

Catering

Kalte Platten

Gebutterte halbe Brotscheiben (Weizen-, Misch- und Vollkornbrot aus der Bäckerei Jaich) liebevoll und reichhaltig belegt. Kalkulation: 6 Schnittchen pro Person. Wir empfehlen Ihnen, die Schnittchen mit Besteck anzubieten.

A

Verschiedene Käse, feine Salami, geräucherter Schinken, geräucherte Putenbrust, Kasselerbraten und Bauernmarmelade (Zwiebelmett) 10,50 € / Person

B

Verschiedene Käse, gekochter Schinken mit Spargel und Mayonnaise, Roastbeef mit Remoulade, geräucherte Putenbrust, Bauernmarmelade (Zwiebelmett), geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Forellenfilet geräuchert 13,00 € / Person

Mindestbestellung für jeweils 10 Personen

Belegte Brötchen (jeweils ½)

Verschiedene Käse

Rauchschinken

geräucherte Putenbrust

Kasselerbraten

Zwiebelmett

1,90 € / Stk.

Katenschinken

Makrelenfilet geräuchert

Medaillons vom Schweinefilet – Pfeffermayonnaise

Truthahnbrust mit Paprikamayonnaise

Matjesfilet mit roten Zwiebeln

gekochter Schinken mit Mayo und Spargelspitze

2,30 € / Stk.

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

2,70 € / Stk.

Räucheraal und Krabben nach Tagespreis.

Mindestbestellung: 5 Stück pro Artikel



Hotel Alter Kreisbahnhof

Norddeutsche Assistenz gGmbH

Königstraße 9 * 24837 Schleswig

Telefon 04621 / 30 200 * info@hotel-alter-kreisbahnhof.de * www.hotel-alter-kreisbahnhof.de

Fingerfood

Vegetarisches Weizentortilla	2,50 €
Käsespieß mit Trauben	0,90 €
Champignons mit Frischkäse gefüllt	1,50 €
Tomate-Mozzarella-Basilikum am Spieß	1,50 €
Rohkoststicks mit verschiedenen Dip	1,50 €
Canapé mit französischem Brie Käse	2,00 €
Canapé mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	2,50 €
Canapé mit Roastbeef	2,50 €
Pflaume im Speckmantel	1,30 €
Aprikose im Speckmantel	1,30 €
Knusprige Teigrollchen mit Hähnchen Curry und Kokos	1,80 €
Tortilla mit Hähnchenbrust	2,50 €
Hähnchen-Ananas-Spieß	1,30 €
Spießchen mit saftigen Minibuletten	0,90 €
Blätterteigtasche mit Cocktailwurst	1,50 €
Blätterteigtasche mit Hackfüllung	1,50 €
Laugengebäck	0,40 €

Mindestbestellung: 10 Stück pro Artikel

Deftige Suppen (½ Liter pro Person) mit Baguettebrötchen

Erbsensuppeneintopf	5,50 € / Portion
Holsteiner Kartoffelsuppe mit geschnittener Wurst	5,50 € / Portion
Deftige Gulaschsuppe	6,00 € / Portion
Lauch-Hackfleisch-Eintopf	5,50 € / Portion
Cremesuppe von fruchtigen Tomaten mit Croûtons	5,50 € / Portion
Holsteiner Frische Suppe mit Fleisch- und Grießklößchen	5,50 € / Portion

Alle Suppen und Eintöpfe bieten reichlich Einlage.

Mindestbestellung: 10 Portionen pro Artikel.

Hauptgänge

Roastbeef kalt	
Krautsalat, Remoulade und Bratkartoffeln	13,80 €
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken	
Remouladensauce, Krautsalat und Bratkartoffeln	11,50 €
Kräuternacke (mit Senf-Kräuter-Kruste) mit Remoulade, Krautsalat und Bratkartoffeln	11,50 €



...

Krustenbraten (geschnitten oder im Stück) mit Rahmsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln	12,90 €
Geräucherte Putenbrust kalt mit Remouladensauce, Krautsalat und Bratkartoffeln	11,50 €
Hähnchenbrustfilet gebraten Sauce Hollandaise, Marktgemüse und Kartoffelgratin	12,50 €

... Norddeutsches im Herbst & Winter

Holsteiner Rübenmus mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke	11,50 €
Norddeutscher Grünkohl mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und Bratkartoffeln	12,50 €

Mindestbestellung für alle Hauptgänge: 10 Portionen pro Artikel

Desserts

Obstsalat mit verschiedenen Früchten der Saison	4,90 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50 €
Bayerisch Creme mit Himbeermark	4,50 €
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	4,90 €

Mindestbestellung: 10 Portionen pro Artikel

Buffets

1

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Möhren, Gurken, Paprika, Mais
Auswahl an hausgemachten Dressings

Gebratene Tranchen von der Hähnchenbrust
Hausgemachtes Sauerfleisch
Matjesvariationen mit Hausfrauen- und Currysauce
In Pesto gebratenes Gemüse und Schafskäse
Kleine Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme
Röstkartoffeln

Panna Cotta mit Erdbeermark	16,90 €
-----------------------------	---------



Hotel Alter Kreisbahnhof
Norddeutsche Assistenz gGmbH
Königstraße 9 * 24837 Schleswig
Telefon 04621 / 30 200 * info@hotel-alter-kreisbahnhof.de * www.hotel-alter-kreisbahnhof.de

2

Blattsalate mit Tomaten, Möhren, Gurken, Paprika und Mais
 Verschiedene hausgemachte Dressings

Brokkolicremesuppe mit Fleischbällchen

Hausgemachtes Sauerfleisch

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

Schweinemedallions mit Champignons in Rahm

Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikum-Sugo

Gedünstetes Seelachsfilet in Gemüse-Senf-Sauce

Couscous mit in Pesto gebratenem Gemüse

Farbenfrohes Arrangement von

Brokkoli, Blumenkohl, Möhren und gebratene Kräuterchampignons
 mit Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln und Röstkartoffeln

Vanillecreme mit Erdbeermark

Haselnuss-Krokant-Mousse mit Vanillesauce 24,90 €

3

Roastbeef und geräucherte Putenbrust mit Remouladensauce

Melonenschiffchen mit Katenrauchschenken aus der Region

Verschiedene Holsteiner Käse mit frischen Früchten

Geräuchertes von Lachs und Forelle mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Pfeffer- und Zwiebelmakrele mit Sahnemeerrettich

Blattsalate mit Dressings nach Hausrezept

In Balsamico eingelegtes Gemüse, Kirschtomaten mit Mozzarella

Luftgetrocknete Salami

Brotauswahl aus der Bäckerei Jaich, Butter

Kartoffelsamtsuppe mit Streifen von Räucherlachs

Gegrillter Norweger Lachs auf Blattspinat in Rahm

Zarte Schweinefiletmedallions mit Champignons à la Crème

Saltimbocca vom Landhähnchen

In Pesto gebackenes Ofengemüse mit Schafskäse

Rosmarinkartoffeln, Wildreis und Penne

Tiramisu „Kreisbahnhof“

Mousse au Chocolat

Himbeermousse mit Vanilleschmand 32,90 €

Mindestbestellung: Buffet für 20 Personen



Hotel Alter Kreisbahnhof

Norddeutsche Assistenz gGmbH

Königstraße 9 * 24837 Schleswig

Telefon 04621 / 30 200 * info@hotel-alter-kreisbahnhof.de * www.hotel-alter-kreisbahnhof.de

Konditionen

Ausstattung

Teller und Tassen	0,40 € / Stk.
Bestecke	0,30 € / Stk.
Gläser	0,50 € / Stk.

Für Glas- oder Geschirrbruch gelten folgende Preise:

Kaffeetasse, Untertasse, Mittelteller	4,50 €
Große Teller (flach oder tief)	6,50 €
Sekt- Wein- oder Wasserglas	1,50 €

Lieferung

Lieferpauschale

... im Umkreis von bis zu 3km pro Weg	frei Haus
... im Umkreis von bis zu 15km pro Weg	15,00 €
... im Umkreis von max. 30km pro Weg	25,00 €

Bei einem Mindestspeisenumsatz in Höhe von 250,00 entfällt die Lieferpauschale.

Retoure

Sämtliches Equipment wird gespült und gereinigt retourniert. Alternativ übernehmen wir das Spülen, die Pauschale richtet sich nach Volumen und Aufwand und wird individuell kalkuliert.

Rückgabe der Ausstattung durch den Veranstalter.

Retoure durch das Hotel:	Bis zu 15km	10,00 €
	Bis zu 30km	25,00 €

Stornierung

Eine kostenfreie Stornierung für Gesamtaufträge akzeptieren wir bis 14 Kalendertage vor der Veranstaltung. Für Absagen außerhalb dieser Frist behalten wir uns eine Berechnung der gebuchten Leistungen vor. Diese Berechnung richtet sich nach der Kurzfristigkeit der Absage und kann bis zu 100% des gebuchten Umsatzes betragen.

Die endgültige Mengenzahl benötigen wir bitte bis 7 Kalendertage vor Ihrer Veranstaltung. Diese Zahl ist bindend für beide Seiten und gleichzeitig Rechnungsgrundlage. Für kurzfristige Reduzierungen oder Absagen außerhalb dieser Frist behalten wir uns eine Berechnung vor, ggf. bis zu 100% des Umsatzvolumens.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7% MwSt. Mit dieser Preisliste verlieren alle bisher erschienen Preislisten ihre Gültigkeit.

Februar 2020



Hotel Alter Kreisbahnhof

Norddeutsche Assistenz gGmbH

Königstraße 9 * 24837 Schleswig

Telefon 04621 / 30 200 * info@hotel-alter-kreisbahnhof.de * www.hotel-alter-kreisbahnhof.de