

Catering-Service

Rinder- und Schweinebraten klassisch, Sauce, Rotkohl, Champignons, Erbsen Möhren und Salzkartoffeln	17,50 Euro
Rinderroulade bürgerlich, mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	18,90 Euro
Rindergulasch butterzart, mit Speckbohnen, Apfelrotkohl hausgemachte Spätzle oder Salzkartoffeln	15,90 Euro
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Sellerie, Porree, Möhren und Salzkartoffeln	17,90 Euro
Der besondere Rinderbraten: Tafelspitz in Burgunder geschmort Broccoli mit Mandelbutter, gebratener Sellerie, Röstkartoffeln	18,90 Euro
Geschmorte Wildschweinkeule nach Art der Winzerin, mit glacierten Weintrauben und Speckstreifen, Champignons, Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln	22,90 Euro
Schweinemedallions mit Rosa-Pfeffersauce, Blumenkohl, Erbsen und Möhren Petersilienkartoffeln	18,90 Euro
Krustenbraten vom Jungschweinerücken mit Rahmsauce, Gemüseplatte und Petersilienkartoffeln	16,50 Euro
Schischigo Schweine- und Putenmedallions auf Curryreis, mit geschmorten Tomaten, Peperoni Mango Chutney, gebratene Ananas und Salat	19,90 Euro
Schweinenackenbraten „schwedisch“, mit Backpflaume gespickt gestovter Wirsing Kohl und Salzkartoffeln	14,90 Euro
Gefüllte Rippe Holsteiner Art mit Backpflaumen und Äpfeln gefüllt Rotkohl und Salzkartoffeln	15,90 Euro
Burgunderbraten vom Schweineschinken mit Rotweinsauce Broccoli, Erbsen und Möhren, Röstitaler	14,90 Euro
Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella überbacken Kartoffelgratin und Salat	19,90 Euro
Spießbraten vom Schweinenacken mit Champignonsauce Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,90 Euro
Schweineschnitzel Wiener Art mit Erbsen und Möhren in Rahm und Salzkartoffeln	15,90 Euro
Pfannengyros Geschnetzelter Schweinenacken mit Gyrosgewürz, Curryreis, Tzatziki und Krautsalat	15,90 Euro
Saure Rippe und Hacksteaks mit Bechamelkartoffeln	14,90 Euro
Große Schweinhaxe mit kroscher Kruste, Sauerkraut, warmer Speckkartoffelsalat und 2 Sorten Senf	17,90 Euro
Gebratene Lammkeule mit Ratatoulie-Gemüse* und überbackenen Kartoffeln *Schmorgemüse mit Paprika, Auberginen, Tomaten, Zucchini und Zwiebeln	19,90 Euro

Catering-Service

Geschnetzelte Truthahnbrust in Estragon-Champignonrahm Gemüseplatte und Butterreis	15,90 Euro
Coq au vin feines Hähnchenfleisch in Rotwein und Gemüse mariniert, geschmort Kräuterreis und Tomatensalat	18,90 Euro
Geschnetzelte Putenbrust in Curry-Fruchtsauce, Mandelreis und Salat	16,90 Euro
Gebratenes Lachsfilet mit Krabbensauce, Blattspinat und Dillkartoffeln	22,90 Euro
Edelfischragout in Safransauce, Riesengarnelen, Lachsfilet und Steinbeißerfilet Wildreis und Gurkensalat	29,90 Euro
Illustrierte Platten kalt mit Roastbeef, Kasseler und Saure Rippe Remouladensauce und Bratkartoffeln	17,90 Euro
6 Canapés (a Person) belegt mit Büsumer Krabbensalat, Matjesfilet, Graved Lachs Roastbeef, Mett und gekochtem Schinken	18,90 Euro

Suppen

jeweils 0,5/Person	
Legierte Eckernförder Fischsuppe	5,50 Euro
Käsesuppe, herzhaft und cremig	6,90 Euro
Ungarische Gulaschsuppe	7,50 Euro
Lauchcremesuppe mit Fleisch- und Schwemmkloßchen	5,90 Euro
Büsumer Krabbencremesuppe mit Weinbrand verfeinert	6,50 Euro
Spargelcremesuppe mit reichlich Fleischklößchen	5,00 Euro
Diverse Brotsorten zu den Suppen	0,80 Euro

Dessert

Gammelbyer Vanillecreme mit frischen Früchten und Himbeermark	5,50 Euro
Herrencreme Vanillecreme mit Rum und Borkenschokolade verfeinert	4,50 Euro
Obstsalat von frischen Früchten mit Suzy-Rahm* *Geschlagene Sahne mit Orangenlikör und echter Vanilleschote	6,90 Euro
Gammelbyer Eistorte für 12 Personen Sorten: Himbeere, Schokolade oder Krokant	28,50 Euro
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	4,50 Euro

Catering-Service

Schweizer Sahnereis mit Kirschsauce	3,90 Euro
Zitronencreme mit Schlagsahne und Vanillesauce	4,50 Euro

Sollten Sie Ihr Wunschgericht nicht finden, sprechen Sie uns bitte an.

Diese Gerichte bereiten wir für Sie zu, wenn Sie in Ihrem Hause Gäste bewirten. Wenn Sie weitere Vorschläge wünschen sprechen Sie uns bitte an. Die Preise verstehen sich für Selbstabholer inkl. 7% Mehrwertsteuer, gerne liefern wir Ihnen die Speisen gegen einen Aufschlag auch an.

Die Preise gelten ab einer Mindestbestellmenge ab 10 Personen.
Weniger als 10 Personen? Bitte erfragen Sie den Preis.