

# *Catering und Lieferservice*

*Alle Angebote ab 20 Personen, inner Orts Lieferung frei Haus,  
ab 5 Km mit Lieferaufschlag, bei Bestellung 1/3 Vorkasse*

## *Buffets*

### ***Buffet „Hofromantik“***

*Leckerer Spanferkelbraten (nicht zu fett) mit Quittengelee glasiert, auf Wunsch geschnitten, dazu hausgemachter Weißkrautsalat, knackiges Salatpottpuri mit unserem Hausdressing, fruchtiger Chutneycrème aus eigener Herstellung, hausgemachtem Kartoffelgratin und ofenfrisches Baguette.*

*Ab 20 Personen - pro Person € 12,90*

### ***Buffet „Schusterjung“***

*Marinierter Grillnackeln mit hausgemachter BBQ-Soße und unserem bekannt - pikantem Chilidipp, dazu peppiger Nudelsalat, Coleslaw aus eigener Herstellung und ofenfrisches Baguette.*

*ab 20 Personen – pro Person € 12,90*

### ***Buffet „Holsteiner Herz“***

*Softiger Honig-Senfschinken mit eigener Soße, dazu Bauernsalat und Weißkohlsalat aus eigener Herstellung, hausgemachte Käse-Béchamelkartoffeln und ofenfrisches Baguette.*

*ab 20 Personen pro Person € 12,90*

### ***Buffet „Dans op de deel“***

*Peppige Gulaschsuppe aus dem Topf,  
heißer Burgunderbraten mit Senf-Fruchtdipp, warmen Speck-Kartoffelsalat,  
Ananaskraut oder -salat, Käsebrezeln und Stangenbrot.*

*ab 20 Personen pro Person € 14,90*

## **Buffet „to huus“**

*Ofenfrischer Kasselerbraten in Blätterteig mit Feigensenf-Dipp, dazu pikanter Karotten-Weißkohlsalat „Coleslaw“.*

*Räucherlachsplatte mit Garnelensalat und Dill-Senfcreme; pikanter Zwiebelmett-„Igel“ mit roten Zwiebelringen und Kapern; garnierte, gefüllte halbe Eier kleine Partyfrikadellen aus eigener Herstellung*

*Rustikales Käsebrett mit frischen Früchten Baguettebrot und Butter inkl. Dessert: fruchtige Joghurtschichtspeise*

*ab 20 Personen – pro Person € 16,90*

*mit Kartoffel-Sahnegratin p.Pers € 17,90*

## **Buffet „Fernweh“**

*Ital. Antipasti: verschiedene, eingelegte Grillgemüse, Champignons, Mozzarella-Tomate-Basilikum, Melone-Schinken, Bruschetta mit frischen Tomaten, eigene Herstellung*

*Warm, auf Wunsch geschnitten: Zitronen-Truthahnbraten mit Salbei-Sahnesoße gebratene Rosmarin-Kartoffeln, Pesto-Bandnudeln und grüne Speckbohnen*

*Knackige Bauernsalate, Dressing, hausgemachte Lachs-Frischkäse-Crêpes und Garnelenspieße mit Chilidipp.*

*Hausgemachtes Tiramisu mit Frucht der Saison*

*ab 20 Personen- pro Person € 18,90*

Für Ihre nächste Stehparty:

**Garnierte „Schnittchen“ frisch & lecker belegt mit:**

|                      |        |                            |        |
|----------------------|--------|----------------------------|--------|
| Roastbeef            | € 2,50 | Bauernmettwurst            | € 1,60 |
| gekochtes Ei         | € 1,50 | Kräuterrührei, kalt        | € 1,60 |
| Bratenaufschnitt     | € 1,90 | geräuchertes Forellenfilet | € 2,50 |
| gekochter Schinken   | € 1,90 | geräucherter Lachs         | € 2,50 |
| Holst. Katenschinken | € 1,90 | geräucherte Makrele        | € 2,50 |
| Kasseler             | € 1,90 | Weichkäse                  | € 2,00 |
| Putenbrust           | € 1,90 | Hartkäse                   | € 1,80 |

**Gebutterte Meterbrotscheiben**

(auf Wunsch auch Mehrkorn oder Schwarzmeter)  
mit Salat unterlegt, passend garniert, mit Remoulade,  
Meerrettichsahne, oder Dipp abgerundet auf Platten geliefert

**„Querbeet“**

3 Schnittchen pro Portion € 7 nach Hausmischung ab 20 Portionen

**„Hamburg über Lübeck“**

5 Schnittchen pro Portion € 11 nach Hausmischung ab 20 Portionen

Bei Wunschzusammenstellung zählt der Einzelpreis,  
Lieferung ab 50 Schnittchen