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)
Internet-Adresse: 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 25 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 Fischsorten 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“ in diesem Jahr schon seit 25 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“:

25 Jahre „Alte Scheune“

Im September 2024 feiern wir bereits unser 25-jähriges Bestehen mit einem Tag der offenen Tür. Das Jubiläum findet am So., 29. September, ab 11 Uhr statt.

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 bis13.00 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 26.12.2024 sowie am 01.01.2025 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 *(Hühnerfleisch, Eierstich, Fleischklößchen, Spargel und Reis)* (1,6,7,12,13)	EUR 13,00 / ltr.
2.	Hochzeitssuppe *(Fleischklößchen, Eierstich, Blumenkohl, Reis)* *Rindfleisch wird in Scheiben extra gereicht* (1,6,7,12,13)	EUR 16,50 / Pers.
3.	Rindfleischsuppe mit Einlage *(Rindfleisch in Würfel, Fleischklößchen, Eierstich, Gemüse und Nudeln)* (1,6,7,12,13)	EUR 13,00 / ltr.
4.	*Herzhafte* Gulaschsuppe *(reines Rindfleisch mit Paprika und Pilzen)* (auch alternativ mit Schweinefleisch lieferbar (1,5,6,12,14)	EUR 11,80 / ltr.
5.	*Deftige* Erbsensuppe *(Fleischwurst, Bauch, Kasslerbauch, geräucherter Speck, Gemüse)* (1,5,6,7,13,14)	EUR 8,40 / ltr.
6.	Chili con Carne *(reines Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprikastreifen)* (1,5,6,7,12,13,14)	EUR 11,80 / ltr.
7.	Lauch-Hack-Käsesuppe (1,5,7,13,14)	EUR 13,80/ ltr.
8.	Gyrossuppe *(gewürfeltes Gyrosfleisch, Mais, Paprika, Zwiebeln, Sahne, etc.)* (1,5,6,12,13,14)	EUR 13,00 / ltr.
9.	Indische Currycrèmesuppe (Hühnerfleisch, Bambus, Porree, Sprossen, wahlweise mit Früchten) (1,,3,4,6,7,12,13,14)	EUR 12,00 / ltr.
10.	Spargelcrèmesuppe mit Einlage (als Einlage : Spargelstückchen, Fleischklößchen) (1,4,5,6,7,12,13)	EUR 12,50 / ltr.
11.	a) herzhafte Kartoffelcrèmesuppe (Kartoffeln, Bockwursttaler, buntes Gemüse) (1,4,6,7,12,13,14)	EUR 10,50 / ltr.
	b) herzhafte Kartoffelcrèmesuppe mit Räucherlachsstreifen (Kartoffeln, buntes Gemüse, Räucherlachsstreifen extra) (1,4,6,7,9, 13,14)	EUR 11,80 / 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 2,00)
dazu Bratensauce, Gemüseplatte, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln EUR 21,50
(1,6,7,12, 13,14)

2. Zarte Putensteaks (220 gr. pro Person)
mit einer Geflügelsauce, Kaisergemüse, Sauce Hollandaise, bunten Salatplatten
(Karotten-, Gurken-, Tomaten-, Bohnensalat) und Salzkartoffeln EUR 20,00
(1,5,6,7,12,13,14)

3. Zarte Rinderroulade (1 Stck./Pers.)
(1 Roulade - 250 gr. Rohgewicht - extra € 7,50)
mit Bratensauce, Rotkohl, Gemüseplatte und Salzkartoffeln EUR 20,50
(1,5,6,7,12,13,14)

4. Gefüllte Schweinerouladen (2Stck./Pers.) mit einer Zwiebel-Gemüse-Füllung,
dazu eine Bratensauce, Salatplatten, Salz- oder Macaire-Kartoffeln EUR 18,00
(1,5,6,7,12,13,14)

5. Geschmorter Rinderbraten "Madagaskar"
mit Pfefferrahmsauce, Gemüseplatte, Sauce Hollandaise,
bunter Salatschüssel und Salzkartoffeln EUR 22,00
(1,5,6,7,12,13,14)

6. Sauerbraten
mit einer süß-sauren Bratensauce, dazu Rotkohl, Backpflaumen/Mischobst,
Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße EUR 21,50
(1,5,6,7,12,13,14)

7. Roastbeef im Ganzen gebraten
dazu Bratensauce, Champignons, Broccoliröschen in Mandelbutter,
und Macaire-Kartoffeln EUR 28,00
(1,3,5,6,7,12,13,14)

8. Tafelspitz gekocht,
mit Meerrettichsauce, gedünstetem Wirsing
und Bouillonkartoffeln EUR 20,50
(1,6,7,12,13,14)

9. Zwiebel-, Kräuter-, Burgunder oder Spießbraten

a) mit Bratensauce, Salatteller, Kräuter-Crème-Fraîche,
und Bratkartoffeln EUR 18,50

b) mit Bratensauce, Gemüseplatte, Hollandaise, Salatteller, Salzkartoffeln EUR 18,50
mit Bratensauce, Gemüseplatte, Hollandaise, Salatteller, Sahnekartoffeln EUR 20,00
(1,5,6,7,12,13,14)

11. Jägerschnitzel
2 Schnitzel vom Schweinerücken geschnitten mit Champignonrahmsauce,
dazu bunter Salat und Bratkartoffeln EUR 16,50
(Schnitzel extra – 2 Stck. - extra € 6,00)
mit Gemüseplatte extra EUR 20,00
(1,6,7,12,13,14)

12. Schweineschnitzel „ungarische Art“
2 Schnitzel vom Schweinerücken geschnitten mit Paprika-Mais-Zwiebelsauce,
dazu bunter Salat und Butterreis EUR 16,00
(Schnitzel extra – 2 Stck. - extra € 6,50)
(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 17,00
(Schnitzel extra – 2 Stck. - extra € 6,50)
mit italienischem Gemüse anstatt buntem Salat EUR 20,00
mit italienischem Gemüse und buntem Salat EUR 22,00
(1,6,7,12,13,14)

14. Cordon bleu (1 Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt)
dazu Rahmsauce, Salatteller und Kräuterkartoffeln EUR 19,00
(1,6,7,12,13,14)

15. Sahneschnitzel
3 kleine Schweineschnitzel in einer Käse-Sahnesauce mit Lauch und Paprikastreifen
dazu Broccoli und Buttereis EUR 18,50
(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 19,00
(auf Wunsch auch mit Mais lieferbar)
(1,6,7,12,13,14)

17. Putenschnitzel ”Bombay”
2 Putenschnitzel, dazu eine leichte Curry-Fruchtsauce,
Chinakohlsalat mit Sahnefruchtdressing und Reis EUR 17,00
(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 18,00
(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 19,00

mit Schweinefilet EUR 20,50
(1,5,6,7,12,13,14)

20. Zartes Hähnchenbrustfilet
dazu eine leichte Geflügelsauce, Kaisergemüse, Sauce Hollandaise
Reis oder Salzkartoffeln EUR 18,00
(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 18,00
(1,5,6,7,12,13,14)

22. Zarte Hähnchenbrustfilets
mit italienischem Gemüse dazu Tomatensauce,
und Rosmarinkartoffeln EUR 19,00
(1,5,6,7,12,13,14)

23. LASAGNE – italienisches Nudelgericht mit reinem Schweinefleisch
dazu hausgemachte Salate (Karotte, Krautsalat, Gurkensalat) EUR 12,50
(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 16,50
Sahnekartoffeln EUR 16,70

b) mit Krautsalat, bunter Salatschüssel, Knoblauchsauce,
Brotauswahl, Bratkartoffeln EUR 16,20
Brotauswahl, Sahnekartoffeln EUR 16,50

c) mit Sauerkraut, Bratensauce, Kräuter-Crème-Fraîche
Sahnekartoffeln EUR 15,50

d) mit Krautsalat, Knoblauchsauce und Brotauswahl EUR 13,50

(auf Wunsch auch mit Sahnekrautsalat oder Kartoffelsalat lieferbar)

25. Deftige Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte,
Bratensauce, leckerem Sauerkraut und herzhaften Bratkartoffeln EUR 15,50
(1,4,5,6,7,12,13,14)

25. Kasslernackenbraten
dazu Bratensauce, Ananassauerkraut,
Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln EUR 14,00
(1,4,5,6,7,12,13,14)

. . . ☺.

III. Gerichte aus der Pfanne:

1. Schweinegeschnetzeltes
in Champignonsrahmsauce, bunte Salatschüssel
dazu Reis EUR 16,50
oder hausgemachte Spätzle EUR 18,50
(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 16,50
(1,5,6,7,12,13,14)

3. Pfeffergeschnetzeltes vom Rind
in einer Pfefferrahmsauce, dazu bunter Salat
Bratkartoffeln und Brotkorb EUR 18,50
(1,5,6,7,12,13,14)

4. Zwiebelfleisch
a) dazu Kräuter-Crème-Fraîche, Krautsalat, Baguette und Bratkartoffeln EUR 17,00
b) mit Kräuter-Crème-Fraîche, Krautsalat, Baguette EUR 15,00
(1,5,6,7,12,13,14)

5. Schaschlikpfanne
Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika und Bacon in einer Schaschliksauce
dazu Chinakohlsalat , Reis und Baguette EUR 16,00
mit Kräuterkartoffeln und Baguette EUR 18,50
(1,5,6,7,12,13,14)

6. Saftiges Rindergulasch mit Champignons,
dazu Rotkohl, Wachsbohnensalat, Salzkartoffeln oder Nudeln EUR 18,50
(1,5,6,7,12,13,14)

7. Gyrospfanne
mit Knoblauchsauce,
(1,5,6,7,12,13,14)

a) dazu Krautsalat, Baguette / Pers. EUR 14,00
b) dazu Krautsalat, Reis und Baguette EUR 15,00
c) dazu Krautsalat, Bratkartoffeln und Baguette EUR 17,00

8. Hähnchen-Gyrospfanne
geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet, dazu Kräuter-Crème-Fraîche,
hausgemachter Karotten-Weißkohl-Salat „Farmer Art“ und Reis EUR 19,00
(1,4,6,7,12,13,14)

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 EUR 16,00
(1,4,6,7,12,13,14)

10. Puten-Curry-Pfanne
geschnetzeltes Putenfleisch mit Cocktailfrüchten,
Kokosflocken, dazu gemischten Salat und Butterreis EUR 17,00
(1,4,6,7,12,13,14)

11. Buntes Putengeschnetzeltes
Putenfleisch mit Paprika, Champignons und Porree in Rahmsauce,
dazu Chinakohlsalat, Reis EUR 17,00
oder Salzkartoffeln EUR 17,50
(1,4,5,6,7,12,13,14)

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

EUR 22,00 / Person

II.

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

EUR 24,50 / 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 20,00 / Person

IV.

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

EUR 24,50 / 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 18,00 / 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. 21,00 / 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 23,50 / Pers – Preis nach Marktlage

VIIII.

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 23,50 / 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 21,50 / Pers.
(je nach Marktlage)

XI.

Limandesfilet in Eihülle gebraten,
dazu eine leichte Kräuterrahmsauce,
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 27,50 / Pers.
(je nach Marktlage)

XII.

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

EUR 12,50 / 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

Zartes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
an einer Rahmsauce, dazu Gemüse der Saison
und Kräuterkartoffeln

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

EUR 26,50 / 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 27,00 / Person
(Aufpreis für Hähnchen oder Pute = € 2,50)

III.

Lauchcrèmesuppe (mit Lauchstreifen)

Rinderschmorsteaks
mit Esterhazy (Gemüsestreifen), grüne Bohnen
und Röstkartoffeln

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

EUR 30,00 / 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 27,50 / 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. 30,50 / 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. 30,50/ 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 19,50 / 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 19,50/ 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 27,00 – 29,00 / 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 17,00 / Person

V.

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

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

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 3,00
2.	Tomatensalat (7,5)	EUR 3,00
3.	Bohnensalat (7)	EUR 2,50
4.	Karottensalat (wahlweise auch mit Walnüssen / Aufpreis) (7,5)	EUR 3,00
5.	Krautsalat (7,5)	EUR 3,00
6.	Krautsalat in Sahnesauce (7,5,13)	EUR 3,00
7.	Paprika-Mais-Salat (7,5)	EUR 3,00
8.	Porreesalat (7,13)	EUR 3,00
9.	Bunter Nudelsalat / (1,3,6,7,12,13,14)	EUR 3,00
10.	Tortellini-Salat (7,12,13)	EUR 3,90
11.	chinesischer Nudelsalat mit Curry (6,7,12)	EUR 3,90
12.	Salatplatten (300 gr. pro Person) ausgarniert und angemacht mit Essig-Öl-Dressing (Karotten-, Gurken-, Tomaten- und Bohnensalat – je nach Saison) (5,7)	EUR 5,50
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 8,00
15.	frischer Sommersalat mit Käse- u. Schinkenstreifen (Gurke, Tomate, Karotte, Paprika, Zwiebeln, (7,5,12)	EUR 4,00
16.	Chinakohlsalat mit Fruchtdressing (13)	EUR 3,50
17.	Kartoffelsalat mit Mayonnaise (3,7,13,14)	EUR 3,50
18.	Kartoffel-Speck-Salat (ohne Mayonnaise) (1,5,6,7,12,13,14)	EUR 3,50

(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 3,00

6.) Dessert 200gr:

1.	After Eight Crème (auf Joghurt Basis) mit Kirschen (3,6,7,12,13)	EUR 4,50 / 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 4,00 / Portion
6.	Götterspeise, dazu Vanillesauce (12,13)	EUR 3,50 / Portion
7.	Griesflammeri an Fruchtmark (7,12,13)	EUR 4,00 / 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 6,00 / Portion
12.	Frischer Obstsalat (Früchte / Preis je nach Saison)	EUR 6,50 / Portion
13.	Panna Cotta Crème / Mandel Panna Cotta (3,7,12,13)	EUR 4,50 / Portion
14.	Rote Grütze mit Vanillesauce (5,6,7,12,13)	EUR 4,50 / Portion
15.	Rum-Caramel-Crème Jamaica (mit Krokantsplitter) (3,7,12,13)	EUR 4,50 / Portion
16.	Sahniges Schokoladenflammeri mit Vanillesauce (3,7,12,13)	EUR 4,50 / Portion
17.	Schwarzwald-Crème (7,13)	EUR 4,50 / Portion
18.	Spaghetti-Crème (7,13)	EUR 4,50 / Portion
19.	Tiramisu, hausgemacht (7,12,13)	EUR 5,00 / Portion
20.	Vanilleeis mit heißen Kirschen (7,12,13)	EUR 4,50 / Portion
21.	Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen (saisonbedingt!) (7,12,13)	EUR 4,50 / Portion
22.	Vanille-Sahne-Crème mit frischen Erdbeeren *(saisonbedingt)* (7,12,13)	EUR 5,00 / Portion
23.	Vanille-Stracciatella-Crème (3,7,12,13)	EUR 4,00 / Portion
24.	Zitronen-Joghurt-Crème mit Sahnehaube, dazu Fruchtmark (7,13)	EUR 4,00 / Portion

Stand : Januar 2024

Die aufgeführten Preise sind gültig bis einschließlich 31. Januar 2025. Aufgrund der derzeitigen Marktlage behalten wir uns eventuelle Änderungen vor.

Kerstin von Holten

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.	Set "Royale" Teller "Mozart" flach, Teller "Mozart" tief, Messer, Gabel, Löffel, Teelöffel	EUR 4,50 / Set
II.	*Set "Mozart"* Teller "Mozart" flach oder tief, (Messer, Gabel, Teelöffel)	EUR 3,80 / Set
III.	*Set "Standard"* Teller "Mozart" flach, Messer, Gabel	EUR 2,50 / Set
IV.	*Set "Kaffee"* Kuchenteller, Kaffeetasse komplett, Teelöffel, Kuchengabel	EUR 3,80 / 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-Blech, ca. EUR 3,00 / Stck.)

Einzelpreise / Geschirrverleih:

1.	jedes Besteckteil (Messer, Gabel, Löffel, Teelöffel)	EUR 0,30 / Stck.
2.	je Teller "Mozart" (flach, tief)	EUR 0,50 / Stck.
3.	Glasteller, einfach	EUR 0,25 / Stck.
.	"Cafing Dish" (Buffet Warmhaltebehälter)	EUR 5,00 / Stck.
	„Cafing-Dishes-Pauschale"- bis 4 Stck.	EUR 17,50 / Set
	„Cafing-Dishes-Pauschale" – ab 5 Stck. und mehr	EUR 22,50 / Set

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 Erdnusssorten
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