

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 : info@alte-scheune.net)

Website: 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 25 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 30 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“ in diesem Jahr schon seit 26 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. Ebenfalls haben wir unsere Räumlichkeiten mit schalldämmenden Holzpanelen ausgestattet.

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 schallisolierter 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 25 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 feierten wir bereits unser 25-jähriges Bestehen mit einem Tag der offenen Tür. Der Party-Service besteht mittlerweile schon 35 Jahre.

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 26.12.2026 sowie am 01.01.2027 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
<i>(Hühnerfleisch, Eierstich, Fleischklößchen, Spargel und Reis)</i>
(1,6,7,12,13) | EUR 14,00 / ltr. |
| 2. | Hochzeitssuppe
<i>(Fleischklößchen, Eierstich, Blumenkohl, Reis)</i>
<i>Rindfleisch wird in Scheiben extra gereicht</i>
(1,6,7,12,13) | EUR 18,00 / Pers. |
| 3. | Rindfleischsuppe mit Einlage
<i>(Rindfleisch in Würfel, Fleischklößchen, Eierstich, Gemüse und Nudeln)</i>
(1,6,7,12,13) | EUR 14,00 / ltr. |
| 4. | Herzhafte Gulaschsuppe
<i>(reines Rindfleisch mit Paprika und Pilzen)</i>
(auch alternativ mit Schweinefleisch lieferbar)
(1,5,6,12,14) | EUR 13,00 / ltr. |
| 5. | Deftige Erbsensuppe
<i>(Fleischwurst, Bauch, Kasslerbauch, geräucherter Speck, Gemüse)</i>
(1,5,6,7,13,14) | EUR 9,50 / ltr. |
| 6. | Chili con Carne
<i>(reines Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprikastreifen)</i>
(1,5,6,7,12,13,14) | EUR 12,80 / ltr. |
| 7. | Lauch-Hack-Käsesuppe
(1,5,7,13,14) | EUR 14,80/ ltr. |
| 8. | Gyrossuppe
<i>(gewürfeltes Gyrosfleisch, Mais, Paprika, Zwiebeln, Sahne, etc.)</i>
(1,5,6,12,13,14) | EUR 14,00 / ltr. |
| 9. | Indische Currycrèmesuppe
<i>(Hühnerfleisch, Bambus, Porree, Sprossen, wahlweise mit Früchten)</i>
(1,,3,4,6,7,12,13,14) | EUR 13,00 / ltr. |
| 10. | Spargelcrèmesuppe mit Einlage
<i>(als Einlage : Spargelstückchen, Fleischklößchen)</i>
(1,4,5,6,7,12,13) | EUR 13,50 / ltr. |
| 11. | a) herz hafte Kartoffelcrèmesuppe
<i>(Kartoffeln, Bockwursttaler, buntes Gemüse)</i>
(1,4,6,7,12,13,14) | EUR 11,50 / ltr. |
| | b) herz hafte Kartoffelcrèmesuppe mit Räucherlachsstreifen
<i>(Kartoffeln, buntes Gemüse, Räucherlachsstreifen extra)</i>
(1,4,6,7,9, 13,14) | EUR 13,30 / 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 2,50)
dazu Bratensauce, Gemüseplatte, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
(1,6,7,12, 13,14) EUR 23,50
2. Zarte Rinderroulade (1 Stck./Pers.)
(1 Roulade - 250 gr. Rohgewicht - extra € 8,50)
mit Bratensauce, Rotkohl, Gemüseplatte und Salzkartoffeln
(1,5,6,7,12,13,14) EUR 23,50
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 19,00
5. Geschmorter Rinderbraten "Madagaskar"
mit Pfefferrahmsauce, Gemüseplatte, Sauce Hollandaise,
bunter Salatschüssel und Salzkartoffeln
(1,5,6,7,12,13,14) EUR 23,50
6. Sauerbraten
mit einer süß-sauren Bratensauce, dazu Rotkohl, Backpflaumen/Mischobst,
Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße
(1,5,6,7,12,13,14) EUR 23,00
7. Roastbeef im Ganzen gebraten
dazu Bratensauce, Champignons, Broccoliröschen in Mandelbutter,
und Macaire-Kartoffeln
(1,3,5,6,7,12,13,14) EUR 30,50
8. Burgunder und Spießbraten
mit Bratensauce, Gemüseplatte, Hollandaise, Salatteller, Salzkartoffeln
(1,5,6,7,12,13,14) EUR 20,00
9. gebackener Schinken :
(1,4,5,6,7,12,13,14)
 - a) mit Sauerkraut, Krautsalat, bunter Salatschüssel, Knoblauchsauce,
Bratkartoffeln EUR 17,50
Sahnekartoffeln EUR 17,70
 - b) mit Krautsalat, bunter Salatschüssel, Knoblauchsauce,
Brotauswahl, Bratkartoffeln EUR 17,20
Brotauswahl, Sahnekartoffeln EUR 17,50
 - c) mit Sauerkraut, Bratensauce, Kräuter-Crème-Fraîche
Sahnekartoffeln EUR 16,50
 - d) mit Krautsalat, Knoblauchsauce und Brotauswahl EUR 14,50

(auf Wunsch auch mit Sahnekrautsalat oder Kartoffelsalat lieferbar)
10. Deftige Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte,
Bratensauce, leckerem Sauerkraut und herzhaften Bratkartoffeln
(1,4,5,6,7,12,13,14) EUR 16,50
11. Bayrische Schmankerl – ab 30 Pers.
Mini-Haxen, Bratensauce, Weißwurst, Leberkäse, Nürnberger Bratwurst,
Kartoffelpüree, Kartoffelklöße, Sauerkraut, Laugengebäck, süßer Senf
(1,4,5,6,7,12,13,14) EUR 22,50

12. Jägerschnitzel
2 Schnitzel vom Schweinerücken geschnitten mit Champignonrahmsauce,
dazu bunter Salat und Bratkartoffeln EUR 18,00
(Schnitzel extra – 2 Stck. - extra € 6,50)
mit Gemüseplatte extra EUR 21,50
(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 18,00
(Schnitzel extra – 2 Stck. - extra € 7,00)
mit italienischem Gemüse anstatt buntem Salat EUR 21,00
mit italienischem Gemüse und buntem Salat EUR 23,00
(1,6,7,12,13,14)
14. Cordon bleu (1 Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt)
dazu Rahmsauce, Salatteller und Kräuterkartoffeln EUR 20,00
(1,6,7,12,13,14)
15. Sahneschnitzel
3 kleine Schweineschnitzel in einer Käse-Sahnesauce mit Paprika & Lauchstreifen
dazu Butterbohnen und Penne oder Reis EUR 19,50
(1,6,7,12,13,14)
16. „Pizza Schnitzel“
Hähnchenbrustfilet mit gekochtem Schinken, Champignons, Lauchzwiebeln, Zucchini
und italienischen Kräutern in einer cremigen Tomatensauce, alles mit Käse gratiniert
dazu reichen wir frische Salate, Tagliatelle oder Kräuterkartoffeln EUR 20,00
(auf Wunsch auch mit Mais lieferbar)
(1,6,7,12,13,14)
17. Hähnchenfilet in einer leichten Weißweinsauce mit Frühlingszwiebeln, getr. Tomaten
und frischen Champignons, dazu frischer Salat, natur, 1 Dressing zur Auswahl
Spätzle oder Kräuterkartoffeln EUR 20,00
mit Schweinefilet EUR 21,50
(1,5,6,7,12,13,14)
18. Zartes Hähnchenbrustfilet
dazu eine leichte Geflügelsauce, Kaisergemüse, Sauce Hollandaise
Reis oder Salzkartoffeln EUR 19,00
(1,5,6,7,12,13,14)
19. Zarte Hähnchenbrustfilets
in einer Rahmsauce mit Balsamessig, Schalotten, Thymian und Knoblauch
abgeschmeckt, dazu frische Blattsalate und Reis EUR 19,00
(1,5,6,7,12,13,14)
20. Zarte Hähnchenbrustfilets
mit italienischem Gemüse dazu Tomatensauce,
und Rosmarinkartoffeln EUR 20,00
(1,5,6,7,12,13,14)
21. Sahneschnitzel
3 kleine Hähnchenfilets in einer Käse-Broccoli-Sahnesauce
dazu frische Salate und Gnocchi EUR 20,00
22. LASAGNE – italienisches Nudelgericht mit reinem Schweinefleisch
dazu hausgemachte Salate (Karotte, Krautsalat, Gurkensalat) EUR 13,00
23. Tortellini in Käse-Sahne-Schinken-Sauce (auch vegetarisch möglich)
dazu Salatauswahl, Parmesan extra, Baguette EUR 13,00
(1,5,6,7,12,13,14)

III. Gerichte aus der Pfanne:

1. Schweinegeschnetzeltes
in Champignonsrahmsauce, bunte Salatschüssel
dazu Reis EUR 18,00
oder hausgemachte Spätzle EUR 20,00
(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 18,00
(1,5,6,7,12,13,14)

3. Pfeffergeschnetzeltes vom Rind
in einer Pfefferrahmsauce, dazu bunter Salat
Bratkartoffeln und Brotkorb EUR 20,00
(1,5,6,7,12,13,14)

4. Zwiebelfleisch
a) dazu Kräuter-Crème-Fraîche, Krautsalat, Baguette und Bratkartoffeln EUR 18,00
b) mit Kräuter-Crème-Fraîche, Krautsalat, Baguette EUR 16,00
(1,5,6,7,12,13,14)

5. Saftiges Rindergulasch mit Champignons,
dazu Rotkohl, Wachsbohnsalat, Salzkartoffeln oder Nudeln EUR 20,00
(1,5,6,7,12,13,14)

6. Gyrospfanne
mit Knoblauchsauce, EUR 15,50
(1,5,6,7,12,13,14)
a) dazu Krautsalat, Baguette / Pers. EUR 16,50
b) dazu Krautsalat, Reis und Baguette EUR 18,00
c) dazu Krautsalat, Bratkartoffeln und Baguette

7. Hähnchen-Gyrospfanne
geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet, dazu Kräuter-Crème-Fraîche,
hausgemachter Karotten-Weißkohl-Salat „Farmer Art“ und Reis EUR 20,00
(1,4,6,7,12,13,14)

8. 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 18,00
(1,4,6,7,12,13,14)

9. Puten-Curry-Pfanne
geschnetzeltes Putenfleisch mit Cocktailfrüchten,
Kokosflocken, dazu gemischten Salat und Butterreis EUR 18,50
(1,4,6,7,12,13,14)

10. Buntes Putengeschnetzeltes
Putenfleisch mit Paprika, Champignons und Porree in Rahmsauce,
dazu Chinakohlsalat, Reis EUR 18,00
oder Salzkartoffeln EUR 18,50
(1,4,5,6,7,12,13,14)

Weitere Gerichte bitte auf Anfrage !

IV. Hauptgerichte

- I
Zarte Schweinemedallions
in einer Champignonrahmsauce
dazu Broccoliröschen in Mandelbutter
Rösti-Taler
(1,3,4,5,6,7,12,13,14)
EUR 23,50 / Person
- II.
"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 26,00 / Person
- III.
"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 = € 3,00 – außer Spargel und Broccoli)
(1,4,5,6,7,12,13,14)
EUR 19,50 / Person
- IV.
Zarte Entenbrust
auf Orangensauce dazu gibt es Rosenkohlröschen oder Rotkohl
und Salzkartoffeln
(1,4,5,6,7,12,13,14)
ca. EUR 26,00 / Pers – Preis nach Marktlage
- V.
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 25,50 / Person – je nach Marktlage
- VI.
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 25,00 / Pers. - (je nach Marktlage)
- .VII.
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 29,00 / Pers. - (je nach Marktlage)

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 29,00 / 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 29,50 / Person - (Aufpreis für Hähnchen oder Pute = € 3,00)

III.

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Rinderroulade
dazu Rotkohl und Gemüseplatte, gemischte Salatplatte
Bratensauce und Salzkartoffeln

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

EUR 31,00 / Person

IV.

Broccolicrèmesuppe

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

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

EUR ca. 35,00 / Person (ab 20 Pers) - (je nach Marktlage)

V.

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. 35,00/ Person (ab 20 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)

EUR 20,00 / 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)

EUR 20,00/ 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 27,50 – 29,50 / 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 17,50 / Person

V.

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

ca. EUR 17,00 / Person

VI.

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

- a) dazu geräucherten Landschinken und gek. Schinken
- b) dazu 1 Schweineschnitzel + Landschinken
- c) mit Schweinemedallions + Landschinken

(je nach Marktlage)

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

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

5.) Dessert 200gr:

1. After Eight Crème (auf Joghurt Basis) mit Kirschen (3,6,7,12,13)	EUR 5,30 / Portion
2. Baileyscrème, mit Kirschen + Keksen (3,7,12,13)	EUR 5,70 / Portion
3. Bayrisch Crème mit verschiedenen Früchten und Fruchtsauce (7,13)	EUR 5,70 / Portion
4. Cookie-Weintrauben Crème mit Mascarpone + Quark (3,7,8,13)	EUR 5,70 / Portion
5. Früchtequarkspeise (7,13)	EUR 5,00 / Portion
6. Götterspeise, dazu Vanillesauce (12,13)	EUR 4,50 / Portion
7. Griesflammeri an Fruchtmarmelade (7,12,13)	EUR 5,00 / Portion
8. Herrencrème mit Vanillepudding, Rum und Kirschen (3,7,12,13)	EUR 5,50 / Portion
9. "Himbeertraum" mit frischen Himbeeren garniert (7,13)	EUR 5,50 / Portion
10. Maracuja-Crème (7,12)	EUR 5,50 / Portion
11. Mango-Joghurt-Mascarpone Crème (7,13)	EUR 5,50 / Portion
12. Mousse au chocolat, marmoriert mit Vanillesauce (3,7,12,13)	EUR 6,50 / Portion
13. Oreo-Himbeer-Dessert mit Mascarpone + griech. Joghurt (7/12/13)	EUR 5,50 / Portion
14. Frischer Obstsalat (Früchte / Preis je nach Saison)	EUR 7,00 / Portion
15. Panna Cotta Crème / Mandel Panna Cotta (3,7,12,13)	EUR 5,70 / Portion
16. Rote Grütze mit Vanillesauce (5,6,7,12,13)	EUR 5,50 / Portion
17. Rum-Caramel-Crème Jamaica (mit Krokantsplitter) (3,7,12,13)	EUR 5,50 / Portion
18. Sahniges Schokoladenflammeri mit Vanillesauce (3,7,12,13)	EUR 5,30 / Portion
19. Schwarzwald-Crème (7,13)	EUR 5,50 / Portion
20. Spaghetti-Crème (7,13)	EUR 5,50 / Portion
21. Tiramisu, hausgemacht (7,12,13)	EUR 5,70 / Portion
22. Vanille-Stracciatella-Crème (3,7,12,13)	EUR 5,30 / Portion
23. Zitronen-Joghurt-Crème mit Sahnehaube, dazu Fruchtmarmelade (7,13)	EUR 5,50 / Portion



Stand : Januar 2026

Die aufgeführten Preise sind gültig bis einschließlich 31. Januar 2027. 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. Set "Royale"
Teller "Mozart" flach, Teller "Mozart" tief,
Messer, Gabel, Löffel, Teelöffel EUR 5,00 / Set
- II. Set "Mozart"
Teller "Mozart" flach oder tief, (Messer, Gabel, Teelöffel) EUR 4,00 / Set
- III. Set "Standard"
Teller "Mozart" flach, Messer, Gabel EUR 3,00 / Set
- IV. Set "Kaffee"
Kuchenteller, Kaffeetasse komplett, Teelöffel, Kuchengabel EUR 4,40 / 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 :

- „Cafing Dish“ (Buffet Warmhaltebehälter) EUR 7,50 / Stck.
„Cafing-Dishes-Pauschale“ - bis 4 Stck. EUR 20,00 / Set
„Cafing-Dishes-Pauschale“ – ab 5 Stck. und mehr EUR 25,00 / Set

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

Die 14 Hauptallergene auf einen Blick

- 1 Sellerie/-erzeugnisse
Bleichsellerie, Knollensellerie, 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