

# 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.

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 : € 21,00**  
(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 : € 21,90**

(Dessertvorschlag : Sahliges Schokoladenflammeri mit Vanillesauce, Aufpreis € 3,80)

# 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 : € 24,00**

# 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 : € 26,00**

# 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 : € 27,70**

# 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 : € 32,70**

# 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 : € 34,60**



# 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 : € 36,70 (Aalsuppe)**  
**Preis pro Person : € 40,50 (Seite Lachs)**

Stand : Januar 2021

Die aufgeführten Preise sind gültig bis einschließlich 31. Januar 2022  
(Änderungen vorbehalten)