

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)

Canapés :

Delikatessen, appetitlich und liebevoll zubereitet

Für den Sektempfang zu verschiedenen Anlässen z. B. empfehlen wir Ihnen unsere "Canapés-Arrangements", die **ab 30 Pers.** lieferbar sind.

Fingerfood-Arrangements können wir Ihnen gerne separat anbieten. Einige Angebote hierfür finden Sie auf der Seite 4/6, Angebote für belegte Brotplatten und Brötchen auf der Seite 6/6. Änderungen und Ergänzungen sind auch hier jederzeit möglich.

Canapés sind kalte Köstlichkeiten auf kleinen gebutterten Meterbrotscheiben mit Salat belegt, einzeln und nett ausgarniert :

Arrangement Nr. I :

Suppe (1 Tasse pro Pers.)

Cocktailhäppchen, belegt mit

(4 Stck. pro Person)

-

-

-

-

1 Tasse Räucheraalcrèmesuppe

Wildlachs

Rehmedaillons mit Preiselbeersahne

italienische Edelsalami, hauchdünn

Käseauswahl, gemischt

dazu reichen wir

Rapunzelsalat mit Feta, gerösteten Nüssen,
Cranberries, leichte Balsamico Vinaigrette

Obstspieße (saisonbedingt, teilweise schokoliert)

€ 24,00 pro Person

(5,7,9,13)

Arrangement Nr. II:

- | | | |
|------------------------------|---|---------------------------|
| Cocktailhäppchen, belegt mit | - | Lachstartar |
| (5 Stck. pro Person) | - | zarten Schweinemedallions |
| | - | Roastbeef |
| | - | Parmaschinken |
| | - | franz. Camembert |
| in kleinen Gläsern | - | Geflügelsalat |
| extra gereicht | - | Krabbencocktail |
| | | (7,9,11,12,13) |

€ 19,00 pro Person

Arrangement Nr. III:

- | | | |
|------------------------------|---|---|
| Cocktailhäppchen, belegt mit | - | Graved Lachs |
| (6 Stck. pro Person) | - | Räucheraal |
| | - | Krabben (je nach Saison, wahlweise Shrimpscocktail) |
| | - | zarten Schweinemedallions |
| | - | Lachsschinken |
| | - | Käseauswahl |
| | | (7,9,11,12) |

€ 19,00 pro Person

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| auf Wunsch eventuell dazu eine | Broccolicrèmesuppe mit Einlage |
| | € 5,50 / Portion |

Arrangement Nr. IV:

- | | | |
|------------------------------|---|--|
| Cocktailhäppchen, belegt mit | - | saftigen Kasslerscheiben mit Ananascrème |
| (5 Stck. pro Person) | - | würzigem Zwiebelmett |
| | - | Käseauswahl |
| | - | Eischeiben |
| | - | geräucherten Forellenfilets |
| extra gereicht: | - | kleine Frikadellen |
| | - | Käsewürfel |
| | | (7,9,11,12) |

€ 17,00 pro Person

Arrangement Nr. V:

- | | | |
|------------------------------|---|-------------------------------|
| Cocktailhäppchen, belegt mit | - | Forellen- oder Matjesfilets |
| (4 Stck. pro Person) | - | geräucherter Landschinken |
| | - | Eischeiben, Camembert |
| extra gereicht: | - | Antipasti-Spieße |
| | - | Bruschetta |
| | - | 1 Salat im Glas – nach Wahl - |
| | | (7,12,13) |

€ 17,00 pro Person

Arrangement Nr. VI:

Antipasti	- Melonenstreifen im Lachs-Schinken-Mantel
	- mit Ruccola gefüllter Mozzarella mit Serrano-Schinken umwickelt
	- Antipasti - Spieße
	- Bruschetta, Ciabatta – Brot
an Salatvariationen	- italienischer Nudelsalat (im Glas)
Suppe (1 Tasse pro Pers.)	Tomatencrèmesuppe mit Concassée, z. B.
Canapés, belegt mit (3 Stck. pro Person)	- Lachstartar oder Thunfischcrème
	- Schweinemedallions mit italienischen Kräutern
	- Käseauswahl
als Dessert	- Panna-Cotta-Crème an Früchtsauce (1,3,7,9,12,13,14)

€ 29,50 pro Person (ohne Dessert = € 26,50)

eventuell extra gereicht : *Datteln im Speckmantel (warm)*
(oder als Alternative zur Suppe) *Aufpreis, falls zusätzlich, 3 St.= € 3,50*

Arrangement Nr. VII:

Canapés belegt mit (6 St. pro Person)	- Graved Lachs mit Sahnemeerrettich
	- Räucheraal
	- Schweinemedallions
	- Hähnchenbrustfilet mit Currysauce
	- Käseauswahl
extra reichen wir	- gefüllte Eier
	- Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat
	- Käsehäppchen
	- pikante Gurkentaler (7,9,11,13)

€ 25,50 pro Person

Arrangement Nr. VIII:

1 Tasse Suppe	Steckrübencrèmesuppe oder Suppe der Saison dazu Baguette
kalte Fingerfood :	Hähnchen-Wraps mit Nüssen
	- Antipasti-Spieße
	- italienischer Nudelsalat im Glas
	- mit Ruccola gefüllter Mozzarella im Serranoschinken-Mantel
	- Tapas-Spieße
	- Rohkost (Karotte, Paprika, Kohlrabi), (Knobi, Curry, Cocktail)

Preis € 24,00 pro Person

Arrangements, ab 30 Pers. lieferbar oder ab 20 Personen gegen 15% Aufpreis

Arrangement Nr. IX:

Suppe (1 Tasse)

oder

Mulligatawny (indische Geflügelcrèmesuppe mit Hühnerfleisch und Apfelstreifen)
eine Suppe, der Saison angepasst
(5,7,13)

Canapés belegt mit
(5 Stck. pro Pers.)

Räucherlachs, Forellenfilets, Sherrymatjes,
Roastbeef, Hähnchenbrust im Mohn-Sesam-Mantel,
Lachsschinken, Camembert

extra gereicht

- gefüllte Cocktailltomaten mit Feta-Crème
- Garnele im Glas an leichter Knobi-Crème“
- Schweinefiletspieße
- Käse-Frucht-Spieße
- 1 kleiner Salat im Glas – nach Absprache –
(7,8,11,12,13)

€ 32,00 pro Person

Arrangement Nr. X:

- Räucherlachs-Pikelets
- Bruschetta
- Antipasti-Spieße
- geräucherter Schinken mit Melone
- gefüllte Cocktailltomaten mit Feta-Crème
- Pumpernickeltürmchen
- Italienischer Nudelsalat (im Glas)
- Tomate-Mozzarella-Sticks
- Früchtespieße
- Käsehäppchen
(7,8,12,13)

€ 29,00 pro Person

Arrangement Nr. XI:

Currywurstscheiben, dazu Curryketchup
(Baguette extra)

als Fingerfood reichen wir :

- Räucherlachs-Pikelets auf Gourmetlöffel
- Thunfischcrème auf Kracker
- Chinesische Frikadellen (mit Hühnerfleisch)
dazu eine süß-saure Sauce
- Orangen-Muffin mit Putenbrustfilet u.
Cranberrysauce
- Bruschetta, Antipasti-Spieße
- Roastbeefröllchen mit Gemüsejulienne gefüllt
- Obstsalat mit Zitronenrahm, Schokoladenflammeri
(5,7,8,9,13)

Dessert:

€ 32,00/ Preis pro Person

Arrangements, ab 30 Pers. lieferbar oder ab 20 Personen gegen 15% Aufpreis

Arrangement Nr. XII:

Canapés (3 Stck. pro Person)

belegt mit

Lachs, Krabben, Roastbeef, Entenbrust, Käse

als warme Fingerfood gereicht

:

Pflaume im Speckmantel

gefüllte Champignons **oder**

Mandel-Hähnchen-Weintrauben Sticks

(7,8,9,13)

als kalte Fingerfood dazu

:

Schinken-Spargel-Curry-Wraps

-

Blätterteig-Pesto-Stangen

-

Garnelen im Glas, dazu eine leichte Knobi-Crème

-

Schweinefilet-Spieße

-

Forellentartar auf Pumpernickel

-

mit Ruccola gefüllter Mozzarella im

Serrano-Schinken-Mantel

-

frischer Salat, natur mit einem Dressing nach Wahl

(7,11,13)

Dessert im Glas :

-

Mousse au chocolat,

Spaghetti-Crème

-

Fruchtspieße

(3,7,12,13)

€ 35,00/ Preis pro Person

*Gerne stellen wir Ihnen auch ein Fingerfood-Arrangement
nach Ihren Wünschen zusammen.*

Für die Party als Leckerbissen zwischendurch oder zu späterer Stunde empfehlen wir Ihnen :

Arrangement Nr. XIII :

Rustikale Brotplatten :

(ab 20 Pers.)

4 Scheiben Meterbrot pro Person,
mit kalten Köstlichkeiten belegt
(Käse, Hackepeter, Mettwurst, rohem Schinken z.B.)
und auf Partyplatten fertig ausgarniert,
dazu extra angerichtet Käsehäppchen und
kleine Hähnchenfilet-Nuggets

€ 14,00 pro Person

€ 15,50 pro Person mit einer Fischvariante,
z. B. Forellen- oder Matjesfilets

€ 17,00 pro Person mit Lachsvariante

(7,9,11,12,13)

Arrangement Nr. XIV :

½ Brötchen, belegt mit

- Räucherlachs
 - frischem Hackepeter oder gekochtem Schinken
 - Käse oder Camembert
 - Eischeiben
- (7,9,12)

€ 10,00 pro Person

als Komplett-Arrangement mit

- Käsehäppchen
 - gefüllte Eier
 - Geflügelsalat „Florida“ oder Nudelsalat
- (7,12,13)

€ 18,00 pro Person

Einzelpreise

½ belegtes Brötchen / € 2,50 - € 3,50 – je nach Auflage

½ Krabbenbrötchen / ca. € 5,00 – je nach Marktlage

Ebenfalls garnieren wir Ihnen gerne Fisch- oder Käseplatten aus. Die Preise hierfür richten sich je nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie bitte mit uns darüber, wir beraten Sie gerne!

Eibe von Holten

und

Mitarbeiter

Stand : 31. Januar 2026

Die aufgeführten Preise sind gültig bis einschließlich 31. Januar 2027

(Änderungen vorbehalten).

Liebe Kunden, sofern bei Ihnen oder Ihren Gästen eine Nahrungsmittel-Allergie bzw.
Unverträglichkeit z. B. auf Gluten oder Lactose besteht, sprechen Sie uns an.
Gerne beraten wir Sie.