



Catering

Kalte Platten

Euro

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.

A

Verschiedene Käse, Tomate-Mozzarella mit Pesto, Salami, geräucherter Schinken, geräucherte Putenbrust, Kasselerbraten und Zwiebelmett

13,50 / Person

B

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

16,00 / Person

Mindestbestellung für je 5 Personen

Belegte Brötchen (jeweils ½)

Preis pro Stk.

Verschiedene Käse / auf Wunsch auch vegan

Katenschinken mit Gewürzgurke

Gekochter Schinken mit Pfeffer-Mayonnaise

Geräucherte Putenbrust mit Ananas

Kasselerbraten

Zwiebelmett

Matjesfilet mit roten Zwiebeln

2,70

Roastbeef mit Remouladensauce

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Rauchlachs mit Meerrettich-Sahne

4,00

Räucheraal und Krabben nach Tagespreis.

Mindestbestellung: 5 Stück pro Artikel

Fingerfood

Preis pro Stk./Portion

Rote Bete-Linsen-Süppchen

2,50

Gefüllte Champignons mit Frischkäse

2,50

Datteln im Speckmantel

2,00

Crudités (Rohkoststicks) mit Dip

2,00

Blätterteigtasche mit Cocktailwürstchen

3,00

Blätterteigtasche mit Hackfleisch

3,00

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	2,50
... Feige in Parmaschinken, Parmesan	3,00
... Käse mit Trauben	1,50
... 3 Minibouletten	2,00
... Maishähnchenbrust in Sesammantel, Ananas	3,50
... Caprese (Tomate, Mozzarella, Basilikum)	2,50
... Matjes, Apfel-Meerrettich	2,00
... Geräucherte Garnelen (3 Stk.) Knoblauchcreme	4,50
Pumpernickel mit Lachspralinen und Dill-Frischkäse	3,00
Kalbsmedaillon, Apfel-Calvados	4,50
Roastbeefröllchen gefüllt mit frischem Thunfisch, Aioli	5,00

Mindestbestellung: je 10 Stück pro Artikel

Suppen (½ Liter pro Person) mit Baguettebrötchen

Holsteiner Kartoffelsuppe mit geschnittener Wurst	7,00
Tomatensuppe mit Hackfleischbällchen	7,00
Lauch-Hackfleisch-Eintopf	7,00
Holsteiner Frische Suppe mit Fleisch- und Grießklößchen	7,00
Alle Suppen und Eintöpfe bieten reichlich Einlage.	

Mindestbestellung: je 15 Portionen

Hauptgänge

Roastbeef und geräucherte Putenbrust (kalt)	
Remoulade nach Hausrezept, Bratkartoffeln, gemischter Salat	22,00
Schweinebraten	
Rahmsoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin	18,00
Krustenbraten	
Dunkelbiersauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree	17,00
Maishähnchenbrust in Sesam gewälzt	
Fruchtige Currysauce, Zuckerschoten, Basmatireis	23,00
Rinderrouladen	
Bratensauce, Marktgemüse, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin	22,00
Lammbraten	
Thymianjus, Tomaten-Bohnen-Gemüse, Rosmarinkartoffeln	20,00



	Euro
	Preis pro Stk./Portion
... vegetarisch	
Gefüllte Paprika mit Reis, Gemüse, Feta, Oliven-Tomatensauce	15,00
Schupfnudeln mit Ratatouille, Sesam-Spitzkohlsalat	13,00
... vegan	
Gefüllte Zucchini, Chili-Polenta, Soja-Kräutersauce, gebratener Pak-Choi	15,00
Gebratener Blumenkohl, Pesto-Hummus, Granatapfelkerne, Rosmarinkartoffeln	16,00
... Norddeutsches im Herbst & Winter	
Holsteiner Rübenmus	
Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke	15,00
Norddeutscher Grünkohl	
Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und Bratkartoffeln	16,00
Desserts	
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	5,00
Obstsalat mit karamellisierten Walnüssen	6,00
Rhabarber-Tiramisu (nur in der Saison)	7,00
Mousse au Chocolat mit Mangokompott	7,00

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	27,00

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	32,00

Mindestbestellung: je für 20 Personen



Konditionen

Euro

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
Stilglas (Sekt, Wasser)	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	20,00
... im Umkreis von max. 30km pro Weg	30,00

Bei einem Mindestspeisenumsatz in Höhe von € 300,00 entfällt die Lieferpauschale.

Retoure

Sämtliches Equipment wird gespült und gereinigt retourniert. Alternativ übernehmen wir das Spülen und Polieren unserer Ausstattung. Die Pauschale richtet sich nach Volumen und Aufwand und wird individuell kalkuliert.

Rückgabe der Ausstattung durch den Veranstalter.

Abholung der Ausstattung durch das Hotel:	Bis zu 15km	20,00
	Bis zu 30km	30,00

Stornierung

Caterings mit Speisen für bis zu 50 Personen

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 Caterings mit einem Volumen von Speisen für mehr als 50 Personen gelten individuelle Stornofristen.

Preisangaben inkl. MwSt.

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisher erschienen Preislisten ihre Gültigkeit.

März 2023