



„EINTOPF- BUFFET“

ab 25 Personen

5 Verschiedene Eintöpfe vom Buffet
-alternativ in der Terrine auch am Tisch serviert-

Klassiker (ganzjährig)

Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse & Fleisch
vegetarische Kartoffelsuppe
herzhafte Gulaschsuppe
Bohnsuppe, Erbsensuppe
Kartoffelsuppe mit Würstchen
Gemüsesuppe mit Rindfleisch

&

Jahreszeiten- Eintöpfe (saisonbedingt)

Grünkohl- Eintopf mit Kasseler
„Borschtsch“ –russische Kohlsuppe-
Sauerkraut- Topf mit Äpfeln
Kürbiscrème mit Curry & Schmand (vegetarisch)
Cremesuppe vom Holsteiner Stangenspargel
Fliederbeersuppe mit Äpfeln und Grießnocken
Steckrübeneintopf mit Speck
Holsteiner Specksuppe
und viele mehr....

Euro 12,90 p. Person

Wir servieren Ihnen **drei** unserer „Klassiker“
und **zwei** „Jahreszeiten- Eintöpfe“



**„Holsteiner Bratkartoffel Buffet“
(kalt- warm)
ab 25 Personen**

Verschiedene Matjesfilets mit Honig- Senf- Soße,
Grillbeef vom Mözener Galloway mit Remouladensoße,
eingelegte Bratheringe, Katenrauchschenken mit Rührei,
hausgemachtes Sauerfleisch,
verschiedene Salate, kleine Käseauswahl vom Brett
Brot und Butter

&

Pfannenfrische Bratkartoffeln
Warmer Kasseler- Rücken
„Holsteiner Pannfisch“
– gebratenes Barschfilet mit Sanddorn- Senfsoße-

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße

Euro 18,50 p. Person

inkl. einem Glas Bier (0,2l)
oder einem alkoholfreiem Getränk (0,2l)



Saisonale Spezialitäten aus unserer Küche

Im Frühjahr/Sommer:

Holsteiner Stangenspargel
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise
Katenrauchschinken und Petersilienkartoffeln

€ 18,50 p. P.

Dieses königliche Gemüse stammt vom Spargelbauern unseres Vertrauens.
Der Spargel wird nachwievor von Hand gestochen und von Hand geschält.
Je nach Wetterlage wird deutscher Spargel ab Mitte/Ende April
bis Johanni (24. Juni) angeboten.

In den Sommermonaten:

Frische Matjesfilets in verschiedenen pikanten Variationen,
dazu Dill- Gurkensalat, Speckstippe
und Pellkartoffeln

€ 14,50 p. P.

Im Herbst und im Winter:

aus hauseigenen Fischeichen:
Fangfrischer Holsteiner Spiegelkarpfen -blau- (doppelt gereicht)
zerlassene Butter, frisch geriebener Meerrettich,
geschlagene Sahne, Petersilienkartoffeln

€ 17,00 p. P.

Seit 1745 betreibt die Familie Molt
auf der Strengliner Mühle eine kleine, aber feine Karpfenzucht.
Diese Erfahrung schmeckt man, ebenso wie die Sorgfalt mit der unsere Karpfen
herangezogen werden.



noch mehr für Herbst und Winter:

Holsteiner Gefüllte Rippe
mit pikanter Sauce, Rosenkohl, Rotkohl
und Petersilienkartoffeln

€ 15,00 p. P.

Halbe gebratene Ente
mit Calvadossoße, Apfelrotkohl,
und Kartoffelklößen

€ 14,90 p. P.

„Birnen, Bohnen und Speck“,
dazu Gurkensalat

€ 14,50 p. P.

Holsteiner Grünkohlplatte,
dazu Kohlwurst, saftiger Kasseler und Schweinebacke,
runde Bratkartoffeln (auf Wunsch süß)

€ 15,00 p. P.



Menüvorschläge –ganzjährig-

Vorsuppe:

Tomaten- oder Spargelcremesuppe

I.

Wiener Tafelspitz
mit pikanter Meerrettichsauce,
Butterbohnen und Bouillonkartoffeln

II.

Zartes Putenrahmgeschnetzeltes
mit Früchten verfeinert,
dazu Butterreis
und sommerliche Salate

III.

Pikanter Kräuternacknbraten
mit Rahmsauce, Leipziger Allerlei
und Salzkartoffeln

IV.

Seelachsfilet
-in der Eihülle gebraten-
auf Rahm- Lauchgemüse, dazu Petersilienkartoffeln

Tagesdessert

€ 16,90 p.P.



Menuevorschläge „für die kalte Jahreszeit“ (Oktober bis Februar)

Vorsuppe:

Lauchcremesuppe

I.

Zarter Wildbraten

-wir verarbeiten nur Wild aus der Region-
mit herzhafter Soße, Waldpilzen, Apfelrotkohl,
und Kartoffelkroketten

II.

Halbe gebratene Ente
mit Bratapfelsoße, Rotkohl
und Kartoffelklößen

III.

Zarte Rinderroulade
mit pikanter Sauce, Butterbohnen
und Petersilienkartoffeln

IV.

Gedünstetes Lachsfilet
mit Rieslingsauce, Salaten der Saison
und Petersilienkartoffeln

Tagesdessert

€ 17,50 p. P.



Menuevorschläge

(Hauptgang inkl. Dessert)

I.

Rindergulasch „Ungarische Art“
mit Apfelrotkohl, Butterbohnen
und Salzkartoffeln

II.

Zartes Putenrahmgeschnetzeltes
mit Früchten verfeinert,
dazu Butterreis
und bunte Salate

III.

Pikanter Kräuternacknbraten
mit Rahmsauce, Leipziger Allerlei
und Salzkartoffeln

IV.

Gebratenes Schweineschnitzel
mit Bratkartoffeln und Rahmgemüse

V.

Seelachsfilet
-in der Eihülle gebraten-
auf Rahm- Lauchgemüse,
dazu Petersilienkartoffeln

Tagesdessert

€ 13,50 p. Person



Kleine Gerichte zum Abendessen

Eingelegte Bratheringfilets

mit Bratkartoffeln € 10,50

Gebratenes Schweineschnitzel

mit gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln € 12,30

„Bauernfrühstück“

Bratkartoffeln mit Rührei und Katenschinkenwürfeln € 9,50

Sauerfleisch –kalt-

-hausgemacht nach altem Holsteiner Rezept-
mit Bratkartoffeln € 10,80

Zartrosa Roastbeef -kalt-

mit Bratkartoffeln und Remoulade € 14,50

Holsteiner Katenschinkenbrot € 8,90

Gemischter Brotteller, reich belegt € 8,90

Großer Salat der Saison

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen € 9,50

„Matjesteller“

Verschiedene Matjesfilets mit Honig- Senf- Soße,
Gurkensalat und Bratkartoffeln € 14,00



„Kaffee- Gedecke“

Gedeck I

Kaffee/ Tee „bodenlos“
dazu 1 Stück Butterkuchen
€ 5,70

Gedeck II

Kaffee/ Tee „bodenlos“
dazu 1 Stück Blechkuchen (nach Saison) mit Schlagsahne
€ 6,20

Gedeck III

Kaffee/ Tee „bodenlos“
dazu 1 Stück Himbeer- Käse- Sahne- Torte
€ 6,50

Gedeck IV

Kaffee/ Tee „bodenlos“
dazu 1 Stück kleines Stück Butterkuchen
& 1 Stück Sahne- Torte (nach Saison)
€ 7,70

Gedeck V

Kaffee/ Tee „bodenlos“
dazu je 1 kleines Stück Butterkuchen & Blechkuchen
sowie 1 Stück Sahne- Torte (nach Saison)
€ 9,50



Für unsere Angebote gilt:

Der Busfahrer is(s)t kostenlos
(im Rahmen der Menüauswahl/ Kaffeetafel inkl. Getränk/ Kaffee)

***Wir freuen uns, wenn Sie uns Ihre Menüauswahl spätestens
zwei Tage vorher mitteilen***
(nach Absprache ist auch eine andere Regelung möglich)

Die Angebote gelten für Gruppen ab 25 Personen

Freiplatz/ Freiplätze für die Reiseleitung nach Absprache
(abhängig von der Gruppengröße)

Änderungen vorbehalten
(trotz sorgfältiger Planung kann es zu Änderungen bei den Menüs/Preisen kommen.)