

# Landhaus Kopenhagen

Partyservice | Catering



1976 - 2022

über 40 Jahre Erfahrung  
im Partyservice und  
Catering



Landhaus Kopenhagen

Steinernkamp 8 | 32689 Kalletal | T 05264 9131

[www.landhaus-kopenhagen.de](http://www.landhaus-kopenhagen.de) | [info@landhaus-kopenhagen.de](mailto:info@landhaus-kopenhagen.de)

## **Vorspeisen** (Preis p.P.)

Melonen-Knochenschinken	3,20 €
Fischplatte mit hausgeräuchertem und gebeiztem Fisch	7,10 €
Shrimpscocktail im Glas	4,80 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	4,20 €
Antipasti misto - Mediterrane Vorspeise mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika und Kirschtomaten (ab 10 Personen)	5,80 €

## **Suppen** (Preis p.P./Ø,31)

Lippische Hochzeitssuppe	3,30 €
Tomatencremesuppe (ab 10 Personen)	3,30 €
Gulaschsuppe (ab 20 Personen)	4,00 €

## **Salat aus eigener Herstellung** (Preis p.P.)

Karotte-Sellerie-Apfelsalat	2,20 €
Rote Beete-Apfelsalat, Krautsalat	2,20 €
Walldorf-, Kartoffel-, Nudelsalat	2,40 €

## **warme Köstlichkeiten mit Fisch** (Preis p.P.)

Lachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise frischen Salaten und Rosmarinkartoffeln	17,00 €
Buntbarschfilet auf Blattspinat mit frischem Salat und Rosmarinkartoffeln	15,20 €
Zander unter Kartoffelkruste auf Wirsing-Speckgemüse und Rosmarinkartoffeln	17,50 €

## Vegetarische Gerichte (Preis p.P. ab 10 Personen)

Buntes Gemüsecurry mit frischem Gemüse, Kartoffeln, Blattspinat und Wildreis	13,80 €
Dinkel-Zucchini-Pfanne mit Datteln und Tomatensoße und Karotten-Sellerie-Apfelsalat	12,80 €
Schupfnudelpfanne mit Kirschtomaten, Mozzarella und hausgemachten Pesto verfeinert und gemischten Salat	12,00 €
Gefüllte(r) Kürbis oder Zucchini* mit provenzalischem Gemüse, Fetakäse und Käse gratiniert, Kartoffelstampf und gemischten Salat (je nach Saison Zucchini oder Kürbis)	13,50 €

## kleines kalt-warmes Buffet (Preis p.P. ab 10 Personen)

zwei Smørrebrød

Medaillon oder Geschnetzeltes vom Kikok-Hähnchen mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Rohkostsalat

**18,10 € p.P.**



# dänische Spezialitäten des Hauses

## Smorrebrod

Wir empfehlen pro Person 3 Stück verschiedene belegt mit

Tomate Morzarella

hausgebeiztem Lachs

Shrimps

Roastbeef

hausgeräucherten Forellenfilets

Krebsfleisch (Surimi-Sticks)

Kikok-Hähnchenmedaillon mit Waldorfsalat

Kasslerbraten mit Gemüsesalat

Edelschimmelkäse mit Williamsbirne

dänischer Hering auf Anfrage

**Eignet sich für jede Art von Festlichkeiten  
und zu jeder Tageszeit**

**4,40 € pro Stück**

(bei Mischauswahl)

**4,60 € pro Stück**

(bei Einzelauswahl)

Gerne belegen wir  
Ihre Smorrebrod auch mit  
weiteren raffinierten Dingen,  
sprechen Sie uns an...





# Frokostplatte

Essen auf traditionelle dänische Art (Preis p.P.)

Genießen Sie unsere Frokostplatte mit drei warmen Gängen:

## Frokostplatte mit

dänischen Heringen, hausgebeiztem Lachs, Krebsfleisch,  
Shrimps, hausgeräucherten Forellenfilets

## dazu servieren wir diverse Saucen und Beilagen:

Cocktailsauce, Sahnemeerrettich, Rote Beete-Apfel-Salat, rosa  
gebratenes Roastbeef mit Remoulade und gekochtes Kassler mit  
Apfel-Selleriesalat, dänische Blauschimmelkäse mit Williamsbirne.

**Die warmen Gänge stellen wir gerne mit Ihnen individuell  
zusammen, hier finden Sie ein Beispiel:**

Schweinemedallions mit sautierten Champignons  
und Sauce Béarnaise

---

Gebratenes Lachsfilet auf tomatisierten Blattspinat  
und Sauce Hollandaise

---

Medallions vom Kikok-Hähnchen mit gebratener Riesengarnele

**27,50 €**

+ Brot und Butter 2,80 €



## warme Köstlichkeiten mit Fleisch (Preis p.P.)

Kassler mit Schmorzwiebeln in Blätterteig mit Rohkostsalaten und Gratinkartoffeln	13,50 €
Medaillons Orientalisch vom Kikokhähnchen mit Sauce Choron, gebratener Ananas, Curry-Cranberryreis und gemischten Salat	14,00 €
Schinkenbraten mit knackiger Kruste, Rohkostsalaten und Bratkartoffeln	13,50 €
Rinderschmorbraten mit Rohkostsalaten und Rosmarinkartoffeln	15,50 €
Flæskestek (Schweinerücken mit knackiger Schwarte), Apfelrotkohl und Gratinkartoffeln	13,80 €
Medaillon oder Geschnetzeltes vom Kikokhähnchen mit Champignonrahmsauce, Rohkostsalate und Spätzle	14,00 €
Schweinefiletmedaillons mit Sauce Bearnaise, Rohkostsalate und Rosmarinkartoffeln	16,00 €
Afrikanisches Curry vom Geflügel oder Schwein, Rohkostsalate und Butterreis	14,00 €
Kikok-Hähnchen mit gebratenen Champignon und Sauce Bearnaise, Rohkostsalat und Rosmarinkartoffeln	15,20 €
Schnitzel Wiener Art mit Champignonsause, Bratkartoffel und gemischten Salat	14,80 €
Schnitzel Wiener Art mit Zitrone garniert, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	13,80 €
Gemüseplatte mit Sauce Hollondaise	3,60 €

# italienisches Buffet [Preis p.P. ab 20 Personen]

Melone mit Knochenschinken

Tomate-Mozzarellaplatte mit Pesto, verschiedenes Antipasti-Gemüse  
(von der Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomate)

---

Saltimbocca vom Schweinefilet mit provenzalischen  
Kartoffeln und Speckbohnen

Piccata Milanese vom Kikok-Hähnchen mit tomatisierten  
Bandnudeln und bunten Salaten

---

Panna Cotta Creme mit Obstgarnitur

**25,80 €**

Käseplatte mit Aufpreis erhältlich!

## Dessert [Preis p.P.]

Bayrische Creme mit Himbeersauce	3,50 €
Panna Cotta Creme mit Fruchtsoße und Obstgarnitur	3,50 €
Schokoladen Mousse	3,50 €
Käseplatte mit nationalen und internationalen Sorten und Trauben	5,50 €
Altdeutscher Krümelkuchen auf dem Blech 49x28 cm (Kirsche oder Apfel) 24 Stück	48,00 €
Dänischer Möhrenkuchen (Blech 49x28 cm) 32 Stück	58,00 €

# Kikok Das ganz besondere Maishähnchen

- Für Geniesser mit Anspruch -



Uns vom Landhaus Kopenhagen ist es wichtig mit regionalen Partnern zusammenzuarbeiten, wo das Tierwohl an erster Stelle steht. Wir stellen somit sicher, dass die Maishähnchen, die Sie hier bei uns verzehren, mehr Platz haben und keine Antibiotika erhalten.

Dafür steht das Qualitätsversprechen von Kikok:



Tierwohl durch mehr Platz und langsames Wachstum



Keine Antibiotika in der Aufzucht



Fütterung mit 50% Maisanteil



Ohne Gentechnik



Einzigartiger Hähnchengenuss



Kurze Transportwege



# Tönebön Fleisch

- regional natürlich genießen -



Auch beim Schweine- und Rindfleisch setzen wir auf unseren regionalen Partner des Vertrauens „Tönebön Fleisch“. Aus Überzeugung wählt der Betrieb noch selbst das Vieh bei den Landwirten der hiesigen Region aus und schlachten es selbst in den modernen Räumlichkeiten. Artgerechte Haltung der Tiere, kurze Transportwege und eine fachgerechte Schlachtung sind für Familie Tönebön Voraussetzung für einen optimalen Genuss. Ihre Tiere werden in kleinen Gruppen gehalten und wachsen ohne Stress und Hektik auf.





## **Canapes** (Preis p.P.) (pro Person 5 Stück)

Weißbrotschnittchen belegt mit

Lachs, geräucherter Forelle, Shrimps, Hering, Kikok-Hähnchenmedaillons  
mit Mandeln, Schweinefilet mit Obstgarnitur, Weichkäse

**Eignet sich besonders gut für Empfänge...**

**12,50 €**

## **kleine Köstlichkeiten** (Preise pro Stück)

Kikok-Hähnchenmedaillons mit Mandeln

2,30 €

Schweinemedaillons mit Früchten

2,40 €

kleine Partyschnitzel

2,80 €

halbe Schnitzel

3,60 €

großes Schnitzel

7,00 €

Mini Haxe

3,90 €

## **Geschirr- und Besteckverleih** (Preise auf Anfrage)

Sprechen Sie uns an. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Alle Preise Abholpreise inkl. 7% MwSt. Bei Lieferung wird eine erhöhte MwSt. fällig.  
Außerdem fallen zusätzliche Liefergebühren an. Weitere Preisänderungen  
vorbehalten.

**[www.party-service-kopenhagen.de](http://www.party-service-kopenhagen.de)**