.de



Hotel - Restaurant - Kaffeegarten

Menü V

Möhren-Ingwersuppe

Putenschnitzel mit Kräutersauce und Kräuterbraten vom Schwein
Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten

Vanillecreme mit Eierlikör und Kirschen

€ 33,00

Menü VI

Räucherfischsteller mit Aal, Saibling und Lachs an Salat, Sahnemeerrettich und Baguette

Basilikumschaumsuppe

Geschmorte Lammkeule mit Thymiansauce,
Hähnchensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken, Käsesauce,
Gemüseplatte, Kartoffelgratin und Kroketten

weißes Schokoladenmousse mit Erdbeerpüree

€ 46,20

Menü VII

lauwarme Hähnchenbrust an Mango-Pfeffer-Sauce und Salat, dazu Baguette

Klare Ochschwanzsuppe mit Chesterstange

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise, Gemüseplatte,
gebratene Semmelknödel und Salzkartoffeln

Mohncreme mit Pfirsichsauce

€ 48,00 pro Person

Menü VIII

Lauchcremesuppe

angemachte Salatplatte nach „Art des Hauses“

*

Rinderroulade und Hähnchenschnitzel an frischen Pilzen in Rahm (nach Saison),
Gemüseplatte, dazu Salzkartoffeln und Kroketten

Zitronencreme

€ 42,00

Familie Kresin

Am Elbdeich 6 – 29472 Damnatz

Tel.: 0 58 65 – 5 54 – Internet: www.hotelsteinhagen.de – E-Mail: kresin-damnatz@t-online.de



Hotel - Restaurant - Kaffeegarten

Menü IX

Tomatencremesuppe

Aal in Gelee, Matjes und Sauerfleisch mit Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 42,00

Menü X

Räucherfischsteller

Forelle, Lachs und Aal mit Toastbrot und Butter

Rinderroulade und Schweinefilet im Speckmantel mit Pilzen, Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kartoffelbällchen

Frische Früchte (nach Saison) mit Vanilleeis, Cappuccinocreme

€ 48,20

Menü XI

Sellerie- Apfelsuppe

Kräuterbraten vom Schwein und Rinderbraten, Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Früchten

€ 38,00

Menü XII

Antipasti mit Baguette und Kräuterbutter

Rosa gebratenes Rinderfilet und Hähnchensteaks
mit frischen Pilzen, Pfeffersauce oder Sauce Bernaise
bunte Gemüseplatte, Herzoginkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Karamellsauce, Tiramisu

€ 48,50



Büffets - ab 20 Personen

Büffett „I“

vom warmen Büffet:

Kasseler- oder Kräuterbraten, Gemüseauswahl, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

vom kalten Büffet:

bunt gemischter Salat, Sauerfleisch, Bratheringe, Matjes mit Hausfrauensauce, Hähnchenkeulen, geräucherter Schinken, Roastbeef mit Remoulade, Thüringer Mett, rustikales Käsebrett, verschiedene Brotsorten, Butter und Rote Grütze oder heiße Früchte mit Vanillesauce

€ 35,00 pro Person

Büffet „II“

vom warmen Büffet:

Brokkolicremesuppe (die Suppe servieren wir am Tisch)

Geschnetzeltes vom Hähnchen in Curry-Kokos - Früchte-Sauce, Kräuterbraten vom Schwein, Gemüseauswahl, Reis, Kartoffelgratin und Kroketten

vom kalten Büffet:

gemischter bunter Salat mit zwei Dressings, verschiedene Antipasti, Tomaten mit Mozzarella, mit Tomaten und Käse überbackene Kartoffelrösti, Räucherforelle und Räucherlachs, Heringssalat, Hackbällchen, Roastbeef mit Remouladensauce, gefüllte Eier, Käseauswahl, Brotkorb und Butter, weiße Schokoladenmousse mit Erdbeerpüree, Cappuccinocreame

€ 40,00 pro Person

Büffett „III“

vom warmen Büffet:

Hochzeitssuppe (die Suppe servieren wir am Tisch)

Schweinefilet im Speckmantel mit frischen Pilzen in Rahm (nach Saison) Hähnchensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken, Käse - Joghurt – Sauce, Lachsfilet auf buntem

Pfannengemüse, Dillsauce,

Gemüseauswahl, Herzoginkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

vom kalten Büffet:

Antipasti von Zucchini, Paprika und Champignons, Schinken an Melone, griechischer Salat mit Tomaten, Paprika, Hirtenkäse und Oliven, geräucherte Forelle, geräucherte Lachs, geräucherter Aal, Roastbeef mit Remouladensauce, Schinkenröllchen, gebratene Chicken Wings, gefüllte Eier, herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen, Käseplatte, Brotkorb und Butter

Obstsalat mit Mascarpone-Sauce oder Vanilleeis, Mousse au chocolat

€ 44,00 pro Person

Änderungen oder Ergänzungen sind natürlich kein Problem



Hotel - Restaurant - Kaffeegarten

Büfett „IV“

vom warmen Büfett:

Hochzeitssuppe (die Suppe servieren wir am Tisch)

Lachsfilet im Blätterteig mit Dillsauce, Rinderschmorbraten oder Hirschkalbsbraten mit frischen Pilzen (nach Saison), Hähnchenschnitzel, Sauce Hollandaise, Gemüseplatte, Wildreis, Salzkartoffeln und Kroketten

vom kalten Büfett:

verschiedene Antipasti, mit Frischkäse gefüllte Cocktailtomaten und Salatgurken, geräucherter Schinken an Melone, pikant gefüllte Peppadews, Matjeshäppchen, gefüllte Eier, Medaillons vom Schwein, Roastbeef mit Remouladensauce, in Knoblauch gebratene Garnelen, geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, geräucherter Aal, herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen, Käseplatte, Brotkorb und Butter, Mangocreme, Mousse au chocolat

€ 50,00 pro Person

Büfett „V“

vom warmen Büfett

Basilikumrahmsuppe oder Hochzeitssuppe (die Suppe servieren wir am Tisch)

Fischragout vom Lachs, Zander, Rotbarsch und Shrimps in zarter Rieslingsauce, Schweinenacken mit Thymian-Honig-Senf mariniert, Roastbeef – warm mit Sauce Bernaise Gemüseauswahl, Spitzkohl, Wildreis, Kroketten Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

vom kalten Büfett:

Tomate mit Mozzarella, herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen, gebackene Champignons mit Knoblauchdip, Schinkenröllchen, Roastbeef mit Remouladensauce, hausgebeizter Lachs, geräucherter Aal und Forelle, in Knoblauch gebratene Garnelen, lauwarmer Hähnchenbrust mit Mango-Pfeffer-Sauce, Heringssalat, gefüllte Eier, Käseplatte, Brotkorb und Butter, Zitronencreme, Schokoladenfondue mit frischem Obst, Vanilleeis

Himbeer-Schmandcreme

€ 52,00 pro Person

Büfett „VI“

vom warmen Büfett:

Möhren-Ingwersuppe oder Hochzeitssuppe (die Suppe servieren wir am Tisch)

Zanderfilet mit Pfannengemüse, Safransauce, geschmorter Tafelspitz, Champignons, Schweinefilet im Speckmantel mit Aprikosen gefüllt, Pfeffersauce, bunte Gemüseplatte, Spätzle, Kroketten, und Rosmarinkartoffeln

vom kalten Büfett:

Tomate mit Mozzarella, Antipasti, herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen, gebackene Champignons mit Knoblauchdip, Schinkenröllchen, hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce, geräucherter Aal, Forelle und Makrele, in Knoblauch gebratene Garnelen, Krabbensalat, Heringssalat, lauwarmer Hähnchenbrust mit Mango-Pfeffer-Sauce, Käseplatte, Brotkorb und Butter, Mousse von weißer Schokolade mit Erdbeerpüree, Vanilleeis mit heißen Früchten,

Cappuccinocreme

€ 52,00 pro Person

Mitternachtssuppe: z.B. Gulaschsuppe, Cabanossisuppe oder Chili con Carne

€ 8,50 pro Person

Familie Kresin

Am Elbdeich 6 – 29472 Damnatz

Tel.: 0 58 65 – 5 54 – Internet: www.hotelsteinhagen.de – E-Mail: kresin-damnatz@t-online.de



Unsere Getränkepreise:

Königspilsener	1,0 l	€ 10,00
Winzersekt	0,7 l	€ 20,00
Wein	0,7- 1,0 l	€ 22,00 – 30,00
Jubiläums-Aquavit	0,7 l	€ 70,00
Malteser, Jägermeister	0,7 l	€ 50,00
Havana, Bacardi, Whisky,	0,7 l	€ 60,00
Wodka Smirnoff	1,0 l	€ 55,00
Gin (Bombay Sapphire)	0,7 l	€ 75,00
Boonekamp, Baileys, Gordon Gin	0,7 l	€ 50,00
Helbing Kümmel, Obstler einfach, Ginger Sound	0,7 l	€ 45,00
Obstbrand Liebl oder Scheibel	0,5 l	€ 70,00
Aperol / Lillet / Limoncello	0,7 l	€ 50,00
Berliner Luft	0,7 l	€ 40,00
Mackenstädter Schnäpse, Korn	0,7 l	€ 38,00
Mineralwasser, Brause	0,7 l	€ 6,50
Coca-Cola	1,0 l	€ 8,50
Orangensaft, Apfelsaft	1,0 l	€ 12,50
Kirschsafft, Bananensaft	1,0 l	€ 13,50
Flasche Schweppes 1,0 l	1,0 l	€ 10,00
Kaffee	1,0 l	€ 10,00

Angefangene Spirituosenfleaschen werden je nach Verbrauch $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ oder voll berechnet.



Hotel - Restaurant - Kaffeegarten

Getränkfestpreise:

Getränkepaket I: Sekt, zwei versch. Weine (nach Absprache), König-Pilsener, Kümmel, Jägermeister, Korn, Sauerkirsch, Waldmeister, Berliner Luft, Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca-Cola, Limonade und Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee
€ 45,00 pro Person – dieser Preis gilt für 12 Stunden

Getränkepaket II: Sektcocktail zum Empfang, Sekt, zwei versch. Weine (nach Absprache), König-Pilsener, Aperol, Lillet, Jubiläumsaquavit, Jägermeister, Korn, Sauerkirsch, Waldmeister Berliner Luft, Baileys, Jägermeister, Kümmel, Ballentines, Bacardi, Gorden Gin, Obstler, Mineralwasser, verschiede Säfte, Coca-Cola, Limonade, Tonic, wild berry, Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso
€ 60,00 pro Personen – dieser Preis gilt für 12 Stunden

Getränkepaket III Sektcocktail zum Empfang, Sekt, zwei versch. Weine (nach Absprache), Aperol, Lillet, Königs-Pilsener, Jubiläumsaquavit, Jägermeister, Korn, Sauerkirsch, Waldmeister, Berliner Luft, Kümmel, Baileys, Ballentines, Wodka, Bacardi, Havanna, Bombay Sapphire Gin, Obstbrand, Mineralwasser, verschiede Säfte, Bitter Lemon, Tonic, wild berry, Coca-Cola, Brause, Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso
€ 70,00 pro Personen – dieser Preis gilt für 12 Stunden



Familie Kresin

Am Elbdeich 6 – 29472 Damnatz

Tel.: 0 58 65 – 5 54 – Internet: www.hotelsteinhagen.de – E-Mail: kresin-damnatz@t-online.de