



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

Käse vom Käsehof Biss, Dersau

Sauerkirschen von Gut Stockseehof, 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

KLASSISCHE GERICHTE

Alle Gerichte ab 10 Portionen - Preis pro Portion

Krustenbraten vom Schweineschinken

Krautsalat – Remouladensoße - Brotkorb

17,00

Krustenbraten vom Schweineschinken

Rahmsoße - Gemüseplatte der Saison - Kartoffelgratin

19,00

Wankendorfer Scheiterhaufen

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

16,00

Rindergulasch

Zwiebeln - Speckbohnen - Salzkartoffeln

19,00

Holsteiner Rübemus

Kasseler Nacken - Kochwurst - Speckstippe

18,00

Holsteiner Grünkohl

Kasseler Nacken - Schweinebacke - Kochwurst - Bratkartoffeln

21,00

Sauerfleisch vom Schweinenacken

aus eigener Herstellung - Bratkartoffeln - Remouladensoße

17,00

Roastbeef, Kasseler und geräucherte Putenbrust, kalt

Bratkartoffeln - Remouladensoße - gemischter Salat

20,00

Sauerfleisch, Kasseler und geräucherte Putenbrust, kalt

Bratkartoffeln - Remouladensoße

17,00

Spezialitäten Platte

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

18,00



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

22,00

Schweinemedallions

Rahmsoße - Gemüse der Saison - Champignons
Kroketten – Salzkartoffeln

23,00

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein

Kroketten - gemischter Salat

16,00

Putengeschnetzeltes

in Curryrahmsoße - Früchte - Erbsen - Basmatireis

17,00

Rinderroulade Bürgerliche Art

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

21,00

Putenoberkeule

Rahmsoße - Apfelrotkohl – Gemüseplatte der Saison
Kroketten - Salzkartoffeln

18,00

Hähnchenbrust

Pfefferrahmsoße - Gemüse der Saison
Basmatireis - Kroketten

19,50

Französische Flugentenbrust

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

26,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Geschmorter Hirschkeulenbraten

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

26,00

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

33,00



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 - Lachsschnecke - Makrelenrolle

Roastbeef - Remouladensoße

Käseauswahl

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

Kürbiskerne - 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

Dessert

Mousse au chocolat von weißer Schokolade

Vanille Panna Cotta - Himbeermark

Crème Brûlée

45,00



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

44,00



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

Rosmarinkartoffeln

Dessertspezialitäten

Mousse au chocolat von dunkler Schokolade

Vanille Panna Cotta - Himbeermark

41,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT 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

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Mousse au chocolat von dunkler Schokolade

Vanille Panna Cotta

Himbeermark

37,00



SCHLÜTER
GASTLICHKEIT SEIT 1875

Schnitzelbüfett

Ab 20 Personen - Preis pro Person

Schweineschnitzel und Putenschnitzel

Putensteak mit Tomate & Mozzarella überbacken

Champignonrahmsoße

Gemüse der Saison - Salatauswahl

Kroketten - Bratkartoffeln - Kartoffelgratin

22,00

Brotzeit

Brotzeit - Schwarzbrot gebuttert

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

Mett	2,10
Holsteiner Katenschinken	2,30
Schweinebraten	2,10
Kasseler	2,10
Kochschinken	2,10
Mettwurst	2,10
Hähnchenbrustfilet	2,10
Geräucherte Putenbrust	2,10
Schweinefiletbraten	2,10
Roastbeef	2,60
Ei	2,00
Geräucherter Lachs	2,60
Geräuchertes Forellenfilet	2,60
Heinis Bester -milder Schnittkäse- Käseauswahl	2,30
Camembert	2,30

Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren alle anderen ihre Gültigkeit!

November 2024