

# 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](mailto:eibe.von.holten@t-online.de))

Internet-Adresse: [www.alte-scheune.net](http://www.alte-scheune.net)

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Party-Service. Ob Sie eine Familien- oder Hochzeitsfeier, ein Jubiläum, ein größeres Catering mit Service vor Ort oder einfach eine Party ausrichten, wir stehen Ihnen gerne zur Seite und möchten Sie hinsichtlich des Essenarrangements entscheidend entlasten.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Auswahl aus unserem reichhaltigen Party-Service-Programm. Wir hoffen, dass auch das passende Gericht für Ihren Geschmack dabei ist. Aber selbst Ihre ganz speziellen Vorstellungen in Bezug auf das Essen sollten für unseren Küchenmeister und sein Team kein Problem darstellen.

Die nachstehenden Gerichte (ab 15 Pers.) sind Vorschläge. Beilagen, Salate etc. können durchaus nach Ihren Vorstellungen abgeändert werden. Wir beraten Sie gerne und sind stets bemüht, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Kalte bzw. kalt/warme Buffets und Fingerfood sowie Canapés liefern wir ab 20 Personen. Diverse Vorschläge haben wir für Sie in einem separaten Prospekt zusammengestellt. Ebenfalls können wir Ihnen verschiedene „Themen-Buffets“ anbieten. Sprechen Sie mit uns darüber, gerne schicken wir Ihnen die Unterlagen mit den Vorschlägen zu !

### Ihr Vorteil:

Wir verarbeiten nur erstklassige Fleisch- und Fischarten aus der Region und auch unser Gemüsehändler bezieht seine ausgewählte Ware täglich vom Großmarkt. So werden unsere Speisen immer frisch für Sie zubereitet.

*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.*

Ebenfalls können wir Ihnen Geschirr, Sekt- und Weingläser etc. mit anbieten. Die Preise des Geschirrverleihs und die eventuell anfallende Reinigung finden Sie in diesem Prospekt auf Seite Nr. 19.

Für die Auslieferung unserer Speisen außerhalb der Ortschaft Neuenwalde berechnen wir je nach Entfernung und Auftragsvolumen Anlieferungsgebühren.

Wir bitten um Rückgabe der Thermobehälter, Cafing Dishes sowie des Geschirrs am nächsten Tag bis 10.00 Uhr, wenn nichts anderes vereinbart wurde.

## Unser Saalbetrieb „Alte Scheune“:

Im Jahr 2009 feierten wir das 10 jährige Betriebsjubiläum. Dieses Ereignis nutzten wir, unseren Umbau mit einzuweihen und unseren Wintergarten vorzustellen. Seit November 2015 erstrahlt unser Saal in neuem Glanz und ist noch edler geworden. Die Wände wurden in einem „amber“-Ton gestrichen und die Gardinen dementsprechend darauf abgestimmt. Der Teppichboden ist in einem anthrazit-Ton gehalten. Fotos hierzu finden Sie auf unserer Internet-Seite „www.alte-scheune.net“

Wir betreiben die „Alte Scheune“ jetzt seit 20 Jahren. Nach wie vor sind wir bestrebt, unseren Gästen den bestmöglichen Service und Komfort bieten zu können. Aus diesem Grunde haben wir auch in eine Klimaanlage investiert. So ist es mittlerweile – auch bei den Temperaturen im Hochsommer jederzeit möglich, in unseren Räumen für eine angenehme Raumtemperatur zu sorgen.

Nach wie vor werden wir an dem Ambiente und der gemütlichen Atmosphäre festhalten. Unser stilvoll und modern eingerichteter Saal ist – je nach Veranstaltung - für ca. 100 bis 150 Personen ausgelegt. Er ist ebenfalls durch entsprechend schallisolierte Trennwände teilbar in einen mittleren Raum für ca. 50 / 60 Pers. oder für Ihre kleine Familienfeier nutzen Sie die kleine Diele, ein Raum für max. 40 Personen. Auch unser Wintergarten kann für eine kleine gemütliche Feierlichkeit bis zu 20/24 Pers. genutzt werden. Bei schönem Wetter können Sie auch unserem Sommergarten nutzen, z.B. für Empfänge.

Wir öffnen die „Alte Scheune“ für Ihre Festlichkeit ab 20 Personen nach vorheriger Terminabsprache. Die einzelnen Details, wie z. B. Menüfolge, Dekoration, Ablaufplanung etc. legen wir gerne mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch fest. Damit wir uns dann genügend Zeit für Sie nehmen können, ist eine Terminabsprache von Vorteil. Bitte beachten Sie, dass aus allergischen und hygienischen Gründen keine „Hunde“ mit in die „Alte Scheune“ gebracht werden können.

## Neuigkeiten aus der „Alte Scheune“:

### 20 Jahre „Alte Scheune,

*2019 haben wir im September unser 20jähriges Bestehen mit einem Tag der offenen Tür gefeiert. Zu diesem Anlaß kamen € 1.500,00 an Spenden zusammen, die wir dem Hospiz in Geestland zukommen lassen konnten ☺*

### Veranstaltungs-Tipps „Alte Scheune“:

Gerne senden wir Ihnen unsere aktuellen Veranstaltungshinweise zu. Bitte rufen Sie uns einfach an oder schicken eine Mail.

### Geschäftszeiten :

Unser Betrieb ist montags geschlossen. Unser Büro ist nach wie vor für Sie montags/dienstags/mittwochs von 08.30 Uhr bis 13.00 Uhr telefonisch zu erreichen. Donnerstag und freitags von 08.30 – 13.00 Uhr und 15.00 Uhr – 18.00 Uhr. Gerne können Sie uns auch eine Nachricht auf den Anrufbeantworter sprechen und wir rufen Sie dann zurück. Sonntag abends sowie Montag und Dienstag nachmittags ist die „Alte Scheune“ außerhalb der Saisonzeiten (April / Mai / Dezember) geschlossen. Ebenfalls liefern wir am 24., 25. und 26.12.2022 sowie am 01.01.2023 kein Essen aus.

*Falls Sie noch Tipps, Anmerkungen oder sogar Verbesserungsvorschläge haben, zögern sie nicht, uns anzurufen. Nur so können eventuelle Fehlerquellen erkannt und verbessert werden.*

### Unsere Kunden in allen Bereichen zufriedenzustellen, ist unser Ziel.

Erst wenn Sie zufrieden sind, können auch wir zufrieden sein. Unser Bestreben ist es nach wie vor, Ihnen höchste Qualität, fachliche Beratung und guten Service anzubieten.

Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr

*Eibe von Holten*

und *Mitarbeiter*

## I. Leckere Suppen aus dem großen Topf (ab 10 ltr.):

- |     |   |                   |
|-----|---|-------------------|
| 1.  | Hühnersuppe mit Einlage<br>(Hühnerfleisch, Eierstich, Fleischklößchen, Spargel und Reis)<br>( 1,6,7,12,13)                                  | EUR 11,80 / ltr.  |
| 2.  | Hochzeitsuppe<br>(Fleischklößchen, Eierstich, Blumenkohl, Reis)<br>Rindfleisch wird in Scheiben extra gereicht<br>( 1,6,7,12,13)            | EUR 15,00 / Pers. |
| 3.  | Rindfleischsuppe mit Einlage<br>(Rindfleisch in Würfel, Fleischklößchen, Eierstich, Gemüse und Nudeln)<br>( 1,6,7,12,13)                    | EUR 11,80 / ltr.  |
| 4.  | Herzhafte Gulaschsuppe<br>(reines Rindfleisch mit Paprika und Pilzen)<br>(auch alternativ mit Schweinefleisch lieferbar<br>( 1,5,6,12,14)   | EUR 10,50 / ltr.  |
| 5.  | Deftige Erbsensuppe<br>(Fleischwurst, Bauch, Kasslerbauch, geräucherter Speck, Gemüse)<br>( 1,5,6,7,13,14)                                  | EUR 8,00 / ltr.   |
| 6.  | Chili con Carne<br>(reines Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprikastreifen)<br>( 1,5,6,7,12,13,14)   | EUR 10,80 / ltr.  |
| 7.  | Lauch-Hack-Käsesuppe<br>( 1,5,7,13,14)  | EUR 12,60 / ltr.  |
| 8.  | Gyrossuppe<br>(gewürfeltes Gyrosfleisch, Mais, Paprika, Zwiebeln, Sahne, etc.)<br>(1,5,6,12,13,14)  | EUR 12,40 / ltr.  |
| 9.  | Indische Currycrèmesuppe<br>(Hühnerfleisch, Bambus, Porree, Sprossen, wahlweise mit Früchten)<br>( 1,,3,4,6,7,12,13,14)                     | EUR 10,50 / ltr.  |
| 10. | Spargelcrèmesuppe mit Einlage<br>(als Einlage : Spargelstückchen, Fleischklößchen)<br>( 1,4,5,6,7,12,13)                                    | EUR 10,50 / ltr.  |
| 11. | a) herz hafte Kartoffelcrèmesuppe<br>(Kartoffeln, Bockwursttaler, buntes Gemüse)<br>(1,4,6,7,12,13,14)                                      | EUR 9,50 / ltr.   |
|     | b) herz hafte Kartoffelcrèmesuppe mit Räucherlachsstreifen<br>(Kartoffeln, buntes Gemüse, Räucherlachsstreifen extra)<br>(1,4,6,7,9, 13,14) | EUR 10,50 / ltr.  |

(Pos. 1, 2 und 3 sind auch Wunsch mit Rosinen und Hedwigs lieferbar)

(Pos. 4, 6, 7 und 8 können mit einer Brotauswahl oder frischen Brötchen geliefert werden)

*Eine Auswahl an Crèmesuppen bzw. klaren Suppen finden Sie  
auf Seite Nr. 14,  
unter Pkt. VII, Nr. 1.), Portionssuppen*



## II. Bratenauswahl:

1. Gemischter Braten (Rind, Schwein, Kassler)  
(wahlweise auch mit Pute möglich – Aufpreis EUR 1,50)  
dazu Bratensauce, Gemüseplatte, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln  
(1,6,7,12, 13,14) EUR 19,00
  
2. Zarte Putensteaks (220 gr. pro Person)  
mit einer Geflügelsauce, Kaisergemüse, Sauce Hollandaise, bunten Salatplatten  
(Karotten-, Gurken-, Tomaten-, Bohnensalat) und Salzkartoffeln  
(1,5,6,7,12,13,14) EUR 18,50
  
3. Zarte Rinderroulade (1 Stck./Pers.)  
(1 Roulade - 250 gr. Rohgewicht - extra € 5,50)  
mit Bratensauce, Rotkohl, Gemüseplatte und Salzkartoffeln  
(1,5,6,7,12,13,14) EUR 17,00
  
4. Gefüllte Schweinerouladen (2Stck./Pers.) mit einer Zwiebel-Gemüse-Füllung,  
dazu eine Bratensauce, Salatplatten, Salz- oder Macaire-Kartoffeln  
(1,5,6,7,12,13,14) EUR 15,50
  
5. Geschmorter Rinderbraten "Madagaskar"  
mit Pfefferrahmsauce, Gemüseplatte, Sauce Hollandaise,  
bunter Salatschüssel und Salzkartoffeln  
(1,5,6,7,12,13,14) EUR 19,80
  
6. Sauerbraten  
mit einer süß-sauren Bratensauce, dazu Rotkohl, Backpflaumen/Mischobst,  
Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße  
(1,5,6,7,12,13,14) EUR 18,50
  
7. Roastbeef im Ganzen gebraten  
dazu Bratensauce, Champignons, Broccoliröschen in Mandelbutter,  
und Macaire-Kartoffeln  
(1,3,5,6,7,12,13,14) EUR 25,50
  
8. Tafelspitz gekocht,  
mit Meerrettichsauce, gedünstetem Wirsing  
und Bouillonkartoffeln  
(1,6,7,12,13,14) EUR 17,90
  
9. Zwiebel-, Kräuter-, Burgunder oder Spießbraten
  - a) mit Bratensauce, Salatteller, Kräuter-Crème-Fraîche,  
und Bratkartoffeln EUR 16,50
  - b) mit Bratensauce, Gemüseplatte, Hollandaise, Salatteller, Salzkartoffeln  
mit Bratensauce, Gemüseplatte, Hollandaise, Salatteller, Sahnekartoffeln  
(1,5,6,7,12,13,14) EUR 17,50  
EUR 18,00

11. Jägerschnitzel  
2 Schnitzel vom Schweinerücken geschnitten mit Champignonrahmsauce,  
dazu bunter Salat und Bratkartoffeln EUR 14,70  
(Schnitzel extra – 2 Stck. - extra € 5,20)  
mit Salatplatte anstatt buntem Salat EUR 16,70  
mit Gemüseplatte extra EUR 18,50  
(1,6,7,12,13,14)
12. Zigeunerschnitzel  
2 Schnitzel vom Schweinerücken geschnitten mit Paprika-Mais-Zwiebelsauce,  
dazu bunter Salat und Butterreis EUR 14,70  
(Schnitzel extra – 2 Stck. - extra € 5,20)  
mit Salatplatte EUR 16,70  
(1,6,7,12,13,14)
13. Schweineschnitzel „Italia“  
2 Schnitzel vom Schweinerücken geschnitten in der Tomaten-Parmesan-Panierung  
dazu eine Tomaten-Sauce, bunter Salat natur, Balsamico-Dressing extra  
und Penne EUR 15,20  
(Schnitzel extra – 2 Stck. - extra € 5,40)  
mit italienischem Gemüse anstatt buntem Salat EUR 17,50  
mit italienischem Gemüse und buntem Salat EUR 18,90  
(1,6,7,12,13,14)
14. Cordon bleu (1 Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt)  
dazu Rahmsauce, Salatteller und Kroketten EUR 17,40  
(1,6,7,12,13,14)
15. Sahneschnitzel  
3 kleine Schweineschnitzel in einer Käse-Sahnesauce mit Lauch und Paprikastreifen  
dazu Broccoli und Buttereis EUR 16,70  
(1,6,7,12,13,14)
16. „Pizza Schnitzel“  
Hähnchenbrustfilet mit gekochtem Schinken, Champignons, Lauchzwiebeln, Zucchini  
und italienischer Kräutern in einer cremigen Tomatensauce, alles mit Käse gratiniert  
dazu reichen wir frische Salate, Tagliatelle oder Kräuterkartoffeln EUR 16,70  
(auf Wunsch auch mit Mais lieferbar)  
(1,6,7,12,13,14)
17. Putenschnitzel ”Bombay”  
2 Putenschnitzel, dazu eine leichte Curry-Fruchtsauce,  
Chinakohlsalat mit Sahnfruchtdressing und Reis EUR 15,20  
(1,6,7,12,13,14)
18. Putenschnitzel “à la orange“  
Putenschnitzel mit Orangenmascarpone, dazu grüne Bohnen / Speckbohnen  
und kleine gebratene Pellkartoffeln mit Rosmarin EUR 16,50  
(1,6,7,12,13,14)

19. Hähnchenfilet mit Frühlingszwiebeln, getr. Tomaten und frischen Champignons  
dazu frischer Salat, natur, 1 Dressing zur Auswahl  
Spätzle oder Kräuterkartoffeln EUR 17,00  
mit Schweinefilet EUR 19,00  
(1,5,6,7,12,13,14)
20. Zartes Hähnchenbrustfilet  
dazu eine leichte Geflügelsauce, Kaisergemüse, Sauce Hollandaise  
Reis oder Salzkartoffeln EUR 16,50  
(1,5,6,7,12,13,14)
21. Zarte Hähnchenbrustfilets  
in einer Rahmsauce mit Balsamessig, Schalotten, Thymian und Knoblauch  
abgeschmeckt, dazu frische Blattsalate und Reis EUR 16,50  
(1,5,6,7,12,13,14)
22. Zarte Hähnchenbrustfilets  
mit italienischem Gemüse dazu Tomatensauce,  
und Rosmarinkartoffeln EUR 16,50  
(1,5,6,7,12,13,14)
23. LASAGNE – italienisches Nudelgericht mit reinem Schweinefleisch  
dazu hausgemachte Salate (Karotte, Krautsalat, Gurkensalat) EUR 11,70  
(1,5,6,7,12,13,14)
24. gebackener Schinken :  
(1,4,5,6,7,12,13,14)
- a) mit Sauerkraut, Krautsalat, bunter Salatschüssel, Knoblauchsauce,  
Bratkartoffeln EUR 15,00  
Sahnekartoffeln EUR 15,20
- b) mit Krautsalat, bunter Salatschüssel, Knoblauchsauce,  
Brotauswahl, Bratkartoffeln EUR 14,70  
Brotauswahl, Sahnekartoffeln EUR 15,00
- c) mit Sauerkraut, Bratensauce, Kräuter-Crème-Fraîche  
Sahnekartoffeln EUR 14,00
- d) mit Krautsalat, bunter Salatschüssel, Kräuterquark,  
Folienkartoffeln und Brotauswahl EUR 15,20
- e) mit Krautsalat, Knoblauchsauce und Brotauswahl EUR 12,00
- (auf Wunsch auch mit Sahnekrautsalat oder Kartoffelsalat lieferbar)*
25. Deftige Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte,  
Bratensauce, leckerem Sauerkraut und herzhaften Bratkartoffeln EUR 13,50  
(1,4,5,6,7,12,13,14)
25. Kasslernackenbraten  
dazu Bratensauce, Ananassauerkraut,  
Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln EUR 12,60  
(1,4,5,6,7,12,13,14)



### III. Gerichte aus der Pfanne:

1. Schweinegeschnetzeltes  
in Champignonsrahmsauce, bunte Salatschüssel  
dazu Reis EUR 14,50  
oder hausgemachte Spätzle EUR 18,20  
(Aufpreis für Salatplatten anstelle Salatschüssel € 1,50)  
(1,5,6,7,12,13,14)
  
2. "Jägerpfanne"  
(geschnetzeltes Schweinefleisch mit Champignons, Erbsen, Porree und  
Zwiebeln in Rahmsauce) dazu Salatplatten mit Salaten der Saison  
und Bratkartoffeln EUR 15,20  
(1,5,6,7,12,13,14)
  
3. Pfeffergeschnetzeltes vom Rind  
in einer Pfefferrahmsauce, dazu bunter Salat  
Bratkartoffeln und Brotkorb EUR 16,30  
(1,5,6,7,12,13,14)
  
4. Zwiebelfleisch  
a) dazu Kräuter-Crème-Fraîche, Krautsalat, Baguette und Bratkartoffeln EUR 14,70  
b) mit Kräuter-Crème-Fraîche, Krautsalat, Baguette EUR 13,40  
(1,5,6,7,12,13,14)
  
5. Schaschlikpfanne  
Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika und Bacon in einer Schaschliksauce  
dazu Chinakohlsalat , Reis und Baguette EUR 14,50  
mit Kräuterkartoffeln und Baguette EUR 17,00  
(1,5,6,7,12,13,14)
  
6. Saftiges Rindergulasch mit Champignons,  
dazu Rotkohl, Wachsbohnsalat, Salzkartoffeln oder Nudeln EUR 16,00  
(1,5,6,7,12,13,14)
  
7. Gyrospfanne  
mit Knoblauchsauce,  
(1,5,6,7,12,13,14)
  - a) dazu Krautsalat, Baguette / Pers. EUR 12,00
  - b) dazu Krautsalat, Reis und Baguette EUR 13,40
  - c) dazu Krautsalat, Bratkartoffeln und Baguette EUR 14,70
  - d) dazu Krautsalat, Sahnekartoffeln und Baguette EUR 15,10

8. Hähnchen-Gyrospfanne  
geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet, dazu Kräuter-Crème-Fraîche,  
hausgemachter Karotten-Weißkohl-Salat „Farmer Art“ und Reis  
(1,4,6,7,12,13,14) EUR 17,00
9. Chinapfanne "Peking"  
(geschnetzeltes Schweinefleisch mit Sojakeimlingen, Bambussprossen, Chinagemüse),  
dazu Kräuter-Crème-Fraîche, bunten Salat natur mit einem extra Dressing Ihrer Wahl,  
Reis und Brotauswahl  
(1,4,6,7,12,13,14) EUR 14,50
10. Puten-Curry-Pfanne  
geschnetzeltes Putenfleisch mit Cocktailfrüchten,  
Kokosflocken, dazu gemischten Salat und Butterreis  
(1,4,6,7,12,13,14) EUR 15,50
11. Buntes Putengeschnetzeltes  
Putenfleisch mit Paprika, Champignons und Porree in Rahmsauce,  
dazu Chinakohlsalat, Reis  
oder Salzkartoffeln  
(1,4,5,6,7,12,13,14) EUR 15,50  
EUR 15,80

*Eine kleine Auswahl an Fisch- und Wildgerichten finden Sie  
im Prospekt auf den Seiten Nr. 10 und Nr. 12.  
Weitere Gerichte bitte auf Anfrage !*



## IV. Hauptgerichte

I.

Zarte Schweinemedallions  
in einer Champignonrahmsauce  
dazu Broccoliröschen in Mandelbutter  
Gnocchi  
(1,3,4,5,6,7,12,13,14)

EUR 21,00 / Person

II.

Rinderschmorsteak mit Esterhazy (Gemüwestreifen)  
dazu Bohnen und Röstkartoffeln  
(1,4,5,6,7,12,13,14)

EUR 22,00 / Person

III.

Saltimbocca vom Schweinerücken  
mit Parmaschinken gefüllt,  
in einer Salbeisauce  
frischen Salate / Salatplatten und Spaghetti  
(1,4,5,6,7,12,13,14)

EUR 17,50 / Person

IV.

”Dreierlei”  
3 verschiedene Steaks (Rind, Schwein, Pute)  
mit glasierten Champignons und Zwiebeln,  
Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce  
gemischtem Salat und Bratkartoffeln  
(Aufpreis für ½ Gemüse und ½ Salat = € 2,50 – außer Spargel und Broccoli)  
(1,4,5,6,7,12,13,14)

EUR 22,00 / Person

VI.

”Schlemmerpfanne”  
Schweineschnitzel in Sahnesauce,  
mit gekochtem Schinken und Champignons,  
das ganze mit Käse überbacken  
dazu Salatauswahl und deftige Bratkartoffeln  
(Aufpreis für ½ Gemüse und ½ Salat = € 2,50 – außer Spargel und Broccoli)  
(1,4,5,6,7,12,13,14)

EUR 15,60 / Person

VII.

Zarte Lammkeule  
an einer Rosmarinsauce  
dazu Grilltomate, Speckbohnen sowie  
Sahnekartoffeln oder Macaire-Kartoffeln  
(1,4,5,6,7,12,13,14)

EUR ca. 18,40 / Person (je nach Marktlage)

VIII.

Zarte Entenbrust  
auf Orangensauce dazu gibt es Rosenkohlröschen oder Rotkohl  
und Salzkartoffeln  
(1,4,5,6,7,12,13,14)

ca. EUR 20,50 / Pers

VIII.

Gedünstete Lachsschnitte  
wahlweise in einer leichten Weißwein- oder Kräuterrahmsauce  
dazu Butterbohnen und Basmati Reis oder Kräuterkartoffeln  
(1,4,5,6,7,9,12,13,14)

ca. EUR 18,50 / Person – je nach Marktlage

X.

Schollenfilet  
in Eihülle gebraten mit Speck-Zwiebelwürfel,  
dazu reichen wir eine feine Buttersauce und Sauce Hollandaise  
sowie angemachte Salate (Karotte, Gurke, Tomate, Bohne – je nach Saison) und Salzkartoffeln  
(1,4,6,7,9,12,13,14)

ca. EUR 17,50 / Pers.  
(je nach Marktlage)

XI.

Limandesfilet in Eihülle gebraten,  
dazu eine leichte Kräuterrahmsauce oder Zitronen-Buttersauce,  
als Gemüse Broccoli und Karotten, Sauce Hollandaise sowie Salzkartoffeln  
(Aufpreis für Krabben - ca. 30 gr. / Portion) je nach Marktlage  
(1,4,6,7,9,12,13,14)

ca. EUR 23,00 / Pers.  
(je nach Marktlage)

XII.

„Vegetarischer Gemüseauflauf“  
Verschiedene Gemüsesorten und Kartoffelstückchen  
mit Käse gratiniert  
(1,4,6,7,12,13,14)

EUR 11,90 / Pers

*Diese Hauptgerichte können auf Wunsch durch Vorsuppe oder Dessert abgerundet werden, siehe Seite Nr. 15 bzw. Seite Nr. 18.*

*Weitere Fischgerichte auf Anfrage !*

## V. Menüvorschläge

I.

Spargelcrèmesuppe

Zarte Putenbrust  
an einer Rahmsauce, dazu Gemüse der Saison  
und Salzkartoffeln

Vanille-Stracciatella-Crème  
(1,4,5,6,7,12,13,14)

EUR 24,50 / Person

II.

Hühnerkraftbrühe mit Einlage

Gemischter Braten  
(Rind, Schwein, Kassler)  
Bratensauce, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise  
(Champignons, Pariser Karotten, Blumenkohl, Speckbohnen)  
gemischter Salatteller und Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce  
(1,4,5,6,7,12,13,14)

EUR 24,50 / Person  
(Aufpreis für Hähnchen oder Pute = € 2,50)

III.

Lauchcrèmesuppe (mit Lauchstreifen)

Rinderschmorsteaks  
mit Esterhazy (Gemüwestreifen), grüne Bohnen  
und Röstkartoffeln

Bayrisch Crème mit frischen Früchten garniert, dazu eine Fruchtsauce  
(1,4,5,6,7,12,13,14)

EUR 27,00 / Person

IV.

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Rinderroulade  
dazu Rotkohl und Gemüseplatte  
gemischte Salatplatte  
Bratensauce und Salzkartoffeln

Schwarzwaldquark  
(1,3,4,5,6,7,12,13,14)

EUR 24,50 / Person

V.

Broccolicrèmesuppe

Geschmorte Hirschkeule  
in Wachholderrahmsauce  
als Gemüse reichen wir Rosenkohl und Rotkohl  
Williamsbirne mit Preiselbeeren gefüllt,  
dazu Kroketten oder hausgemachte Spätzle

Marmoriertes Mousse au chocolat mit Vanillesauce  
(1,3,4,5,6,7,12,13,14)

EUR ca. 27,50 / Person (ab 15 Pers)  
(je nach Marktlage)

VI.

Champignonscrèmesuppe

Geschmorte Wildschweinkeule  
dazu Rahmsauce, Kaisergemüse, Rotkohl  
gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren,  
Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln

Griesflammeri an Fruchtsauce  
(1,4,5,6,7,12,13,14)

EUR ca. 27,50/ Person (ab 15 Pers.)  
(je nach Marktlage)



## VI. Saisonbedingte Gerichte:

I.

Deftiger Grünkohl  
mit Kassler, Bauchspeck, Kohl- und Pinkelwurst  
Salzkartoffeln  
(ab 20 Pers. auch ½ Salzkartoffeln, ½ Bratkartoffeln möglich)  
(1,4,5,6,7,12,13,14)

(ab 15 Pers.)

EUR 15,00 / Person

II.

*aus alter Tradition :*  
"Speck und Klüten"  
Steckrüben- und Karottenscheiben,  
dazu Kassler, Speck, Kochwurst, Fleischwurst,  
Backobst, eine spezielle Buttersauce, Salzkartoffeln  
sowie hausgemachte Mehlklöße nach Omas Rezept  
(1,4,5,6,7,12,13,14)

(ab 15 Pers.)

EUR 15,00/ Person

III.

Zarte Gänsebrust  
mit glasierten Apfel-Zimt-Spalten,  
dazu reichen wir Rosenkohl, Rotkohl,  
eine leckere Geflügelsauce und Kartoffelklöße  
(1,3,4,5,6,7,12,13,14)

ca. EUR 24,00 – 26,60 / Person  
- je nach Marktlage -

IV.

*"Nordisches Matjesessen"*  
Zarte Matjesfilets mit Zwiebelringen,  
dazu reichen wir eine Speck-Zwiebelstippe,  
Butterbohnen und Salzkartoffeln  
(1,4,6,7,13,14)

ca. EUR 14,70 / Person

V.

Matjesfilets „Hausfrauen Art“,  
dazu reichen wir Pellkartoffeln  
(1,4,6,7,13,14)

ca. EUR 12,00 / Person

VI.

Frischer Spargel (500 gr.), geschält  
mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise,  
dazu geräucherten Landschinken  
und Salzkartoffeln  
(1,3,4,5,6,7,13,14)

( je nach Marktlage)

VII.

Frischer Spargel (500 gr.), geschält  
mit Sauce Hollandaise,  
dazu 1 Schweineschnitzel,  
Salzkartoffeln  
(1,3,4,5,6,7,13,14)

(je nach Marktlage)

VIII.

Frischer Spargel (500 gr.), geschält  
mit Sauce Hollandaise  
dazu reichen wir Schweinemedallions  
und Salzkartoffeln  
(1,3,4,5,6,7,13,14)

(je nach Marktlage)

*Der exakte Preis für diese saisonbedingten Gerichte ist abhängig  
von der jeweiligen Marktlage !*

## VII. Diverses : Portionssuppen / Beilagen / Desserts

*Möchten Sie eventuell Ihr Gericht durch eine Vorsuppe oder ein leckeres Dessert ergänzen oder wünschen Sie noch eine zusätzliche Kartoffel- oder Gemüsebeilage? Nachfolgend finden Sie hierfür noch einige Vorschläge :*

### 1.) Portionssuppen :

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1. Tomatensuppe  |                    |
| a) mit Quarknocken und Sahnehaube  | EUR 4,00 / Portion |
| b) mit Käse- und Schinkenwürfel<br>(1,4,5,6,7,12,13,14)                                      | EUR 3,50 / Portion |
| 2. Broccolicrèmesuppe<br>mit Broccoliröschen und Sahnehaube<br>(1,3,4,5,6,7,12,13,14)        | EUR 3,60 / Portion |
| 3. Lauchcrèmesuppe<br>mit Lachsklößchen und Lauchstreifen<br>(1,4,5,6,7,9,12,13,14)          | EUR 5,00/ Portion  |
| 4. Geflügelcrèmesuppe<br>mit Hühnerfleisch und Bandnudeln<br>(1,4,5,6,7,12,13,14)            | EUR 4,00/ Portion  |
| 5. Mulligatawny<br>Indische Currysuppe mit Hühnerfleischstreifen<br>(1,3,4,5,6,7,12,13,14)   | EUR 4,50 / Portion |
| 6. Champignoncrèmesuppe<br>mit Champignons u. Kräutersahne<br>(1,5,6,12,13)                  | EUR 3,60 / Portion |
| 7. Spargelcrèmesuppe<br>mit Spargelstückchen und Sahnehaube<br>(1,5,6,7,12,13,14)            | EUR 4,50 / Portion |
| 8. Klare Hühnerkraftbrühe mit Einlage<br>(1,6,7,13,14)                                       | EUR 4,70 / Portion |
| 9. Hausgemachte Räucheraalsuppe<br>mit Räucheraalstückchen und Gemüsewürfel<br>(1,6,9,12,13) | EUR 7,00 / Portion |
| 10. Krabbensuppe mit Einlage<br>(1,6,7,11,12,13)   | EUR 7,60 / Portion |
| 11. Käsecrèmesuppe<br>mit Gemüsestreifen und Croûtons<br>(1,6,7,12,13)                       | EUR 4,50/ Portion  |
| 12. Kartoffelsuppe<br>mit Räucherlachsstreifen und frischen Kräutern<br>(1,6,13)             | EUR 5,00 / Portion |
| 13. Steckrübencrèmesuppe mit krossen Räucherspeckstreifen<br>(1,6,13)                        | EUR 4,20 / Portion |

2.) Hier haben wir eine Auswahl an Sättigungsbeilagen zusammengestellt, die jederzeit Ihren Wünschen entsprechend ausgetauscht werden können. (teilweise geringer Aufpreis möglich)

Bratkartoffeln  
Salzkartoffeln  
Sahnekartoffeln (13)  
Folienkartoffeln  
Kräuterkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln  
Kroketten (7,12)  
Macaire-Kartoffeln (7,12)  
Rösti (mit Zwiebeln) (7,12)  
Wedges (Kartoffelspalten) ( 7,12)  
hausgemachte Spätzle (7,12)  
Tagliatelle (weiß oder grün) (7,12)  
Nudeln (7,12)  
Reis  
Curryreis  
Ananas-Reis  
Kartoffelklöße (7,12)  
Serviettenknödel (7,12)  
Schupfnudeln (7,12)  
Gnocchi (in Butter geschwenkt oder mit Pesto) (7,12)

3.) Gemüsebeilagen

Erbsen, Erbsen & Wurzeln  
Balkangemüse (Mais, rote Bohnen, Paprika)  
Blumenkohl  
Bohnen / Speckbohnen  
Broccoli  
frische Champignons  
(Kräutersaitlinge und Pfifferlinge auf Anfrage)  
Pariser Karotten  
Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl, Broccoli)  
Mais  
Romanesco  
Rosenkohl  
Rotkohl  
Sauerkraut mit Ananas  
gedünstetes Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln  
Schwarzwurzeln  
Spargel  
Gemüseplatte (4 verschiedene Sorten , ausgenommen Broccoli + Spargel)

Saucen zum Gemüse :

Buttersauce, - Sauce Bearnaise, - Sauce Hollandaise, - Käsesauce



4.) Leckere Salate (je 200 gr. / aus eigener Herstellung):

1. Gurkensalat ( nach Marktlage) (7,5)	EUR 2,70
2. Tomatensalat (7,5)	EUR 2,70
3. Bohnensalat (7)	EUR 2,30
4. Karottensalat ( wahlweise auch mit Walnüssen / Aufpreis) (7,5)	EUR 2,70
5. Krautsalat (7,5)	EUR 2,70
6. Krautsalat in Sahnesauce (7,5,13)	EUR 2,70
7. Paprika-Mais-Salat (7,5)	EUR 2,60
8. Porreesalat (7,13)	EUR 2,70
9. Bunter Nudelsalat / (1,3,6,7,12,13,14)	EUR 2,70
10. Tortellini-Salat (7,12,13)	EUR 3,40
11. chinesischer Nudelsalat mit Curry (6,7,12)	EUR 3,40
12. Salatplatten (300 gr. pro Person) ausgarniert und angemacht mit Essig-Öl-Dressing (Karotten-, Gurken-, Tomaten- und Bohnensalat – je nach Saison) (5,7)	EUR 5,00
13. Bunte Salatschüssel (Blattsalate, Tomate, frische Champignons, Parmesan und Balsamico-Dressing) (5,7,13)	EUR 4,00 / Portion
14. vielseitiges Salatbuffet (400 gr. pro Person) 2 Dressings nach Wunsch Cocktail-Dressing (1,7,5), Knoblauch-Dressing (7,13)	EUR 7,50
15. frischer Sommersalat mit Käse- u. Schinkenstreifen (Gurke, Tomate, Karotte, Paprika, Zwiebeln, (7,5,12)	EUR 4,00
16. Chinakohlsalat mit Fruchtdressing (13)	EUR 3,10
17. Kartoffelsalat mit Mayonnaise (3,7,13,14)	EUR 3,40
18. Kartoffel-Speck-Salat (ohne Mayonnaise) (1,5,6,7,12,13,14)	EUR 3,40

*(Diverse andere Salate finden Sie in unserer Liste "kalt, warme Buffets")*

5.) Kalte Dips / Saucen :

1. Kräuterbutter, hausgemacht (100 gr.) (13)	EUR 2,50
2. Knoblauch-Sauce / Kräuter-Crème-Fraîche (100 gr.) (7,13)	EUR 2,50

6.) Dessert 200gr:

1. After Eight Crème (auf Joghurt Basis) mit Kirschen (3,6,7,12,13)	EUR 4,70 / Portion
2. Baileyscrème , dazu eine Schokoladensauce (3,7,12,13)	EUR 5,20 / Portion
3. Bayrisch Crème mit verschiedenen Früchten und Fruchtsauce (7,13)	EUR 5,20 / Portion
4. Cookie-Weintrauben Crème mit Mascarpone + Quark (3,7,8,13)	EUR 5,20 / Portion
5. Früchtequarkspeise (7,13)	EUR 3,70 / Portion
6. Götterspeise, dazu Vanillesauce (12,13)	EUR 2,80 / Portion
7. Griesflammeri an Fruchtmark (7,12,13)	EUR 3,70 / Portion
8. "Himbeertraum" mit frischen Himbeeren garniert (7,13)	EUR 4,70 / Portion
9. Kokosnuß-Crème (3,7,12)	EUR 4,70 / Portion
10. Mango-Joghurt-Mascarpone Crème (7,13)	EUR 4,70 / Portion
11. Mousse au chocolat, marmoriert mit Vanillesauce (3,7,12,13)	EUR 5,50 / Portion
12. Frischer Obstsalat (Früchte / Preis je nach Saison)	EUR 5,90 / Portion
13. Panna Cotta Crème / Mandel Panna Cotta (3,7,12,13)	EUR 4,20 / Portion
14. Rote Grütze mit Vanillesauce (5,6,7,12,13)	EUR 3,80 / Portion
15. Rum-Caramel-Crème Jamaica (mit Krokantsplitter) (3,7,12,13)	EUR 4,20 / Portion
16. Sahniges Schokoladenflammeri mit Vanillesauce (3,7,12,13)	EUR 3,80 / Portion
17. Schwarzwald-Crème (7,13)	EUR 4,20 / Portion
18. Spaghetti-Crème (7,13)	EUR 4,20 / Portion
19. Tiramisu, hausgemacht (7,12,13)	EUR 5,00 / Portion
20. Vanilleeis mit heißen Kirschen (7,12,13)	EUR 4,20 / Portion
21. Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen (saisonbedingt!) (7,12,13)	EUR 4,20 / Portion
22. Vanille-Sahne-Crème mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt) (7,12,13)	EUR 4,70 / Portion
23. Vanille-Stracciatella-Crème (3,7,12,13)	EUR 3,70 / Portion
24. Zitronen-Joghurt-Crème mit Sahnehaube, dazu Fruchtmark (7,13)	EUR 3,70 / Portion

Stand : Januar 2022



Die aufgeführten Preise sind gültig bis einschließlich 31. Januar 2023. Aufgrund der derzeitigen Marktlage behalten wir uns eventuelle Änderungen vor.

## Geschirrverleih, Partyzubehör und mehr ...

Kerstin von Holten

Debstedter Chaussee 7 a, 27607 Lg.-Neuenwalde  
(Tel.-Nr.: 0 47 07 - 5 67 / Fax.-Nr. 0 47 07 - 720 359)



- 
- |      |   |                |
|------|---|----------------|
| I.   | <u>Set "Royale"</u><br>Teller "Mozart" flach, Teller "Mozart" tief,<br>Messer, Gabel, Löffel, Teelöffel | EUR 2,60 / Set |
| II.  | <u>Set "Mozart"</u><br>Teller "Mozart" flach oder tief, (Messer, Gabel, Teelöffel)                      | EUR 1,80 / Set |
| III. | <u>Set "Standard"</u><br>Teller "Mozart" flach, Messer, Gabel   | EUR 1,80 / Set |
| IV.  | <u>Set "Kaffee"</u><br>Kuchenteller, Kaffeetasse komplett, Teelöffel, Kuchengabel                       | EUR 2,00 / Set |

*inkl. Reinigung*

*Ebenfalls können wir die Reinigung der von uns mitgebrachten Thermobehälter,  
Gastro-Bleche, Eimer etc. übernehmen. Der Preis ist abhängig  
von der Menge. (Reinigung Gastro-Bleche, ca. EUR 2,00 / Stck.)*

### **Einzelpreise / Geschirrverleih:**

- |    |  |                  |
|----|--|------------------|
| 1. | jedes Besteckteil (Messer, Gabel, Löffel, Teelöffel) | EUR 0,30 / Stck. |
| 2. | je Teller "Mozart" (flach, tief)                     | EUR 0,32 / Stck. |
| 3. | Glasteller, einfach                                  | EUR 0,25 / Stck. |
| .  | "Cafing Dish" (Buffet Warmhaltebehälter)             | EUR 4,00 / Stck. |
|    | „Cafing-Dishes-Pauschale“- bis 4 Stck.               | EUR 13,00        |
|    | „Cafing-Dishes-Pauschale“- ab 5 Stck. und mehr       | EUR 15,00        |

**Tische, Stühle, Bänke, Stehtische sowie Gläser auf Anfrage !**

## **Die 14 Hauptallergene auf einen Blick**

- 1 Sellerie/-erzeugnisse  
Bleichsellerie, Knollensallerie, Staudensellerie
- 2 Weichtiere/-erzeugnisse  
u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares
- 3 Schalenfrüchte (Nüsse)/erzeugnisse  
u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne
- 4 Sesam/-erzeugnisse  
u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen
- 5 Schwefeldioxid/Sulfite  
E220-E228, u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein
- 6 Soja/-erzeugnisse  
alle Sorten Sojabohnen
- 7 Eier/-erzeugnisse  
alle Eiersorten
- 8 Erdnüsse/-erzeugnisse  
alle Erdnussorten
- 9 Fisch/-erzeugnisse  
alle Fischarten u.a. Anchovis, Kaviar
- 10 Lupine/-erzeugnisse  
u.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat
- 11 Krebstiere/-erzeugnisse  
u.a. Krebs, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer
- 12 Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse  
u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer
- 13 Milch/-erzeugnisse  
einschließlich Laktose, alle Milchprodukte
- 14 Senf/-erzeugnisse  
u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner