

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 !

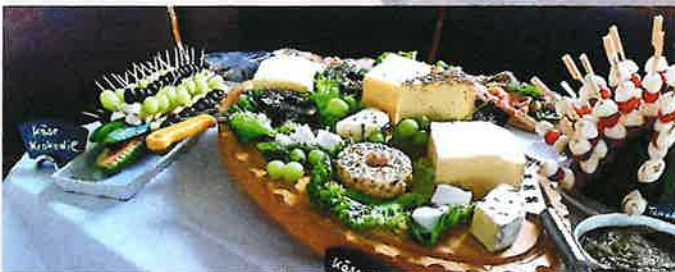
Frauke und Faycal Sindt-Khedhri
Rastorfer Kreuz 1
24211 Rastorf

Telefon: 0 43 07 / 80 34

www.rasthuus-ant-kruez.de

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
- Rote Grütze mit flüssiger Sahne
- Holsteiner Käsespezialitäten



Buffet Rastorfer Kreuz

- Medaillons von Rind, Pute, frisches Gemüse mit Hollandaisesauce und 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, geräucherter Lachs
- geräucherte Makrele mit Sahnemeerrettich
- Bunter Salat mit Fetakäse und Oliven
- Brotauswahl und Butter
- Käsevariation
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Salat von frischen Früchten



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 Außer Haus

Schnittchen belegt mit ...

Schnittkäse	3,00€
Frischmett	3,50€
Tomate & Mozzarella	3,00€
Camenbert	3,00€
gekochtem Schinken	3,50€
geräucherter Schinken	3,50€
Lachsschinken	3,50€
Mettwurst	3,00€
Leberwurst	3,00€
Kasseler	3,50€
Putenbrust	3,50€
Roastbeef	4,50€
Lachs	4,50€
Makrele	4,80€
Forelle	4,80€
Räucheraal	Tagespreis

Krabbensalat	6,00€
Fleischsalat	3,50€
Schnittei	3,00€
Rührei	3,50€

Wahlweise auf Meterbrot oder 1/2 Scheibe Schwarzbrot

Catering

Menüs

Krustenbraten mit Sauerkraut, Brot	11,50€
Schweinshaxe mit Sauerkraut ,Brot	10,80€
Rindergulasch mit Pilzen, Brot	11,50€
Schweinegulasch mit Pilzen, Brot	10,50€
Rübenmus* mit Kochwurst, Kasselemnacken	13,90€
Holsteiner Grünkohl*, Kochwurst, Schweinebacke, Kasselemnacken, Bratkartoffeln, süße Kartoffeln	21,90€
Jungschweinrücken mit Champignonrahmsauce, Rosenkohl, Salzkartoffeln	13,90€
Halbe Ente mit Rotkohl, Bohnen, Salzkartoffeln, Knödel	16,90€
Medaillons (Schwein, Rind, Pute), Pilzrahmsauce, Salzkartoffeln, Kaisergemüse, Kroketten	18,90€
Krustenbraten mit Sauerkraut, Bohnen, Salzkartoffeln	14,90€
Rinder- u. Schweinebraten mit Rotkohl, Bohnen, Salzkartoffeln	17,90€
Rindergulasch mit Pilzen, Paprika, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Nudeln	13,90€
Hirschbraten mit Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten, Pfifferlingen, gefüllter Birne	26,90€
*Saisonal	

Wildragout mit Rotkohl, Rosenkohl,
Salzkartoffeln, Kroketten, 19,90€
Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
Salzkartoffeln, Rote Beete 18,90€

Alles mit Bratkartoffeln

Roastbeef rosa, Remoulade, frischer Salat 18,90€
Geräucherte Putenbrust, Remoulade, frischer
Salat 18,90€
Kasseler, Remoulade, frischer Salat 13,90€
Zweierlei in Sauer
a) Entenkeule und Aal in Sauer 21,90€
b) Sauerfleisch und Aal in Sauer 21,90€
c) Brathering und Aal in Sauer 21,90€
d) Brathering und Sauerfleisch 14,90€

Salate pro Person

hausgemachter Kartoffelsalat 4,00€
hausgemachter Nudelsalat 3,50€
Tomate & Mozzarella 5,00€
Gemischter Salat mit Oliven und Peperoni 4,00€
Apfel-Möhrenrohkost 3,50€
Weißkrautsalat 3,50€
Gurken-Tomatensalat 4,00€

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 7,00€
Pilzsahnecreme 6,80€
Hochzeitsuppe mit Einlage 7,90€
Lauchcreme 5,90€

Suppen zum Sattessen 500ml p.P

Erbsensuppe mit Brot * 7,90€
Kartoffelsuppe mit Brot 8,90€

Gulaschsuppe-Schwein mit Brot 8,50€
Gulaschsuppe-Rind mit Brot 9,90€
*Saisonal

Nachspeisen:

Vanilleeis mit heißen Kirschen 5,80€
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren 6,00€
Rote Grütze mit Vanillesauce 5,50€
Rote Grütze mit Vanilleeis 5,50€
Schottischer Traum 7,00€
Mascarpone mit Fruchtsauce 7,50€
gemischtes Eis mit Sahne 6,50€
Schokopudding mit Sahne 5,50€
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,80€

