Festtagsbuffet

vorzugsweise ab 25 Personen - € 30,00 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

Nachtisch nach Wahl

Zünftiges Buffet

vorzugsweise ab 15 Personen - € 17,50 je Person

Spießbraten und Fleischkäse aus dem Backofen Weißwurst Sauerkraut und Specksalat, warm Blattsalat und Dressing Zwiebelbrot und Laugenbrötchen

Apfelcreme mit Sauerrahm

Schleswig-Holstein-Buffet

vorzugsweise ab 20 Personen - € 25,00 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 - € 22,50 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 - € 33,00 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

Geschnetzeltes 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

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 kombinieren. 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 2022 verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.

Das Haus der Köstlichkeiten

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

PARTYSERVICE



Dorfstraße 10 24354 Rieseby Tel: 04355-204

info@fleischerei-holst.de

Laden-Öffnungszeiten

Mo. - Fr.: 7:00 - 18:00 Uhr Sa.: 6:30 - 13:00 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 www.fleischerei-holst.de

Aus unserem Suppentopf		
Wir empfehlen 0,5 bis 0,7 Liter pro Person		
Mindestbestellmenge 8 Liter je	٥,5	Liter
Spargelsuppe, mit viel Spargel	€	4,50
Porreesuppe, fein abgerundet mit Sahne	€	4,50
Tomatensuppe, fruchtig mit feinen Kräutern	€	4,50
Cheeseburgersuppe , Käselauchsuppe mit viel Hackfleisch	€	5,00
Käsesuppe mit Hackfleischeinlage	€	5,00
Hackfleisch-Gemüse-Eintopf	€	6,00
mit Tomaten, Pilzen, Paprika, Mais und Kidney-Bohnen		
Gulaschsuppe mit sehr guter Fleischeinlage, Gemüse und Champignons	€	6,00
Grünkohlsuppe - deftig mit Kasselereinlage	€	5,00
Erbseneintopf mit Kasselereinlage und Gemüse	€	5,00
Gyros-Suppe mit viel Fleischeinlage, Zwiebel und Paprika	€	6,00
Auf Wunsch erhalten Sie Ihre Suppe mit Hackfleischklößchen aus eigener Herstellung		

Hackfleischklößchen

Kalte Platten		
Ab 8 Personen	pro	Portion
Riesebyer Bratenspezialitäten	€	16,00
Roastbeef, Kasselerbraten und geräucherte Putenbrust mit reichlich Früchten dekoriert, dazu Remoulade, Porreesalat, Farmersalat, Krautsalat		
Großzügige Käseköstlichkeiten	auf A	Anfrage
Schnitt- und Weichkäse		
Erlesene Fischdelikatessen, nach Wunsch	auf A	Anfrage
z. B. Lachsspezialitäten, Aal, Forelle, Makrelenfilet		
Feine Schlemmerplatte Roastbeef und Putenbrust, delikater Schweinebraten Kasseler, Landschinken vom besten Stück, Zwiebelmett Schweinefiletmedaillons	€	15,00
Rustikales Schinkenbrett	€	13,00
Landschinken vom besten Stück, gekochter Schinken, Pfefferschinken, Schinkenmettwurst, Lachsschinken und Schinkenbraten	t	
Holsteiner Feierabendplatte Schinken, Mettwurst, Kasselerbraten, frisches Mett,	€	12,00

Zwiebelfleisch, Käse und Partyfrikadellen

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

Köstliches vom Rind	
Preise gelten für Bestellungen ab 15 Personen	pro Portion
Feinstes Tafelspitz, gekocht	€ 20,00
dazu Meerrettichsauce, Möhrchen und Kartoffeln	
Zarter Rinderschmorbraten mit leckerer Sauce,	€ 17,50
dazu Gemüseauswahl (2 Sorten) und Kartoffeln oder Kartoffelpüree überbacken	
Geschnetzeltes vom Beefsteak in Rahmsauce	€ 20,00
Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln, dazu Reis oder Püree und Gemüse nach Wahl oder Rohkostsalat mit Dressing	
Rinderhüfte in Schmand mit grünem Pfeffer,	€ 20,00
dazu Bandnudeln oder Kartoffeln, bunter Salat mit Dressing oder Gemüse	
2 deftig gefüllte Rinderrouladen in Sauce,	€ 20,00
dazu Gemüse und Kartoffeln	

Köstliches vom Schwein

100 g € 2,50

Preise gelten für Bestellungen ab 15 Pers.	pro Portion
Feinste Schweinefiletmedaillons im Speckmant	el € 20,00
dazu Sauce Bearnaise, Gemüse und Kartoffelgratin	
Zarte Schnitzelstreifen in Rahmsauce	€ 15,00
Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln, dazu Kaisergemüse und unser leckeres Kartoffelpüree gratinie	ert
Wildschweinbraten aus der Keule, mit Sauce	a. Anfr.
dazu Rotkohl, Kartoffeln oder Beilage nach Wunsch	
Schweinebraten "Griechische Art"	€ 13,50
gefüllt mit Tomaten und Feta, dazu Krautsalat, Tzatziki ı Fladenbrot	und
Kräuterbraten vom Jungschweinrücken	€ 14,00
dazu Käsesauce, Bohnen mit ausgebratenen Schinkenwürfel und Kartoffelpüree überbacken	
Spießbraten vom saftigen Schweinenacken	€ 14,00
dazu Sauce, Weinkraut oder Rotkohl, Kartoffeln oder Kartoffelpüree überbacken	
Haxen mit richtig krosser Schwarte	
die Kleine ca. 650 g	€ 7,00
die Große ca. 1.000 g	€ 9,00
Ofenfrischer Krustenbraten, kross gebacken	€ 6,50
· -	
und als Beilagen empfehlen wir:	
Weinkraut	€ 3,50
Kartoffelpüree	€ 3,50

Geflügelgerichte	
Preise gelten für Bestellungen ab 15 Pers.	pro Portion
Zarte Putenbruststreifen in Currysauce mit Paprika, dazu Broccoli oder Blattsalat mit Dressing, Reis oder Kartoffeln oder nach Wunsch	€ 14,00 ,
Feinste Putenfiletmedaillons in Sherryrahm dazu Gemüse oder Salat und Reis oder nach Wunsch	€ 14,00
Zartes Putenfilet, gefüllt mit Fetakäse und Tomate dazu bunter Krautsalat und Kartoffelgratin	€ 15,00
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf italienischem Gemüse, dazu Reis	€ 14,00

Braten-Spezialitäten		
Preise gelten für Bestellungen ab 12 Pers.	pro F	Portion
Roastbeefplatte m. Bratkartoffeln, dazu Remouladensa	uce €	20,00
Krustenbraten	€	6,50
Rinder- und Schweinebraten, mit Sauce	€	12,00
Spießbraten	€	6,50
Putenbrust, geräuchert oder gebacken	€	9,00
Jungschweinrücken, mit Kruste	€	6,50
Fleischkäse, aus dem Ofen	€	5,00
auf Wunsch köstliche Bratensauce, pro Portion	€	1,00



Feines ofenfertig	
Blätterteigtorte (für 4-6 Personen)	€ 25,00
gefüllt mit Hackfleisch	
Blätterteigtorte (für 4-6 Personen)	€ 25,00
gefüllt mit Hackfleisch, Spinat und Feta	
Blätterteigtorte vegetarisch (für 4-6 Personen)	€ 20,00

Salate und Brot

Salatbuffet und Brotauswahl nach Ihren Wünschen

Preise je nach Zusammenstellung

Beilagen	
Ab 12 Personen	pro Portion
Gemüse	ab€ 3,00
Kartoffelpüree überbacken	€ 3,50
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	Stüc
Braten- und Schinkenspezialitäten, frisches Mett, Salatvariationen oder Käse	€	3,0
Roastbeef und Fischleckereien wie Lachs, Aal auf Rührei oder Graved Lachs, Krabbensalat	€	3,5

Cocktail-Häppchen	
unsere Empfehlung: 7 - 10 Häppchen	pro Stück
mit Braten, Schinken, Mett, Salat, Käse	€ 2,00
mit Fischleckereien und Roastbeef	€ 2,50

Dessert-Spezialitätenhausgemacht		
Ab 12 Personen	pro Portion	
Rote Grütze	€ 3,30	
Obstsalat	€ 3,80	
Mousse au chocolat	€ 3,80	
Apfelcreme mit Schmand	€ 3,30	
Quarkspeise mit Früchten	€ 3,30	
Zitronencreme	€ 3,30	
Vanillesoße, 100-g-Portion	€ 1,20	



www.fleischerei-holst.de www.fleischerei-holst.de www.fleischerei-holst.de www.fleischerei-holst.de