

Salzbergener Straße 89 | 48465 Samern  
Telefon: 05923/1820 | Telefax: 05923/2025  
E-Mail: [info@gaststaette-venhaus.de](mailto:info@gaststaette-venhaus.de) | [www.gaststaette-venhaus.de](http://www.gaststaette-venhaus.de)



Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer • gültig ab April 2020 • Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten

## SEHR GEEHRTE GÄSTE

für die Lieferung der Speisen, benötigen wir Ihre Telefonnummer und Adresse.  
Das Geschirr bitte am nächsten Tag gereinigt zurück,  
ebenso der Speisenbehälter (wenn nichts anderes vereinbart).  
Für nicht ausreichend gereinigtes Geschirr (Speisenbehälter)  
behalten wir uns eine Nachberechnung vor.  
Leihgeschirr für Suppe (inkl. spülen) 1,20 € pro Person.  
Leihgeschirr für Hauptgang (inkl. spülen) 1,70 € pro Person.  
Leihgeschirr für Dessert (inkl. spülen) 0,80 € pro Person.  
Für die Lieferung innerhalb von Schüttorf und Umgebung berechnen wir 8,00 €,  
darüber hinaus nach Aufwand. Die verbindliche Personenzahl bitte 2 Tage vorher  
per Telefon oder Mail angeben (nicht WhatsApp, Facebook, Instagram...)  
Die Bezahlung erfolgt per Rechnung und Überweisung.  
(Wenn möglich bitte keine Barzahlung)

## GASTSTÄTTE Venhaus

### Außer-Haus Karte



Legende:

1= Eier, 2= Fisch, 3 = Krebstiere, 4= Milch, 5= Sellerie, 6 = Sesam, 7= Schwefeldioxid und Sulfite, 8= Erdnüsse,  
9= Glutenhaltiges Getreide, 10= Lupine, 11= Schalenfrüchte, 12= Senf, 13= Sojabohnen, 14= Weichtiere

Freiwillige Angaben: Trotz größter Sorgfalt können geringe Spuren der 14 Hauptallergene nicht gänzlich ausgeschlossen werden!

Telefon: 05923/1820  
[info@gaststaette-venhaus.de](mailto:info@gaststaette-venhaus.de)

## SCHÖN, DASS SIE SICH FÜR UNS INTERESSIEREN!

Vom familiären Zusammensein, von kleinen Empfängen bis zum großen Buffet reicht unsere Erfahrung. Die folgenden Zusammenstellungen bietet Ihnen erste Empfehlungen, die Sie gerne im persönlichen Gespräch mit uns an Ihre Bedürfnisse anpassen können.

Auf Wunsch liefern wir auch Besteck und Geschirr.



Ihr Team der Gaststätte Venhaus

## FINGERFOOD *Wir empfehlen 10 Stk. pro Person als kleinen Snack*

Garnelenspieße mit Asia-Dip, Wraps gefüllt mit Schafskäse und Preiselbeeren, Wraps gefüllt mit Gemüse (vegetarisch), Canapés (z.B. mit Kräuterfrischkäse, Räucherlachs, Schüttorfer Schinken), herzhafte Käsewürfel mit Feigensenf, pikante Hackbällchen, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Asiatische Geflügelspieße. <sup>1,2,3,4,5,6,8,9,11</sup>

pro Pers. 23,50 €

## DAS SCHNITZEL DING *Buffet ab 20 Personen*

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, herzhafte Paprikasauce sowie Schmorzwiebeln, Schweinelachsschnitzel mit Bacon, Hähnchenschnitzel mit Tomaten und Mozzarella gratiniert, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln sowie ein Salat-Mix mit Hausdressing, Baguette, dazu Kräuter-Knoblauch-Dip. <sup>1,4,5,8,8,9,11</sup>

pro Pers. 20,80 €

## SUPPEN

Hochzeitsuppe <sup>1,4,5</sup> 0,5 ltr.

pro Pers. 6,90 €

Gulaschsuppe <sup>5,9</sup> 0,5 ltr.

pro Pers. 6,90 €

Gyrossuppe <sup>4,9</sup> 0,5 ltr.

pro Pers. 6,00 €

Käsesuppe mit Hackfleisch und Lauch <sup>4,5,9</sup> 0,5 ltr.

pro Pers. 6,90 €

Vegetarisch: Lauchcremesuppe <sup>4,5,9</sup> 0,5 ltr.

pro Pers. 6,00 €

Möhren-Ingwersuppe <sup>4,5,9</sup> 0,5 ltr.

pro Pers. 6,00 €

Champignonrahmsuppe <sup>4,5,9</sup> 0,5 ltr.

pro Pers. 6,00 €

Mindestbestellmenge 5 ltr.

## HAUPTGERICHTE *ab 10 Portionen*

Duett vom Zander und Lachsfilet <sup>3,4,5,9,11</sup> 25,00 €

mit Hummersauce, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln.

Zartes Hähnchenbrustfilet <sup>1,4,5,9</sup> 17,80 €

auf buntem Pfannengemüse mit Kartoffelgratin.

Schweinelachsschnitzel und Hähnchenschnitzel <sup>1,4,5,9,10</sup> 18,60 €

mit Champignonrahmsauce, Paprikarahmsauce, Bratkartoffeln und Kroketten, bunter Salat Mix mit Hausdressing.

Spare-Ribs „BBQ“ und feurige Hackbällchen <sup>1,4,5,9,10,12</sup> 19,80 €

in pikanter Tomatensauce, gratinierte Hähnchenbrust mit Tomaten-Mozzarella, buntem Gemüse, Wüfelkartoffeln „Mediterran“.

Rinderrouladen, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet <sup>4,5,9,12</sup> 23,50 €

mit Champignonrahmsauce, Salzkartoffeln, Kroketten, buntem Gemüse.

Ofenfrischer Backschinken und herzhafte Mini-Haxen <sup>4,5,12</sup> 16,20 €

mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree und Bayrischem Kraut.

Schweinelachsschnitzel „Förster Art“ <sup>1,4,5,9,10</sup> 17,50 €

mit gebratenen Pilzen, Bratkartoffeln, Kroketten sowie bunter Salat-Mix und Hausdressing.

Geschmorter Rindergulasch <sup>1,4,5,9,10</sup> 22,50 €

Butternudeln, Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse.

Pulled Pork <sup>4,5,12</sup> 23,90 €

pikantes Schweinefleisch mit Röstzwiebeln, Gyros herzhaft gewürzt, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin sowie einen bunter Salat-Mix und Hausdressing.

## VEGETARISCH

*ab 2 Portionen (nur in Verbindung von 10 Portionen eines Hauptgerichtes)*

Vegetarisch <sup>1,4,5,9</sup> 15,00 €

Gemüseschnitzel auf mediterranem Gemüse in leichter Tomatensauce, Penne mit Kräuterrahmsauce und ein bunter Salat-Mix mit Hausdressing.

## DESSERTS

Tiramisu <sup>1,4</sup> 4,50 € Erdbeercreme <sup>1,4</sup> 4,20 €

Mousse au chocolat <sup>1,4</sup> 4,20 € Herrenspeise <sup>1,4,9</sup> 4,80 €

Panna Cotta mit Waldbeersauce <sup>1,4</sup> 4,20 € Zitronencreme <sup>1,4,9</sup> 4,20 €

Weißer Schokocreme mit Nusscrumble <sup>1,4,8</sup> 4,50 €