



Winterzeit II

**Für kleinere Zusammenkünfte von Familien,
Freunden & Betrieben ab 4 Personen**

Gültig bis 28.02.2021

- P100 c **FINGERFOOD-BUFFET** (warm/kalt)
Warm im Rechaud angerichtet: Satéespieße mit Erdnussauce, Datteln im Speckmantel, würzige Krebsbällchen mit Avocado-Dip & kleine Putenschnitzel
Auf einer Platte angerichtet: Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour-Cream, Auberginenröllchen mit Ricotta-Füllung, Crêpes-Röllchen mit Graved Lachs, Cherrytomate mit Babymozzarella am Spieß ab 4 Personen € 74,00
- P1001 c **FINGERFOOD-BUFFET** (kalt)
Auf Platten angerichtet: Vitello-Tonnatoröllchen mit Thunfischsauce, Paprika-Ziegenkäseröllchen mit Minze, kleine geräucherte Kartoffeln mit Graved Lachs, Häppchen belegt mit Roastbeef, Gorgonzola & Kassler, Zucchini-Putenbruströllchen mit Feta ab 4 Personen € 80,00
- P429 c **BUFFET MEDITERRAN KALT**
Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Lachspralinen mit Dillsenfauce, gefüllte Weinblätter, Gambas mit Dip, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Serranoschinken auf Melone, Rosario Dulce Paprikawurst, gefüllte Oliven, Hirtensalat mit Schafskäse, Aioli und Chilicreme, kleine Käseauswahl mit Oliven und Peperoni, Ciabatta und Stangenbaguette ab 6 Personen € 134,00
- P39 c **KLEINE SCHLEMMERPLATTE**
mit Graved Lachs, geräuchertem Forellenfilet mit Dill, geräucherter Putenbrust, Roastbeef- und gekochte Schinkenröllchen mit Spargelspitzen, hausgemachte Remouladensauce, Waldorfsalat, Butter, 1 Ciabatta, 3 Schwarzbrotsciben für 4 Personen € 75,00
- P59 c **KLEINE HANSEATENPLATTE**
mit Gänseleberpastete, Parmaschinken mit Melone, Graved Lachs mit Dill-Senfauce, Ostsee Aal mit Ei, Rinderfiletmedaillons garniert mit Südfrüchten, Ind. Geflügelsalat, dek. Butterplatte, 1 Ciabatta, 3 Schwarzbrotsciben für 4 Personen € 92,00

HÄPPCHEN belegt und garniert mit (Mindestabnahme 5 Stück je Sorte):

Ostsee Aal	€ 3,40	Rührei mit Gambas	€ 3,10	Schweinebraten	€ 2,10
Bornholmer Lachs	€ 2,90	Holst. Lachsschinken	€ 1,95	Roastbeef	€ 2,35
Graved Lachs	€ 2,80	Parmasch. Melone	€ 2,35	Hamburger Mett	€ 2,00
Bachforellenfilet	€ 2,30	zartem Kassler	€ 2,10	ger. Putenbrust	€ 2,10
Geflügelsalat	€ 2,00	Holl. Gouda	€ 1,90	Gorgonzola	€ 2,10
Briekäse	€ 1,95	Franz. Käsecreme	€ 1,90	Vegetarisch	€ 1,90



- P468 c **ROASTBEEF & GERÄUCHERTE PUTENBRUST**
Roastbeef -englisch gebraten- & ger. Putenbrust in Scheiben geschnitten mit
hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln ab 4 Personen € 72,00
- P1 Mind. 1,75 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (kalt)
0,75 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Obstsalat, 0,25 kg Remouladensauce, 1 Zwiebelbrot
für 6 Personen € 82,00
P1a -rauchwarm- € 98,00
- P01 c **WARME KÖNIGSPUTENBRUST** -geräuchert & geschnitten-
mit pikanter Rahmsauce, Apfelrotkohl & Petersilienkartoffeln ab 4 Personen € 62,00
- P75 c **KRUSTENBRATEN**
aus der Oberschale mit Schwarte, krossgebraten, mit Schweinebratensauce,
Rotkohl und Bratkartoffeln ab 6 Personen € 105,00
- P590c **PRAGER SCHINKEN**
im Sauerbrotteig gebacken, mit Schweinebratensauce, Bohnen oder Rotkohl,
und Röstkartoffeln in Butter ab 6 Personen € 98,00
- P23 **PRAGER SCHINKEN** (warm)
Mind. 2,5 kg Fleisch ohne Knochen, im Sauerbrotteig gebacken,
0,5 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Krautsalat, 0,5 kg Farmersalat,
0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot ab 6 Personen € 94,00
- P599 c **BURGUNDER SCHINKEN**
krossgebraten, mit Schweinebratensauce, Rotkohl und Bratkartoffeln
ab 6 Personen € 98,00
- P33 **BURGUNDER SCHINKEN** (warm)
0,5 kg Waldorfsalat, 1 kg Krautsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot
ab 6 Personen € 94,00
- P010 c **WILDGULASCH** mit hausgemachten Spätzle und Rosenkohlknospen
ab 6 Personen € 90,00
- P80 c **HAMBURGER PANNFISCH**
mit Senfsauce und kross gebratenen Bratkartoffeln ab 4 Personen € 66,00



- P455 c **GESCHMORTE REHKEULE**
geschnitten, mit Apfelrotkohl und Maronen, Williams Christbirne mit Preiselbeeren,
Pfifferlingen, Wildrahmsauce und Serviettenknödel in Scheiben geschnitten
ab 4 Personen € 86,00
- P436 c **GESCHMORTER RINDERBRATEN**
-nur vom Besten- geschnitten, in einer feinen Pilzrahmsauce,
mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln
ab 4 Personen € 70,00
- P453 c **HOLSTEINER GRÜNKOHL VON LÜDERS**
mit magerem Kassler & wohlschmeckender Kochwurst,
dazu Röstkartoffeln in Butter gebraten und Senf
ab 4 Personen € 69,00
- P454 c **OLDENBURGER FLUGENTE**
gefüllt mit Äpfeln, Zwiebeln und Brot, krossgebraten, mit Geflügelrahmsauce,
Apfelrotkohl & Butterröstkartoffeln
ab 3 Personen € 89,00
Jede weitere Person € 19,50
- P3343 **OLDENBURGER FLUGENTE -TO GO- 1,8 kg** (für 2 Personen)
vorgebraten und gefüllt, mit 0,5 Liter Geflügelrahmsauce,
Petersilienkartoffeln und Rotkohl
€ 48,00
- P460 c **DITHMARSCHER FREILAND-GANS**
gefüllt mit Äpfeln, Zwiebeln und Brot, krossgebraten, mit Geflügelrahmsauce,
Apfelrotkohl & Petersilienkartoffeln
ab 4 Personen € 148,00
Jede weitere Person € 29,50
- P462 c **OLDENBURGER GÄNSEKEULEN** -ca. 500g Frischgewicht-
mit Apfelrotkohl, Gänserahmsauce und Serviettenknödel in Scheiben geschnitten
ab 4 Personen € 87,00
- P475 c **OLDENBURGER GÄNSEBRUST** -ca. 1000g Frischgewicht-
krossgebraten, mit Rosenkohl, Gänserahmsauce und Petersilienkartoffeln
pro Person ½ Gänsebrust
ab 4 Personen € 104,00

NACHSPEISE in einer Schale angerichtet, für 5 Personen:

- | | | |
|-------|---|---------|
| P261c | Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce | € 16,50 |
| P255c | Mascarpone mit frischen Früchten | € 19,50 |
| P247c | Frischer Obstsalat mit Maraschinoliquier | € 16,50 |
| P262c | Mousse au Chocolat | € 16,00 |
| P276c | Rote oder Grüne Götterspeise mit Vanillesauce | € 14,00 |
| P291c | Brownie Karamell Dessert mit Rolo | € 17,00 |
| P001c | Geeiste Himbeeren mit Sahne Baiser | € 19,50 |

Alle Speisen werden in Einweggeschirr angeliefert. Auf Wunsch liefern wir Ihnen die Speisen in Glasschalen, auf Silberplatten und Rechauds. Für das Abholen der Gegenstände berechnen wir Ihnen € 15,00.