

Landhaus Kopenhagen

Partyservice | Catering

1976 - 2025

über 40 Jahre Erfahrung
im Partyservice und
Catering



Landhaus Kopenhagen

Steinerkamp 8 | 32689 Kalletal | T 05264 9131

www.landhaus-kopenhagen.de | info@landhaus-kopenhagen.de

Vorspeisen (Preis p.P.)

Melonen-Knochenschinken	4,00 €
Fischplatte mit hausgeräuchertem und gebeiztem Fisch	8,80 €
Shrimpscocktail im Glas	5,80 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	4,50 €
Antipasti misto - Mediterrane Vorspeise mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika und Kirschtomaten (ab 10 Personen)	7,20 €

Suppen (Preis p.P./0,31)

Lippische Hochzeitssuppe	4,80 €
Tomatencremesuppe (ab 10 Personen)	4,80 €
Gulaschsuppe (ab 20 Personen)	5,80 €

Salat aus eigener Herstellung (Preis p.P.)

Karotte-Sellerie-Apfelsalat	3,20 €
Rote Beete-Apfelsalat, Krautsalat	3,20 €
Walldorf-, Kartoffel-, Nudelsalat	3,50 €

warme Köstlichkeiten mit Fisch (Preis p.P.)

Lachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise frischen Salaten und Rosmarinkartoffeln	21,50 €
Buntbarschfilet auf Blattspinat mit frischem Salat und Rosmarinkartoffeln	19,00 €
Zander unter Kartoffelkruste auf Wirsing-Speckgemüse und Rosmarinkartoffeln	22,80 €

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

Buntes Gemüsecurry mit frischem Gemüse, Kartoffeln, Blattspinat und Wildreis 15,80 €

Dinkel-Zucchini-Pfanne mit Datteln und Tomatensoße und Karotten-Sellerie-Apfelsalat 14,20 €

Schupfnudelpfanne mit Kirschtomaten, Mozzarella und hausgemachten Pesto verfeinert und gemischten Salat 13,80 €

Gefüllte(r) Kürbis oder Zucchini* mit provenzalischem Gemüse, Fetakäse und Käse gratiniert, Kartoffelstampf und gemischten Salat (je nach Saison Zucchini oder Kürbis) 15,80 €

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

zwei Smørrebrød

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

20,20 € 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

5,50 € pro Stück

(bei Mischauswahl)

5,80 € pro Stück

(bei Einzelauswahl)

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

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

33,50 €

+ Brot und Butter 3,50 €



warme Köstlichkeiten mit Fleisch (Preis p.P.)

Kassler mit Schmorzwiebeln in Blätterteig mit Rohkostsalaten und Gratinkartoffeln	15,50 €
Medaillons Orientalisch vom Kikokhähnchen mit Sauce Choron, gebratener Ananas, Curry-Cranberryreis und gemischten Salat	16,00 €
Schinkenbraten mit knackiger Kruste, Rohkostsalaten und Bratkartoffeln	15,50 €
Rinderschmorbraten mit Rohkostsalaten und Rosmarinkartoffeln	17,50 €
Flæskestek (Schweinerücken mit knackiger Schwarte), Apfelrotkohl und Gratinkartoffeln	15,80 €
Medaillon oder Geschnetzeltes vom Kikokhähnchen mit Champignonrahmsauce, Rohkostsalate und Spätzle	16,00 €
Schweinefiletmedaillons mit Sauce Bearnaise, Rohkostsalate und Rosmarinkartoffeln	18,00 €
Afrikanisches Curry vom Geflügel oder Schwein, Rohkostsalate und Butterreis	16,00 €
Kikok-Hähnchen mit gebratenen Champignon und Sauce Bearnaise, Rohkostsalat und Rosmarinkartoffeln	17,20 €
Schnitzel Wiener Art mit Champingonsause, Bratkartoffel und gemischten Salat	16,80 €
Schnitzel Wiener Art mit Zitrone garniert, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	15,80 €
Gemüseplatte mit Sauce Hollondaise	4,00 €

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

29,80 €

Käseplatte mit Aufpreis erhältlich!

Dessert (Preis p.P.)

Bayrische Creme mit Himbeersauce	4,50 €
Panna Cotta Creme mit Fruchtsoße und Obstgarnitur	4,50 €
Schokoladen Mousse	4,50 €
Käseplatte mit nationalen und internationalen Sorten und Trauben (ab 20 Personen)	6,00 €
Altdeutscher Krümelkuchen auf dem Blech 49x28 cm (Kirsche oder Apfel) 24 Stück	58,00 €
Dänischer Möhrenkuchen (Blech 49x28 cm) 32 Stück	68,00 €

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



Regionales Rinder-, Schweine- und Wildfleisch – Qualität aus der Heimat



Die Herkunft des Fleisches spielt für uns eine entscheidende Rolle. Regionales Rinder-, Schweine- und Wildfleisch steht für Frische, Qualität und Nachhaltigkeit. Durch kurze Transportwege und die enge Zusammenarbeit mit lokalen Landwirten stellen wir sicher, dass die Tiere artgerecht gehalten und unter stressfreien Bedingungen aufwachsen. Wildfleisch aus der Region bietet zudem eine besonders natürliche Alternative, da die Tiere in freier Wildbahn aufwachsen und sich von dem ernähren, was die Natur bietet. So entsteht ein unverfälschter Geschmack, der Genießer überzeugt.





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...

16,00 €

kleine Köstlichkeiten (Preise pro Stück)

Kikok-Hähnchenmedaillons mit Mandeln	3,10 €
Schweinemedillons mit Früchten	3,10 €
kleine Partyschnitzel	3,60 €
halbe Schnitzel	4,10 €
großes Schnitzel	8,00 €
Mini Haxe	4,50 €

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.partyservice-kopenhagen.de