

Unser Catering-Angebot

Vorspeisen

	Preis pro Person
Gekochter und geräucherter Schinken auf Honigmelone	V1 3,70 €
Antipasti Platte (Spezialitäten aus Italien)	V2 4,90 €
Tomate mit Mozzarella *6 und Basilikum	V3 3,75 €
Jahreszeitensalat mit Dressing *4,6	V4 3,70 €

Suppen

	Preis pro Person (1/2 Liter)
Hochzeitssuppe mit Einlage *4,8	S1 5,80 €
Spargelsuppe *4,6 mit Klößchen *4,6,8	S2 6,60 €
Champignon-Cremesuppe *4,6,8	S3 6,60 €
Lauch-Cremesuppe *4,6,8 mit Fleischklößchen *1,4,6,8	S4 6,40 €
Tomaten-Cremesuppe mit Kräutern *4,6	S5 6,40 €
Krebssuppe *3,6 mit Spargel und Klößchen *1,4,6,8	S6 8,60 €
Minestrone (Gemüsesuppe) *1,4,6,8	S7 4,95 €
Brokkoli-Rahmsuppe *4,6	S8 6,30 €

Eintöpfe

	Preis pro Person (1/2 Liter)
Gulaschsuppe *4	E1 5,10 €
Erbsensuppe mit Einlage *4	E2 4,30 €
Deftiger Jägertopf *4,6	E3 5,10 €
Chili Con Carne *4	E4 5,10 €
Gemüse-Cremesuppe *4,6	E5 3,80 €
Mexikanischer Feuertopf *4	E6 5,10 €
Kartoffelsuppe mit Einlage *4,6	E7 4,30 €
Gyros-Rahmsuppe *4,6	E8 5,30 €

*Brotkorb zu Suppen und Eintöpfen
pro Person 0,65 €*

Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: Nach Vereinbarung
Sonntag: Ruhetag

Warme Braten und Spezialitäten

Schweinefleisch

Burgunder-Grill-Schinken mit Bratensoße *4,6 warmes Sauerkraut - Bratkartoffeln - gem. Salat	Braten 1 p.P. 13,40 €
Kasslernacken in Blätterteig *8 mit Champignon-Rahmsoße *4,6 Kartoffel-Gratin *6 - Leipziger Allerlei *6 - Gurkensalat	Braten 2 p.P. 14,40 €
Kräuter-Spieß-Braten mit deftiger Bratensoße *4,6 - Nudelsalat *4,6 - Farmersalat *4,6 - Jahreszeitsalat	Braten 3 p.P. 12,90 €
Jägerbraten mit pikanter Füllung *1,4,6 von Kräuter, Zwiebeln, Pilze, Mett mit Champignon-Rahm-Soße *4,6 Petersilienkartoffeln *6 - Rosenkohl *6 - Tomatensalat	Braten 4 p.P. 14,30 €
Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße *4,6 - Kartoffel-Gratin*6 - Speck-Bohnen *6 - Rotkohl	Braten 5 p.P. 16,90 €
Schinken-Schmor-Braten mit Champignon-Rahm-Soße *4,6 Petersilienkartoffeln - Prinzessbohnen *6 - Rotkohl	Braten 6 p.P. 10,95 €
Schweine – Geschnetzeltes *4,6 Butternudeln *1 – Brokkoli-Gratin *1,4,6 - Speck-Bohnen *6	Braten 7 p.P. 12,90 €
Schwedenbraten mit Backpflaumenfüllung und Bratensoße *4,6 - Salzkartoffeln *6 - Rotkohl - Jahreszeitsalat	Braten 8 p.P. 14,90 €

Wild

Wildgulasch Butterspätzle *1,6 - Kartoffelklöße *8 - Rotkohl	Braten 9 p.P. 14,90 €
Wildschweinbraten *4,6 mit Bratensoße - Salzkartoffeln *6 - Speckbohnen *6 - Rosenkohl *6	Braten 10 p.P. 18,70 €
Lammkeule mit frischen Kräutern feine Bratensoße *4,6 - Rosmarin-kartoffeln *6 - Gemüseplatte *6	Braten 11 p.P. 17,50 €

Rindfleisch

Rinder-Braten *4,6 mit pikanter Bratensoße - Salzkartoffeln - Rotkohl - Bohnenbündchen *6	Braten 12 p.P. 16,70 €
Rinderfilet Wellington *1,8 mit Pfefferrahmsoße *4,6,8 - Kroketten *1,6,8 Bohnenbündchen - Rotkohl	Braten 13 p.P. 29,90 €
Rinderrouladen *4,6 Salzkartoffeln - Erbsen und Möhren *6 - Jahreszeitsalat	Braten 14 p.P. 14,55 €
Rindergulasch Butternudeln *1,6,8 - Salzkartoffeln *6 - Kaisergemüse *6	Braten 15 p.P. 11,90 €
Rindermedallions *4,6,8 in Pfefferrahmsoße - Kartoffelröstis *1,6,8 - Prinzessbohnen *6 Rotkohl	Braten 16 p.P. 23,80 €
Rinder-Rahmgeschnetzeltes *4,6 Kartoffel-Gratin *6 - Leipziger Allerlei *6 - Gurkensalat	Braten 17 p.P. 16,35 €

Aus dem Meer

Lachsfilet im Spinatbett Butterreis *6 - Dillrahmsoße *4,6	Spezial 1 p.P. 15,60 €
Lachs-Lasagne *1,6,8 mit Meterbrot *1,6,8	Spezial 2 p.P. 11,20 €
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Weißwein-Soße *4,6 - Petersilienkartoffeln *6 - Brokkoli-Mandel-Gemüse *6	Spezial 3 p.P. 18,90 €
Dorade filetiert in Butter *6 gebraten mit Sauce Hollandaise *1,4,6 - Salzkartoffeln *6 - Gemüse nach Wahl *6	Spezial 4 p.P. 20,50 €

Warme Braten und Spezialitäten – ab 10 Personen

Geflügel

Putenbraten mit Geflügelsoße *4,6 Petersilienkartoffeln *6 - Rotkohl - Kaisergemüse *6	Braten 18 p.P. 14,35 €
Putenfilet , geschnetzelt *4,6 Butterreis *6 - Kroketten *1,6,8	Braten 19 p.P. 13,90 €
Putenfilet-Medaillons in Rahmsauce *4,6 - Kartoffel-Rösti *1,6,8 - Bohnenbündchen *6 - Buttererbsen *6	Braten 20 p.P. 14,25 €
Geflügelragout in Blätterteigpastete *1,6,8 - Safranreis *6 - Speckbohnen *6	Braten 21 p.P. 10,60 €
Hähnchenbrustfilet in Käsesahnesauce *4,6 - Butterreis *6 - Erbsen und Fingermöhren *6 - Tomatensalat	Braten 22 p.P. 13,40 €
Putenschnitzel *1,4,6,8 mit Rahmsauce *4,6 - Salzkartoffeln *6 - Erbsen & Möhren *6 - Tomatensalat	Braten 23 p.P. 11,20 €
Putenröllchen mit Salbei-Soße *4,6 Butterspätzle *1,4,6,8 - Kaisergemüse *6 - Jahreszeitensalat	Braten 24 p.P. 16,50 €
Putenoberkeule mit Bratensoße *4,6 Kartoffel-Gratin *4,6 - Rotkohl - gemischter Salat	Braten 25 p.P. 13,90 €
Gänsekeule mit Soße *4,6 Herzogin-Kartoffeln *1,6 - Salzkartoffeln *6 - Rotkohl	Braten 26 p.P. 17,80 €
Entenbrustfilet mit Orangensoße *4,6 Rosmarinkartoffeln - Kroketten - Rotkohl *1,4,6,8	Braten 27 p.P. 18,90 €

Rustikales

Holsteiner Sauerfleisch mit hausgemachter Remoulade *1,4,6 Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln - Jahreszeitensalat	Spezial 5 p.P. 11,20 €
Rundstück warm *1,4,6 mit feiner Pilzrahmsauce - Weizenweißbrot - Gewürzgurke *1,6,8	Spezial 6 p.P. 11,20 €
Gegrillte Schweinehaxe Senf - warmes Sauerkraut - Weißkrautsalat - Kartoffelsalat *1,4,6	Spezial 7 p.P. 10,80 €
Gyros Tsatsiki *4,6 - Djuwetsch-Reis - Krautsalat - Fladenbrot *1,6,8	Spezial 8 p.P. 11,20 €
Reispfanne mit Schweinefleisch *4,6 Paprika, Zwiebeln, Tomaten - Butterreis - Meterbrot *1,6,8	Spezial 9 p.P. 8,90 €
Lasagne *1,4,6,8 gemischten Salat - Meterbrot *1,6,8	Spezial 10 p.P. 10,50 €
Roastbeef , kalt mit Remouladen- soße *1,4,6 - Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln - gemischter Salat	Spezial 11 p.P. 14,90 €
Holsteiner Grünkohl mit Röstkartoffeln - Kohlwurst - Kassler und Schweinebacke - Senf & Zucker *4	Spezial 12 p.P. 14,50 €

Vegetarisches

Gemüsepfanne mit Schleifennudeln *1,6,8	Spezial 13 p.P. 8,90 €
Gemüse-Lasagne *1,6,8 mit Baguette *1,6,8	Spezial 14 p.P. 7,95 €
Champignon-Zucchini-Auflauf *1,4,6 mit Baguette *1,6,8	Spezial 15 p.P. 8,50 €
Hausgemachte Süßkartoffel-Ravioli *1,6,8 in Thymian Butter *6 geschwenkt mit Baguette *1,6,8	Spezial 16 p.P. 10,95 €

Beilagen

Warme Beilagen

Salzkartoffeln *6
 Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
 Kartoffel-Rösti
 Kartoffel-Klöße
 Kroketten *1,6,8

 Rosmarinkartoffeln *6
 Spätzle *1,6,8
 Butternudeln *1,6,8

 Blätterteigpastete *1,6,8

 Butterreis *6
 Safranreis *6

 Apfelrotkohl
 warmes Sauerkraut
 Rosenkohl *6
 Leipziger Allerlei *6
 Erbsen und Möhren *6
 Bohnenbündchen im Speckmantel *6
 Kaisergemüse *6
 Speckbohnen *6
 Gemüseplatte:
 Blumenkohl *1,6, Bohnen *6, Erbsen
 und Möhren *6

 Kartoffel-Lauch-Gratin *6
 Gemüse-Gratin *6
 Kartoffel-Gratin *6
 Brokkoli-Gratin *6
 Kartoffel-Speck-Gratin *6
 Blumenkohl-Brokkoli-Gratin *1,6

kalte Beilagen und Salate

Kartoffelsalat *1,4,6
 Speck-Kartoffelsalat *4
 Nudelsalat mit Mayonnaise *1,4,6
 Nudelsalat mit Vinaigrette *1,4,6
 Reissalat mit Paprika
 Farmer-Salat *4,6
 Lauchsalat *4,6
 Waldorf-Salat *4,6,9
 Brokkoli-Schinken-Salat *4,6
 Schichtsalat (24-Stunden-Salat) *1,4,6
 Jahreszeitensalat mit Kräutern
 Jahreszeitensalat mit Dressing *4,6
 griechischer Bauernsalat *6

Feinkostsalate

Fleischsalat *4,6
 Geflügelsalat *4,6
 Eiersalat *4,6
 Tiefsee-Krabbensalat *3,4,6
 Roter Heringssalat *2,4,6
 Matjessalat *2

p.P. auf
Anfrage

Wenn Sie zu unseren Vorschlägen zusätzliche Beilagen wünschen, berechnen wir pro Beilage und pro Person € 3,50.

Fingerfood

Partyfrikadelle *1,4,6	F1 Stk. 0,95 €
Gyros-Spießchen	F2 Stk. 1,55 €
Würstchen im Schlafrock *1,4,6,8	F3 Stk. 2,00 €
Pflaume im Speckmantel	F4 Stk. 0,95 €
Mini Schnitzel vom Schwein *1,6	F5 Stk. 1,55 €
Melone im Schinkenmantel	F6 Stk. 1,55 €
Hähnchen-Nuggets *1,4,6,8	F7 Stk. 1,55 €
Chicken-Wings	F8 Stk. 1,55 €
Hähnchen-Ananas-Spieß	F9 Stk. 1,80 €
Pastetchen mit Thunfisch-Farce *1,6,8	F10 Stk. 1,55 €
Fisch-Stick	F11 Stk. 2,00 €
Garnelen im Knuspermantel *1,6,8	F12 Stk. 1,55 €
Mozzarella-Stick *6	F13 Stk. 2,00 €
Käsespieße *6	F14 Stk. 0,95 €
Gebackene Camembert-Ecke *6,8	F15 Stk. 2,00 €
Mozzarella-Tomaten-Spieß	F16 Stk. 1,80 €
Mini Frühlingsrollen *1,8	F17 Stk. 1,55 €
Gurkenscheibe mit Frischkäse *6	F18 Stk. 0,95 €
Cherry Tomate mit Frischkäse *6	F19 Stk. 0,95 €
Lauschnecken *1,6,8	F20 Stk. 2,00 €
Wrap-Röllchen mit Thunfisch *2,6,8	F21 Stk. 1,80 €
Wrap-Röllchen mit geräucherter Pute *6,8	F22 Stk. 1,80 €
Wrap-Röllchen mit Lachs *2,6,8	F23 Stk. 2,00 €
Brotkorb *1,4,5,6	Br1 p.P. 0,65 €

Dipsorten

Aioli-Dip *6
Cocktail-Sauce *4,6
Mittelscharfer Senf *4
Remoulade *4,6
Würziger Tomatenketchup
Cilli-Sauce
Tsatsiki *4,6
Sweetchili-Sauce
Mango-Chutney
Pflaumen-Dip
Preiselbeer-Dip

*Haben Sie besondere Wünsche?
Sprechen Sie uns gerne an!*

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unserem Fingerfood als kleinen Snack vorweg. Wir empfehlen 8 bis 10 Stück pro Person für den kleinen Hunger zwischendurch.

Wollen Sie mit den Fingern schlemmen, empfehlen wir Ihnen pro Person eine Bestellung von 15 bis 20 Stück pro Person. Wähle sie je Bestellung zwei Dips nach Ihrer Wahl.
Unsere Mindestbestellmenge: 60 Stück (je Sorte mindestens 10 Stück)

Grill-Highlights

Lamm vom Spieß

Bratensoße *4,6 - Rosmarinkartoffeln
Speckbohnen *6 - Rotkohl

Ab 15 Personen Grill1 p.P. 28,50 €

Im Ganzen

Gegrillter Truthahn

Cocktailsoße *4,6 - Kartoffel-Gratin *6 -
Waldorfsalat *4,6,9 - Gemischter Salat mit Dressing *4,6

Ab 10 Personen Grill2 p.P. 29,50 €

Wildschein vom Spieß

Bratensoße *4,6 - Kartoffelklöße - Rotkraut -
Rosenkohl *6

Ab 20 Personen Grill3 p.P. 24,90 €

Knusper-Spanferkel

Warmes Sauerkraut -
Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gratin *6 -
gemischter Salat mit Dressing *4,6 -
Senf - Brotkorb *1,4,5,6,8

Ab 20 Personen Grill4 p.P. 15,90 €

Ochsenkeule am Spieß

Kartoffelklöße - Bratensoße *4,6 - Apfelrotkohl

Ab 40 Personen Grill5 p.P. 19,50 €

Grillbuffet

Nackensteaks *4
verschiedene Wurstsorten*4
Spear Rips *4
mariniertes Putenfilet *4
Gemüsespieße
Backkartoffeln mit Sour Creme *6
hausgemachter Nudelsalat *4,6
gemischten Salat mit Dressing *4,6
Kartoffelsalat *1,4,6
verschiedene Dips und Soßen *4,6
Brotkorb *1,4,5,6,8
rote Grütze mit Vanillesoße *1,6

Ab 20 Personen Grill6 p.P. 20,50 €

Schlemmer-Grillbuffet

Fleischspieße *4
kleine Steaks vom Rind
Hähnchenkeulen-Steaks *4
Maiskolben *6
Krakauer-Grillwurst *4
Garnelen-Spieße *3
Backkartoffel mit Sour Creme *6
Speckkartoffel-Salat *4
Sahne-Gurkensalat mit Dill *6
Bauernsalat *6
verschiedene Dips und Soßen
Brotkorb mit Partybrötchen *1,4,5,6,8
rustikale Käseplatte *6

Ab 20 Personen Grill7 p.P. 23,50 €

Es wird vor Ort gegrillt.

Gerne liefern wir Ihnen Grill und Kohle (45,00 €)

Servicekraft pro Std. 31,50 €

Wir liefern immer im Grill, damit Ihre Gäste Spitzenqualität heiß auf den Teller bekommen.
Gern tranchieren wir für Sie vor Ort - Servicekraft pro Std. 31,50 €

Es werden 2 Stromanschlüsse 220V mit je 16A benötigt.

Zusammengestellte Menüs – ab 10 Personen

Menü Kisdorf

Spargelsuppe *1,4,6,8 mit Klößchen *1,4,6,8
 Rinder- und Schweinebraten - feine Bratensoße *4,6 -
 Blumenkohl *1,4,6 - Speckbohnen *6 -
 Erbsen & Möhren *6 - Petersilienkartoffeln *6 -
 Hamburger rote Grütze mit Vanillesoße *1,6

Menü1 p.P. 23,20 €

Menü Holstein

Lauch-Cremesuppe *1,4,6,8
 Wildschweinbraten mit Bratensoße *4,6
 Apfelrotkohl - Leipziger Allerlei *6 -
 Petersilienkartoffeln *6
 Mascarponecreme *6 mit Früchten

Menü5 p.P. 28,70 €

Menü Wilstedt

Hochzeitsuppe mit edler Einlage *1,4,6,8
 Entenbrustfilet mit Orangensoße *4,6
 Rotkohl - Bohnenbündchen *6 im Speckmantel *6 -
 Krokette *1,6,8
 Mousse au Chocolate *6 mit Vanillesoße *4,6

Menü2 p.P. 31,00 €

Menü Hasenmoor

Tomaten Cremesuppe *4,6 mit feinen Kräutern
 Putenfilet-Medallions in Rahmsoße *4,6
 Bohnenbündchen *6 - Buttererbsen *6 -
 Kartoffel-Gratin *6
 Obstsalat von Früchten der Saison
 mit Vanillesoße *1,6

Menü6 p.P. 23,20 €

Menü Henstedt

Champignon-Cremesuppe *4,6,8
 Wildgulasch *4,6
 Speckbohnen *6 - Rosenkohl *6 - Kartoffelklöße
 Zitronencreme *6 mit Schlagsahne *6

Menü3 p.P. 23,80 €

Menü Dithmarschen

Honigmelone mit gekochtem und
 geräuchertem Schinken
 Burgunder-Grill-Schinken mit Bratensoße *4,6
 Rotkohl - Prinzessbohnen *4 - Salzkartoffeln *4 -
 Mousse au Vanille *6 mit Schokoladensoße *6

Menü7 p.P. 22,60 €

Menü Ulzburg

Brokkoli Rahmsuppe *1,4,6,8
 Putenröllchen in Salbeisoße *4,6
 Kaisergemüse *6 - Butterspätzle *1,6,8 -
 Jahreszeitensalat
 Mango Creme *6 mit Schlagsahne *6

Menü4 p.P. 26,50 €

Ausgewählte Buffets – ab 10 Personen

Kalte Buffets

Buffet "Pinneberg"

rustikale Aufschnitt Platte
 Thüringer Mett mit Zwiebeln
 Hähnchenkeule
 Partyfrikadelle *1,4,8
 Kartoffelsalat *1,4,6
 Eiersalat *1,4,6
 Matjessalat *2
 Käsebrett *6 mit Obst garniert
 Butter *6 und Brotkorb *1,4,5,6,8

Buffet1 p.P. 16,20 €

Buffet "Segeberg"

Roastbeef Platte mit Remouladensoße *1,4,6
 Lachsschinken
 gekochter Schinken
 Katenschinken
 geräucherte Putenbrust mit Cocktailsauce *1,4,6
 gegrillte Entenbrust
 Waldorfsalat *4,6,9
 Salatbuffet mit verschiedenen Dressing *4,6
 Aalplatte *2
 frittierte Garnelen *1,6,8,11
 im Ganzen geräucherter Lachs *2
 Forellenfilets *2
 Meerrettich- Sahnesoße *6
 erlesene Käseplatte *6
 Butter *6 und Brotauswahl *1,4,5,6,8

Buffet2 p.P. 29,50 €

Buffet "Ostholstein"

Schweinefilet auf Gurke
 Melonenschiffchen mit geräucherten Schinken
 Jungschweinerücken auf Waldorfsalat *1,4,6,9
 Bratenaufschnitt
 halbe Eier *1 mit Früchten garniert
 gemischte Räucherfischplatte *2
 Meerrettichsoße *2
 Tiefseekrabbensalat *1,3,4,6
 hausgemachter Geflügelsalat *1,4,6
 gemischte Käseplatte *6
 Butter *6 und Brotkorb *1,4,5,6,8

Buffet3 p.P. 27,20 €

Kalte-Warme Buffets

Buffet "Lübeck"

Kasslernacken in Blätterteig *1,6,8
 Champignon-Rahm-Soße *4,6
 Kartoffel-Gratin *6
 Hanseatische Aufschnitt Platte *4
 hausgemachter Nudelsalat *1,4,6
 Hähnchenkeulen und Partyfrikadellen *1,4,6
 Käseplatte *6
 Butter *6 und Brotkorb *1,4,5,6,8

Buffet4 p.P. 18,95 €

Buffet "Neumünster"

Burgunder-Grill-Schinken
 Bratensoße *4,6
 warmes Sauerkraut
 Kartoffel-Speck-Gratin *6
 gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich *6
 Lachsschinken, Kochschinken, Katenschinken
 halbe garnierte Eier *1,4,6
 geräucherte Putenbrust mit Cocktailsauce *1,4,6
 erlesene Käseplatte *6
 Butter *6 und Brotkorb *1,4,5,6,8
 Mousse au Chocolate *6 mit Vanillesoße *1,6

Buffet5 p.P. 27,50 €

Buffet "Eutin"

Kräuter-Spieß-Braten
 Bratensoße *4,6
 Kartoffel-Lauch-Gratin *6
 Partyfrikadellen *1,4,6,8 mit feuriger Tomatensoße *4
 Matjes und Makrelenfilets *2
 Apfel-Zwiebel-Sahnesoße *1,4,6
 Eier- und Tiefseekrabbensalat *1,3,4,6
 Jahreszeitensalat mit Dressing *6
 Käseplatte *6
 Butter *6 und Brotsortiment *1,4,5,6,8
 Hamburger rote Grütze mit Vanillesoße *1,6

Buffet6 p.P. 21,50 €

Ausgewählte Buffets – ab 10 Personen

Buffet "Schleswig-Holstein"

Enten-Brustfilet mit Orangensoße *4,6
 Rindermedaillons in Pfefferrahmsoße *4,6,8
 Rosmarinkartoffeln und Kroketten *1,6,8
 Bohnenbündchen im Speckmantel *6
 Brokkoli-Gratin *1,6
 rosa gebratenes Roastbeef
 Remouladensoße *1,4,6
 Schweinemedaillons mit Früchten garniert
 Melonenschiffchen mit Parmaschinken
 Fischvariationen vom Aal *2
 Graved- und geräucherter Lachs *2
 Forelle und frittierte Spezialitäten *1,6,8,11
 verschiedene Dips *1,4,6
 Waldorfsalat *1,4,6,9
 Käsespezialitäten *6
 Buttertraube *6, Brotauswahl, Partybrötchen*1,4,5,6,8
 Obstsalat von Früchten der Saison

Buffet7 p.P. 44,50 €

Internationale Buffets

Buffet "Italien"

Minestrone *4 (Gemüsesuppe mit Kräutern)
 Jahreszeitensalat mit Mozzarella *6
 Italiendressing *1,4,6
 Antipasti-Platte mit eingelegtem Gemüse
 Parmaschinken mit Honigmelone
 Brokkoli in Schinkensahnesoße *6
 mit Käse *6 überbacken
 Lasagne *1,4,6,8
 Risotto mit Putenfilet *4,6
 Mozzarella mit Tomate und Basilikum *6
 Käsespezialitäten *6
 Butter *6 und Brotauswahl *1,4,5,6,8
 Tiramisu *1,6

Buffet9 p.P. 30,20 €

Buffet "Griechenland"

Gyros
 frittierte Kartoffeln
 Suvlaki *4 (Fleischspieß)
 Cevapcici *4
 Djuwetsch-Reis
 Vorspeisenplatte mit:
 Oliven, Tomaten, gefüllte Weinblätter
 Schafskäse *6, Peperoni
 Krautsalat
 Bauersalat mit Schafskäse *6
 Tsatsiki *6
 Fladenbrot *5,8

Buffet10 p.P. 23,50 €

Buffet "Hamburg"

Putenfilet-Medaillons in Rahmsoße *4,6
 Butterspätzle *1,6,8
 Kartoffel-Gratin *6
 Speckbohnen *6
 gekochter Schinken auf Honigmelone
 Roastbeef und Kasslerbraten
 Remouladensoße*1,4,6
 garniertes Schweinefilet auf Gurke
 im Ganzen geräucherter Lachs *2
 Forellen- und Makrelenfilets *2
 Meerrettichsahnesoße *6
 Tiefseekrabbensalat, Geflügelsalat *1,4,6
 Salatbuffet mit frischen Salaten,
 Tomaten, Gurken, Paprika mit Dressing *1,4,6
 Käseauswahl mit Früchten garniert
 Butter *6 und Brotkorb *1,4,5,6,8
 Mousse au Chocolate *6 mit Vanillesoße *1,6

Buffet8 p.P. 32,50 €

Rustikale Buffets

"Brunch Buffet"

Hühnernudelsuppe mit Einlage *1,4
 Rostbratwurst und Rührei *1
 rustikale Aufschnitt Platte *4
 Mettplatte mit Zwiebeln
 Lachsplatte *2 mit Sahnemeerrettich *6
 Geflügelsalat *1,4,6, verschiedene Konfitüren
 Käseplatte *6
 Butter *6 und Brotkorb, Partybrötchen *1,4,5,6,8
 Zitronencreme *6 mit Schlagsahne *6

Buffet11 p.P. 18,60 €

"Bratkartoffel Buffet"

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
 warmer Kasslernackeln, Sauerfleisch
 geräucherte Pute
 rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße *1,4,6
 Matjesfilet *2 nach Hausfrauenart
 Jahreszeitensalat

Buffet12 p.P. 17,50 €

"Bayrisches Buffet"

Gegrillte Haxe, Leberkäse, Weißwurst
 Bayrisches Kraut, Kartoffel-Speck-Salat *4
 Süßer Senf *4
 Radi und Radieschen
 Brezel *8

Buffet13 p.P. 17,90 €

1/2 Brötchen

Mett mit Zwiebeln	B1 Stk. 2,40 €
rustikale Mettwurst *4	B2 Stk. 2,40 €
gekochten Schinken	B3 Stk. 2,30 €
Kasslerbraten	B4 Stk. 2,30 €
geräucherter Schinken	B5 Stk. 2,30 €
Roastbeef mit Remoulade *1,4,6	B6 Stk. 2,40 €
Bratenaufschnitt mit Aspik	B7 Stk. 2,40 €
Lachsschinken	B8 Stk. 2,40 €
Fleischsalat *1,4,6	B9 Stk. 1,65 €
geräucherte Putenbrust	B10 Stk. 2,30 €
Geflügelsalat *1,4,6	B11 Stk. 2,30 €
Tiefseekrabbensalat *1,3,4,6	B12 Stk. 2,30 €
Räucherlachs mit Meerrettich *6	B13 Stk. 2,40 €
gekochtes Ei *1	B15 Stk. 1,65 €
Eiersalat *1,4,6	B16 Stk. 1,65 €
Schnittkäse *6	B17 Stk. 1,65 €
Weichkäse *6	B18 Stk. 2,30 €

Schnitten

Ei *1 mit Seelachsschnitzel	
Fleischsalat *1,4,6	
Mett mit Zwiebeln	
geräucherte Mettwurst *4	
Schnittkäse *6	
Weichkäse *6	S1 p.P. 10,20 €
Bratenaufschnitt mit Aspik	
Kasslerbraten	
geräucherte Putenbrust	
Eiersalat *1,4,6	
Lachs *2 mit Meerrettich *6	
Schnittkäse *6	S2 p.P. 11,40 €
Roastbeef mit Remoulade *1,4,6	
Lachsschinken	
Tomate-Mozzarella *6	
Geflügelsalat *1,4,6	
Forellenfilets *2	
Frischkäse *6	S3 p.P. 12,95 €
gebratene Entenbrust	
Rindermedaillons	
Tiefseekrabbensalat *1,4,6	
Graved Lachs *2 mit Meerrettich *6	
Räucheraal *2	
Tortenbrie *6 mit Früchten	S4 p.P. 16,95 €

Die aufgeführten Vorschläge richten wir Ihnen auf gebutterten Meterbrotscheiben an. Wir empfehlen 6 Stück pro Person.

Canapés

Kasslerbraten	
Mettwurst *4	
Mett mit Zwiebeln	
gekochtes Ei *1 mit Kaviar *3	
Fleischsalat *1,3,4	
gekochter Schinken	
Schnittkäse *6	
Weichkäse *6	Canapés1 p.P. 12,95 €
Räucherschinken	
Putenbrust auf Waldorfsalat *1,4,6,9	
rosa Roastbeef	
Bratenaufschnitt	
Tiefseekrabbensalat *1,4,6	
Lachs mit Meerrettich *6	
Tomate-Mozzarella *6	
Schnittkäse *6	Canapés2 p.P. 14,95 €

gebratene Entenbrust	
Lachsschinken	
Filetmedaillons	
Rührei *1 mit Krabben *3	
Forellenfilet *2	
Aal *2 mit Dill	
Graved Lachs *2	
Tortenbrie *6	Canapés3 p.P. 17,95 €

Wir empfehlen pro Person 8 Canapés, die wir auf gebuttertem Kaviarbrod zubereiten.

Platten

Fleisch & Wurst

Mett mit Zwiebeln
Mettwurst und Salami
deftige Rotwurst
verschiedene Leberwurstsorten
gekochten Schinken

Platte1
p.P. 7,70 €

Kasslerbraten
geräucherte Putenbrust
hausgemachtes Mett
Bratenaufschnitt
Katenschinken

Platte2
p.P. 9,90 €

gebratenes Roastbeef
Lachsschinken
gegrillte Putenmedaillons
rosa Entenbrust
Bratenaufschnitt

Platte3
p.P. 11,20 €

inkl. Butter *6 und Brotkorb *1,4,5,6,8

Fischplatten

Rustikal mit Dips:

Matjesfilet *2
geräucherten Lachs *2
geräucherte Heringe *2
Makrelenfilet *2
Bratheringe *2

Platte4
p.P. 8,30 €

Spezial mit Meerrettichsoße:

im Ganzen geräucherter Lachs *2
Aalfilets *2
Graved Lachs *2
geräucherte Forelle *2
Tiefseekrabben *3

Platte5
p.P. 16,20 €

inkl. Butter *6 und Brotkorb *1,4,5,6,8

Käse

Schnitt *6- und Weichkäse *6
z.B. Gouda *6, Esrom *6, Havarti *6,
Edamer *6, Camembert *6,
Frischkäse *6, Tortenbrie *6

Platte6
p.P. 5,80 €

Kleiner Käse-Igel *6 (ca. 40 Teile)

Platte7
p.P. 27,50 €

Großer Käse-Igel *6 (ca. 90 Teile)

Platte8
p.P. 56,50 €

inkl. Butter *6 und Brotkorb *1,4,5,6,8

Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße *1,6	Dessert1 p.P. 3,40 €
Zitronen-Crème *6 mit Schlagsahne *6	Dessert2 p.P. 4,20 €
Obstsalat von Früchten der Saison mit Vanillesoße *1,6	Dessert3 p.P. 4,60 €
Tiramisu *1,6,8	Dessert4 p.P. 4,80 €
Apfel im Schlafrock *1,6,8	Dessert5 p.P. 4,90 €
Mousse au Chocolat *6 mit Vanillesoße *1,6	Dessert6 p.P. 4,50 €
Mascarpone-Crème *6 mit Früchten	Dessert7 p.P. 4,80 €
Mousse au Vanille *6 mit Schokoladensoße *6	Dessert8 p.P. 4,50 €
Mango-Crème *6	Dessert9 p.P. 4,50 €
Stracciatella -Crème *6	Dessert10 p.P. 4,30 €

Kuchenbuffet

Quark *1,6,8 -Mandarinen-Torte	Kuchen1 29,00 € / Torte
Schwarzwälder *1,6,8 -Kirsch-Torte	Kuchen2 32,00 € / Torte
Nuss-Sahne *1,6-Torte	Kuchen3 29,00 € / Torte
Butterkuchen *1,6,8	Kuchen4 45,00 € / Blech
Apfelstreuselkuchen *1,6,8	Kuchen5 50,00 € / Blech
Kirschstreuselkuchen *1,6,8	Kuchen6 52,00 € / Blech

Torten und Kuchen werden bei uns frisch hausgemacht

Zubehör

Auszug aus unserem Leistungsangebot,
Fordern Sie gern unseren Gesamtkatalog an.

Essgedeck (Teller, Besteck)	p. Gedeck 0,85 €
Kaffeedeck komplett	p. Gedeck 1,00 €
Dessertschale mit Teelöffel	p. Gedeck 0,40 €
Suppenteller mit Esslöffel	p. Gedeck 0,60 €
Weinglas	p. Glas 0,30 €
Sektglas	p. Glas 0,30 €
Bierglas	p. Glas 0,30 €
Wasserglas	p. Glas 0,30 €
Kornglas	p. Glas 0,30 €
Servicepersonal	pro Std. 31,50 €

Das Leihgeschirr erbitten wir im sauberen Zustand zurück, oder Sie buchen komfortabel unsere Reinigungspauschale (50% des Mietpreises) dazu. Bruch oder Fehlmengen berechnen wir zu unseren Gestehungspreisen.

Getränke

Wir liefern Ihnen auch gerne Getränke auf Kommission zu Ihnen, fragen Sie nach unserer Preisliste.

Crushed Eis 10 kg	Eis1 9,00 €
Mundeis 10 kg	Eis2 7,00 €

*1 Eier	*7 Erdnüsse
*2 Fisch	*8 Gluten haltiges Getreide
*3 Krebstiere	*9 Schalenfrüchte
*4 Sellerie/Senf	*10 ---
*5 Sesamsamen	*11 Sojabohnen
*6 Milch	*12 Weichtiere