



Winterzeit Familienfeier, Weihnachtsfeier und Betriebsfeste:

Gültig bis 15.03.2025

- P 453 **HOLSTEINER GRÜNKOHL VON LÜDERS**
mit magerem Kasseler, wohlschmeckender Kochwurst, geräucherter
Schweinebacke, Röstkartoffeln in Butter gebraten und Senf für 10 Personen € 189,00
P 453a jede weitere Person € 18,50
- P 436 **BUFFET SCHLESWIG-HOLSTEIN**
Rinder- und Schweinebraten nur vom Besten (geschnitten),
in feiner Pilzrahmsauce mit Rahmkohlrabi,
Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln für 16 Personen € 276,00
P 436a jede weitere Person € 16,90
- P 758 **RINDERFILET, IM GANZEN GEBRATEN (Neuseeland - freilaufend)**
mit Pfifferlingen und Sauce, Bohnengemüse und Kartoffelgratin für 6 Personen € 249,00
P 758a jede weitere Person € 39,90
- P 460 **DITHMARSCHER FREILAND-GÄNSE** – 5kg bratfertiges Frischgewicht –
gefüllt, kross gebraten, mit Apfelrotkohl, Gänserahmsauce, Williams
Christbirne mit Preiselbeeren gefüllt, Petersilienkartoffeln für 4 Personen € 220,00
P 460a jede weitere Person € 49,00
- P 475 **GÄNSEBRUST**
kross gebraten, mit Rosenkohl, Gänserahmsauce, Kartoffelklöße
pro Person 1/2 Gänsebrust für 6 Personen € 199,00
P 475a jede weitere Person € 32,60
- P 462 **GÄNSEKEULEN** – 500g Frischgewicht –
mit Apfelrotkohl, Gänserahmsauce und Serviettenknödel für 8 Personen € 222,00
P 462a jede weitere Person € 26,80
- P 429 **BUFFET „MEDITERRAN“** –kalt/warm- (Sonntagszuschlag € 26,--)
Rinderfilet, im Ganzen gebraten, Thymiansauce,
franz. Bohnen & Rosmarinkartoffeln - warm -
Scampi in Knoblauchöl, Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Lachspralinen mit Dillsenfauce,
Meeresfrüchtesalat, Langustenterrine mit Whiskey, Gefüllte Weinblätter,
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Rosario Dulce Paprikawurst,
Serrano Schinken auf Melone, gefüllte Oliven, Hirtensalat mit Schafskäse,
Ajoli und Chilicreme, mediterrane Käseauswahl mit Oliven und Peperoni,
Ciabatta, Fladenbrot, Stangenbaguette und Schwarzbrot,
Crema Catalana und Panna Cotta mit Prosecco-Himbeermark P 429 für 20 Person € 773,00
P 429a jede weitere Person € 37,40

- P 456 HIRSCHBRATEN oder P 455 REHKEULE
 geschnitten, mit Apfelrotkohl, gefüllter Birne mit Preiselbeeren,
 Pfifferlingen, Wildrahmsauce und Petersilienkartoffeln für 10 Personen € 275,00
 P 456a, P 455a, jede weitere Person € 26,00
- P 94 AUS WALD UND FLUR
 Steinpilzsuppe, etwas ganz Besonderes, Hirschfilet, geschnitten, in einer
 Wildrahmsauce mit Pilzgemüse, Rotkohl, Preiselbeeren und Serviettenknödel
 Geeiste Moussevariationen mit Fruchtspalten angerichtet für 8 Personen € 340,00
 P 94a jede weitere Person € 41,60
- P 437 BUFFET WINTERZEIT
 magerer Nackenbraten geschnitten in einer Champignonsauce,
 Putenoberkeule geschnitten in einer Geflügel-Rahmsauce,
 -getrennt im Rechaud angerichtet-
 mit Rotkohl, Rahmkohlrabi und Röstkartoffeln für 15 Personen € 263,00
 P 437a jede weitere Person € 17,30
- P 454 OLDENBURGER FLUGENTE – 3,5 kg bratfertiges Frischgewicht –
 gefüllt und kross gebraten, mit Geflügelrahmsauce,
 Apfelrotkohl, Butterröstkartoffeln für 3 Personen € 148,00
 P 454a jede weitere Person € 38,00
- P 452 FRISCHER HOLSTEINER LANDPUTER – mindestens 6 kg bratfertiges Frischgewicht –
 je nach Personenzahl, im Ganzen gebraten,
 gefüllt, dazu pikanter Apfelrotkohl,
 Geflügelrahmsauce und Petersilienkartoffeln für 10 Personen € 230,00
 P 452a jede weitere Person € 22,00
- P 470 WEIHNACHTSBUFFET ab 15 Personen (Sonntagszuschlag € 26,--)
 Hirschfilet 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,
 Gambas mit Cocktail-Dip, Forellenfilets, wacholdergeräuchert mit Preiselbeersahne,
 französische und italienische Käseauswahl mit Weintrauben,
 Ciabatta und Roggenbaguette, Butterauswahl,
 Geeiste Mousseauswahl verschiedene Sorten und Likörcreme für 15 Personen € 659,00
 P 470a jede weitere Person € 42,60
- P 963 ANJA'S WINTERBUFFET ab 15 Personen
 Kleine Rinderrouladen mit Rahmsauce
 und geschmorte Putenoberkeule mit Champignons,
 Rotkohl, Rahmkohlrabi und Kartoffelgratin für 15 Personen € 288,00
 P 963a jede weitere Person € 18,60
- P 140 WINTERTIRAMISU
 mit Spekulatius für 10 Personen € 34,00
 P 140a für 15 Personen € 45,50