



Winterzeit Familienfeier, Weihnachtsfeier und Betriebsfeste:

Gültig bis 15.03.2019

P 453 HOLSTEINER GRÜNKOHL

mit magerem Kasseler, wohlschmeckender Kochwurst und geräucherter Schweinebacke,
Röstkartoffeln in Butter gebraten, Senf

für 10 Personen € 133,00

P 453a jede weitere Person € 12,60

P 436 BUFFET SCHLESWIG-HOLSTEIN

Rinder- und Schweinebraten nur vom Besten (geschnitten), in feiner Pilzrahmsauce
mit Rosenkohl, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

für 18 Personen € 228,00

P 436a jede weitere Person € 12,30

P 460 DITHMARSCHER FREILAND-GÄNSE – 5kg bratfertiges Frischgewicht –

gefüllt, kross gebraten, mit Apfelrotkohl, Gänserahmsauce, Williams Christbirne mit
Preiselbeeren gefüllt, Petersilienkartoffeln

für 4 Personen € 138,00

P 460a jede weitere Person € 29,50

P 475 OLDENBURGER GÄNSEBRUST

kross gebraten, mit Rosenkohl, Gänserahmsauce, Kartoffelgratin

für 6 Personen € 132,00

P 475a jede weitere Person € 21,90

P 462 OLDENBURGER GÄNSEKEULEN – 500g Frischgewicht –

mit Apfelrotkohl, Gänserahmsauce und Serviettenknödel

für 8 Personen € 154,00

P 462a jede weitere Person € 18,90

P 456 HIRSCHBRATEN oder P 455 REHKEULE oder P 457 WILDSCHWEINKEULE

geschnitten, mit Apfelrotkohl und Maronen, gefüllter Birne mit Preiselbeeren, Pfifferlingen,
Wildrahmsauce, Petersilienkartoffeln

für 10 Personen € 195,00

P 456a, P 455a, P 457a jede weitere Person € 18,80

P 429 BUFFET „MEDITERRAN“ –kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 26,-)

Rinderfilet im Ganzen gebraten, Thymiansauce, franz. Bohnen & Rosmarinkartoffeln - warm -
Scampi's in Knoblauchöl, Doradenfilets mit Pesto geräuchert, pochiertes Wolfsbarsch mit
Champagnersauce, Meeresfrüchtesalat, Langustenterrine mit Whiskey,
Gefüllte Weinblätter, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Rosario Dulce Paprikawurst,
Serranoschinken auf Melone, gefüllte Oliven, Hirtensalat mit Schafskäse, Ajoli und Chilicreme,
Mediterrane Käseauswahl mit Oliven und Peperoni, Ciabatta, Fladenbrot, Stangenbaguette und
Schwarzbrot, Crema Catalan und Panna Cotta mit Prosecco-Himbeermark

P 429 für 25 Personen € 749,00

P 429a jede weitere Person € 28,90

P 94 AUS WALD UND FLUR

Steinpilzsuppe, etwas ganz Besonderes, Hirschfilet, geschnitten, in einer Wildrahmsauce mit Pilzgemüse, Rotkohl, Preiselbeeren, Serviettenknödel
Moussevariationen mit Fruchtspalten angerichtet

für 8 Personen € 256,00

P 94a jede weitere Person € 29,90

P 437 BUFFET WINTERZEIT

magerer Nackenbraten geschnitten in einer Champignonsauce, Putenoberkeule geschnitten in einer Geflügel-Rahmsauce, getrennt im Rechaud angerichtet, mit Rotkohl, Rosenkohl und Röstkartoffeln

für 16 Personen € 195,00

P 437a jede weitere Person € 11,60

P 454 OLDENBURGER FLUGENTE – 3kg bratfertiges Frischgewicht –

gefüllt, kross gebraten, mit Geflügelrahmsauce, Apfelrotkohl, Butterröstkartoffeln

für 3 Personen € 89,00

P 454a jede weitere Person € 19,50

P 452 FRISCHER HOLSTEINER LANDPUTER – 6-15kg bratfertiges Frischgewicht –

je nach Personenzahl, im Ganzen gebraten, gefüllt mit gedünstetem Obst, pikantem Apfelrotkohl, Geflügelrahmsauce und Petersilienkartoffeln

für 10 Personen € 177,00

P 452a jede weitere Person € 16,80

P 470 WEIHNACHTSBUFFET ab 15 Personen (Sonntagszuschlag € 26,--)

Medaillons vom Hirschkalb mit frischen Pfifferlingen, Rotkohl und Serviettenknödel, im Rechaud angerichtet.

Entenpastete mit Haselnüssen, Poulardenbrust mit Tomaten und Mozzarella gefüllt, Galia-Melonenschiffchen mit geräuchertem Hirschschinken, marinierte Paprika, Auberginen und Zucchini.

Terrine vom Seeteufel mit Gemüse, Ostseeaal auf Kräuterrühreibett, Forellenfilets, wacholdergeräuchert mit Preiselbeersahne, Gambas mit Cocktail-Dipp, französische und italienische Käseauswahl mit Weintrauben, Ciabatta und Roggenbaguette, Butterauswahl Nougat-Mousse, Apfelmousse-Zimt-Parfait mit pochiertem Lebkuchen und Likörcreme

für 15 Personen € 469,00

P 470a jede weitere Person € 29,50

P 963 ANJA'S WINTERBUFFET ab 20 Personen

Kleine Rinderrouladen, Schweinebraten mit Pilzrahmsauce und geschmorte Putenoberkeule mit Rotkohl und Rosenkohl, Wachsbohnen- und Gurkensalat, Kartoffelgratin und Salzkartoffeln

für 20 Personen € 299,00

P 963a jede weitere Person € 14,40

P 14 SUGAR-HAM Schinken mit Rohrzucker-Senfkruste (für ca. 12 Pers.)

mit Sugar-Ham-Sauce, 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Farmersalat, 1 kg Maissalat, 1 Meterbrot, 1 Zwiebel

€ 149,00

P 14a jede weitere Person € 14,50

P 426 EISBEIN MIT SAUERKRAUT (ab 10 Pers.)

Erbsenpüree mit Speckstippe, Petersilienkartoffeln und Senf

€ 119,00

P 426a jede weitere Person € 11,50