



Deftiges für Ihre Feier

Preis pro ½ Liter mit Baguettebrötchen

Erbsensuppeneintopf	4,90 €
Holsteiner Kartoffelsuppe	4,90 €
Deftige Gulaschsuppe	5,20 €
Lauch-Hackfleisch-Eintopf	4,90 €
Gyroseintopf	5,20 €
Chili con Carne	5,20 €

*** alle Suppen und Eintöpfe mit reichlich dazu passender Einlage ***



**Ein Eintopf Ihrer Wahl, dazu drei
halbe Brötchen, verschieden belegt
(Unser Tipp für Richtfeste, Umzüge, Firmenfeiern etc.)**

Erbsensuppeneintopf

Holsteiner Kartoffelsuppe

Deftige Gulaschsuppe

Lauch-Hackfleisch-Eintopf

Gyroseintopf

Chili con carne

pro Person 9,90 €



Schnittchen oder ½ belegte Brötchen

Komposition I

- Schnittkäse
- Frischkäsecremes
- französischer Brie oder Camembert
- Rauchschinken
- geräucherte Putenbrust
- Kasseler
- Zwiebelmett

Preis pro Stück

Schnittchen 1,70 €

½ belegtes Brötchen 1,90 €

Komposition II

- Katenschinken
- Makrelenfilet geräuchert
- Medaillons vom Schweinefilet – Pfeffermayonnaise
- Truthahnbrust mit Paprikamayonnaise
- Matjesfilet mit roten Zwiebeln
- gekochter Schinken mit Mayonnaise und Spargelspitze

Preis pro Stück

Schnittchen 2,10 €

½ belegtes Brötchen 2,30 €



Komposition III

- kleine Medaillons vom Schweinefilet
- Roastbeef-Röllchen mit Remouladensauce
- Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
- Rauchlachs mit Meerrettich-Sahne
- Rauchforellenfilet mit Brombeermeerrettich
- gebratene Garnelen mit Knoblauchmayonnaise

Preis pro Stück

Schnittchen 2,50 €

$\frac{1}{2}$ belegtes Brötchen 2,70 €

Gern bieten wir Ihnen auch geräucherten Aal oder Büsumer Krabben an, allerdings unterliegen diese Artikel dem gültigen Tagespreis.



Fingerfood

1. Knusprige Teigröllchen mit Hähnchen Curry und Kokos	1,30 €
2. Vegetarisches Weizentortilla	2,70 €
3. Tortilla mit Hähnchenbrust	2,70 €
4. Tortilla Chips mit Guacamole Dip	0,70 €
5. Spießchen mit saftigen Minibuletten	0,70 €
6. Käsespieß mit Trauben	0,70 €
7. Hähnchen-Ananas-Spieß	1,30 €
8. Pflaume im Speckmantel	1,20 €
9. Aprikose im Speckmantel	1,20 €
10. kleine Spanische Würstchen am Spieß	1,30 €
11. Rohkoststicks mit verschiedenen Dip	1,80 €
12. Cocktailhäppchen mit Roastbeef-Röllchen	2,30 €
13. Canapé mit französischem Brie Käse	2,50 €
14. Gefüllte Champignons	1,50 €
15. Canapé mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	2,30 €
16. Blätterteigtasche mit Cocktailwurst	1,50 €
17. Blätterteigtasche mit Hackfüllung	1,50 €
18. Laugengebäck	0,40 €

Ihre endgültige Auswahl brauchen wir **1 Woche vor der
Veranstaltung.**



RESTAURANT

Rustikales Buffet

Tomatenrahmsuppe aus sonnengereiften

Tomaten und Kräutercroutons

Salatbuffet mit hausgemachten Dressings

Hausgemachter Nudel- und Kartoffelsalat

Würzig gebratene Hähnchenkeulen

Spare Ribs nach hauseigenem Rezept

Hausgemachte Partyfrikadellen

und kleine Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 16,90 €

ab 20 Erwachsenen



RESTAURANT

Das Gesunde

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Möhren, Gurken, Paprika, Mais

Verschiedene hausgemachte Dressings

Gebratene Tranchen von der Hähnchenbrust

Hausgemachtes Sauerfleisch

Matjesvariationen mit Hausfrauen- und Currysauce

Mariniert gebratene Tofuecken

In Pesto gebratenes Gemüse

kleine Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme

Polentaplätzchen mit hausgemachter Mojo rosso

Panna Cotta mit Erdbeermark

16,90 € pro Person

ab 20 Erwachsenen



RESTAURANT

Vom Hauptgang bis zum Dessert

Roastbeef „kalt“ Krautsalat, Remoulade und Bratkartoffeln pro Person	13,80€
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken Remouladensauce, Krautsalat und Bratkartoffeln pro Person	11,50 €
Kräuternackten (mit Senf-Kräuter-Kruste) mit Remoulade, Krautsalat und Bratkartoffeln pro Person	11,50 €
Krustenbraten (geschnitten oder im Stück) mit Rahmsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln pro Person	12,90 €
Geräucherte Putenbrust „kalt“ mit Remouladensauce, Krautsalat und Bratkartoffeln pro Person	11,50 €
Hähnchenbrustfilet gebratene, mit Sc. Hollandaise, Marktgemüse und Kartoffelgratin pro Person	12,50 €



Menüs zur Saison Herbst/Winter

Rübenmus

mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke

pro Person

11,50 €

Grünkohl

mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und Bratkartoffeln

pro Person

12,50 €

Dessert

Obstsalat mit verschiedenen Früchten der Saison

pro Person

4,90 €

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person

3,50 €

Bayrische Creme mit Himbeermark

pro Person

4,50 €

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

pro Person

4,90 €



RESTAURANT



HOTEL

Alter Kreisbahnhof

Geschirr, Bestecke und Gläser leihen wir Ihnen gern.

Wir berechnen für:

Teller 0,35 €

Tasse und Unterteller 0,40 €

Besteck (Messer und Gabel) 0,30 €

Löffel 0,20 €

Sekt-, Wein- oder Wasserglas je 0,30 €

Für zerbrochenes oder beschädigtes Geschirr gelten folgende Preise:

pro Kaffeetasse 4,50 €

pro Unter- oder Mittelteller 5,50 €

pro großem Teller (tief oder flach) 6,50 €

pro Wasserglas 1,00 €

pro Sekt- oder Weinglas 1,50 €

Lieferbedingungen:

Bestellungen bitte eine Woche im Voraus abgeben.

Mindestbestellmenge ab 15 Personen.

Wir liefern die Bestellung zum vereinbarten Termin frei Haus bis zu einer Entfernung von 15 km von Schleswig. Die Rückgabe aller gelieferten Behältnisse, Platten etc. erfolgt durch den Kunden. Falls der Catering-Service die Behältnisse wieder abholen soll, erheben wir eine Pauschale von 10,- € (bis 15 km Entfernung, darüber entsprechend höher). Bei Lieferung über mehr als 15 km Entfernung und bis max. 30 km Entfernung erheben wir einen Aufschlag in Höhe von 10,- €, darüber hinaus nach Absprache. Alle gelieferten Gefäße, Platten, Schalen, Teller, Bestecke, Gläser etc. sind vom Kunden in Schleswig am Tag nach der Lieferung abzugeben. Falls eine Bestellung von Ihnen kurzfristig abgesagt wird (2 Tage vor Liefertermin), werden 30 % des Bestellpreises als Ausfallentschädigung in Rechnung gestellt. Gerichtsstand ist Schleswig. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisher erschienenen Menükarten ihre Gültigkeit. Alle Preise verstehen sich inklusive ges. Mehrwertsteuer.

Für Druckfehler und Irrtümer haften wir nicht.

* Preisänderungen vorbehalten*

Das Hotel Alter Kreisbahnhof ist ein Betrieb der Norddeutschen Assistenz gemeinnützige GmbH. Die Norddeutsche Assistenz gemeinnützige GmbH gehört zur Gruppe Norddeutsche Gesellschaft für Diakonie.

Hotel Alter Kreisbahnhof

Königstraße 9 · 24837 Schleswig

T 0 46 21 | 30 20-0 · F-10

info@hotel-alter-kreisbahnhof.de · www.hotel-alter-kreisbahnhof.de

Königstraße 9 · 24837 Schleswig · T 04621 30200 · F 04621 302010

www.hotel-alter-kreisbahnhof.de