

## Holsteiner Buffet

- Kartoffelcremesuppe mit Krabben und Croutons  
Schinkenkrustenbraten mit Burgundersauce, Gemüse, Kroketten
- Rotbarschfilet auf Dillsauce, Broccoli und Salzkartoffeln
- Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln
- Holsteiner Katenschinken auf Melone
- Geräucherte Putenbrust mit Fruchtgarnitur
- Schweinemett mit Zwiebeln
- Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Räucherlachs mit Honig- Senf-Dillsauce
- Gefüllte Eier
- Bunter Salat mit Dressing, Brotauswahl und Butter
- Roter Grütze mit flüssiger Sahne
- Holsteiner Käsespezialitäten



## Buffet Rastorfer Kreuz

- Medaillons von Rind, Pute, frisches Gemüse
- Hollandaisesauce, Kroketten
- Schinkenkrustenbraten, Apfelrotkohl
- Salzkartoffeln
- Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln
- Roastbeef (rosa) und milden Kasseler mit Remouladensauce
- Rindfleischfrikadellen mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
Schweinemett mit Zwiebeln
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Geräuchertes Forellenfilet, geräucherten Lachs
- geräucherte Makrele mit Sahnemeerrettich
- Bunter Salat mit Fetakäse und Oliven
- Brotauswahl und Butter
- Käsevariation
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Salat von frischen Früchten



## Schlemmer Buffet

- Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen
- Kalbsbraten mit Gemüse und Salzkartoffeln
- Barbarie Entenkeule auf Orangensauce mit Rotkohl und Kartoffelgratin
- Geräuchertes Forellenfilet, Honig-Senf-Dillsauce
- Marinierte Riesengarnelen mit Knoblauch-Dip
- Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
- Schweinefilet auf Champignonrahmsauce
- Spargel im Schinkenmantel
- Tomate-Mozzarella mit Pesto
- Bunter Salat mit Kräutervinaigrette
- Brotauswahl und Butter
- Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce
- Käsevariation



**Rasthuus an't Krüz**

**CATERING**



**PARTY SERVICE**

*Canapes, Kalte Buffets und eine reichhaltige Auswahl verschiedenster Gerichte für Festlichkeiten aller Art bilden unser unvergleichliches Catering-Angebot.*

*Legen Sie Ihre Feier in unsere Hände !*

Frauke und Faycal Sindt-Khedhri  
Rastorfer Kreuz 1  
24211 Rastorf

Telefon: 0 43 07 / 80 34

[www.rasthuus-ant-kruez.de](http://www.rasthuus-ant-kruez.de)

## Kaltes Buffet

### Suppe nach Wahl

- Hausgemachtes Sauerfleisch und Roastbeef mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln
- Entenkeule in Sauer
- Holsteiner Schinken mit Melone
- Putenmedaillons mit fruchtiger Garnitur ,Curry-Sauce
- Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
- Schweinemett mit Zwiebeln
- Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce
- Tomato-Mozzarella mit Basilikum
- Gefüllte Eier
- Jahreszeitlicher Salat mit Dressing
- Brotauswahl und Butter
- Schottischer Traum
- Rote Grütze mit flüssiger Sahne

## Schnittchen

### Schnittchen belegt mit ...

Schnittkäse	2,20€
Frischmett	2,40€
Tomate & Mozzarella	2,60€
Camenbert	2,50€
gekochtem Schinken	2,50€
geräucherter Schinken	2,80€
Lachsschinken	2,80€
Mettwurst	2,50€
Leberwurst	2,30€
Kasseler	2,80€
Putenbrust	3,00€
Roastbeef	3,40€
Lachs	3,50€
Makrele	3,50€
Forelle	3,50€
Räucheraal	Tagespreis

Krabbensaöt	4,00€
Fleischsalat	2,50€
Schnittei	2,20€
Rührei	2,50€

Wahlweise auf Meterbrot oder ½ Scheibe

Schwarzbrot

## Catering

### Menüs

Krustenbraten mit Sauerkraut, Brot	8,50€
Schweinschaxe mit Sauerkraut, Brot	9,80€
Rindergulasch mit Pilzen, Brot	9,50€
Schweinegulasch mit Pilzen, Brot	8,50€
Rübenmus* mit Kochwurst, Kasselernacken	10,90€
Holsteiner Grünkohl*, Kochwurst, Schweinebacke, Kasselernacken	
Bratkartoffeln, süße Kartoffeln	16,90€
Jungschweinrücken mit Champignonrahmsauce, Rosenkohl, Salzkartoffeln	10,20€
Halbe Ente mit Rotkohl, Bohnen, Salzkartoffeln, Knödel	13,90€
Medallions (Schwein, Rind, Pute), Pilzrahmsauce, Salzkartoffeln, Kaisergemüse, Krokette	14,90€
Krustenbraten mit Sauerkraut, Bohnen, Salzkartoffeln	11,90€
Rinder- und Schweinebraten mit Rotkohl, Bohnen, Salzkartoffeln	14,90€
Rindergulasch mit Pilzen, Paprika, Rosenkohl, Salzkartoffeln oder Nudeln	11,90€
Hirschbraten mit Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Krokette, Pfifferlingen	
gefüllter Birne	21,90€
*Saisonal	

Wildragout mit Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Krokette,	16,90€
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Rote Beete	15,90€

### Alles mit Bratkartoffeln

Roastbeef rosa, Remoulade, frischer Salat	15,90€
geräucherte Putenbrust, Remoulade, frischer Salat	13,90€
Kasseler, Remoulade, frischer Salat	11,90€
Zweierlei in Sauer	
a) Entenkeule und Aal in Sauer	18,50€
b) Sauerfleisch und Aal in Sauer	16,90€
c) Brathering und Aal in Sauer	16,90€
d) Brathering und Sauerfleisch	10,90€

### Salate pro Person

hausgemachter Kartoffelsalat	3,20€
hausgemachter Nudelsalat	3,00€
Tomate & Mozzarella	4,00€
Gemischter Salat mit Oliven und Pepperroni	3,50€
Apfel-Möhrenrohkost	2,50€
Weißkrautsalat	2,50€
Gurken-Tomatensalat	3,00€

### Saucen und Dips

Knoblauchsauce	1,00€
Tzatziki	2,00€
Barbecuesauce	1,50€
Currysauce	1,00€
Cocktailsauce mit Früchten	1,40€
Remoulade	1,50€

### Vorsuppen:

Spargelcreme mit Einlage	5,50€
Pilzsahnecreme	5,80€
Hochzeitssuppe mit Einlage	5,90€
Lauchcreme	4,00€

### Suppen zum Sattessen 500 ml pro Person

Erbsensuppe mit Brot *	6,90€
Kartoffelsuppe mit Brot	7,50€

Gulaschsuppe-Schwein mit Brot	7,00€
Gulaschsuppe-Rind mit Brot	8,50€
*Saisonal	

### Nachspeisen:

Vanilleeis mit heißen Kirschen	4,00€
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren	4,30€
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50€
Rote Grütze mit Vanilleeis	4,00€
Schottischer Traum	5,30€
Mascarpone mit Fruchtsauce	5,50€
gemischtes Eis mit Sahne	4,70€
Schokopudding mit Sahne	3,50€
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,50€

