



Herzlich willkommen im Kanapee – schön, dass Ihr da seid!

Unsere Aktionstage

Dienstag ab 18.30h

Schnitztag (Preis pro Person 9,00 Euro)

Donnerstag ab 18.30h

Pizzatag (Pizza inkl. 0,3 Getränk ab 7,50 Euro)



Feiert in unserem Saal!

Unser Saal ist für Feierlichkeiten bis 70 Personen geeignet. Für größere Veranstaltungen kann auch das komplette Kanapee gebucht werden (bis 150 Personen).

Ihr könnt aus einem reichhaltigen Buffet- und Getränkeangebot auswählen. Ein Beispiel findet Ihr am Ende dieser Karte.

Für Feiern außer Haus bieten wir Euch unseren Partyservice an.

Dieses Angebot gilt von Montag bis Sonntag. Sprecht uns einfach an und wir unterbreiten Euch gern ein unverbindliches Angebot!

Allergene Inhaltsstoffe sind in der Allergikerkarte sowie in einem separaten Ordner an der Theke ausgewiesen!

Öffnungszeiten

Dienstag und Donnerstag bis Samstag ab 18.30h

Inh. Markus Buerschaper
Hooptalstraße 1
37643 Negenborn

www.kanapee-negenborn.de Tel: 05532/81043 – 0173/2866711

Vorspeisen und Sattmacher

Baguette ⁸ Korb oder Tortilla Chips ⁴ mit Dip	3,00
gebackene Pommes Frites, Kartoffelscheiben, Kartoffelwedges oder Curly Fries mit Dip	3,00
Camembert ⁸ gebacken mit Salat ^{1 8 11} , Baguette und Preiselbeeren	7,00
Riesen-Currywurst ^{2 3 4} mit Pommes	7,00
Kanapee Burger ^{1 8 11} vom Rind mit Salat ^{1 8 11} und Pommes	7,00
gebackener Balkankäse ⁸ mit Ajoli ^{1 11} , Baguette ⁸ und Salat ^{1 8 11}	7,00
<u>unsere Dips</u> : Curryketchup ^{4 11} , Majo ^{1 8 11} , Hausdressing ^{1 8 11} , Ajoli ^{1 11} , Käsecreme ^{2 4 8 11}	

Baguettes⁸ mit Käse^{1 8} überbacken

- mit Knoblauch, Tomaten, Paprika 3,50
- mit Salami^{1 2 3} oder Kochschinken^{2 3} und Tomaten, Paprika 4,00

frische Salate

	klein	groß
Natur (Eisberg, Tomaten, Gurken und Paprika)	4,00	5,50
◦ mit Ei		5,50
7,50		
◦ mit Balkankäse und Oliven ⁶	5,50	7,50
◦ mit frischen gebratenen Champignons	6,00	8,00
◦ mit Thunfisch	6,00	8,00
◦ mit Kochschinken ^{2 3} , Käse ^{1 8} und Ei	6,00	8,50
◦ mit Hähnchenbrustfilet		6,50
9,00		
◦ mit Räucherlachs		8,00
12,00		
◦ mit 1-2 gebratenen Garnelenspießen	8,00	12,00

alle Salate servieren wir mit frisch gebackenem Baguette⁸ und Sonnenblumenkernen

mit Hausdressing^{1 8 11} oder Balsamicoessig & Olivenöl

jede weitere Beilage 1,50€ Hähnchen 3,00€ Garnelenspieß 5,00€

Hauptgerichte

gebratene Champignons mit Frischkäse ⁸ und Baguette ^{1 8 11}	8,00
Tortellini mit Ricotta - Spinatfüllung in Tomatensahne ^{1 4 8}	9,00
Hähnchen Nuggets mit Pommes	9,00
Mozzarellasticks mit Salat und Curly Fries Dip	9,00
Hausgemachte Schweinelachsschnitzel mit Pommes nach Wiener- oder Jäger ⁸ - Art oder mit Zwiebeln	11,00
Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit Rahmchampignons und Curly Fries	13,50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Salat mit Dressing^{1 8 11} (Nudelgericht ausgenommen)

Pizzen

...können wir nur von Donnerstag bis Samstag anbieten

	<u>Ø21 cm</u>	<u>Ø28 cm</u>
• Pizzabrot mit Käse	3,00	4,50
• Margherita mit frischen Tomaten	4,50	6,50
• Mozzarella mit frischen Tomaten	6,00	8,00
• Balkankäse mit frischen Tomaten	6,00	8,00
• Spinat oder Broccoli	6,00	8,00
• Kochschinken ^{2 3} oder Salami ^{1 2 3} oder Thunfisch	6,00	8,00
• Hawaii mit Kochschinken ^{2 3} und Ananas	6,50	8,50
• Rustika (Kochschinken ^{2 3} , Salami ^{1 2 3} und Pilzen)	6,50	8,50
• Diavolo (Kochschinken ^{2 3} , Salami ^{1 2 3} und Peperoni ^{2 4})	6,50	8,50
• Kanapee (Kochschinken ^{2 3} , Salami ^{1 2 3} , Pilzen, Paprika, Mais)	6,50	9,00
• Räucherlachs oder Krabben mit Käsecreme ^{2 4}	6,50	9,50
• Räucherlachs und Spinat	7,00	10,00

alle Pizzen mit Tomatensauce und Käse^{1 8}

jede weitere Beilage 1,00€ - Käse oder Fleisch 1,50 €

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Zusatzstoffe siehe Seite 6

Getränke

Biere vom Fass

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Veltins Pilsener	2,40	3,50
Maisels Landbier (dunkel)	2,40	3,50
Grevensteiner Original (naturtrüb)	2,40	3,50

Flaschenbiere

Veltins „Alkoholfrei“	0,33 l	2,50
Maisels Hefeweizen hell	0,50 l	3,50
Maisels Hefeweizen „Alkoholfrei“	0,50 l	3,50

Weine

Anbaugebiete und Qualitätsstufe auf Anfrage

Leoff Weißwein (trocken)	0,2 l	3,50
Leoff Rotwein (trocken)	0,2 l	3,50
Leoff Weißherbst (Rosé halbtrocken)	0,2 l	3,50
Aperol Spritz	0,2 l	4,50
Sekt (Flasche)	0,7 l	12,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1 9} , Orangenbrause ³ , Zitronenbrause	0,2l	1,80
Bad Meinberger Mineralwasser (wenig Kohlensäure)	0,25l	2,00
Apfel-, Orangensaft, Bananen-, Kirschnektar	0,2l	2,00
als Schorle	0,3l	2,30
	0,5l	3,40
fritz-kola ^{1 9}	0,33l	2,50
fritz-kola ohne Zucker ^{1 9 11}	0,33l	2,50
fritz-limo melone	0,33l	2,50
fritz-limo apfel-kirsch-holunder	0,33l	2,50
fritz-spritz bio-traubenschorle	0,33l	2,50
fritz-spritz bio-rhabarberschorle	0,33l	2,50
Schweppes: Bitter Lemon ³ , Tonic Water ¹⁰	0,2l	2,00

Zusatzstoffe siehe Seite 6

Cocktails

Cuba Libre	(Havanna Club, Cola und Limette) ^{1 2 9 12}	4,00
Spaßmacher	(Gin, Bacardi, Lemon, Kirschnektar) ³	6,00
Kanapee-Flip	(Bacardi, Gin, O-Saft, Grenadine) ^{1 2 3}	6,00
Sex on The Beach	(Wodka, Bacardi, O-Saft, Grenadine) ^{1 2}	6,00
Caipiriha	(Cachaca, Limetten, brauner Rohrzucker, Eis) ^{1 2}	7,00
Long Island Ice tea	(Gin, Wodka, Bacardi, Tequila, Lemon und Cola) ^{1 3 9}	8,00

Spirituosen

Amaretto	20%	2Cl	1,50
Waldmeister ¹	16 %	2Cl	1,50
Ouzo	38%	2Cl	1,50
Wodka	37,5%	2Cl	1,50
Jägermeister	35%	2Cl	1,50
Obstler (Birne oder Haselnuss)	40% / 33%	2Cl	2,00
Bacardi	37,5%	2Cl	2,00
Gin	37,5%	2Cl	2,00
Brauner Rum ¹	38%	2Cl	2,00
Tequila	38%	2Cl	2,00
Baileys ⁸	17%	2Cl	2,50
Weinbrand	36%	2Cl	2,00
Ramazotti	30%	2Cl	2,50
Averna	37%	2Cl	2,50
Malteser	40%	2Cl	2,00
Aalborg Jubiläums Akvavit	40%	2Cl	2,00
Jim Beam	40%	2Cl	2,50
Jack Daniels	43%	2Cl	3,00
als Mixgetränk (3Cl Alkohol)			4,00
Mixgetränk als Karaffe (20 Cl Schnaps)		1,0l	20,00

Zusatzstoffe siehe Seite 6

Kaffee- und Kakao Spezialitäten von Seeberger

Espresso ⁹	2,00
Kaffee Crema ⁹	2,50
Kakao ⁸	2,50
Cappuccino ^{8,9}	2,50
Milchkaffee ^{8,9}	2,50
Chociatto ^{8,9}	2,50
Latte Macchiato ^{8,9}	3,00
Kaffee ⁹ oder Kakao ⁸ „Kanapee“ (mit Baileys ⁸)	4,00
Lumumba (Kakao mit Rum) ⁸	4,00
Sahne ⁸	0,50
Tee (verschiedene Sorten auf Anfrage)	2,00

Nachtisch (Eis)

gemischtes Eis (3 Kugeln mit Sahne) ⁸	2,50
Eiskaffee ^{8,9} oder Eisschokolade ⁸ mit Sahne	3,00
Sanfter Engel (Orangensaft, Vanilleeis und Sahne) ⁸	3,00
Cup Denmark (3 Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Sahne) ⁸	3,50
Walnuss Eisbecher (3 Kugeln mit Baileys und Sahne) ⁸	4,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	4,50

Eissorten:., Walnuss⁸, Vanille⁸, Double Choc⁸ je Kugel 0,70

Sahne⁸ oder Schokosauce⁸ 0,50€

Alle Preise in Euro – inkl. Bedienung und 19% MwSt.

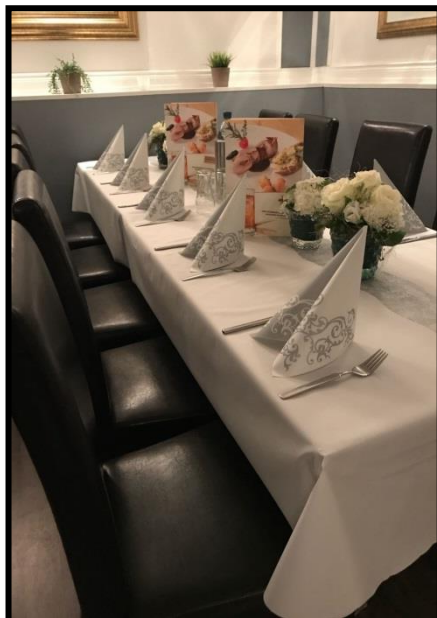
Zusatzstoffe: 1 Farbstoff	6 geschwärzt	11 mit Süßungsmittel(n)
2 Konservierungsstoffe	7 mit Phosphat	12 gewachst

3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt

8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig



Unser Saal für Eure Feier!



Ein mögliches Angebot für Eure Feier – pro Person inkl. der Getränke (7 Stunden)
59,90€

Buffet

Lachsbraten vom Schwein in Senfschaumsauce
Hähnchenbrustfilet in Tomatensahne mit Mozzarella überbacken

Kaisergemüse gemischter Salat mit Dressing

Baguette

Kroketten Kartoffelgratin Curly Fries

Mousse au Chocolat Mascarponecreme mit Weintrauben

Getränke

Biere vom Fass

Veltins Pilsener Maisel´s Landbier (dunkel) Grevensteiner Original (naturtrüb)

Flaschenbiere

Maisel´s Hefeweizen Maisel´s Hefeweizen Alkoholfrei Veltins Alkoholfrei

Weine

Weißwein (trocken) Rotwein (trocken) Weisherbst (Rosé halbtrocken)

Schnäpse

Ouzo Waldmeister Roter Jägermeister Bacardi Wodka usw.

Softdrinks

Coca Cola Orangenbrause Zitronenbrause Mineralwasser Säfte

Kaffeespezialitäten

Kaffee Milchkaffee Latte Macchiato

Stellt Euch Euer eigenes Buffet zusammen!
Wir beraten Euch gern.