

Alte Scheune

Party-Service & Saalbetrieb



Eibe von Holten, Neuenwalde

Debstedter Chaussee 7 a, 27607 Stadt Geestland

Tel.-Nr. : (0 47 07) 5 67 / Fax-Nr. (0 47 07) 720 359

(e-mail : eibe.von.holten@t-online.de)

Kalte Buffets / Kalt, warme Buffets

Anbei finden Sie einige Vorschläge für kalte bzw. kalt, warme Buffets. Diese Arrangements sind **ab 20 Pers. lieferbar**. Natürlich können wir gerne Ihre ganz individuellen Wünsche mit in das Buffet einbeziehen und auch Abänderungen, Ergänzungen sind jederzeit möglich. Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Eine telefonische Terminabsprache wäre in diesem Fall notwendig, damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können. Gerne garnieren wir Ihnen ab 15 Pers. auch nur eine Käse- und Fischplatte aus. Den Preis hierfür erfragen Sie bitte telefonisch.

Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, daß auch im Buffetbereich nur erstklassige Fleisch-, Fisch-, Obst- und Gemüsesorten verarbeitet werden. Somit kann alles frisch für Sie zubereitet werden. Unsere gesamte Salatauswahl - Heringssalat ausgenommen - stammt aus eigener Herstellung.

Unsere Lieferanten und wir verarbeiten auch Lebensmittel, die allergene Stoffe enthalten. Daher kann es trotz größter Sorgfalt aus produktionstechnischen Gründen nicht ausgeschlossen werden, dass ein Produkt mit diesen allergenen Stoffen in Kontakt kommt.

Die warmen Gerichte werden in beheizbaren Thermobehältern angeliefert. Für warme Suppen wird ein beheizbarer Suppentopf, falls verfügbar, kostenlos mitgeliefert, der direkt auf das Buffet gestellt werden kann. Die kalten Speisen (Fisch, Fleisch, Diverses) werden fix und fertig, nett ausgarniert auf Platten und die Salate in Schalen angeliefert. Vorleger (Löffel, Gabeln, Salatzenge z.B.) können nach Absprache mitgebracht werden. Wenn Sie eine Gesellschaft von 40 Personen oder mehr empfangen, gehört das Aufbauen des Buffets vor Ort selbstverständlich zu unserem Service. Ebenfalls liefern wir Ihnen die „Cafing Dishes“ - (sie dienen zum Heißhalten der warmen Speisen am Buffet) – ohne Aufpreis mit.

Haben Sie noch einige Fragen, Anmerkungen oder sollen wir Ihnen unsere Themen-Buffets zusenden ? Rufen Sie uns einfach an, Tel.-Nr. 04707 / 567 !

Ihre

Familie von Holten

und Mitarbeiter

Alte Scheune

Kalt, warmes Buffet I / Rustikal

Warme Gerichte :

Herzhafte Kartoffelcrèmesuppe
mit Räucherlachsstreifen
(oder eine andere Suppe „aus dem großen Topf“ – sh. Hauptprospekt)

Fischgerichte, kalt :

Gemischte Räucherfischplatte mit Forellenfilets
Gabelrollmöpfe
Matjes mit Zwiebelringen oder Matjessalat

Fleischgerichte, kalt :

gemischte Aufschnittplatte
Metz-Jgel
Hähnchenkeulen (halbiert)
Frikadellen

Salatvariationen :

bunter Nudelsalat
Krautsalat „Farmer Art“
Käse-Wurst-Salat

Diverses :

gefüllte Eier
pikante Pumpernickeltürmchen
vielseitiges Käsebrett mit frischem Obst
Brotkorb und Butter

Preis pro Person : € 20,00
(je nach Suppe)

Alte Scheune

Kaltes Buffet II

Fischgerichte, kalt :

Gemischte Räucherfischplatte

Zarte Forellenfilets

Matjesfilets mit Zwiebelringen

dazu reichen wir 2 Dips

Fleischgerichte, kalt :

geräucherter Schinken mit Melone

Mett-Jgel

kleine panierte Schweineschnitzel

Frikadellen

Salatvariationen :

Porreesalat

französischer Salat mit Hähnchenbruststreifen
mit einem klaren Honig-Senf-Dressing

frische Salatschüssel mit Käse- u. Schinkenstreifen

wahlweise Kartoffelsalat mit Mayonnaise oder
Speckkartoffelsalat

Diverses :

gefüllte Tomaten mit Fleischsalat

Käsehäppchen
und Käseauswahl vom Brett

Brotkorb und Butter

Preis pro Person : € 20,90

(Dessertvorschlag : Sahntiges Schokoladenflammeri mit Vanillesauce, Aufpreis € 3,60)

Alte Scheune

Kalt, warmes Buffet III

Warme Gerichte :

Zwiebelfleisch
mit Bratkartoffeln und kalter Knobi-Sauce

Fischgerichte, kalt :

gemischte Räucherfischplatte Forelle
zarte Forellenfilets
Thunfischcrème auf Pumpernickel

Fleischgerichte, kalt :

Schinkenröllchen mit Spargel
geräucherter Schinken mit Melone
Putenmedaillons

Salatvariationen :

Krautsalat in Sahnesauce
Geflügelsalat "Florida"
Griechischer Bauernsalat (mit Schafskäse)

Diverses :

Cocktailtomaten mit Feta-Crème gefüllt
vielseitige Käseplatte mit frischem Obst
Brotkorb und Butter

Preis pro Person : € 23,00

Alte Scheune

Kalt, warmes Buffet IV

Warme Gerichte :

Krustenbraten mit kalter Knobisauce
dazu deftige Bratkartoffeln
(ab 30 Pers. auf ½ Bratkartoffeln, ½ Sahnkartoffeln)

Fischgerichte, kalt :

gemischte Räucherfischplatte
Zarte Forellenfilets
Shrimpscocktail
Matjessalat "Neptun"

Fleischgerichte, kalt :

Hähnchenbrustfilets mit Früchten
dazu eine leichte Currysauce
Kasslerröllchen "Hawaii"
kleine Wraps mit Salat, gek. Schinken und Spargel

Salatvariationen :

Krautsalat
Eiersalat „Gärtnerin Art“
bunter Salat natur mit Käse- u. Schinkenstreifen,
Dressing extra
Porreesalat

Diverses :

pikante Gurkentaler mit Käsecrème
Käseplatte mit Weintraube und fruchtig-süßer Ananas
Brotkorb und Butterteller

Dessert :

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanille-Stracciatella-Crème
(ab 30 Personen auch ½ Vanille-Stracciatella-Crème , ½ Rote Grütze möglich)

Preis pro Person : € 24,90

Alte Scheune

Kalt, warmes Buffet V

Warme Gerichte :

Putenschnitzel in Champignonrahmsauce
mit Käse gratiniert, dazu Butterreis

Fischgerichte, kalt :

Graved Lachs , Stremellachs

zarte Forellenfilets

Matjesfiletröllchen mit roter Zwiebelkonfitüre gefüllt

Fleischgerichte, kalt :

Schweinemedallions

Schinken-Pumpernickel-Taler

Hähnchensticks im Sesam-Mohn-Mantel,
dazu eine süß-saure Sauce

Palmenherzen im Kasslermantel

Salatvariationen :

Hühnerfleischsalat mit Sojasprossen und leichtem Curry-Dressing

Porreesalat

Italienischer Nudelsalat

(Ruccola, Pinienkerne, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Olivenöl)

bunte Salatschüssel natur, mit einem extra Dressing nach Wahl

Diverses :

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Käsehäppchen

Käseplatte mit Weintraube und Ananas

gemischte Brotauswahl (mit Brötchen)

Butterteller

Dessert :

Schwarzwaldquark

Preis pro Person : € 26,40

Alte Scheune

Kalt, warmes Buffet VI

Warme Gerichte :

Burgunder- oder Spießbraten
(ab 30 Pers. auch Burgunder- u. Spießbraten möglich)
dazu Sahnekartoffeln, Rahmsauce und eine kalte Knobi-Sauce

Fischgerichte, kalt :

Graved Lachs und hausgemachter Lachstartar mit Sahnemeerrettich
milder Räucheraal
Stremellachs
frische Nordseekrabben natur, dazu eine Cocktailsauce
Sherrymatjes

Fleischgerichte, kalt :

Roastbeef, kalt mit Sauce Remoulade
Orangen-Muffins mit Putenbrust und Cranberry-Sauce
Schinkenröllchen mit Waldorfsalat gefüllt

Salatvariationen :

Geflügelsalat "Florida"
frisches Salatbuffet mit Cocktail- und Senfdressing

Diverses :

mit Ruccola gefüllter Mozzarella im Serrano-Schinkenmantel
pikante Gurkentaler
Käseplatte mit Weintraube und Ananas
Gemischter Brotkorb (Schwarzbrot, kleine Partybrötchen)
Butter und Kräuterbutter

Dessert :

Obstsalat mit Zitronenrahm und / oder
Maracuja-Mango-Joghurt Crème

Preis pro Person : € 31,20

Alte Scheune

Kalt, warmes Buffet VII

Warme Gerichte :

Schweinemedallions mit Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten und frischen Champignons
in einer leichten Weißweinsauce
dazu hausgemachte Spätzle

Fischgerichte, kalt :

Räucherlachs-Pikelets
Graved Lachs mit Dijon-Senf-Sauce
Räucheraal
Shrimpscocktail

Fleischgerichte, kalt :

Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt
mit Aprikose gefüllte Putenbrustrolade an Joghurt-Dip
Rehrücken mit Preiselbeeren und Cumberlandsauce

Salatvariationen :

Rotkrautsalat mit Orangenfilets
Geflügelsalat „Florida“
bunte Salatschüssel natur, mit zwei Dressings Ihrer Wahl extra

Diverses :

pikante Gurkenschiffchen
Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum
Käseauswahl vom Brett mit frischem Obst
Brotauswahl, Laugengebäck und Butterteller

Dessert :

Bayrisch Crème an Fruchtmark
und / oder Baileys-Crème

Preis pro Person : € 33,00

Alte Scheune

Kalt, warmes Buffet VIII

Warme Gerichte :

Räucheraalsuppe nach Art des Hauses
oder Seite Lachs im Ganzen in Folie gedünstet in einer Kräuter-Crème-Fraîche,
dazu Kräuterkartoffeln

Fischgerichte, kalt :

Galantine vom Räucherlachs
Gefüllte Seezungenröllchen
Garnelen mit Knoblauchsauce

Fleischgerichte, kalt :

glasierter Jungschweinrücken (Remouladensauce)
Rehnüßchen mit Preiselbeersahne
Entenbrust, rosa gebraten mit
Sauce Cumberland

Salatvariationen :

Waldorfsalat
frische Salate der Saison mit 2 Dressings Ihrer Wahl

Diverses :

gefüllte Eier
Mozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum
Käseplatte mit Weintraube und Ananas
Buttertraube
Partybrötchen, gemischtes Meterbrot und Holsteiner Stange

Dessert :

Mousse au chocolat an Fruchtmark
(ab 30 Personen auch ½ Mousse und ½ mit Obstsalat möglich)

Preis pro Person : € 35,00 (Aalsuppe)
Preis pro Person : € 38,60 (Seite Lachs)

Stand : Januar 2020

Die aufgeführten Preise sind gültig bis einschließlich 31. Januar 2021
(Änderungen vorbehalten)