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 25 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, Salatzangen 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

Gabelrollmöpse

Matjes mit Zwiebelringen oder Matjessalat

Fleischgerichte, kalt :

gemischte Aufschnittplatte

Mett-Igel

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 : € 26,00
(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-Igel

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 : € 26,50

(Dessertvorschlag : Sahniges Schokoladenflammeri mit Vanillesauce, Aufpreis € 4,00)

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 : € 28,00

Alte Scheune

Kalt, warmes Buffet IV

Warme Gerichte :

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

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 : €30,50

Alte Scheune

Kalt, warmes Buffet V

Warme Gerichte :

Putenschnitzel in Champignonrahmsauce
mit Käse gratiniert, dazu Butterreis

Fischgerichte, kalt :

Graved Lachs , Stremellachs

zarte Forellenfilets

Matjesfileröllchen mit roter Zwiebelkonfitüre gefüllt

Fleischgerichte, kalt :

Schweinemedaillons

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 : € 31,50

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 – Aufpreis möglich !!

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 : € 37,50

Alte Scheune

Kalt, warmes Buffet VII

Warme Gerichte :

Schweinemedaillons 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 Putenbrustroulade 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 : € 39,00

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 : € 41,50 (Aalsuppe)
Preis pro Person : € 47,00 (Seite Lachs)

Stand : Januar 2024
Die aufgeführten Preise sind gültig bis einschließlich 31. Januar 2025
(Änderungen vorbehalten)