



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Getränke

Für Ihre Feier können wir Ihnen einen Getränke-Pauschalpreis anbieten.

**Pauschalangebot „Große Sause“
ab 40 Personen - 16.00 bis 3.00 Uhr**

Empfangsgetränk

Weinauswahl

Alkoholfreie & Alkoholische Getränke aus unserem Sortiment

Kaffee - Tee - Cappuccino - Espresso

- den ganzen Abend -

pro Person 60,00

Ergänzung Kaffeetafel ab 15.00 Uhr

Kaffeetafel gedeckt

selber mitgebrachte Kuchen & Torten vom Büfett

pro Person 15,00 €

Musiker, Darsteller usw. werden nach Verzehr berechnet.

Für Ihre kleinen Gäste haben wir besondere Konditionen,

0 bis 2 Jahre Frei

3 bis 6 Jahre 25%

7 bis 12 Jahre 50%

der vereinbarten Leistung.

Fingerfood zum Aperitif

Fingerfood

Pflaume im Speckmantel

Tomate & Mozzarella

Obstspieß

Rumpsteak - gebratene Paprika

7,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Aperitif Auswahl

Lillet Berry

Lillet Blanc 17% Alk.

aufgefüllt mit Schweppes Russian Wild Berry

Rosato Lemon

Ramazotti Aperitivo Rosato

Bitter Lemon

Andalö Basil

Andalö Aperitif Likör

aufgefüllt mit THE BASIL - Basilikumlimonade

Aperol Spritz - auch alkoholfrei

Prosecco

Riesling Sekt - auch alkoholfrei

Prisecco - Rot von Jörg Geiger

alkoholfrei

Anregender Aperitif aus Wiesenobst

Johannisbeere - Sauerkirsche

Rhabarber Schorle - Kirsch Bananensaft



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

MENÜ I

Currycremesuppe

Hähnchenfleisch
6,00

Flugentenbrust & Schweinefiletbraten

eigene Soße - Apfelrotkohl - Brokkoli - Prinzessbohnen mit Speck
Salzkartoffeln - knusprige Krokette - gefüllte Frucht
25,00

Schokoladen Creme Brûlée

Vanilleeis - Himbeermark
7,00

Menü II

Rinderkraftbrühe

hausgemachte Fleischklößchen - Gemüsestreifen - Mehl- und Grießklößchen
6,00

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

Pfefferrahm - Apfelspalten - Blumenkohl - Prinzessbohnen mit Speck
Salzkartoffeln - knusprige Krokette
19,50

Vanille Panna Cotta

Himbeeren
7,00

Menü III

Möhren - Kokos Suppe

Mandeln - Granatapfelkerne
6,00

Schweinefilet im Speckmantel gebraten

Pflaumenjus - Rosenkohl - Prinzessbohnen
knusprige Krokette - Salzkartoffeln
22,50

Vanilleeis & Mousse au chocolat von dunkler Schokolade

Kirschen vom Stockseehof
7,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Menü IV

Tomaten Basilikum Suppe
Streifen vom Schweinefilet
6,50

Schweinefilet- und Rinderbraten
Rahmsoße - Apfelrotkohl - Gemüseplatte der Saison
Champignons - Salzkartoffeln - knusprige Krokette
23,50

Vanilleeis
heiße Rumkirschen vom Stockseehof
7,00

Menü V

Lauchcremesuppe
hausgemachte Fleischklößchen
6,00

Schweinefiletmedaillon - Roulade von der Pute - Rumpsteak
Kräuterbutter - Sc. Bearnaise
Mandel Brokkoli - Karottengemüse
Kartoffelgratin - knusprige Krokette
25,00

Crème Brûlée
Kaffeeeis
7,50

Menü VI

Spargelcremesuppe in Terrinen
hausgemachte Fleischklößchen - Spargelstückchen
8,50

Rinderroulade Bürgerliche Art
gefüllt mit Speck - Zwiebeln - Gewürzgurke
Rahmsoße - Prinzessbohnen mit Speck - Apfelrotkohl
Salzkartoffeln - knusprige Krokette
20,00

Mousse von weißer Schokolade
7,50



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Vorspeise & Suppe

Land & Meer

Geräucherter Lachs - Katenschinken
Brottaler
7,00

Trio

Garnele - Knoblauchdip
Roastbeef - Rucola - Würfel von Kraftsoße
Champignon - Frischkäse
9,00

Tomatencremesuppe

Reis - hausgemachte Fleischklößchen
6,00

Spargelcremesuppe

hausgemachte Fleischklößchen
Spargelstückchen
6,00

Hauptgang

Schweine- und Rinderbraten

Rahmsoße - Apfelrotkohl - Gemüseplatte der Saison
Champignons - Salzkartoffeln - knusprige Krokette
21,00

Damwildbraten Försterin Art

Wildjus - Apfelrotkohl - Rosenkohl - Prinzessbohnen mit Speck
Champignons - Salzkartoffeln - knusprige Krokette - gefüllte Frucht
25,00

Roastbeef - Kasseler - geräucherte Putenbrust - kalt-

Bratkartoffeln - Remouladensoße - Salat
18,50



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Dessert

Zitronencreme

6,50

Vanilleeis

heiße Himbeeren

7,00

Warmes Schokoküchlein

Vanilleeis - Himbeeren

7,50

Obstsalat

von frischen Früchten - Vanilleeis - Sahne

8,00

Menübüfett

Rinderkraftbrühe

hausgemachte Fleischklößchen - Gemüsestreifen - Mehl- und Grießklößchen
- serviert -

Flugentenbrust

Schweinefiletbraten im Speckmantel

Mini Rinderroulade

mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt

Gemüse der Saison

Champignons

knusprige Krokette

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

- als Büfett aufgebaut -

Vanilleeis

heiße Kirschen vom Stockseehof

- serviert -

40,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Büfett Wankendorf

Möhren Kokossuppe

Mandeln - Granatapfelkerne
- serviert -

Kalte Speisen

Antipasti

Oliven - Tomate - Champignons - Paprika

Garnelen - Knoblauchdip

Crêpe vom Räucherlachs

Räucherfischplatte

Makrelenfiletvariationen - Butterfischfilet - Lachschncke - Makrelenrolle

Roastbeef

Remouladensoße

Käseauswahl

Blattsalat - Gurke - Paprika - Tomate - Mozzarella - Grana Padano

Thunfisch - Sonnenblumenkerne - Hausdressing

Brotkorb

Butter & Kräuterquark

Warme Gerichte

Schweinefilet

mit Spinat & Schafskäse überbacken

Hähnchenbrust

Tomaten Basilikum Soße

Ganze Lachsfiletseite mit Kräutern im Ganzen gegart

Gemüseplatte

Rosmarinkartoffeln - Kartoffelgratin - knusprige Krokette

Dessert

Mousse au chocolat von weißer Schokolade

Vanille Panna Cotta - Himbeermark

Crème Brûlée

45,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Büfett Stolpe

Rinderkraftbrühe

hausgemachte Fleischklößchen - Gemüsestreifen - Mehl- und Grießklößchen
- serviert -

Kalte Speisen

Antipasti

Oliven - Tomaten - Paprika - Champignons mit Frischkäse

Holsteiner Katenschinken

Melone

Räucherfischplatte

Aal - Makrelenfilet - Butterfischfilet - Forellenfilet

Nordseekrabben

Käseauswahl

Knackiger gemischter Salat - Hausdressing

Brotkorb

Butter & Kräuterquark

Warme Speisen

Hähnchenbrustfilet

gefüllt mit getrockneten Tomaten

Mini Rinderroulade gefüllt mit Balsamico Zwiebeln
eigene Soße

Ganze Lachsfiletseite mit Kräutern im Ganzen gegart

Gemüsepfanne

Paprika - Champignons - Zwiebeln - Zucchini

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Dessert

Weißes Schokoladen Panna Cotta

Himbeermark

Limetten Mousse

Crème Brûlée

44,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Büfett Belau

Spargelcremesuppe

hausgemachte Fleischklößchen - Spargelstückchen
- serviert -

Kalte Speisen

Roastbeef
Remouladensoße

Holsteiner Katenschinken

gefüllte Eier

Nordseekrabben

Räucherfischplatte

Makrelenfilet - Butterfischfilet - geräucherter Lachs

Knackiger gemischter Salat
Tomate & Mozzarella
Hausdressing

Käseauswahl

Brotkorb - Butter

Warme Speisen

Schweinefiletmedaillons
Champignons

Braten von der Rinderhüfte
Rahmsoße

Gemüseplatte

Kartoffelgratin - knusprige Kroketten

Dessertspezialitäten

Mousse au chocolat von dunkler Schokolade

Vanille Panna Cotta - Himbeermark

40,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Büfett Ruhwinkel

Lauchcremesuppe

hausgemachte Fleischklößchen
- serviert -

Kalte Speisen

Mett

gefüllte Eier

Holsteiner Katenschinken

Schweinefiletbraten

hausgemachte kleine Frikadellen

Räucherfischplatte

Makrelenfilet - Butterfischfilet - geräucherter Lachs

Käseauswahl

Knackiger gemischter Salat
Hausdressing

Brotkorb - Butter

Warme Speisen

Krustenbraten vom Schweineschinken

Hähnchenbrustfilet
leichte Pfefferrahmsoße

Gemüseplatte

Kartoffelgratin
knusprige Kroketten

Dessert

Mousse au chocolat von dunkler Schokolade

Vanilleeis
Kirschen vom Stockseehof

36,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Schnitzelbüfett

Schweineschnitzel

Putenschnitzel

Putensteak mit Tomate & Mozzarella überbacken

Champignonrahmsoße - Sc. Hollandaise

Gemüseplatte

Kroketten

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Pommes frites

knackiger gemischter Salat - Hausdressing
20,00

Bratkartoffelbüfett

Kalte Speisen

Sauerfleisch vom Schweinenacken

Bratheringe in Sauer eingelegt

Matjesfilet

Kasseler & Roastbeef kalt

Remouladensoße

Warme Speisen

Schweineschnitzel

Bratkartoffeln

Knackiger gemischter Salat
Hausdressing
24,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Kulinarische Verlockungen um Mitternacht

Handpizza

Salami - Schinken - Margherita
pro Person 5,00

Scheiben von der Currywurst

Currygewürzketchup
mit Baguette
pro Person 4,50

Scheiben von der Currywurst

Currygewürzketchup
mit Pommes frites - Mayonnaise
pro Person 6,00

Mitternachts - Snacks

auf Kraftkorn Brot

Mett - Holsteiner Katenschinken - Hähnchenbrustfilet - Schweinefiletbraten
Roastbeef - Ei - Geräucherter Lachs
Heinis Bester - milder Schnittkäse - Camembert
pro Stück 2,50

**Wenn Sie Ihre Torten und Kuchen selber mitbringen möchten,
berechnen wir 2,00 Tellergeld**

Stuhlhussen

5,00