



Klosterhof Knechtsteden



Kulturhof Kloster Knechtsteden



Unsere Menüs & Buffets





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 48,00 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 Schwarzbiersauce
dazu Kartoffelgratin und gemischtes Gemüse

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

Getränke inklusive (für 8 Stunden):

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

viele weitere Ideen
auf Anfrage!



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 & gem. Gemüse
Buntbarsch mit Reis und Gemüse
Schweinebraten mit Kartoffelgratin & gem. Gemüse
Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry

Bitte 2 der 3 Desserts auswählen:

Dessert

Pannacotta mit Fruchtspiegel
Früchte Crumble (Kirsch, Apfel, Pfirsich)
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.

Buffet Vegetarisch/Vegan

Preis pro Person 49,00 € / Ab 30 Personen

Zucchini-Feta Spieße
Kartoffel-Tortilla mit Kräuterquark
Belugalinsensalat 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





Kulturhof

Kloster Knechtsteden



*Lara Rymkuß - 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*

Stand 04/2025

Unsere Menüs & Buffets

