



**Fleischgerichte**

*pro Person*

*Ab 8 Personen*

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Prager Schinken</b><br>Burgunderschinken im Brotteig<br>Bayerisch Kraut oder Speckkartoffelsalat                        | <b>€ 12,50</b> |
| <b>Kasseler in Blätterteig</b><br>Amerikanischer Krautsalat<br>Remouladensauce   | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Schweinefilet in Blätterteig</b><br>Schweinefilet mit feinen Kräutern in Blätterteig<br>bunter Sommersalat mit Dressing | <b>€ 12,50</b> |
| <b>Jungschweinerücken</b><br>Jungschweinerücken mit kroscher Schwarte<br>knackiger Weißkohlsalat<br>Sauce und Baguettebrot | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Kronshagener Grillschinken</b><br>Krustenbraten heiß aus dem Ofen<br>Bayerisch Kraut<br>Sauce<br>Baguettebrot           | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Spanferkel</b><br>(ab 20 Personen)<br>Spanferkel aus dem Ofen<br>Bayerisch Kraut, Senf und Baguettebrot                 | <b>€ 13,50</b> |
| <b>Schwedenbraten</b><br>Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen<br>Bayerisch Kraut, Sauce und Baguettebrot                | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Grillhaxe</b><br>bayerisch Kraut<br>Baguette  | <b>€ 10,00</b> |



|   | <i>Pro Person</i> |
|---|-------------------|
| <b>Fleischkäse</b> (bayerischer Leberkäse) - <i>ab 5 Personen</i><br>Bayerisch Kraut<br>Baguettebrot und Senf   | <b>€ 9,00</b>     |
| <b>geschmorte Lammkeule</b> - <i>ab 6 Personen</i><br>Knoblauchsauce und Baguette<br>Kartoffelgratin, Griechischer Salat mit Schafskäse                                       | <b>€ 14,00</b>    |
| <b>Spare-Ribs</b> - <i>ab 10 Personen</i><br>Barbecuesauce, Baguette, Krautsalat  | <b>€ 12,00</b>    |
| <b>Kasselerbraten</b> - <i>ab 6 Personen</i><br>Sauerkraut, Baguettebrot, Sauce   | <b>€ 10,00</b>    |
| <b>Holsteiner Rübenmus</b> - <i>ab 6 Personen</i><br>Rübenmus mit Kasseler und Kochwurst  | <b>€ 11,00</b>    |
| <b>Schweinefilet Christine</b> - <i>ab 6 Personen</i> -<br>Schweinefilet überbacken mit Zwiebeln, Tomaten,<br>Champignons und Cremefraiche in Auflaufform                     | <b>€ 12,00</b>    |
| <b>Orientalisches Schweinefilet</b> - <i>ab 6 Personen</i><br>Schweinefilet überbacken mit Champignons,<br>Zwiebeln und Bananen in Auflaufform                                | <b>€ 12,00</b>    |
| <b>Burgunderbraten</b> - <i>ab 8 Personen</i><br>Mit hausgemachtem Sauerkraut, Sauce und Baguette   | <b>€ 11,00</b>    |
| <b>Sauerfleisch</b> - <i>ab 8 Personen</i><br>mit Bratkartoffeln und Remouladensauce  | <b>€ 12,00</b>    |
| <b>Roastbeef</b> - <i>ab 8 Personen</i><br>mit Bratkartoffeln und Remouladensauce<br>dekoriert und auf Platte gelegt  | <b>€ 16,00</b>    |
| <b>Schweinefiletgeschnetztes</b> - <i>ab 8 Personen</i><br>Schweinefilet mit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Champignons u.<br>Calvados mit Wild- und Langkornreis oder Baguette | <b>€ 15,00</b>    |



*Pro Person*

|   |           |                |
|---|-----------|----------------|
| <b>Rinderfiletgeschnetzeltes</b> - ab 8 Personen  |           | <b>€ 17,50</b> |
| Rinderfiletmit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Champignons u.<br>Calvados mit Wild- und Langkornreis oder Baguette |           |                |
| <b>Rinderbraten- oder Schweinebraten</b> - ab 8 Personen  |           | <b>€ 14,50</b> |
| mit Rotkohl, Kartoffeln und Bratensauce   |           |                |
| <b>Tafelspitz mit Meerrettichsauce</b> - ab 8 Personen  |           | <b>€ 15,00</b> |
| Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce,<br>grünen Bohnen und Salzkartoffeln                                   |           |                |
| <b>Ratsherrenfilet</b> - ab 8 Personen  |           | <b>€ 14,00</b> |
| Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Sauce Hollandaise<br>gemischtes Sommergemüse und Salzkartoffel       |           |                |
| <b>Gyros</b> - ab 8 Personen  |           | <b>€ 11,00</b> |
| mit Krautsalat, Tzaziki und Reis  |           |                |
| <b>Lasagne Bolognese</b> - ab 6 Personen  |           | <b>€ 10,00</b> |
| mit Hackfleisch, Lasagne-Nudeln, Tomaten und Cremefraiche   |           |                |
| <b>Grünkohl nach Holsteiner Art</b> (Saisonartikel) - ab 6 Personen   |           | <b>€ 14,00</b> |
| Grünkohl mit Kasseler, Schweinebacke,<br>Kochwurst, Röstkartoffeln  |           |                |
| <b>Chili con Carne</b> - ab 8 Personen  |           | <b>€ 6,00</b>  |
| Mexikanisches Bohnengericht mit Rindfleisch<br>und Baguettebrot   |           |                |
| <b>Schinkentorte</b> - für 6 Personen   | komplett. | <b>€ 45,00</b> |
| mit Kochschinken, Pilzen, Käse,<br>Käsegratinsauce und Knoblauch<br>dazu Sommersalat und Dressing               |           |                |
| <b>Hackfleischtorte</b> - für 6 Personen  | komplett  | <b>€ 45,00</b> |
| mit Paprika, Mais, Zwiebeln und Käse<br>dazu Sommersalat und Dressing   |           |                |



**Geflügelgerichte:** *pro Person*

**Italienische Hähnchenpfanne** - süß-sauer - *ab 6 Personen* **€ 12,00**  
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Weißwein

**Putenbrust Christine** - *ab 6 Personen* **€ 12,00**  
überbackenes Putenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Champignons  
und Creme Fraiche in Auflaufform

**Putenbrust orientalisch** - *ab 6 Personen* **€ 12,00**  
Putenfilet mit Champignons und Bananen in Auflaufform

**geräucherte Putenbrust** - *ab 6 Personen* **€ 13,00**  
Curry-Früchte-Sauce Waldorfsalat und Baguette

**Putengeschnetzeltes „Bombay“** - *ab 8 Personen* **€ 14,00**  
Putenfiletgeschnetzeltes mit Curry und gemischten Früchten  
mit Wild- und Langkornreis oder Baguette

**Putenrahmgeschnetzeltes** - *ab 8 Personen* **€ 14,00**  
Putenfilet mit Champignons und Kräutern  
mit Wild- und Langkornreis

**Hähnchenbrustfilet in Curry-Kokosmilchsauce** - *ab 8 Personen* **€ 15,00**  
Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch,  
Curry und Zitronengras dazu Wild- und Langkornreis

**Hühnerfricassee** - *ab 6 Personen* **€ 12,00**  
mit Wild- und Langkornreis

**Wildgerichte** *pro Person*

**Entenkeule** - *ab 8 Personen* **€ 18,00**  
Rotkohl, Kartoffeln und Sauce

**Wildbraten mit Pfifferlingsauce** - *ab 8 Personen* **€ 19,50**  
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Rosenkohl, Pfifferlingsauce



**Fischgerichte:** *pro Person*

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Lachs-Lasagne</b> - ab 6 Personen   | <b>€ 11,00</b> |
| frischer Lachs, Lasagne-Nudeln<br>und Sauce Bechamel                                   |                |
| <b>Edelfischragout</b> - ab 6 Personen   | <b>€ 14,00</b> |
| verschiedene Edelfischarten mit Lauch, Karotten,<br>Sahnesauce, Wild- und Langkornreis |                |
| <b>Lachsfilet gedünstet</b> - ab 6 Personen  | <b>€ 15,90</b> |
| in Weißweinsauce mit Shrimps mit Langkorn- und Wildreis                                |                |
| <b>Penne mit Scampis</b> in Sahnesauce - ab 6 Personen                                 | <b>€ 14,00</b> |
| <b>Dorschfilet</b> - ab 6 Personen   | <b>€ 15,50</b> |
| mit Senfsauce, Salzkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat                            |                |
| <b>Lachstorte</b> für 6 Personen   | <b>€ 45,00</b> |
| mit gekochtem Ei, Spinat und geräuchertem Lachs  |                |

**Vegetarisches** *pro Person*

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Gemüse-Lasagne</b> - ab 6 Personen  | <b>€ 10,00</b> |
| Sommergemüse, Lasagne-Nudeln und Sauce Bechamel  |                |
| <b>Gemüsegratin</b> - ab 6 Personen  | <b>€ 9,00</b>  |
| Sommergemüse, Broccoli, Porree, Tomaten, Gratinsauce und Käse                                |                |
| <b>Vegetarische Gemüsepfanne mit Penne</b> - ab 6 Personen                                   | <b>€ 10,00</b> |
| Zucchini, Möhren, Porree, Brokkoli und Champignons in<br>Olivenöl geschmort mit Penne Nudeln |                |
| <b>Pilz-Lauchpfanne mit Knoblauchsauce und Baguette</b>                                      | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Couscous-Bratling mit Sour-Cream und Karoffelgratin</b>                                   | <b>€ 12,50</b> |



**Beilagen** (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht) pro Person

|   |        |
|---|--------|
| Kartoffelgratin   | € 3,50 |
| Salzkartoffeln  | € 2,50 |
| Bratkartoffeln  | € 3,00 |
| Rosmarinkartoffeln  | € 3,50 |
| Wild- und Langkornreis  | € 2,50 |
| Pfannengemüse   | € 4,50 |
| <i>Zucchini, Möhren, Porree, Brokkoli und Champignons in Olivenöl geschmort</i> |        |
| Ratatouillegemüse   | € 4,50 |
| <i>Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Auberginen in Olivenöl geschmort</i>         |        |
| Kaisergemüse  | € 3,50 |
| <i>Karotten, Blumenkohl, Broccoli</i>   |        |
| Broccoli  | € 3,50 |
| Möhren  | € 3,50 |
| Erbsen  | € 3,50 |
| Rosenkohl oder Rotkohl  | € 3,50 |
| Bayerisch Kraut   | € 2,50 |
| Waldorfsalat  | € 2,50 |
| Amerikanischer Krautsalat oder Kraut  | € 2,50 |
| Kartoffelsalat  | € 2,50 |
| Nudelsalat  | € 2,50 |
| Baguette  | € 0,70 |

**Suppen/ Eintöpfe:** *ab 8 Personen - 400ml /Person* pro Person

|  |        |
|--|--------|
| Italienische Tomatensuppe mit Fleischklößchen und Creme fraiche          | € 3,50 |
| Broccolicremesuppe mit Fleischklößchen                                   | € 3,50 |
| Krabbensuppe mit Nordseekrabben  | € 5,50 |
| Erbsensuppe mit Fleisch- und Wursteinlage                                | € 3,80 |
| Fischsuppe „Strander Art“  | € 5,00 |
| Gulaschsuppe ungarische Art mit reichlich Rindfleisch                    | € 4,50 |
| Gyrossuppe mit Creme Fraiche und pikant abgeschmeckt                     | € 4,50 |
| Hochzeitssuppe, Rindfleischsuppe mit Fleisch- und Mehlklößchen           | € 4,00 |
| Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage                               | € 4,50 |
| Käse-Lauch-Hackfleischsuppe  | € 4,50 |
| Gemüsesuppe mit viel Einlage (vegetarisch)                               | € 4,00 |
| Zitronengras-Kokosmilchsuppe (vegan)                                     | € 4,50 |
| Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Fleischklößen (Saisonartikel) | € 4,50 |
| Kürbiscremesuppe (Saisonartikel)   | € 4,00 |
| Grünkohlsuppe mit Kochwursteinlage (Saisonartikel)                       | € 4,50 |



**„Kleine Leckereien“**

|  | <i>Pro Person</i> |
|--|-------------------|
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Dressing              | € 8,00            |
| Antipasti verschiedene Sorten                                    | € 4,00            |
| Tomaten mit Mozzarella   | € 4,00            |
| Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce)          | € 6,50            |
| Lachstatar   | € 4,00            |
|  | <i>Stück</i>      |
| Antipastispieße mit kleinen ital. Leckereien (vegetarisch)       | € 2,00            |
| Melone mit Parma- oder Seranoschinken                            | € 1,70            |
| Partyfrikadellen   | € 0,90            |
| Lachsrollchen  | € 0,90            |
| Gefüllte Mini-Paprika mit Frischkäse                             | € 1,20            |
| Chicken Wings  | € 2,50            |
| Tomaten-Mozzarella-Spieß   | € 0,90            |
| Cherrytomatenspieß mit Trauben                                   | € 0,90            |
| Datteln im Speckmantel   | € 0,80            |
| Pflaume im Speckmantel   | € 0,70            |
| Hähnchen Spieß   | € 1,50            |
| Obstspieß  | € 1,50            |
| Garnelenspieß mit getrockneter Tomate                            | € 1,60            |
| Wrap mit Thunfisch, Mais, Paprika, Salat und Creme Fraiche       | € 3,90            |
| Wrap mit gebr. Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Tomate und Salat | € 3,90            |
| Wrap mit Räucherlachs, Tomate, Salat und Creme Fraiche           | € 3,90            |
| Wrap mit Tomate, Salat und Kräutersauce                          | € 3,50            |
| Croissant verschieden gefüllt                                    | € 1,00            |
| Partygebäck mit Lachs oder Schinkenkäsefüllung                   | € 0,80            |

**Cocktails - in Gläsern angerichtet**

|  | <i>pro Cocktail</i> |
|--|---------------------|
| <b>Krabbencocktail</b>   | € 4,50              |
| Krabbensalat mit Früchten  |                     |
| <b>Hähnchenbruststreifen</b> , gebraten auf Salatbett mit Dressing | € 4,50              |
| <b>Flusskrebsscocktail</b>   | € 4,50              |
| Flusskrebsschwänze in Pesto  |                     |

**Salate**

|  | <i>pro Person</i> |
|--|-------------------|
| <b>Bunter Sommersalat</b> mit Dressing nach Wahl   | € 3,00            |
| <b>Ruccolasalat</b> mit Cherry-Tomaten, Parmesankäse und Balsamicodressing (Erdbeeren Saisonartikel) | € 4,00            |
| <b>Feldsalat</b> mit Entenbruststreifen, Orangenfilets u. Balsamicodressing                          | € 5,00            |
| <b>Feldsalat</b> mit Ziegenkäse, Birnen, Walnüssen und Dressing aus Olivenöl, Balsamico und Honig    | € 4,50            |



## **1/2 Brötchen** *jeweils reichlich garniert!*

### **mit Aufschnitt**

pro Stück

|  |        |
|--|--------|
| Beefhack amerikanisch                                | € 2,20 |
| Burgunderbraten                                      | € 2,20 |
| Hüttenspeck  | € 2,20 |
| Italienische Mortadella                              | € 2,20 |
| Kasseler   | € 2,20 |
| Kochschinken   | € 2,20 |
| Lachsschinken  | € 2,20 |
| Holsteiner Mettwurst und Salami, eigene Herstellung! | € 1,90 |
| Roastbeef  | € 2,40 |
| Schweinebraten                                       | € 2,40 |
| Serranoschinken                                      | € 2,40 |
| Spargelschinken                                      | € 2,40 |
| Parmaschinken  | € 2,40 |
| Wurstaufschnitt, hausgemacht                         | € 1,90 |
| Zwiebelmett  | € 1,90 |

### **mit Salat**

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Eiersalat                        | € 1,90 |
| Fleischsalat mit feinen Kräutern | € 1,90 |
| Farmersalat                      | € 1,90 |
| Waldorfsalat                     | € 1,90 |
| Krabbensalat                     | € 2,40 |

### **mit Ei**

|              |        |
|--------------|--------|
| gekochtes Ei | € 1,90 |
| Rührei       | € 2,20 |

### **mit Käse**

|  |        |
|--|--------|
| Briekäse                                   | € 1,90 |
| verschiedene Schnittkäse                   | € 1,90 |
| verschiedene Frischkäsecremes, hausgemacht | € 1,90 |

### **mit Geflügel**

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Geflügelaufschnitt       | € 1,90 |
| Geflügelsalat            | € 1,90 |
| Putenbrust, geräuchert   | € 2,20 |
| Entenbrustfilet gebraten | € 3,50 |

### **mit Fisch**

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Aal auf Rührei           | € 3,50 |
| Forellenfilet            | € 2,80 |
| Räucherlachs             | € 2,80 |
| Rührei mit Nordsekrabben | € 3,50 |

### **Vegetarisch:**

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Tomate-Mozzarella, | € 2,20 |
| Ei mit Gemüse      | € 2,20 |





**Lunchpakete** (nach Ihren Wünschen, z.B.)

---

pro Person

**Kieler Segler**

€ 12,00

2 Brötchen mit Wurst und Käse

2 kleine Frikadellen

1 Paar Wiener Würstchen

1 Apfel oder Banane

1 Butterkuchen

1 Schokoriegel

1 Tomate-Mozzarella-Spieß

**Schnittchen** (auf gebuttertem Schwarz- und Mischbrot)

---

pro Person

ab 2 Pers.

**Gourmet-Schnittchen**

€ 17,50

Kasseler, Roastbeef, Lachsschinken, Brie-Käse, Geflügelsalat,  
Krabbensalat, Räucherlachs, Aal auf Rührei, Schweinefiletsteak.

**Schlemmer-Schnittchen**

€ 14,50

Lachsschinken, Kasseler, Schweinebraten, Katenschinken,  
Schnittkäse, Brikäse, Fleischsalat, Krabbensalat, Roastbeef.

**Maritime Häppchen**

€ 17,50

Geräucherter Lachs, Aal auf Rührei, Krabbensalat,  
Eiercreme mit Kaviar, geräucherte Forellenfilets,  
Makrelenfilets.

**Canapés:** (Cocktailhäppchen auf rundem Schwarzbrot)

---

pro Person

(ab 2 Pers.)

**Canapés Cru**

€ 17,00

Geräucherter Lachs, Aal auf Ei, Käsevariationen,  
Spargelschinken, Hüttenspeck, Burgunder, Eiercreme  
mit Kaviar.

**Canapés Grand Cru**

€ 19,00

Geräucherter Lachs, Nordseekrabben, Käsevariationen,  
Roastbeef, Lachsschinken, ital. Salami,  
Eiercreme mit Kaviar,  
Shrimps mit Knoblauchsauce.



**Kalte Platten:**

*pro Person*

**Aufschnitt:**

**Lukullus Feinschmeckerplatte** - ab 5 Personen **€ 17,00**  
Lachsschinken, Kasseler, Roastbeef, gek. Schinken,  
Katenschinken, Brikäse, Schnittkäse,  
Waldorfsalat, Krabbensalat, Räucherlachs, Aal auf  
Rührei, Schweinesteak  
(wahlweise mit Brot und Butter: zusätzlich 1,50 €)

**Fisch:**

**„SEEMANN'S“ Fischplatte** - ab 5 Personen **€ 18,00**  
feinster Räucherlachs mit Honig-Senfsoße, Räucheraal filitiert auf Rührei,  
Matjes auf Apfel mit Sahne, Räucherrollmops, Räuchermakrele,  
Krabben mit Knoblauchsauce  
(wahlweise mit Brot und Butter: zusätzlich 1,50 €)

**Pute:**

**Putenbrust geräuchert** - ab 5 Personen **€ 12,00**  
mit Waldorfsalat, Farmersalat, Currysauce u.  
Remouladensauce, reich garniert mit Früchten

**Wild:**

**Rehrücken** - ab 5 Personen **€ 18,00** *pro Person*  
garniert mit Birnen und Preiselbeeren

**Käse:**

**Käseplatten nach Ihren Wünschen arrangiert** **ab € 15,00**  
**Käseigel auf Pampelmuse** (Stück) **€ 15,00**  
**Käseigel auf Ananas** (Stück) **€ 30,00**



## **Buffets**

---

*pro Person*

**Vesperplatte**     *ab 6 Personen*

**€ 14,00**

Kasseler,  
Schweinebraten,  
Lachsschinken,  
Katenschinken  
Schnittkäse, Brikäse,  
Waldorfsalat, Krabbensalat,  
gemischter Brotkorb und Butter

**Rustikales Buffet**     *- ab 8 Personen*

**€ 15,00**

Mettwurst,  
Leberwurst,  
gekochter Schinken,  
Katenschinken  
Lachsschinken,  
Kasseler,  
kleine Frikadellen  
Beefhack und Mett,  
delikater Fischsalat  
feine Leberpastete,  
feine Kaisersülze  
Käse,  
gemischter Brotkorb und Butter.

**Holsteiner Buffet**     *- ab 10 Personen*

**€ 24,00**

Holsteiner Kartoffelsuppe  
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und  
Remouladensauce aus eigener Herstellung  
Rollmöpfe, Räucherlachs  
Holsteiner Katenschinken,  
Kasseler, Roastbeef, Schweinemett,  
frischer Tomatensalat mit feinen Käuern und Zwiebeln  
delikate Käsevariationen  
gemischter Brotkorb mit Butter  
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce



|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>Bayerisches Buffet</b> - ab 8 Personen  | <i>pro Person</i><br><b>€ 16,00</b> |
| Weißwurst<br>Fleischkäse mit hausgemachtem Bayerisch Kraut<br>bayerischer Kartoffelsalat mit Speck<br>Obazda; Brezel und Laugengebäck<br>dazu reichen wir Senf und süßen Senf  |                                     |
| <b>Der Empfang</b> - ab 4 Personen   | <b>€ 14,50</b>                      |
| Schnittchen mit: Aal auf Rührei, geräucherter Putenbrust,<br>ital. Salami, holst. Katenschinken,<br>eine herzhafte Käsevariation,<br>Tomate-Mozzarella-Spieß, Käsespieß, Obstspieß<br>Lachsrollchen  |                                     |
| <b>Hochzeitsbuffet (kalt/warm)</b> - ab 10 Personen  | <b>€ 28,00</b>                      |
| Hochzeitssuppe<br>Schweinefilet „Christine“ mit Wild- u. Langkornreis<br>Tomaten mit Mozzarellakäse ,<br>Melone mit Parmaschinken,<br>Räucherlachs mit Honigsenfesauce,<br>Aal auf Rührei<br>frische Nordseekrabben mit Sauce Aioli,<br>Schweinemedallions,<br>Käsevariation,<br>Pesto- Nudelsalat,<br>verschiedenes Brot und Butter.<br>Obstsalat oder Rote Grütze mit Vanillesauce                 |                                     |
| <b>Buffet "Exquisit"</b> - ab 6 Personen   | <b>€ 28,00</b>                      |
| Feinster Räucherlachs mit Honig-Senfesauce ,<br>Ostsee-Aal, mild geräuchert auf Rührei<br>geräucherte Forellenfilets,<br>zartes Roastbeef mit Remoulade,<br>geräucherte Putenbrust mit Currysauce,<br>Schinken auf Melone,<br>Schweine- u. Rindermedallions garniert<br>Krabben mit Knoblauchsauce,<br>Krabbensalat, Geflügelsalat<br>Käsebrett, Brotkorb und Butter<br>Rote Grütze mit Vanillesauce |                                     |



**Buffet „Deluxe“** (ab 10 Pers.)

*pro Person*  
**€ 34,00**

Spargelcremesuppe  
Rinderfilet-Geschnetzeltes mit Kartoffelgratin  
gebratener Rehrücken garniert mit Früchten,  
Entenbrust auf Feldsalat mit Dressing,  
Räucherlachs mit Honigsensauce,  
Shrimpscocktail im Glas,  
frische Nordsekrabben mit Sauce Aioli  
Putenbrust mit Currysauce, Burgunderbraten,  
Roastbeef mit Remouladensauce  
Käseplatte mit Weintrauben garniert  
verschiedenes Brot und Butter.  
Dessert nach Wahl

**Italienisches Buffet** (ab 10 Pers.)

**€ 28,00**

Italienische Hähnchenpfanne mit Reis,  
Saltimbocca (warm, zartes Kalbsschnitzel mit Parmaschinken umwickelt und Salbei)  
Scampi in Aioli,  
milden Räucherlachs mit Meerrettich  
Antipasti: verschiedene Sorten Oliven, marinierte Zucchini sowie  
Paprika und eingelegter Fetakäse, getrocknete Tomaten  
Tomaten Mozzarella mit Basilikum und Balsamicodressing,  
Vitello tonato (Kalbsbraten hauchdünn mit Thunfischsauce),,  
Ruccolasalat mit kleinen Tomaten, Parmesankäse und ger. Pinienkernen  
und Balsamicodressing  
Parmaschinken, ital. Salami, Ciabatta und Butter.  
Wahlweise: Mascarponecreme oder Tiramisu

**Fingerfoodbuffet** (ab 8 Pers.)

**€ 21,00**

im Rechaud angerichtet: Chicken-Wings, Poppers und  
heiße Fingerfoodvariationen mit verschiedenen Dips,  
Partyfrikadellen,  
Canapés (2 Stück/Pers.) Tête de Moine (Mönchskopfkäse),  
Spargelschinken  
Salami-Olivenröllchen,  
Backpflaumen im Speckmantel,  
Riesengarnelen mit Kräutern am Spieß  
Mozzarella-Tomatenspieße,  
Käsespieße, Obstspieße, Baguettebrot

*pro Person*



|  |                |
|--|----------------|
| <b>Tapasbuffet</b> (ab 10 Pers.)   | <b>€ 28,50</b> |
| Hähnchenbrustwürfel in Sherrysauce<br>Papas Arrugadas (kanarische Runzelkartoffel) dazu Sauce Aioli<br>Mojo Rojo (pikante rote Sauce kalt),<br>Verschiedene marinierte Oliven, Fetakäsewürfel und Paprikascheiben<br>Ziegenkäse im Speckmantel<br>Bruschetta-Tomatensalat mit Oliven und frischen Kräutern, dazu reichen wir frisches Baguettebrot<br>Spanischer Käse (Manchego) in dünnen Scheiben<br>Riesengarnelen in Knoblauchsauce<br>Datteln im Speckmantel,<br>Chorizo- und Serranoschinkenscheiben<br>Creme Catalana (karamellisierter Vanillepudding) |                |
| <b>Für unsere „Kleinen“</b> (ab 6 Personen)  | <b>€ 14,00</b> |
| Partywürstchen, Minipizza, Käsespieße,<br>Gemügesticks mit Dip;<br>Partyfrikadellen, Früchtequark,<br>Süßigkeiten und Knabbergebäck<br>Laugengebäck  |                |
| <b>Frühstücksbuffet / Brunch</b> (kalt/warm) - ab 8 Personen   | <b>€ 16,00</b> |
| warmes Rührei und Speck, mild geräucherter Lachs<br>holst. Mettwurst, Parmaschinken, ger. Putenbrust, Eiersalat,<br>Krabbensalat, Käsevariationen, 2 versch. Marmelade,<br>gemischte Brötchen und Brot, Butter,  |                |
| <b>Grillbuffet</b> - ab 8 Personen   | <b>€ 15,00</b> |
| Zartes Nacken- und Putensteak mariniert<br>Thüringer Rostbratwurst, Kartoffelsalat, ital. Nudelsalat,<br>Tomate mit Mozzarella mit Basilikum und Balsamicodressing<br>Baguettebrot mit Kräuterbutter, Senf und Ketchup, Knobisauce   |                |



## **Kuchen**

*pro Portion*

### ***ab 5 Personen***

|              |        |
|--------------|--------|
| Butterkuchen | € 2,20 |
| Apfelkuchen  | € 2,50 |
| Käsekuchen   | € 2,50 |

## **Desserts**

*pro Person*

|   |             |
|---|-------------|
| Rote Grütze mit Vanillesauce                                  | € 3,00      |
| Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesauce                      | € 3,00      |
| Obstsalat mit Vanillesauce                                    | € 3,20      |
| Mousse au Chocolat mit Vanillesauce                           | € 3,30      |
| Mousse au Chocolat Weiß, mit Obstsauce                        | € 3,50      |
| Mascarponecreme mit Kirschen                                  | € 3,50      |
| Panna Cotta mit Erdbeersauce                                  | € 3,50      |
| Bayrische crème mit Himbeerkompott                            | € 3,80      |
| Quarkspeise mit Mandarinen                                    | € 3,00      |
| Creme Brûlée  | € 3,50      |
| Tiramisu  | € 3,50      |
| Sommertraum; Quarkspeise m. Aprikosenmus                      | € 3,00      |
| Vanille-Mascarponecreme mit Rhabarbergrütze(nur i. d. Saison) | € 3,50      |
| Erdbeeren mit Schlagsahne                                     | Saisonpreis |

## **Präsentkörbe**

Gerne stellen wir Ihnen individuell gestaltete Präsente für jeden Anlass zusammen!  
Sprechen Sie uns an, wir freuen uns darauf Ihnen behilflich zu sein!



## Dienstleistungen

### Leihgeschirr

|                                      | pro Stück |
|--------------------------------------|-----------|
| Teller flach oder tief               | € 0,70    |
| Dessertteller                        | € 0,65    |
| Suppentassen mit Untertasse          | € 0,80    |
| Dessertschalen                       | € 0,60    |
| Messer, Gabel, Esslöffel             | € 0,40    |
| Teelöffel, Kuchengabel               | € 0,40    |
| Kaffeetasse mit Untertasse           | € 0,80    |
| Wein-, Sekt-, Bier-, Wasserglas      | € 0,60    |
| Kaffeemaschine mit Pumpkanne         | € 40,00   |
| Festzeltgarnitur (1 Tisch + 2 Bänke) | € 17,00   |
| Steh Tisch                           | € 12,00   |
| Husse für Stehtisch                  | € 8,00    |
| Tischdecken ab                       | € 8,00    |
| Gasgrill incl. Gas und Reinigung     | € 40,00   |

### Personal

|                                 |         |         |
|---------------------------------|---------|---------|
| Servicepersonal pro Mitarbeiter | je Std. | € 34,00 |
|---------------------------------|---------|---------|

Zelte und Räumlichkeiten können wir Ihnen auf Anfrage gerne vermitteln.

### Liefer- und Abholservice

Die Kosten für Anlieferung und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern!

### Unser Komplettservice vermittelt auch:

Getränke

Die angegebenen Platten- und Buffetpreise sind incl. 7 % MwSt. ohne weitere Dienstleistungen am Veranstaltungsort.

Werden **weitere Dienstleistungen** (wie Geschirr, Tische, Bedienung, Grill usw.) erwünscht, **erhöht sich die MwSt. für den Gesamtauftrag auf 19%** gemäß Umsatzsteuer-Gesetz.

Preisliste gültig ab 9.07.2019. Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.