

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

Nachttisch nach Wahl

Zünftiges Buffet

vorzugsweise ab 15 Personen - € 17,50 je Person

Spießbraten und Fleischkäse aus dem Backofen

Weißwurst

Sauerkraut und Speksalat, warm

Blattsalat und Dressing

Zwiebelbrot und Laugenbrötchen

Apfelcreme mit Sauerrahm

Schleswig-Holstein-Bufferet

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

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 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 November 2023 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

125 Jahre



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

Dorfstraße 10
24354 Rieseby
Tel: 04355-204
info@fleischerei-holst.de

Laden-Öffnungszeiten

Mo.: geschlossen

Di.-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

Aus unserem Suppentopf		
Wir empfehlen 0,5 bis 0,7 Liter pro Person		
Mindestbestellmenge 8 Liter	je 0,5 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	
Erbseintopf 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	100 g € 2,50
----------------------------	--------------

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

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 Anfrage	
Schnitt- und Weichkäse		
Erlesene Fischdelikatessen , nach Wunsch	auf Anfrage	
z. B. Lachsspezialitäten, Aal, Forelle, Makrelenfilet...		
Feine Schlemmerplatte	€ 15,00	
Roastbeef und Putenbrust, delikater Schweinebraten Kasseler, Landschinken vom besten Stück, Zwiebelmett, Schweinefiletmedaillons		
Rustikales Schinkenbrett	€ 13,00	
Landschinken vom besten Stück, gekochter Schinken, Pfefferschinken, Schinkenmettwurst, Lachsschinken und Schinkenbraten		
Holsteiner Feierabendplatte	€ 12,00	
Schinken, Mettwurst, Kasselerbraten, frisches Mett, Zwiebelfleisch, Käse und Partyfrikadellen		

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

Braten-Spezialitäten		
Preise gelten für Bestellungen ab 12 Pers.	pro Portion	
Roastbeefplatte m. Bratkartoffeln, dazu Remouladensauce	€ 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 Stück	
Braten- und Schinkenspezialitäten, frisches Mett, Salatvariationen oder Käse	€ 3,00	
Roastbeef und Fischleckereien wie Lachs, Aal auf Rührei oder Graved Lachs, Krabbensalat	€ 3,50	
...Cocktail-Häppchen		
unsere Empfehlung: 7 - 10 Häppchen	pro Stück	
mit Braten, Schinken, Mett, Salat, Käse	€ 2,00	
mit Fischleckereien und Roastbeef	€ 2,50	

Dessert-Spezialitäten...hausgemacht		
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	

