



Catering

Kalte Platten

Gebutterte halbe Brotscheiben (Misch- und Vollkornbrot aus der Bäckerei Jaich) liebevoll und reichhaltig belegt.

Kalkulation: 6 Schnittchen pro Person.

Wir empfehlen Ihnen, die Schnittchen mit Besteck anzubieten.

Euro

A

Verschiedene Käse, feine Salami, geräucherter Schinken, geräucherte Putenbrust, Kasselerbraten und Zwiebelmett

11,50 / Person

B

Verschiedene Käse, gekochter Schinken mit Pfeffer-Mayonnaise, Roastbeef mit hausgemachter Remoulade, geräucherte Putenbrust, Zwiebelmett, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilet mit Preiselbeersahne

14,00 / Person

Mindestbestellung für je 5 Personen

Belegte Brötchen (jeweils ½)

Verschiedene Käse / auf Wunsch auch vegan

Katenschinken mit Gewürzgurke

Gekochter Schinken mit Pfeffer-Mayonnaise

Geräucherte Putenbrust mit Ananas

Kasselerbraten

Zwiebelmett

Matjesfilet mit roten Zwiebeln

2,20

Roastbeef mit Remouladensauce

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Rauchlachs mit Meerrettich-Sahne

3,00

Räucheraal und Krabben nach Tagespreis.

Mindestbestellung: 5 Stück pro Artikel

Preis pro Stk.

Fingerfood

Rote Bete-Linsen-Süppchen

1,50

Gefüllte Champignons mit Frischkäse

1,50

Datteln im Speckmantel

1,50

Crudités (Rohkoststicks) mit Dip

0,90

Blätterteigtasche mit Cocktailwürstchen

1,50

Blätterteigtasche mit Hackfleisch

1.50

Hotel Alter Kreisbahnhof

Norddeutsche Assistenz gGmbH

Königstraße 9 * 24837 Schleswig

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

	Euro
	Preis pro Stk./Portion
Spieße	
... Basilikum-Polenta, Tomate und Mozzarella	1,50
... Feige in Parmaschinken, Parmesan	1,90
... Käse mit Trauben	1,10
... 3 Minibouletten	1,60
... Maishähnchenbrust in Sesammantel, Ananas	2,50
... Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)	1,50
... Matjes, Apfel-Meerrettich	1,50
... Geräucherte Garnelen (3 Stk.) Knoblauchcreme	3,50
Pumpernickel mit Lachspralinen und Dill-Frischkäse	2,00
Kalbsmedaillon, Apfel-Calvados	3,50
Roastbeefröllchen gefüllt mit frischem Thunfisch, Aioli	4,50

Mindestbestellung: je 10 Stück pro Artikel

Suppen (½ Liter pro Person) mit Baguettebrötchen

Holsteiner Kartoffelsuppe mit geschnittener Wurst	6,50
Tomatensuppe mit Hackfleischbällchen	6,50
Lauch-Hackfleisch-Eintopf	6,50
Holsteiner Frische Suppe mit Fleisch- und Grießklößchen	6,50
Alle Suppen und Eintöpfe bieten reichlich Einlage.	

Mindestbestellung: je 10 Portionen

Hauptgänge

Roastbeef und geräucherte Putenbrust (kalt)	
Remoulade nach Hausrezept, Bratkartoffeln, gemischter Salat	19,00
Schweinebraten	
Rahmsoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin	16,00
Krustenbraten	
Dunkelbiersauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree	15,00
Maishähnchenbrust in Sesam gewälzt	
Fruchtige Currysauce, Zuckerschoten, Basmatireis	19,00
Rinderrouladen	
Bratensauce, Marktgemüse, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin	19,00
Lammbraten	
Thymianjus, Tomaten-Bohnen-Gemüse, Rosmarinkartoffeln	18,00



	Euro
	Preis pro Stk./Portion
... vegetarisch	
Gefüllte Paprika mit Reis, Gemüse, Feta, Oliven-Tomatensauce	13,00
Schupfnudeln mit Ratatouille, Sesam-Spitzkohlsalat	11,00
... vegan	
Gefüllte Zucchini, Chili-Polenta, Soja-Kräutersauce, gebratener Pak-Choi	14,00
Gebratener Blumenkohl, Pesto-Hummus, Granatapfelkerne, Rosmarinkartoffeln	15,00
... Norddeutsches im Herbst & Winter	
Holsteiner Rübenmus	
Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke	14,00
Norddeutscher Grünkohl	
Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und Bratkartoffeln	15,00
Desserts	
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00
Obstsalat mit karamellisierten Walnüssen	5,00
Rhabarber-Tiramisu (nur in der Saison)	6,00
Mousse au Chocolat mit Mangokompott	6,00

Mindestbestellung: je 10 Hauptgänge
(vegetarisch/vegan: nach Ihren Wünschen)

Mindestbestellung je 10 Portionen



Buffets

1

Apfel-Möhren-Salat

Gurkensalat

Feldsalat mit Walnüssen

Mediterrane Antipasti

Caprese

Brot und Butter

Gurkensuppe mit Kresse

Aalrauch-Matjes und Kräutermatjes, Hausfrauensauce

Sauerfleisch nach Chef-Rezept, Senf

Bratkartoffeln

Maishähnchen, Rieslingsauce, Saison-Gemüse, Kartoffelgratin

Gefüllte Paprika mit Reis, Gemüse, Feta, überbacken, Oliven-Tomatensauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frische Früchte

Euro
Preis pro Person

23,00

2

Saisonale Blattsalate

Apfel-Möhren-Salat

Gurkensalat

Feldsalat mit Walnüssen

Farmersalat

Gefüllte Eier

Luftgetrocknete Salami

Honigmelone mit Katenschinken

Roastbeef und geräucherte Putenbrust mit hausgemachter Remoulade

Räucherfisch: Lachs mit Sahnemeerrettich und Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Auswahl an Sild (Dänischer eingelegter Hering)

Brot und Butter

Kartoffelsuppe mit Kochwurst

Zanderfilet gebraten, Apfel-Lauchrahm, Schupfnudeln

Krustenbraten, Dunkelbiersauce, Sauerkraut Kartoffelpüree

Gefüllte Zucchini, Chili-Polenta, Soja-Kräutersauce, gebratener Pak-Choi

Mousse au Chocolat mit Mangokompott

Frische Früchte

29,00

Mindestbestellung: je 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

Euro

Ausstattung

Teller und Tassen

0,40 / Stk.

Bestecke

0,30 / Stk.

Gläser

0,50 / Stk.

Für Glas- oder Geschirrbuch gelten folgende Preise:

Kaffeetasse, Untertasse, Mittelteller

4,50

Große Teller (flach oder tief)

6,50

Sekt- Wein- oder Wasserglas

1,50

Lieferung

Lieferpauschale (Mindestbestellwert € 25,00)

... 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.

Preisangaben inkl. MwSt.

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisher erschienen Preislisten ihre Gültigkeit.

Dezember 2021

Hotel Alter Kreisbahnhof

Norddeutsche Assistenz gGmbH

Königstraße 9 * 24837 Schleswig

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