



# Klosterhof Knechtsteden



# Kulturhof Kloster Knechtsteden



## Unsere Menüs & Buffets 2024





# Klosterhof Knechtsteden

## *Liebe Gäste!*

*Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für den Kloster- und Kulturhof Knechtsteden interessieren!*

*Wir bieten Ihnen nicht nur ein besonderes Ambiente mit Flair, sondern auch viel Erfahrung in der Organisation von Veranstaltungen.*

*Überzeugen Sie sich vor Ort von unserer charmanten Location und ihrer traumhaften Lage, von den Kreationen unseres Küchenchefs und von unserem engagierten Team.*

*Zusammen finden wir für Ihre Ideen den passenden Raum: Denn neben den vier Räumlichkeiten des Klosterhofs bietet der angrenzende Kulturhof zwei einzigartige Eventlocations, die eine ganz besondere Atmosphäre versprühen.*

*Wir freuen uns auf Sie!*

*Herzliche Grüße, Ihr Team vom Kloster- & Kulturhof Knechtsteden*



*Gewölbesaal - das Restaurant*



*Reitersaal mit Wintergarten*



*Theaterscheune*



*Bullenstall*



*Klosterstube*

*Klosterhof Knechtsteden · Klosterallee 1 · 41540 Dormagen-Knechtsteden  
Telefon: 0 21 33-8 07 45 · info@klosterhof-knechtsteden.de · www.klosterhof-knechtsteden.de*





## Rheinisches Buffet

Preis pro Person 46,00 Euro

Krautsalat mit Karotten, Speck und Zwiebeln  
 Rheinischer Kartoffelsalat  
 mit Zwiebeln, Gürkchen und Schinken  
 Rapunzel-Salat an Kartoffel-Speck-Dressing  
 knackiger Salat von Rotkohl und Äpfeln  
 Rheinische Delikatessen vom Holzbrett:  
 Blut- und Leberwurst, Kaminschinken,  
 geräucherte Forellenfilets mit Klostersenf und  
 Essiggemüse  
 Röggelchen mit Butter & Schmalz

\*\*\*

Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln  
 dazu Rotkohl und Mini-Klöße  
 Schweinekrustenbraten  
 mit Knechtstedener Schwarzbiersauce  
 und Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessert im Gläschen:  
 Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
 Herrenpudding mit Rum und Schokosplittern

## Klosterhof Buffet

Preis pro Person 50,00 Euro

Tafelspitz-Carpaccio  
 mit Frankfurtersauce  
 Edelfischplatte mit Pfeffermakrele,  
 geräuchertem Lachs und Forellenfilets  
 Schwarzwälderschinken vom Holzbrett an Melonenfächer  
 Salat von Äpfeln und Fenchel in Joghurt-Kräuter-Marinade  
 Blattsalat mit Beeren, Sprossen und Nüssen  
 dazu verschiedene Dressings  
 Kräuterschmalz auf Zwiebelbaguette

\*\*\*

Buntbarschfilet in Zitronen-Pesto-Sauce mit Butterreis  
 Schweinefilet im Speckmantel,  
 gemischtes Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessert im Gläschen:  
 Fruchtsalat mit Mascarponecreme  
 Mousse au Cocolat

## Italienisches Buffet

Preis pro Person 57,00 Euro

Tomate-Mozzarella-Perlen  
 mit frischem Basilikum-Pesto im Gläschen  
 Vitello Tonnato mit Kapern  
 Parmaschinken auf Rucola und Parmesan  
 italienischer Kartoffelsalat mit Salami und  
 sonnengetrockneten Tomaten  
 toskanisches Grillgemüse - Champignons,  
 Zucchini, Paprika und Auberginen,  
 Artischockenherzen und gefüllte Peperoni mit  
 Knoblauch, Kräutern und fruchtigem Olivenöl  
 Brotkorb mit Aioli und Butter

\*\*\*

Putenvoltini in Tomatensauce  
 mit Tagliatelle  
 geschmorter Kalbsbraten in Thymian-Weißweinsauce  
 mit Olivengnocchi und Blattspinat  
 mit getrockneten Tomaten

\*\*\*

Dessert im Gläschen:  
 Mango-Kokos-Tiramisu  
 Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

## Weitere Spezialitäten

z.B.: Pasta aus  
 dem Parmesanlaib  
 (Preise auf Anfrage)



## Getränkepauschalen

36,- € für 8 Stunden pro Person  
 45,- € für 10 Stunden pro Person  
 50,- € open End pro Person

beinhaltet: Prosecco-Empfang,  
 verschiedene Biere, Weiß- & Rotwein,  
 Mineralwasser, Softdrinks,  
 Orangensaft, Kaffee & Tee

Zubuchbar zur Getränkepauschale:  
 Aperol Spritz und Lillet Wild Berry: 5,00 € p.P.  
 Gin-Tonic, Whisky-Cola, Rum-Cola und  
 Wodka-Lemon: 9,00 € p.P.





## Feinschmecker-Buffer

Preis pro Person 68,00 Euro  
ab 40 Personen

Fischplatte mit Räucherlachs und geräucherten  
Forellenfilets - dazu Meerrettich  
Tomate-Mozzarella-Perlen  
mit frischem Basilikum-Pesto im Gläschen  
Kartoffelsalat mit Chorizo  
Parmaschinken auf Rucola und Parmesan  
marinierte Garnelenspießchen  
Blattsalat mit Beeren, Sprossen und Nüssen  
dazu verschiedene Dressings

\*\*\*\*

Zanderfilet auf Orangen-Safransauce  
mit Blattspinat und Reis  
Rinderfilet im Ganzen gebraten dazu  
Rosmarin-Drillinge und gemischtes Gemüse  
Lammbraten vom Knechtstedener Wiesenlamm  
mit Schupfnudeln und Speckbohnen  
Brotkorb mit Kräuterbutter

\*\*\*

Dessert im Gläschen:  
Mousse au Chocolat  
Mango-Kokos-Tiramisu

## Getränkepauschalen

36,- € für 8 Stunden pro Person  
45,- € für 10 Stunden pro Person  
50,- € open End pro Person

beinhaltet: Prosecco-Empfang,  
verschiedene Biere, Weiß- & Rotwein,  
Mineralwasser, Softdrinks,  
Orangensaft, Kaffee & Tee

Zubuchbar zur Getränkepauschale:

Aperol Spritz und Lillet Wild Berry: 5,00 € p.P.  
Gin-Tonic, Whisky-Cola, Rum-Cola und  
Wodka-Lemon: 9,00 € p.P.

## Buffer „Knechtsteden“

Preis pro Person 46,00 Euro

Tafelspitz-Carpaccio an  
Frankfurtersauce  
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Blattsalat mit Beeren, Sprossen und Nüssen  
dazu verschiedene Dressings  
Brotkorb mit Tomaten-Orangen-Butter  
und Salzbutterm

\*\*\*

Knuspriger Spanferkelbraten mit sonnengetrockneten  
Tomaten auf „toskanische Art“,  
dazu Kartoffelgratin und buntes Pfannengemüse  
Putengeschnitzeltes mit Champignons und Spätzle  
Buntbarschfilet in Proseccoschaum  
mit Basmati- und Wildreis

\*\*\*

Dessert im Gläschen:  
Beerentiramisu  
Nougat-Krokant-Mousse

## Brunchbuffer

Preis pro Person 38,00 Euro/Ab 20 Personen  
von 11-15 Uhr

Käseplatte, Wurstplatte  
Lachsplatte mit Meerrettich, Müsli, Cornflakes  
Obstsalat, Natur Quark, Marmelade, Nutella  
gemischte Brötchen  
Rührei, Speck und Würstchen

\*\*\*

Rinderbraten in Rotwein-Jus  
dazu gemischtes Gemüse und Spätzle  
Buntbarschfilet in Zitronenkräutersauce mit Reis

\*\*\*

Zweierlei Desserts  
Inklusive: Kaffee, Tee, Milch,  
Orangen- und Apfelsaft





## Grillbuffet

53,00 € pro Person  
Ab 30 Personen

*Krakauer- und Rostbratwürstchen  
marinierte Schweinenackensteaks und Putensteaks  
Rumpsteaks und Lammchops  
marinierte Lachswürfel in der Folie gegart*

\*\*\*

*Grenaille-Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin  
buntes Pfannengemüse mit Pesto  
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven  
klassischer Nudelsalat mit Schinken, Erbsen,  
gekochten Eiern und Kräutern  
Gurkensalat mit Schmand und Dill  
Tomatensalat mit Frühlingslauch*

*toskanisches Grillgemüse - Champignons,  
Zucchini, Paprika und Auberginen,  
Artischockenherzen, gefüllte Peperoni mit Knoblauch,  
Kräutern und fruchtigem Olivenöl  
Brotkorb mit Salzbutter*

\*\*\*

*Verschiedene Dips:  
Kräuterquark, Senf, Ketchup, BBQ, Kräuterbutter*

\*\*\*

*Dessert im Gläschen:  
Beerentiramisu  
Fruchtsalat mit Vanilleschmand  
(Saisonal auch mit Erdbeeren)*

***weitere Spezialitäten vom Grill***  
Preise auf Anfrage



*Burger  
Ganzes Spanferkel, Spareribs,  
Schaschlikspieße, Chicken Wings  
Thunfischsteaks, Forellen in Folie, Maiskolben  
Grillkäse, Tri Trip (Sous-vide vorgegart)  
ganze marinierte Lachsseiten in der Folie aus dem Smoker etc.*

Klosterhof Knechtsteden · Klosterallee 1 · 41540 Dormagen-Knechtsteden  
Telefon: 0 21 33-8 07 45 · info@klosterhof-knechtsteden.de · www.klosterhof-knechtsteden.de





## Buffet Bestseller

Preis pro Person 70,00 € (ab 30 Personen)

italienischer Kartoffelsalat mit Salami  
und sonnengetrockneten Tomaten  
toskanisches Grillgemüse - Champignons,  
Zucchini, Paprika und Auberginen,  
Artischockenherzen, gefüllte Peperoni mit Knoblauch,  
Kräutern und fruchtigem Olivenöl  
Vitello Tonnato mit Kapern  
Parmaschinken auf Rucola und Parmesan  
Blattsalat mit Beeren, Sprossen und Nüssen  
dazu verschiedene Dressings  
Brotkorb mit Salzbutter,  
Kräuterbutter und Aioli  
\*\*\*

Roastbeef im Ganzen gebraten  
dazu Kartoffelgratin und Speckbohnen

Pasta aus dem Parmesanlaib  
dazu Cherrytomaten und Lauchzwiebeln

Aus dem Smoker:  
ganze marinierte Lachsseiten in Folie  
dazu Butterreis und gemischtes Gemüse

Saucen:  
Zitronen-Kräuter-Sauce  
Rotwein-Scharlotten-Sauce

\*\*\*

Dessert im Gläschen:  
Mousse au Chocolat  
Beerentiramisu  
Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

## Getränkepauschalen

36,- € für 8 Stunden pro Person  
45,- € für 10 Stunden pro Person  
50,- € open End pro Person

beinhaltet: Prosecco-Empfang,  
verschiedene Biere, Weiß- & Rotwein,  
Mineralwasser, Softdrinks,  
Orangensaft, Kaffee & Tee

Zubuchbar zur Getränkepauschale:  
Aperol Spritz und Lillet Wild Berry: 5,00 € p.P.  
Gin-Tonic, Whisky-Cola, Rum-Cola und  
Wodka-Lemon: 9,00 € p.P.

## 66 €-Sorglos-Paket inkl. Getränke!

### Geburtstags Spezial Buffet

Preis pro Person 66,00 Euro / Ab 30 Personen

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven  
Rheinischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln,  
Gürkchen und Schinken  
Klassischer Nudelsalat mit Schinken, Erbsen und  
Möhrrchen, gekochten Eiern und Kräuter  
Käse-Pfefferbeißer-Platte mit saurem Gemüse  
Brotkorb mit Kräuterbutter

\*\*\*

Kleine Frikadellen  
Chicken Wings

\*\*\*

Schweinekrustenbraten  
mit Knechtstedener Schwarzbiere  
dazu Kartoffelgratin und gemischtes Gemüse

Nudel-Gemüse-Pfanne (auch vegan)  
mit Pesto und Schafskäse

\*\*\*

Dessert im Gläschen:  
Mousse au Chocolat  
Herrenpudding mit Rum  
und Schokosplittern

\*\*\*

### Getränke inklusive (für 8 Stunden):

Prosecco zum Empfang,  
Bier, Weiß- und Rotwein, Tafelwasser,  
Softdrinks

viele weitere Ideen  
auf Anfrage!





## *Buffet Vegetarisch/Vegan*

Preis pro Person 49,00 € / Ab 30 Personen

Zucchini-Feta Spieße  
Kartoffel-Tortilla mit Kräuterquark  
Belugalinsalat mit Apfel und Petersilie  
Rote Beete Carpaccio  
mit Rucola und Walnüssen  
Blattsalate mit Beeren, Sprossen und Nüssen  
dazu verschiedene Dressings  
Brotkorb mit Dips

\*\*\*

### **Bitte 3 der 5 Hauptgänge auswählen:**

- Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry
- Nasi Goreng (Asiatische Reispfanne mit würzigem Gemüse)
- Gefüllte Paprika mit Couscous an pikanter Tomatensoße
- Pasta mit gebratenen Pilzen, Spinat und Pinienkernen
- Spinatlasagne

\*\*\*

Dessert im Gläschen:  
Mango-Kokos Mousse  
Himbeer-Cashew Creme



## *Getränkepauschalen*

36,- € für 8 Stunden pro Person  
45,- € für 10 Stunden pro Person  
50,- € open End pro Person

beinhaltet: Prosecco-Empfang,  
verschiedene Biere, Weiß- & Rotwein,  
Mineralwasser, Softdrinks,  
Orangensaft, Kaffee & Tee

### *Zubuchbar zur Getränkepauschale:*

Aperol Spritz und Lillet Wild Berry: 5,00 € p.P.  
Gin-Tonic, Whisky-Cola, Rum-Cola und  
Wodka-Lemon: 9,00 € p.P.







## *Buffet zur Kommunion & Konfirmation*

Preis pro Person 30,00 € / Ab 20 Personen

### **Vorspeisen**

Brotkorb mit Kräuterbutter und Aioli  
Salatbuffet mit zweierlei Dressings  
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum-Pesto  
Linsensalat

\*\*\*

### **Bitte 2 der 4 Hauptgänge auswählen:**

#### **Hauptgang**

Putengeschnetzeltes mit Spätzlen und gemischtes Gemüse  
Buntbarsch mit Reis und Gemüse  
Schweinebraten mit Kartoffelgratain und gemischtes Gemüse  
Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry

\*\*\*

### **Bitte 2 der 3 Desserts auswählen:**

#### **Dessert**

Pannacotta mit Fruchtspiegel  
Früchte Crumble (Kirsch, Apfel, Pflirsich)  
Schokoladenpudding

### **Getränkepauschalen**

36,- € für 8 Stunden pro Person  
45,- € für 10 Stunden pro Person  
50,- € open End pro Person

beinhaltet: Prosecco-Empfang,  
verschiedene Biere, Weiß- & Rotwein,  
Mineralwasser, Softdrinks,  
Orangensaft, Kaffee & Tee

#### **Zubuchbar zur Getränkepauschale:**

Aperol Spritz und Lillet Wild Berry: 5,00 € p.P.  
Gin-Tonic, Whisky-Cola, Rum-Cola und  
Wodka-Lemon: 9,00 € p.P.







# Kulturhof

Kloster Knechtsteden



*Yvonne Müller - Veranstaltungsleitung  
Ansprechpartnerin Firmenevents,  
Hochzeiten & Privatfeiern  
Tel: 0 21 33-8 07 45  
Mobil: 0172-6 36 53 30  
events@kulturhof-knechtsteden.de*



# Klosterhof Knechtsteden



*Angelina Dollmann - Restaurantleitung  
Ansprechpartnerin Gastronomie,  
Hochzeiten & Privatfeiern  
Tel: 0 21 33-8 07 45  
info@klosterhof-knechtsteden.de*

*Klosterhof Gaststätten GmbH*

*Klosterallee 1  
41540 Dormagen-Knechtsteden  
Telefon: 0 21 33-8 07 45*

*info@klosterhof-knechtsteden.de*

*www.klosterhof-knechtsteden.de  
www.kulturhof-knechtsteden.de*

*Beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen  
unter: [www.klosterhof-knechtsteden.de](http://www.klosterhof-knechtsteden.de)*

*Stand 01/2024*

*Unsere Menüs & Buffets*

