

Vorspeisen

Gekochter und geräucherter Schinken auf Honigmelone	V 1 € 3,70
Antipasti Platte (Spezialitäten aus Italien)	V 2 € 4,90
Tomate mit Mozzarella * ₆ und Basilikum	V 3 € 3,75
Jahreszeitensalat mit Dressing * _{4,6}	V 4 € 3,70

Preis pro Person

Eintöpfe

Gulaschsuppe * ₄	E 6 € 5,10
Erbsensuppe mit Einlage * ₄	E 7 € 4,30
Deftiger Jägertopf * _{4,6}	E 8 € 5,10
Chili Con Carne * ₄	E 9 € 5,10
Gemüse-Cremesuppe * _{4,6}	E 10 € 3,80
Mexikanischer Feuertopf * ₄	E 11 € 5,10
Kartoffelsuppe mit Einlage * _{4,6}	E 12 € 4,30
Gyros-Rahmsuppe * _{4,6}	E 13 € 5,30

Preis pro Person (1/2 Liter)

Suppen

Hochzeitssuppe mit Einlage * ₄	S 14 € 5,80
Spargelsuppe * _{4,6} mit Klößchen * _{4,6,8}	S 15 € 6,60
Champignon-Cremesuppe * _{4,6}	S 16 € 6,60
Lauch-Cremesuppe * _{4,6,8} mit Fleischklößchen * _{1,4,6,8}	S 17 € 6,40
Tomaten-Cremesuppe mit Kräutern * _{4,6}	S 18 € 6,40
Krebssuppe * _{3,6} mit Spargel und Klößchen * _{1,4,6,8}	S 19 € 8,60
Minestrone (Gemüsesuppe) * _{1,4,6,8}	S 20 € 4,95
Brokkoli-Rahmsuppe * _{4,6}	S 21 € 6,30

Preis pro Person (1/2 Liter)

Brotkorb zu Suppen und Eintöpfen
pro Person € 0,65

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 Blätter-/Brotteig *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} - Jahreszeitensalat
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 - Jahreszeitensalat
Braten 8 p.P. € 14,90

Wild

Wildgulasch
Butterspätzle *_{1,6}– Kartoffelklöße *₈– Rotkohl
Braten 9 p.P. € 14,90

Wildschweinbraten mit Bratensoße *_{4,6}
Salzkartoffeln *₆– Speckbohnen *₆– Rosenkohl*₆
Braten 10 p.P. € 18,70

Lammkeule mit frischen Kräutern
feine Bratensoße *_{4,6}– Rosmarinkartoffeln *₆–
Gemüseplatte*₆
Braten 11 p.P. € 17,50

Rindfleisch

Rinder-Braten mit pikanter Bratensoße *_{4,6}
Salzkartoffeln – Rotkohl - Bohnenbündchen*₆
Braten 12 p.P. € 16,70

Rinderfilet Wellington *_{1,8} mit Pfefferrahmsoße *_{4,6}
Kroketten *_{1,6,8} –Bohnenbündchen - Rotkohl
Braten 13 p.P. € 29,90

Rinderrouladen *_{4,6}
Salzkartoffeln - Erbsen und Möhren *₆ -
Jahreszeitensalat
Braten 14 p.P. € 14,55

Rindergulasch
Butternudeln *_{1,6,8} – Salzkartoffeln *₆ -
Kaisergemüse *₆
Braten 15 p.P. € 11,90

Rindermedallions in Pfefferrahmsoße *_{4,6}
Kartoffel-Röstis *_{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

Geflügel

Putenbraten mit Geflügelsoße *_{4,6}
Petersilienkartoffeln *₆ – Rotkohl - Kaisergemüse *₆
Braten 18 p.P. € 14,35

Puten-Curry, geschnetzelt *_{4,6}
Butterreis *₆ - Kroketten *_{1,6,8}
Braten 19 p.P. € 13,90

Putenfilet-Medaillons in Rahmsoße *_{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 Käsesahnesoße *_{4,6}
Butterreis *₆ - Erbsen und Fingermöhren *₆ -
Tomatensalat
Braten 22 p.P. € 13,40

Putenschnitzel *_{1,4,6,8} mit Rahmsoße *_{4,6}
Salzkartoffeln *₆ - Erbsen und 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 *_{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 9 p.P. € 11,20

Rundstück warm *_{1,4,6}
feiner Pilzrahmsoße – Weizenweißbrot -
Gewürzgurke *_{1,6,8}
Spezial 10 p.P. € 11,20

Gegrillte Schweinehaxe
Senf - warmes Sauerkraut – Weißkrautsalat -
Kartoffelsalat *_{1,4,6}
Spezial 11 p.P. € 10,80

Gyros
Tsatsiki *_{4,6} – Djuwetsch-Reis – Krautsalat -
Fladenbrot *_{1,6,8}
Spezial 12 p.P. € 11,20

Reispfanne mit Schweinefleisch *_{4,6}
Paprika, Zwiebeln, Tomaten –
Butterreis - Meterbrot *_{1,6,8}
Spezial 13 p.P. € 8,90

Lasagne *_{1,4,6,8}
gemischten Salat - Meterbrot *_{1,6,8}
Spezial 14 p.P. € 10,50

Roastbeef, kalt mit Remouladensoße *_{1,4,6}
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
gemischter Salat
Spezial 15 p.P. € 14,90

Holsteiner Grünkohl
mit Röstkartoffeln – Kohlwurst - Kassler und
Schweinebacke – Senf und Zucker*₄
Spezial 16 p.P. € 14,50

Vegetarisches

Gemüsepfanne
mit Schleifennudeln *_{1,6,8}
Spezial 5 p.P. € 8,90

Gemüse-Lasagne *_{1,6,8}
mit Baguette *_{1,6,8}
Spezial 6 p.P. € 7,95

Champignon-Zucchini-Auflauf *_{1,4,6}
mit Baguette *_{1,6,8}
Spezial 7 p.P. € 8,50

Hausgemachte Süßkartoffel-Ravioli *_{1,6,8}
in Thymian Butter *₆ geschwenkt mit Baguette *_{1,6,8}
Spezial 8 p.P. € 10,95

Beilagen

warme Beilagen

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

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, Brokkoli *₆

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

Gern stellen wir Ihnen Ihr Wunschgericht mit den von Ihnen gewählten drei Beilagen aus dem obenstehenden Angebot zusammen.

Ab einer Bestellung von 20 Personen wählen sie vier Beilagen und ab 40 Personen fünf Beilagen.

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

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
Krautsalat
Gurkensalat
Tomatensalat

Feinkostsalate

Fleischsalat *_{4,6}
Geflügelsalat *_{4,6}
Eiersalat *_{4,6}
Nordsee-Krabbensalat *_{3,4,6}
Tiefsee Krabbensalat *_{3,4,6}
Roter Heringssalat *_{2,4,6}
Matjessalat *₂

p.P. auf Anfrage

Fingerfood

Partyfrikadelle * _{1,4,6}	F 1 Stk. € 0,95
Gyros-Spießchen	F 2 Stk. € 1,55
Würstchen im Schlafrock * _{1,4,6,8}	F 3 Stk. € 2,00
Pflaume im Speckmantel	F 4 Stk. € 0,95
Mini Schnitzel vom Schwein * _{1,6}	F 5 Stk. € 1,55
Melone im Schinkenmantel	F 6 Stk. € 1,55
Hähnchen-Nuggets * _{1,4,6,8}	F 7 Stk. € 1,55
Chicken-Wings	F 8 Stk. € 1,55
Hähnchen-Ananas-Spieß	F 9 Stk. € 1,80
Pastetchen mit Thunfisch-Farce * _{1,6,8}	F 10 Stk. € 1,55
Fisch-Stick	F 11 Stk. € 2,00
Shrimps im Knuspermantel * _{1,6,8}	F 12 Stk. € 1,55
Mozzarella-Stick * ₆	F 13 Stk. € 2,00
Käsespieße * ₆	F 14 Stk. € 0,95
Gebackene Camembert-Ecke * _{6,8}	F 15 Stk. € 2,00
Mozzarella-Tomaten-Spieß	F 16 Stk. € 1,80
Mini Frühlingsrollen * _{1,8}	F 17 Stk. € 1,55
Gurkenscheibe mit Frischkäse * ₆	F 18 Stk. € 0,95
Cherry Tomate mit Frischkäse * ₆	F 19 Stk. € 0,95
Lauschnecken * _{1,6,8}	F 20 Stk. € 2,00
Wrap-Röllchen mit Thunfisch * _{2,6,8}	F 21 Stk. € 1,80
Wrap-Röllchen mit geräucherter Pute * _{6,8}	F 22 Stk. € 1,80
Wrap-Röllchen mit Lachs * _{2,6,8}	F 23 Stk. € 2,00
Brotkorb * _{1,4,5,6}	Br 1 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}
Sweetcilli-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 Grill 1 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 Grill 2 p.P. € 29,50

Wildschwein vom Spieß

Bratensoße *_{4,6} – Kartoffelklöße – Rotkraut –
Rosenkohl *₆

Ab 20 Personen Grill 3 p.P. € 24,90

Änuser-Spanferkel

Warmes Sauerkraut – Bratkartoffeln oder Kartoffel-
Gratin *₆ – gemischter Salat mit Dressing *_{4,6} –
verschiedene Dips – Brotkorb *_{1,4,5,6,8}

Ab 20 Personen Grill 4 p.P. € 15,90

Elchse am Spieß

Kartoffelklöße – Bratensoße *_{4,6} – Apfelrotkohl

Ab 300 Personen Grill 5 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 Grill 6 p.P. € 20,50

Schlemmer-Grillbuffet

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

Ab 20 Personen Grill 7 p.P. € 23,50

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

Die Beilagen wählen sie gern auch alternativ aus
unserem Beilagen Angebot auf Seite 4.

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

Es wird vor Ort gegrillt.

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

Servicekraft pro Std. € 31,50

Zusammengestellte Menüs

Menü Zisdorf

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}

Menü 1 p.P. € 23,20

Menü Holstein

Lauch-Cremesuppe *_{1,4,6,8}

Wildschweinbraten mit Bratensoße *_{4,6}
Apfelrotkohl – Leipziger Allerlei *₆ –
Petersilienkartoffeln *₆

Rotweincreme *₆ mit Schlagsahne *₆

Menü 5 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 –
Kroketten *_{1,6,8}

Mousse au Chocolate *₆ mit Vanillesoße *_{4,6}

Menü 2 p.P. € 31,00

Menü Hasenmoor

Tomaten Cremesuppe *_{4,6} mit feinen Kräutern

Putenfilet-Medaillons in Rahmsoße *_{4,6}
Bohnenbündchen *₆ im Speckmantel *₆ –
Buttererbsen *₆ – Kartoffel-Gratin *₆

Obstsalat von Früchten der Saison
mit Vanillesoße *_{1,6}

Menü 6 p.P. € 23,20

Menü Henstedt

Champignon-Cremesuppe *_{4,6}

Wildgulasch *_{4,6}
Speckbohnen *₆ – Rosenkohl *₆ – Kartoffelklöße

Zitronencreme *₆ mit Schlagsahne *₆

Menü 3 p.P. € 23,80

Menü Dithmarschen

Honigmelone
in gekochtem und geräuchertem
Schinken

Burgunder-Grill-Schinken mit Bratensoße *_{4,6}
Rotkohl – Prinzessbohnen *₄ – Salzkartoffeln *₄

Mousse au Vanille *₆ mit Schokoladensoße *₆

Menü 7 p.P. € 22,60

Menü Ulzburg

Brokkoli Rahmsuppe *_{1,4,6,8}

Salbei-Putenröllchen in Geflügelrahmsoße *_{4,6}
Kaisergemüse *₆ – Butterspätzle *_{1,6,8} –
Jahreszeitensalat

Mango Creme *₆ mit Schlagsahne *₆

Menü 4 p.P. € 26,50

Ausgewählte Buffets

Kalte Buffets

Buffet Linneberg

rustikale Aufschnitt Platte
Thüringer Mett mit Zwiebeln
Hähnchenkeulen
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}

Buffet 1 p.P. € 16,20

Buffet Segeberg

Roastbeef Platte mit Remouladensoße *_{1,4,6}
Lachsschinken
gekochter Schinken
Katenschinken
geräucherte Putenbrust mit Cocktailsoße *_{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}

Buffet 2 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
Nordseekrabbensalat *_{1,3,4,6}
hausgemachter Geflügelsalat *_{1,4,6}
gemischte Käseplatte*₆
Butter *₆ und Brotkorb *_{1,4,5,6,8}

Buffet 3 p.P. € 27,20

Kalt - 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}

Buffet 4 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 Cocktailsoße *_{1,4,6}
erlesene Käseplatte *₆
Butter *₆ und Brotkorb *_{1,4,5,6,8}
Mousse au Chocolate *₆ mit Vanillesoße *_{1,6}

Buffet 5 p.P. € 27,50

Buffet Lutin

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 *_{6,6}
Käseplatte *₆
Butter *₆ und Brotsortiment *_{1,4,5,6,8}
Hamburger rote Grütze mit Vanillesoße *_{1,6}

Buffet 6 p.P. € 21,50

Ausgewählte Buffets

Buffet Schleswig - Holstein

Enten-Brustfilet
Orangensoße *_{4,6}
Rindermedaillons in Pfefferrahmsoße *_{4,6}
Rosmarinkartoffeln und Kroketten *_{1,6,8}
Bohnenbündchen im Speckmantel *₆
Brokkoli-Gratin *_{1,6}
rosa gebratenes Roastbeef
Remouladensoße *_{1,4,6}
Schweinemedallions 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

Buffet 7 p.P. € 44,50

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
Nordseekrabbensalat, 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}

Buffet 8 p.P. € 32,50

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}

Buffet 9 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

Buffet 10 p.P. € 23,50

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

Buffet 11 p.P. € 18,60

„Bratkartoffel - Buffet“

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

Buffet 12 p.P. € 17,50

Bayrisches Buffet

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

Buffet 13 p.P. € 17,90

1/2 Brötchen

Mett mit Zwiebeln	B 1 Stk. € 2,40
rustikale Mettwurst * ₄	B 2 Stk. € 2,40
gekochten Schinken	B 3 Stk. € 1,95
Kasslerbraten	B 4 Stk. € 1,95
geräucherter Schinken	B 5 Stk. € 1,95
Roastbeef mit Remoulade * _{1,4,6}	B 6 Stk. € 2,40
Bratenaufschnitt mit Aspik	B 7 Stk. € 2,40
Lachsschinken	B 8 Stk. € 2,40
Fleischsalat * _{1,4,6}	B 9 Stk. € 1,40
geräucherte Putenbrust	B 10 Stk. € 1,95
Geflügelsalat * _{1,4,6}	B 11 Stk. € 1,95
Tiefseekrabbensalat * _{1,3,4,6}	B 12 Stk. € 1,95
Räucherlachs mit Meerrettich * ₆	B 13 Stk. € 2,40
Nordseekrabbensalat * _{1,3,4,6}	B 14 Stk. € 2,40
gekochtes Ei * ₁	B 15 Stk. € 1,40
Eiersalat * _{1,4,6}	B 16 Stk. € 1,40
Schnittkäse * ₆	B 17 Stk. € 1,40
Weichkäse * ₆	B 18 Stk. € 1,95

Schnitten

Ei * ₁ mit Seelachsschnitzel	
Fleischsalat * _{1,4,6}	
Mett mit Zwiebeln	
geräucherte Mettwurst * ₄	
Schnittkäse * ₆	
Weichkäse * ₆	
	S 1 p.P. € 10,20

Bratenaufschnitt mit Aspik	
Kasslerbraten	
geräucherte Putenbrust	
Tiefseekrabbensalat * _{1,3,4,6}	
Lachs * ₂ mit Meerrettich * ₆	
Schnittkäse * ₆	
	S 2 p.P. € 11,40

Roastbeef mit Remoulade * _{1,4,6}	
Lachsschinken	
Tomate-Mozzarella * ₆	
Geflügelsalat * _{1,4,6}	
Forellenfilets * ₂	
Frischkäse * ₆	
	S 3 p.P. € 12,95

gebratene Entenbrust	
Rindermedaillons	
Nordseekrabbensalat * _{1,4,6}	
Graved Lachs * ₂ mit Meerrettich * ₆	
Räucheraal * ₂	
Tortenbrie * ₆ mit Früchten	
	S 4 p.P. € 16,95

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

Canapés

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

Kasslerbraten
Mettwurst *₄
Mett mit Zwiebeln
gekochtes Ei *₁ mit Kaviar *₃
Fleischsalat *_{1,3,4}
gekochter Schinken
Schnittkäse *₆
Weichkäse *₆

Canapés 1 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

Canapés 2 p.P. € 14,95

gebratene Entenbrust
Lachsschinken
Filetmedaillons
Rührei *₁ mit Krabben *₃
Forellenfilet *₂
Aal *₂ mit Dill
Nordseekrabbensalat *_{1,3,4,6}
Tortenbrie *₆

Canapés 3 p.P. € 17,95

Platten

Fleisch und Wurst

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

Platte 1 p.P. € 7,70

Kasslerbraten
geräucherte Putenbrust
hausgemachtes Mett
Bratenaufschnitt
Katenschinken

Platte 2 p.P. € 9,90

gebratenes Roastbeef
Lachsschinken
gegrillte Putenmedaillons
rosa Entenbrust
Bratenaufschnitt

Platte 3 p.P. € 11,20

incl. 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

Platte 4 p.P. € 8,30

Spezial mit Meerrettichsoße:

im Ganzen geräucherter Lachs *₂
Aalfilets *₂
Graved Lachs *₂
geräucherte Forelle *₂
Krabben natur *₃

Platte 5 p.P. € 16,20

incl. 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

Platte 6 p.P. € 5,80

kleiner Käse-Igel *₆ (ca. 40 Teile)

Platte 7 € 27,50

großer Käse-Igel *₆ (ca. 90 Teile)

Platte 8 € 56,50

incl. Butter *₆ und Brotkorb *_{1,4,5,6,8}

Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße * _{1,6}	Dessert 1 p.P. € 3,40
Zitronen-Crème * ₆ mit Schlagsahne * ₆	Dessert 2 p.P. € 4,20
Obstsalat von Früchten der Saison mit Vanillesoße * _{1,6}	Dessert 3 p.P. € 4,60
Tiramisu * _{1,6,8}	Dessert 4 p.P. € 4,80
Apfel im Schlafrock * _{1,6,8}	Dessert 5 p.P. € 4,90
Mousse au Chocolate * ₆ mit Vanillesoße * _{1,6}	Dessert 6 p.P. € 4,50
Mascarpone-Crème * ₆ mit Früchten	Dessert 7 p.P. € 4,80
Mousse au Vanille * ₆ mit Schokoladensoße * ₆	Dessert 8 p.P. € 4,50
Mango-Crème * ₆	Dessert 9 p.P. € 4,50
Straciatella-Crème * ₆	Dessert 10 p.P. € 4,30

Kuchenbuffet

Quark * _{1,6,8} -Mandarinen-Torte	Kuchen 1 € 29,00 / Torte
Schwarzwälder * _{1,6,8} -Kirsch-Torte	Kuchen 2 € 32,00 / Torte
Nuss-Sahne * _{1,6} -Torte	Kuchen 3 € 29,00 / Torte
Butterkuchen * _{1,6,8}	Kuchen 4 € 45,00 / Blech
Apfelstreuselkuchen * _{1,6,8}	Kuchen 5 € 50,00 / Blech
Kirschstreuselkuchen * _{1,6,8}	Kuchen 6 € 52,00 / Blech

Torten und Kuchen werden bei uns frisch hausgemacht

Zubehör

Auszug aus dem Leistungsangebot Selle Ltd
Fordern Sie gern unseren Gesamtkatalog an.

Essgedeck (Teller, Besteck)	pro Gedeck € 0,85
Kaffeegedeck komplett	pro Gedeck € 1,00
Dessertschale mit Teelöffel	pro Gedeck € 0,40
Suppenteller mit Eszlöffel	pro Gedeck € 0,60
Weinglas	pro Glas € 0,30
Sektglas	pro Glas € 0,30
Bierglas	pro Glas € 0,30
Wasserglas	pro Glas € 0,30
Kornglas	pro Glas € 0,30
Servicepersonal	pro Std. € 25,00

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	Eis 1 € 9,00
Mundeis 10 kg	Eis 2 € 7,00

*1	Eier
*2	Fisch
*3	Krebstiere
*4	Sellerie/Senf1
*2	Fisch
*3	Krebstiere
*4	Sellerie/Senf
*5	Sesamsamen
*6	Milch
*7	Erdnüsse
*8	Gluten haltiges Getreide
*9	Schalenfrüchte
*10	---
*11	Sojabohnen
*12	Weichtiere