

Catering-Service

| | |
|---|------------|
| Rinder- und Schweinebraten klassisch, Sauce, Rotkohl, Champignons, Erbsen Möhren und Salzkartoffeln | 16,50 Euro |
| Rinderroulade bürgerlich, mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln | 17,90 Euro |
| Rindergulasch butterzart, mit Speckbohnen, Apfelrotkohl hausgemachte Spätzle oder Salzkartoffeln | 14,90 Euro |
| Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Sellerie, Porree, Möhren und Salzkartoffeln | 16,90 Euro |
| Der besondere Rinderbraten: Tafelspitz in Burgunder geschmort Broccoli mit Mandelbutter, gebratener Sellerie, Röstkartoffeln | 17,90 Euro |
| Geschmorte Wildschweinkeule nach Art der Winzerin, mit glacierten Weintrauben und Speckstreifen, Champignons, Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln | 21,90 Euro |
| Schweinemedallions mit Rosa-Pfeffersauce, Blumenkohl, Erbsen und Möhren Petersilienkartoffeln | 17,50 Euro |
| Krustenbraten vom Jungschweinerücken mit Rahmsauce, Gemüseplatte und Petersilienkartoffeln | 15,50 Euro |
| Schischigo Schweine- und Putenmedallions auf Curryreis, mit geschmorten Tomaten, Peperoni Mango Chutney, gebratene Ananas und Salat | 18,90 Euro |
| Schweinenackenbraten „schwedisch“, mit Backpflaume gespickt gestovter Wirsing Kohl und Salzkartoffeln | 13,90 Euro |
| Gefüllte Rippe Holsteiner Art mit Backpflaumen und Äpfeln gefüllt Rotkohl und Salzkartoffeln | 14,90 Euro |
| Burgunderbraten vom Schweineschinken mit Rotweinsauce Broccoli, Erbsen und Möhren, Röstitaler | 13,90 Euro |
| Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella überbacken Kartoffelgratin und Salat | 18,90 Euro |
| Spießbraten vom Schweinenacken mit Champignonsauce Sauerkraut und Kartoffelpüree | 16,90 Euro |
| Schweineschnitzel Wiener Art mit Erbsen und Möhren in Rahm und Salzkartoffeln | 14,90 Euro |
| Pfannengyros Geschnetzelter Schweinenacken mit Gyrosgewürz, Curryreis, Tzatziki und Krautsalat | 14,50 Euro |
| Saure Rippe und Hacksteaks mit Bechamelkartoffeln | 13,50 Euro |
| Große Schweinhaxe mit kroscher Kruste, Sauerkraut, warmer Speckkartoffelsalat und 2 Sorten Senf | 16,50 Euro |
| Gebratene Lammkeule mit Ratatoulie-Gemüse* und überbackenen Kartoffeln *Schmorgemüse mit Paprika, Auberginen, Tomaten, Zucchini und Zwiebeln | 18,90 Euro |

Catering-Service

| | |
|--|------------|
| Geschnetzelte Truthahnbrust in Estragon-Champignonrahm Gemüseplatte und Butterreis | 14,90 Euro |
| Coq au vin feines Hähnchenfleisch in Rotwein und Gemüse mariniert, geschmort Kräuterreis und Tomatensalat | 17,50 Euro |
| Geschnetzelte Putenbrust in Curry-Fruchtsauce, Mandelreis und Salat | 15,50 Euro |
| Gebratenes Lachsfilet mit Krabbensauce, Blattspinat und Dillkartoffeln | 21,90 Euro |
| Edelfischragout in Safransauce, Riesengarnelen, Lachsfilet und Steinbeißerfilet Wildreis und Gurkensalat | 28,50 Euro |
| Illustrierte Platten kalt mit Roastbeef, Kasseler und Saure Rippe Remouladensauce und Bratkartoffeln | 16,90 Euro |
| 6 Canapés (a Person) belegt mit Büsumer Krabbensalat, Matjesfilet, Graved Lachs Roastbeef, Mett und gekochtem Schinken | 17,50 Euro |

Suppen

| | |
|--|-----------|
| jeweils 0,5/Person | |
| Legierte Eckernförder Fischsuppe | 4,95 Euro |
| Käsesuppe, herzhaft und cremig | 6,45 Euro |
| Ungarische Gulaschsuppe | 6,95 Euro |
| Lauchcremesuppe mit Fleisch- und Schwemmkloßchen | 5,20 Euro |
| Büsumer Krabbencremesuppe mit Weinbrand verfeinert | 5,90 Euro |
| Spargelcremesuppe mit reichlich Fleischklößchen | 5,35 Euro |
| Diverse Brotsorten zu den Suppen | 0,70 Euro |

Dessert

| | |
|--|------------|
| Gammelbyer Vanillecreme mit frischen Früchten und Himbeermark | 4,95 Euro |
| Herrencreme Vanillecreme mit Rum und Borkenschokolade verfeinert | 3,90 Euro |
| Obstsalat von frischen Früchten mit Suzy-Rahm* *Geschlagene Sahne mit Orangenlikör und echter Vanilleschote | 5,80 Euro |
| Gammelbyer Eistorte für 12 Personen Sorten: Himbeere, Schokolade oder Krokant | 26,50 Euro |
| Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce | 4,30 Euro |

Catering-Service

| | |
|--|-----------|
| Schweizer Sahnereis mit Kirschsauce | 3,60 Euro |
| Zitronencreme mit Schlagsahne und Vanillesauce | 3,90 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.