

Festtagsbuffet

vorzugsweise ab 25 Personen - € 25,50 je Person

Suppe nach Wahl

Fischdelikatessen

Schweinefilet und Hähnchenfilet im Ganzen gebraten
Kartoffelgratin oder Beilage nach Wunsch
Gemüseauswahl und Salat nach Wunsch

Spezialitätenplatte mit Köstlichkeiten wie
Roastbeef, Kasseler, Putenbrust und Schinken

Internationale Käse-Spezialitäten aus unserem Haus
Brotauswahl und Butter

Nachttisch nach Wahl

Zünftiges Buffet

vorzugsweise ab 15 Personen - € 12,50 je Person

Spießbraten und Fleischkäse aus dem Backofen
Weißwurst

Sauerkraut und Specksalat, warm

Blattsalat und Dressing

Zwiebelbrot und Laugenbrötchen

Apfelcreme mit Sauerrahm

Schleswig-Holstein-Bufferet

vorzugsweise ab 20 Personen - € 19,50 je Person

Riesebyer Landschinken

Fischspezialitäten-Platte

Baguettebrot

Schweinefilet-Topf

mit Mini-Champignons und Lauchzwiebeln,
dazu Blattsalat verschiedener Art oder

Gemüseauswahl

Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesoße

Rustikales Buffet "kalt"

vorzugsweise ab 20 Personen - € 18,50 je Person

Schinken mit Melone

Medaillons vom Schweinefilet und von der Hähnchenbrust

Party-Frikadellen

Bratenplatte

Kartoffelgratin "heiß"

Remoulade

Salatauswahl

z. B. Porree-Apfelsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Blattsalat und Dressing, Krautsalat...

Meterbrot-Auswahl und Butter

Internationale Käse-Spezialitäten,
vorgeschnitten und dekoriert

Italienisches Buffet

vorzugsweise ab 25 Personen - € 27,50 je Person

Schinken mit Melone

"Caprese" (Tomate mit Mozzarella)

Antipasti...

Gebackene Auberginen

Marinierte Zucchini in Knoblauch-Öl

Gebackene Paprikaschoten

Eingelegte Tomaten, Oliven, Peperoni und Champignons

"Vitello tonnato" (Kalbfleisch in Thunfischsauce)

"Bresaola" (luftgetrocknetes Rindfleisch) mit Ruccola und Parmesan

Bohnensalat mit Thunfisch

Geschnetztes vom Schwein in Gorgonzolasauce

Hähnchenfilet auf ital. Gemüse

Blattsalat und Dressing

Reis und Ciabatta

Internationale Käse-Spezialitäten am Stück

Brotauswahl und Butter

Tiramisu-Creme im Glas

Saisonale und regionale Spezialitäten

Mindest-Personenzahl und Preise auf Anfrage

Wildgulasch mit Rotkohl, Rosenkohl und Butterspätzle oder
Kartoffeln

Grünkohl, komplett mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst,
dazu Bratkartoffeln und süße Kartoffeln

Rübenmus mit Beilagen nach Absprache

Damwildkeule mit Soße, Klößen und Rotkohl

Sauerfleisch mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensauce

Entenfilet gebraten, dazu Orangensauce, Rotkohl und Kartoffeln

Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln

Gemüseauflauf vegarisch

Vegane Gerichte auf Anfrage

Fleischerei **Holst** *****
GmbH

Das Haus der Köstlichkeiten



**Unser Team freut sich auf Ihren Anruf.
Ihre Fleischerei Holst GmbH
Geschäftsführer Jens Holst**

Die Zusammenstellungen sind Vorschläge von uns. Sie können
selbstverständlich alle Hauptgerichte mit allen Beilagen kombi-
nieren. Eventuelle Preisunterschiede auf Anfrage.

Alle Preise sind Abholpreise inkl. 7 % MwSt.

Lieferung und Service sind nach Absprache möglich / Berechnung
nach Aufwand.

Mit dieser Liste Stand Juli 2016 verlieren alle vorherigen Listen
Ihre Gültigkeit.

www.fleischerei-holst.de

Fleischerei **Holst** *****
GmbH

Das Haus der Köstlichkeiten

- ★ Party-Service
- ★ Wild und Wildspezialitäten
- ★ Schinkenräucherei seit 1896
- ★ Mittagstisch
- ★ Käse, Brot und Wein

**PARTY-
SERVICE**



Beachten Sie auch
unseren Mittagstisch
Mo.-Fr.: 11:00 - 13:00 Uhr

Dorfstraße 10

24354 Rieseby

Tel: 04355-204

info@fleischerei-holst.de

Laden-Öffnungszeiten

Mo. - Fr.: 7:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 6:30 - 12:30 Uhr

Party-Service werktags von 7:00 - 19:00 Uhr,
an Sonn- und Feiertagen nach Absprache

www.fleischerei-holst.de

www.fleischerei-holst.de

www.fleischerei-holst.de

Aus unserem Suppentopf

Wir empfehlen 0,5 bis 0,7 Liter pro Person	
Mindestbestellmenge 8 Liter	je 0,5 Liter
Spargelsuppe , mit viel Spargel	€ 3,50
Porreesuppe , fein abgerundet mit Sahne	€ 3,00
Tomatensuppe , fruchtig mit feinen Kräutern	€ 3,00
Cheeseburgersuppe , Käselauchsuppe mit viel Hackfleisch	€ 3,50
Käsesuppe mit Hackfleischeinlage	€ 3,50
Hackfleisch-Gemüse-Eintopf	€ 3,75
mit Tomaten, Pilzen, Paprika, Mais und Kidney-Bohnen	
Gulaschsuppe mit sehr guter Fleischeinlage, Gemüse und Champignons	€ 4,00
Grünkohlsuppe - deftig mit Kasselereinlage	€ 3,50
Erbseintopf mit Kasselereinlage und Gemüse	€ 3,50
Gyros-Suppe mit viel Fleischeinlage, Zwiebel und Paprika	€ 3,50

Auf Wunsch erhalten Sie Ihre Suppe mit Hackfleischklößchen aus eigener Herstellung

Hackfleischklößchen 100 g € 2,00

Kleine Mengen oder andere Suppen? Fragen Sie uns!!!

Kalte Platten

Ab 8 Personen	pro Portion
Riesebyer Bratenspezialitäten	€ 11,90
Roastbeef, Kasselerbraten und geräucherte Putenbrust mit reichlich Früchten dekoriert, dazu Remoulade, Porreesalat, Farmersalat, Krautsalat	
Großzügige Käseköstlichkeiten	ab € 12,00
Schnitt- und Weichkäse	
Erliesene Fischdelikatessen , nach Wunsch	ab € 14,50
z. B. Lachsspezialitäten, Aal, Forelle, Makrelenfilet...	
Feine Schlemmerplatte	€ 11,00
Roastbeef und Putenbrust, delikater Schweinebraten Kasseler, Landschinken vom besten Stück, Zwiebelmett, Schweinefiletmedaillons	
Rustikales Schinkenbrett	€ 9,50
Landschinken vom besten Stück, gekochter Schinken, Pfefferschinken, Schinkenmettwurst, Lachsschinken und Schinkenbraten	
Holsteiner Feierabendplatte	€ 8,50
Schinken, Mettwurst, Kasselerbraten, frisches Mett, Zwiebelfleisch, Käse und Partyfrikadellen	

Köstliches vom Rind

Preise gelten für Bestellungen ab 12 Personen	pro Portion
Feinstes Tafelspitz , gekocht	€ 14,50
dazu Meerrettichsauce, Möhrchen und Kartoffeln	
Zarter Rinderschmorbraten mit leckerer Sauce,	€ 12,50
dazu Gemüseauswahl (2 Sorten) und Kartoffeln oder Kartoffelpüree überbacken	
Geschnetzeltes vom Beefsteak in Rahmsauce	€ 14,50
Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln, dazu Reis oder Püree und Gemüse nach Wahl oder Rohkostsalat mit Dressing	
Rinderhüfte in Schmand mit grünem Pfeffer,	€ 14,50
dazu Bandnudeln oder Kartoffeln, bunter Salat mit Dressing oder Gemüse	
2 deftig gefüllte Rinderrouladen in Sauce,	€ 13,50
dazu Gemüse und Kartoffeln	

Köstliches vom Schwein

Preise gelten für Bestellungen ab 12 Pers.	pro Portion
Feinste Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	€ 14,50
dazu Sauce Bearnaise, Gemüse und Kartoffelgratin	
Zarte Schnitzelstreifen in Rahmsauce	€ 11,00
Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln, dazu Kaisergemüse und unser leckeres Kartoffelpüree gratiniert	
Wildschweinbraten aus der Keule, mit Sauce	€ 14,90
dazu Rotkohl, Kartoffeln oder Beilage nach Wunsch	
Schweinebraten „Griechische Art“	€ 9,50
gefüllt mit Tomaten und Feta, dazu Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot	
Kräuterbraten vom Jungschweinerücken	€ 10,50
dazu Käsesauce, Bohnen mit ausgebratenen Schinkenwürfel und Kartoffelpüree überbacken	
Spießbraten vom saftigen Schweinenacken	€ 9,50
dazu Sauce, Weinkraut oder Rotkohl, Kartoffeln oder Kartoffelpüree überbacken	
Haxen mit richtig krosser Schwarte	
die Kleine ca. 650 g	€ 4,90
die Große ca. 1.000 g	€ 6,90
Ofenfrischer Krustenbraten , kross gebacken	€ 5,50
...und als Beilagen empfehlen wir:	
Weinkraut	€ 2,50
Kartoffelpüree	€ 3,00



Geflügelgerichte

Preise gelten für Bestellungen ab 12 Pers.	pro Portion
Zarte Putenbruststreifen in Currysauce	€ 11,50
mit Paprika, dazu Broccoli oder Blattsalat mit Dressing, Reis oder Kartoffeln oder nach Wunsch	
Feinste Putenfiletmedaillons in Sherryrahm	€ 11,50
dazu Gemüse oder Salat und Reis oder nach Wunsch	
Zartes Putenfilet , gefüllt mit Fetakäse und Tomate	€ 12,00
dazu bunter Krautsalat und Kartoffelgratin	
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	€ 10,50
auf italienischem Gemüse, dazu Reis	

Braten-Spezialitäten

Preise gelten für Bestellungen ab 10 Pers.	pro Portion
Roastbeefplatte m. Bratkartoffeln, dazu Remouladensauce	€ 15,00
Krustenbraten	€ 5,50
Rinder- und Schweinebraten , mit Sauce	€ 8,50
Spießbraten	€ 5,50
Putenbrust , geräuchert oder gebacken	€ 6,50
Jungschweinerücken , verschieden gefüllt	€ 7,00
Fleischkäse , aus dem Ofen	€ 3,50
auf Wunsch köstliche Bratensauce, pro Portion	€ 1,00

Fleischerei Holst ***** GmbH
Das Haus der Köstlichkeiten

Feines ofenfertig

Blätterteigtorte (für 4-6 Personen)	€ 18,00
gefüllt mit Hackfleisch	
Blätterteigtorte (für 4-6 Personen)	€ 19,50
gefüllt mit Hackfleisch, Spinat und Feta	
Blätterteigtorte vegetarisch (für 4-6 Personen)	€ 18,00

Salate und Brot

Salatbuffet und **Brotauswahl** nach Ihren Wünschen

Preise je nach Zusammenstellung

Beilagen

Ab 10 Personen	pro Portion
Gemüse	ab € 3,00
Kartoffelpüree überbacken	€ 3,00
Kartoffelgratin	€ 4,00
Bratkartoffeln	€ 4,50
Reis	€ 2,00
Kartoffeln	€ 2,50
Spätzle	€ 2,50

Schlemmer-Schnitten und Cocktail-Häppchen

Wir belegen und dekorieren unser leckeres Vollkornschwarzbrot nach Ihren Wünschen zu...

...Schlemmer-Schnitten

unsere Empfehlung: 4 - 6 Schnitten	pro Stück
Braten- und Schinkenspezialitäten, frisches Mett, Salatvariationen oder Käse	€ 2,50
Roastbeef und Fischleckereien wie Lachs, Aal auf Rührei oder Graved Lachs, Krabbensalat	€ 3,00

...Cocktail-Häppchen

unsere Empfehlung: 7 - 10 Häppchen	pro Stück
mit Braten, Schinken, Mett, Salat, Käse	€ 1,80
mit Fischleckereien und Roastbeef	€ 2,10

Dessert-Spezialitäten... hausgemacht

Ab 10 Personen	pro Portion
Rote Grütze	€ 3,00
Obstsalat	€ 3,50
Mousse au chocolat	€ 3,50
Apfelcreme mit Schmand	€ 3,00
Quarkspeise mit Früchten	€ 3,00
Zitronencreme	€ 3,00
Vanillesoße , 100-g-Portion	€ 1,20

