



## Unsere Leistungen

Sie möchten feiern und haben keine Lust selbst in der Küche zu stehen? Oder fehlen Ihnen einfach die Möglichkeiten Ihre Feier umzusetzen?

Gerne beraten wir Sie persönlich zu Ihrer Feier und unterbreiten Ihnen ein passendes Angebot.

Wir bieten Ihnen neben Speisen und Getränken auch Besteck, Geschirr und Gläser, Biergartengarnituren und Schirme sowie Servicepersonal.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen eine Auswahl unserer Leistungen vorstellen. Sollte Ihnen etwas anderes vorschweben, dann sprechen Sie uns gerne darauf an. Wir finden eine Lösung.

## Klassische Canapés & Finger Food

Wir empfehlen eine Kombination von sechs Teilen zum Empfang oder gemütlichen Ausklang am Abend.

### Canapés (kleine Brotscheiben liebevoll belegt und aufwändig ausgarniert)

Canapé mit Käse und Trauben	Stück	2,50€
Canapé mit Thüringer Mett und Zwiebeln	Stück	2,50€
Canapé mit Kassler	Stück	2,50€
Canapé mit Kräuterrührei	Stück	2,50€
Canapé mit Schweinefilet	Stück	3,00€
Canapé mit Roastbeef und Remoulade	Stück	3,00€
Canapé mit Räucherlachs	Stück	3,00€
Canapé mit Räucherfisch (Makrele, Forelle)	Stück	3,50€
Canapé mit hausgebeiztem Lachs mit Dill	Stück	3,50€
Canapé mit Räucheraal	Stück	Tagespreis
Canapé mit Nordseekrabben	Stück	Tagespreis

Alle Canapés werden klassisch mit Salat belegt und dekorativ ausgarniert.

### Finger Food

Zwei kleine hausgemachte Partyfrikadellen	Portion	2,50€
Zwei Hähnchen Saté-Spieße (mariniert)	Portion	3,00€
Zwei Chicken-Wings	Portion	3,00€
Zwei gebratene Garnelen mit Kräutern und Knoblauch	Portion	3,00€
Fruchtiger Geflügelsalat mit Mandarine und Curry im WECK-Glas	Portion	3,00€
Pikant angemachter Rindfleischsalat ‚Asia‘ im WECK-Glas	Portion	3,00€
Drei kleine vegetarisch gefüllte Mini Quiches	Portion	3,00€
Zwei kleine hausgemachte Fischfrikadellen mit Dill	Portion	3,50€
Hausgemachter Mini Krabben-Cocktail mit Cognac und Dill	Portion	4,50€

Das Fingerfood wird dekorativ auf Platten angerichtet.

## Aus dem Suppentopf

„Achte stets bei deinem Streben: Suppe ist das Salz im Leben.“

### **Deftige Eintöpfe**

Herzhafte Erbsensuppe mit Einlage	Portion	5,80€
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Einlage	Portion	5,80€
Gemüsesuppe mit frischem saisonalen Gemüse	Portion	6,80€
Pikante Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage	Portion	7,80€
„Chili con Carne“ mit Mais und Bohnen	Portion	7,80€

### **Feine Suppen**

Feine Tomatencremesuppe mit Basilikum	Portion	5,80€
Lauchcremesuppe	Portion	5,80€
Klassische Hochzeitssuppe mit Klößchen	Portion	6,50€
Spargelcremesuppe mit Klößchen	Portion	6,50€
Karotten-Ingwersuppe	Portion	6,50€
Kürbissuppe (saisonal)	Portion	6,50€

*Zu allen Suppen und Eintöpfen reichen wir frisches Baguette/ Weißbrot.*

## Klassische Bratenkombinationen

„Es wird mit Recht ein guter Braten gerechnet zu den guten Taten.“ (W. Busch)

### **Klassiker**

Klassischer Schweinenackenbraten

mit kräftiger Bratensoße, gestovten Bohnen und Salzkartoffeln      Portion      16,80€

Pikanter Speißbraten, mit Zwiebeln gefüllt,

mit Bratensoße, Kartoffelgratin und gemischtem Salat      Portion      16,80€

„Prager Schinken“

mit Kartoffelgratin, Salat und hausgemachter Remoulade      Portion      16,80€

Hausgemachte Frikadellen

mit Bechamelkartoffeln und saurer Beilage      Portion      11,80€

Putenbraten

mit Bratensoße, gestovten Bohnen, Rotkohl und Salzkartoffeln      Portion      16,80€

### **Für besondere Anlässe**

Klassische Rinderrouladen (satt), mit Speck und zwiebeln gefüllt,

mit Rotkohl, gestovten Bohnen und Salzkartoffeln      Portion      18,80€

Rinderbraten vom „Bürgermeisterstück“

mit Gemüse nach Wahl und Salzkartoffeln      Portion      18,80€

*(Auch als Kombination von Rinder- und Schweinebraten)*

Im Ofen geschmorte Deichlammkeule

mit Thymianjus, Butterkarotten und Rosmarinkartoffeln      Portion      20,80€

„Schweinefilet und Entenbrust“

mit zweierlei Soßen, Champignons, Butterkarotten,  
Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin      Portion      21,80€

Des Weiteren bieten wir noch weitere Braten und Beilagen zur Auswahl:

- Kasseler mit Honigkruste, Krustenbraten vom Schwein, Rehbraten, Rib-Eye im Ganzen rosa gebraten, Kalbsrücken rosa gebraten
- Sahnegemüse, Rahmwirsing, Pfannengemüse, Pilzgemüse (saisonal)
- Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, gestovte Kartoffeln
- hausgemachter Kartoffel- oder Nudelsalat, Tomatensalat, Krautsalat, Gemüsesalate, Geflügel- und Eiersalat, Bauernsalat mit Feta

## Vegetarisch, Vegan, Fisch

„Der Fisch muss drei Mal schwimmen: Im Wasser, in Öl, in Wein.“

Vegetarische Gemüselasagne mit Tomatensoße	Portion	10,80€
Veganes Kokos-Curry mit Gemüse und Reis	Portion	10,80€
Lachsfilet mit Gemüse und Kräutern ‚en Papillote‘ (in der Folie gegart)	Portion	12,80€
Gebratenes Filet vom Angeldorsch mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Salat	Portion	17,80€

Gerne bieten wir Ihnen auch frische Seezungen, Steinbutt, Nordseekrabben und Aal zum aktuellen Tagespreis an.

Mal etwas anderes ab 25 Personen

## **Ganzes Spanferkel aus dem Bäckerofen**

**mit Remoulade, Honig-Senfsoße,  
Kartoffelgratin und gemischtem Salat**

**pro Person 17,80€\***

Im Ganzen geliefert und bei Ihnen vor Ort aufgeschnitten!

\*zuzüglich einmalig 50,00€ für das Backen im Bäckerofen

## Saisonale Angebote

### Zur Spargelzeit

Frischer deutscher Stangenspargel (Tagespreis)  
z.B. mit Katenschinken, Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Hollandaise

### Im Sommer

Bratwurst, Grillfleisch, Grillsaucen und Dips, Brote und Brötchen

### Unser Tipp:

*Unser beliebtes Grillbuffet samt Grill und Personal.*

*Sprechen Sie uns gerne an!*

### In Herbst und Winter

Grünkohl mit Kasseler, Schweinebacke und Kochwurst, Specksauce und Salzkartoffeln	Portion	17,80€
Entenbraten, Gänsebraten oder Gänsekeule mit Apfelrotkohl, Rosenkohl und Salzkartoffeln	Tagespreis	

## Mitternachtssnacks

*„Je netter die Gäste, desto später der Abend.“*

Pikante Currywurst mit frischem Brot	Portion	5,50€
Pikante Gulaschsuppe mit Einlage dazu frisches Brot	Portion	7,80€
„Chili con Carne“ mit Mais und Bohnen	Portion	7,80€

## Desserts

„Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht.“ (O. Wilde)

Klassische Rote Grütze mit Vanillesoße oder flüssiger Sahne	Portion	4,00€
Vanillepudding mit frischer Fruchtsoße	Portion	4,00€
Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Portion	4,00€
Erfrischende Zitronencreme	Portion	4,50€
Mousse von dunkler Schokolade	Portion	5,50€
Mascarponecreme mit frischen Beeren	Portion	5,50€
Panna Cotta mit rotem Fruchtspiegel	Portion	5,50€
Frischer Obstsalat der Saison	Portion	5,50€
Tiramisu (ab 10 Personen)	Portion	5,50€

### **Unser Tipp:**

*Dessertvariation im WECK-Glas –  
stellen Sie sich Ihre drei Favoriten zusammen!*

*Portion 6,50€*

## Buffets (ab 30 Personen)

Wählen Sie eines unseren vielfältigen Buffets:

„**Föhrer Festtagbuffet**“ – für jeden Anlass und Geschmack das passende

„**Von Binnenland und Waterkant**“ – Klassiker von Land und Meer

„**Nordfriesisches Genußbuffet**“ – das Beste aus der Region

„**Internationales Buffet**“ – eine Rundreise durch verschiedene Küchen

Nichts Passendes für Sie dabei? Sprechen Sie uns an. Wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammen.

*„Wir sind erst dann zufrieden, wenn Sie es auch sind!“*

*Ihre Familie Buth und Mitarbeiter*