



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Schlüter für Zuhause

Liebe Gäste,

wir haben Ihnen verschiedene Gerichte und Büfets,
für Ihre Feier zu Hause, zusammengestellt.

Bei den Büfets gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein
und ändern diese nach Ihren Vorstellungen.

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen die Büfets ab 20 Personen anbieten können.

Regionale Lieferanten

Bei unseren Lieferanten setzen wir verstärkt auf die heimische Region.
Diese Handwerksbetriebe zeichnen sich durch sorgfältige Herstellung nach alter
Tradition, kompromisslose Frische, Verwendung von natürlichen Zutaten und kurze
Lieferwege aus. Derzeit beziehen wir die Qualitätswaren folgender Betriebe:

Kartoffeln vom Hofladen Bornhöved

Schinken und Wurstwaren aus der Fleischerei Einfeld & Sohn, Negenharrie

Eier vom Hühnerhof Claussen, Bad Malente

Aal aus der Fischerei & Räucherei Lasner, Ascheberg

Forellen von Christophersen Forellenzucht, Bornhöved

Käse vom Käsehof Biss, Dersau

Sauerkirschen von Gut Stocksee Hof, Stocksee

Erdbeeren vom Hornbrooker Hof, Nehms

Honig aus der Imkerei Bestmann, Ruhwinkel

Spargel vom Spargelhof Eberlein, Klein Kummerfeld



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Suppen

Als Vorspeise empfehlen wir 0,25l - bei Eintöpfen 0,5l pro Person
Preis pro Liter

Spargelcremesuppe

hausgemachte Fleischklößchen - Spargelstückchen

16,00

Lauchcremesuppe

hausgemachte Fleischklößchen

16,00

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Buttercroutons

16,00

Currycremesuppe

Hähnchenfleisch

16,00

Rinderkraftbrühe

Gemüstreifen - hausgemachte Fleischklößchen
Mehl- und Grießklößchen

16,00

Eintöpfe

Holsteiner Erbsensuppe

Gemüse - Würstchen

10,00

Lauchcremesuppe

Hackfleisch - Schmelzkäse

16,00

Gulaschsuppe von Rindfleisch

Paprika - Zwiebeln

18,00

Gulaschsuppe von Rind-Schwein- und Geflügelfleisch

Paprika - Zwiebeln

16,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Rustikale Gerichte

Alle Gerichte ab 10 Portionen - Preis pro Portion

Krustenbraten vom Schweineschinken

Krautsalat – Remouladensoße - Brotkorb

16,00

Krustenbraten vom Schweineschinken

Rahmsoße - Gemüseplatte der Saison - Kartoffelgratin

18,00

Wankendorfer Scheiterhaufen

Geschnetzeltes von Schwein - Rind - Pute
in pikanter Soße - Paprika - Zwiebeln - Champignons
Kroketten - Krautsalat

15,00

Rindergulasch

Zwiebeln - Speckbohnen - Salzkartoffeln

18,00

Holsteiner Rübenmus

Kasseler Nacken - Kochwurst - Speckstippe

17,00

Holsteiner Grünkohl

Kasseler Nacken - Schweinebacke - Kochwurst - Bratkartoffeln

18,50

Sauerfleisch vom Schweinenacken

aus eigener Herstellung - Bratkartoffeln - Remouladensoße

16,00

Roastbeef, Kasseler und geräucherte Putenbrust, kalt

Bratkartoffeln - Remouladensoße - gemischter Salat

18,00

Sauerfleisch, Kasseler und geräucherte Putenbrust, kalt

Bratkartoffeln - Remouladensoße

16,00

Spezialitäten Platte

Sauerfleisch vom Schweinenacken
Bratheringe in Sauer eingelegt
Matjesfilet auf Hausfrauensoße - Bratkartoffeln

16,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Hauptgerichte

Alle Gerichte ab 10 Portionen - Preis pro Portion

Gemischte Bratenplatte

Schweine- und Rinderbraten - Rahmsoße
Apfelrotkohl - Gemüse der Saison - Champignons
Kroketten – Salzkartoffeln

21,00

Schweinemedallions

Rahmsoße - Gemüse der Saison - Champignons
Kroketten – Salzkartoffeln

22,00

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein

Kroketten - gemischter Salat

15,00

Putengeschnetzeltes

in Curryrahmsoße - Früchte - Erbsen - Basmatireis

16,00

Rinderroulade Bürgerliche Art

gefüllt mit Speck - Zwiebeln - Gewürzgurke
Rahmsoße - Bohnen - Apfelrotkohl
Salzkartoffeln

20,00

Putenoberkeule

Rahmsoße - Apfelrotkohl – Gemüseplatte der Saison
Kroketten - Salzkartoffeln

17,00

Hähnchenbrust

Pfefferrahmsoße - Gemüse der Saison
Basmatireis - Kroketten

18,50

Französische Flugentenbrust

eigene Soße - Apfelrotkohl – Gemüseplatte der Saison
Bornhöveder Kartoffeln - Kroketten - gefüllte Frucht

25,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Damwildbraten Försterin Art

Rahmsoße - Apfelrotkohl – Gemüseplatte der Saison
Champignons - Salzkartoffeln - Kroketten
gefüllte Frucht

25,00

Dessert

Alle Dessert ab 10 Portionen - Preis pro Portion

Vanilleeis

mit heißen Rumkirschen

5,00

Mousse

von dunkler Schokolade

5,00

Vanille Panna Cotta

mit Himbeeren

5,00

Fingerfood Büfett

Aufgespießt

Backpflaume im Speckmantel
Champignons mit Frischkäse gefüllt
Hähnchenbrust mit süß-saurem Dip
Rumpsteak – gegrillte Paprika
Gemüsebällchen – Curry Dip

Baguette Canapé

Katenschinken aus der Fleischerei Einfeld & Sohn
Käse vom Käse Hof Biss - Frucht
Geräucherter Lachs - Senf Honig Dill

Im Glas

Knackiger Salat im Weckglas - Hausdressing

Süßes

Panna Cotta - Himbeeren

30,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Büfett Wankendorf

Ab 20 Personen - Preis pro Person

Kalte Speisen

Antipasti

Oliven - Tomate - Champignons - Paprika

Garnelen - Knoblauchdip

Crêpe vom Räucherlachs

Räucherfischplatte

Makrelenfiletvariationen - Butterfischfilet - Lachschnecke - 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

42,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Büfett Stolpe

Ab 20 Personen - Preis pro Person

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

41,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Büfett Belau

Ab 20 Personen - Preis pro Person

Kalte Speisen

Roastbeef - Remouladensoße

Holsteiner Katenschinken

gefüllte Eier

Nordseekrabben

Räucherfischplatte

Makrelenfilet - Butterfischfilet - geräucherter Lachs

Käseauswahl

Knackiger gemischter Salat

Tomate & Mozzarella

Hausdressing

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

37,00



SCHLÜTER
GÄSTLICHKEIT SEIT 1875

Büfett Ruhwinkel

Ab 20 Personen - Preis pro Person

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

33,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Schnitzelbüfett

Ab 20 Personen - Preis pro Person

Schweineschnitzel und Putenschnitzel

Putensteak mit Tomate & Mozzarella überbacken

Champignonrahmsöße

Gemüse der Saison - Salatauswahl

Kroketten - Bratkartoffeln - Kartoffelgratin

19,00

Brotzeit

Brotzeit - Schwarzbrot gebuttert

Wir empfehlen Ihnen 8-10 Stück pro Gast - Preis pro Stück

Mett	2,00
Holsteiner Katenschinken	2,20
Schweinebraten	2,00
Kasseler	2,00
Kochschinken	2,00
Mettwurst	2,00
Hähnchenbrustfilet	2,00
Geräucherte Putenbrust	2,00
Schweinefiletbraten	2,00
Roastbeef	2,50
Ei	1,80
Geräucherter Lachs	2,50
Geräuchertes Forellenfilet	2,50
Heinis Bester -milder Schnittkäse-	2,20
Käseauswahl	2,20
Camembert	2,20

Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren alle anderen ihre Gültigkeit!
November 2022