

Steinbergs Alm - Angebote 2023



Sauerland - hautnah und rustikal

Ritteressen, Tagungen, Hochzeitsfeier oder einfach mal so. Hier oben geht so ziemlich alles - aber immer frisch-freundlich mit einem Schuss fröhlich-frech

Feiern sie bei uns in der Steinbergs Alm

~ genießen Sie die Zeit mit Ihren Gästen

.....für Geburtstage, Familientreffen, Jubiläen, Klassentreffen
und zu allen Anlässen, die es einfach wert sind mit Ihren Freunden zu feiern
Selbstverständlich planen wir Ihre Feier ganz individuell nach Ihren
Vorstellungen, vom einfachen Büffet bis hin zu anspruchsvollem Mehrgang Menü
Folgend einige Vorschläge / die Preise sind kalkuliert ab 40 vollzahlenden Gästen.

Raummiete Feiern Sie an einem Wochentag berechnen wir keine Raummiete.

Sie feiern mit unter 50 Erwachsenen 600€

Sie feiern mit unter 80 Erwachsenen 400€

Unser Alm Angebote beinhalten

- almtypische Dekoration mit frischen Blumen, Servietten, Tischläufern und Kerzen
- Nutzung unserer Musik- und Lichtenanlage
- frisch fröhlicher kompetenter Service bis in späte BergStunden



Vorab

Tomatensuppe oder Rinderkraftbrühe 5,50 € pro Person

Sauerländer Kartoffelsuppe 5,50 € pro Person

Brot, Dipps, Aioli und Oliven 3,80 € pro Person

Sauerländer Tapas (gerne auch vegetarisch) 6,00 € pro Person



Salatgruß aus dem Glas
mit Mango Limetten Vinaigrette & Gemüsechips 5,00 € pro Person

Antipasti

Bruschetta, Brot, Dipps, Aioli und Oliven
Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate Mozzarella 9,50 € pro Person

Burrata

zart schmelzender Edel-Mozzarella
auf Kirschtomaten mit Basilikumpesto
9,00 € pro Person



Muuuh im Grünen Sauerländer

Frischkäse (aus der Abtei Königsmünster/Meschede)
im Speckmantel gebraten, auf Blattsalaten
mit Sauerkirsch - Balsamico Vinaigrette 9,00 € pro Person



Carpaccio vom Sauerländer Weiderind an Rucola Salat
mit Parmesan Hobeln und Pinienkernen 12,50 € pro Person

Rote Bete Carpaccio

mit Trüffelöl, Limettensaft, frischem Grün
und Landbrot, Parmesan Hobeln 8,00 € pro Person



Alm Büffet

15,50 € pro Person

Brutzelfleisch aus der großen Pfanne
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark, Aioli
SalatEck mit 5 verschiedenen Salaten

Schnitzelbüfett

22,00 € pro Person

Schweine Schnitzel,
Hähnchenschnitzel mit knuspriger Cornflakeskruste gebraten
Sellerieschnitzel
Champignonrahm, Zigeunersoße, Pfeffersoße
Geschmorte Zwiebeln, Pommes frites, Krokette
SalatEck

Almfeier individuell z.B.

25,00 € pro Person



Pulled pork
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Ajoli,
Beef green chili ~ saftige Streifen von der Rinderhüfte
in Tomaten-Chili-Sud
Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup
Gemüse-Reis-Pfanne, Honig-Senf-Dip und Currysahnesoße
Frühlingsalate mit Joghurtdressing
Krautsalat, Bauernsalat

Land Büfett

24,00 € pro Person

Krustenbraten mit kräftiger Landbiersoße
Hähnchenbrustfilet in Kräuter Enzian Rahm
kleine Haxen, Bratkartoffeln,
Käs Spätzle, Sauerkraut, Blattsalat mit Mango Vinaigrette, Krautsalat,
Broteck mit verschiedenen Dips Kräuterquark,
Griebenschmalz, Aioli, Laugenbrezeln

RitterEssen

22,00 € pro Person

Große & kleine Haxen, Hähnchenbollen, Spare Ribs, Schnitzelstreifen
Gebackenes Gemüse, Sauerkraut & Zwiebelringe
Mozzarella-Sticks & gefüllte Chilis
Kartoffelklöße & Kartoffelecken
Kräuterquark, Mango-Salsa & scharfe Soße

wir bieten eine Variante ohne Schweinefleisch an, und auch
vegetarische oder vegane Pfannen als Alternative



Grillbuffet

23,00 € pro Person

marinierte Schweinenackensteaks,
HähnchenbrustSpieße

Bratwurst

GrillGemüse, Champignons, Maiskolben,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten

Sommersalate, Joghurt Dressing, Sauerkirsch Balsamico Vinaigrette

Bauernsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat

Baguette, Kräuterbutter, Griebenschmalz, Senf, Ketchup

BBQ Soße, Aioli,

Grillbuffet premium

32,00 € pro Person



RinderFlanksteak mit einer BBQ Marinade
oder gesmoktes beef brisket

Smoked Lachs aromatisch in der Buchenrinde geräuchert

marinierte Schweinenackensteaks,

HähnchenbrustSpieße

GrillGemüse, Champignons, Maiskolben,

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten

Sommersalate, Joghurt Dressing, Sauerkirsch Balsamico Vinaigrette

Bauernsalat, Krautsalat, Baguette, Kräuterbutter

Melonensalat mit Feta und frischer Minze

Baguette, Landbrot Kräuterbutter, Griebenschmalz, Senf, Ketchup, Paprika Dipp

BBQ Soße, Aioli, Dattel Dipp, Mango Salsa, Cognac Pfeffersoße,

Rinderkeule im Ganzen

29,00 € pro Person

Erst möglich ab 80 Gästen

Rinderkeule im Ganzen, Kräftige Kräuterjus

Rosmarinkartoffeln, Gratin Kartoffeln, Bunttes Gemüse,

SalatEck mit 5 verschiedenen Salaten

auch oft im Kombination mit einem Spanferkel

steinbergs
Alm

vegan - vegetarisch

als komplettes Büffet, aber auch gerne in Kombination mit den oben genannten Büffets

BrotEck - Dipps - saisonales SalatEck

plus 3 der folgenden Speisen

22,00 € pro Person

Semmelknödel mit geschmorten Tomaten

Couscous Pfanne mit Kichererbsen, Datteln und Zimt

gegrilltes Selleriesteak mit Karotten Kürbis Stampf

Süßkartoffelsteak auf rote Beete Humus

GemüseCurry mit Cashewkernen, wilder Reis

Rosmarinkartoffeln, Gemüsepfanne, verschiedene Dips



Dessert

Herrencreme / Karamellpudding / Schokoladenpudding 1 Sorten 3,50 € pro Person

Rote Grütze / Topfencreme / Vanille Cookiescreme 2 Sorten 4,00€ pro Person

Schokoladenmousse / HimbeerMascarpone

Bayrisch Creme mit Himbeermark 1 Sorten 4,00 € pro Person

Ananas Tiramisu / Panna cotta / Tiramisu 2 Sorten 5,00 € pro Person

Bratapfel mit Vanillesoße 4,50 € pro Person

Auswahl aus dem Mini Weck 5,50 € pro Person

z.B. Herrencreme, Himbeer Mascarpone, Mousse au chocolat

Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster, 6,00 € pro Person

Crème brûlée 6,00 € pro Person

Hausgemachtes Parfait - nach Saison - 6,50 € pro Person

z.B. Walnußparfait auf Orangenkaramel



Mitternachtsimbiss

Currywurstbrunnen 4,50 pro Person

Käsebrett mit Bierknackern 4,00 pro Person

Gulaschsuppe / Mitternachtssuppe 6,00 pro Person



Auch als all inklusive Feier

Getränke-Flatrate für Gruppen

(zusätzlich zum Essen buchen, nur als komplette Gruppe buchbar)

vom Fass vrisches Veltins, Grevensteiner Landbier

Flasche Maisels Weizen mit & ohne

Steinbergs Sekt, Lillet wild berry, Aperol Sprizz, Alkoholfreier Cocktail,
Veltliner Weißwein, Blaufränkisch Rosé, Blaufränkisch Rotwein

aus dem Österreicher Burgenland ,

Wasser, Cola, Fanta, alle Säfte, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

Fassbrause, Malzbier, Kaffee, Cappuccino, Espresso

(keine Spirits)



18.00 - 24.00 - 45,00 Euro pro Person

19.00 - 24.00 - 40,00 Euro pro Person

unsere All inklusive Getränkepauschale

für geschlossene Gesellschaften ab 50 Personen

wird mit 6,30€ pro Gast/Stunde berechnet - Mindestzeit 7 Stunden

vom Fass vrisches Veltins, Grevensteiner Landbier

Flasche Maisels Weizen mit & ohne

Steinbergs Sekt, Lillet wild berry, Aperol Sprizz, Alkoholfreier Cocktail,
Veltliner Weißwein, Blaufränkisch Rosé, Blaufränkisch Rotwein

aus dem Österreicher Burgenland ,

Wasser, Cola, Fanta, alle Säfte, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

Fassbrause, Malzbier, Kaffee, Cappuccino, Espresso

4 normale Digestive wie

Ramazotti, Berliner Luft, Rotweinkör, Obstler // Ihre Auswahl

Getränke nach den Zeiten des vereinbarten all inklusive Zeitraums werden dann einzeln berechnet. Die Steinbergs Alm schließt um 4 Uhr

Bei geschlossenen Gesellschaften kommt ab 1 Uhr ein Nachtzuschlag von 80€ pro Stunde dazu.

Gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot
ganz nach Ihren Vorstellungen
Für geschlossene Gesellschaften
gilt je nach Wochentage Jahreszeit
Sie feiern mit unter 50 Erwachsenen 600€
Sie feiern mit unter 80 Erwachsenen 400€

Wir sorgen gerne für schöne Stunden
Ihr Steinbergs - Team **steinbergs
Alm**



Gerne informieren wir sie in einem gemeinsamen Gespräch
Marion Steinberg - auch gerne direkt unter der
m.steinberg@steinbergs-wildewiese.de