



**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**  
GÄSTLICHKEIT 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-	2,30
Käseauswahl	2,30
Camembert	2,30

Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren alle anderen ihre Gültigkeit!

November 2024