


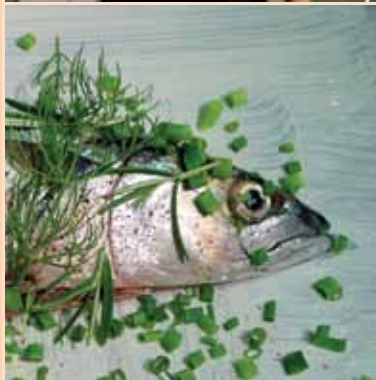
Partyservice · Buffets

Restaurant



Schlei Liesel

Regionale Frischeküche aus dem Landgasthof Güby



- **Partyservice:** Von Canapés und Häppchen bis zum 3-Gänge-Menü
- **Homecooking:** Unser Chef in Ihrer Küche
- **Zelt- und Geschirrverleih:** Feiern Sie in Ihrem Garten

Suppen

heiße Verführer mit knackiger Einlage

¾ ltr. pro Person mit Baguettebrot (Mindestmenge sind 5 Liter)

Reichhaltige Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika	6,90 €
Herzhafte Erbsensuppe mit Wiener Würstchen	6,90 €
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Kochwurstscheiben	6,90 €
Leckere Lauch – Hackfleisch – Käsesuppe	6,90 €
Fenchelessenz mit Wildschweinschinkeneinlage	7,90 €
Holmer Fischsuppe mit Scampi	7,90 €
Spargelsuppe mit Fleischklößchen und Spargelstücken	6,50 €
Bouillabaisse mit reichhaltiger Muschel-, Fisch- und Gemüseeinlage mit Anis und Safran abgeschmeckt	9,90 €
Bunter Gemüseintopf mit Kasselerfleisch (auf Wunsch auch vegetarisch)	6,90 €
Gübyer Steckerübensuppe mit Kochwurstscheiben	5,90 €
Kürbiscremsuppe vom Hokkaido mit Creme Fraiche und gerösteten Kürbiskernen	6,50 €
Sellerierahmsuppe mit selbstgemachten Fleischklößchen und gebackenen Selleriestreifen	6,50 €
Grünkohlsuppe mit Graupen und hausgemachten Fleischklößchen	6,90 €



Kalte und Warme Gerichte

Von Bratkartoffelverhältnissen und anderen Paarungen

Kasseler und Roastbeef kalt mit hausgemachter Remouladensauce und leckeren Bratkartoffeln	12,90 €
Hausgemachtes Sauerfleisch von der dicken Rippe und geräucherte Putenbrust mit Senf, Remoulade und Bratkartoffeln	10,90 €
Tafelspitz von der gepökelten Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Speckbohnen, Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Rote Beete	11,90 €
Klassische Rinderroulade (2Stk.) mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebeln gefüllt an eigener Sauce mit Rotkohl, Speckbohnen und Salzkartoffeln	12,90 €
Schleswig – Holsteiner Labskaus mit Rollmops, Rote Beete, Gewürzgurke und Spiegelei	10,90 €
Handgeschnittenes Gulasch vom hiesigen Rind mit Champignons, Gemüse der Saison und Salzkartoffeln	11,90 €

Fein abgeschmecktes Hühnerfrikassee mit Spargelstückchen,
Erbsen und Wurzeln und wahlweise Reis 9,90 €
oder Blätterteig - Pasteten 11,50 €

Geschnetzeltes vom Schwein nach Züricher Art mit 2 Sorten
Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis 10,90 €

In Rosmarin und Thymian geschmorte Lammkeule mit Weißkohl
in Rahm, Speckbohnen und Kartoffelgratin 13,90 €

Herzhaft geschmorter Rinder- und Schweinebraten an eigener Sauce
mit gebratenen Champignons, Saisongemüse und Kartoffelgratin 12,90 €

Hausgemachter Kasseler im Blätterteig mit Krautsalat oder Sauer-
kraut, Remouladensauce und Kartoffelgratin 9,90 €

Wildgulasch mit pochierter Gewürzbirne mit Preiselbeeren gefüllt,
Rotkohl und Salzkartoffeln 11,90 €

Gebratene Flugentenbrust mit Himbeeressigsauce, Rotkohl,
Speckbohnen und Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin 15,90 €

Geschmorte Wildschweinkeule, Rotkohl, Rosenkohl, Wacholdersauce
und Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin 15,00 €

Eine weitere Sorte Gemüse kostet 1,50 Euro pro Person extra

Paniertes Schweineschnitzel an Champignonrahmsauce,
Gemüse der Saison und Bratkartoffeln 12,90 €



Krustenbraten vom Schwein mit Krautstrudel oder Sauerkraut
und Salzkartoffeln 10,90 €

Ostsee - Lachs mit Kräuterfrischkäse im Blätterteig gebacken,
mit Blattspinat, Limettensauce und Salzkartoffeln 12,90 €

Vegetarische Gerichte

Fleischloser Genuss

Knuspriger Krautstrudel mit Paprikaschaum und Linsengemüse 9,80 €

In der Pfanne gebratenes Sellerieschnitzel auf Graupenrisotto
und knackigem Salat 12,90 €

Frische Bandnudeln in Trüffelbutter geschwenkt mit gebratenem
Gemüse 11,90 €

Verschiedene hausgemachte Antipasti mit frisch gebackenem
Ciabattabrot 14,90 €

Saisongerichte

Alles zu seiner Zeit

**Herzhaft gefüllte Kohlrouladen (2Stk.) mit Zwiebelsauce,
Rote Beete mit Salzkartoffeln** 10,90 €

**Schleswig – Holsteiner Grünkohl mit 1 Kochwurst, Kasseler,
Schweinebacke, süßen Kartoffeln und Bratkartoffeln** 12,90 €

Steckrübenmus mit 1 Kochwurst, Kasseler und Schweinebacke 10,90 €

**Schleswig – Holsteiner Schwarzsauer mit reichhaltiger
Fleischeinlage, Grießklößen und Salzkartoffeln** 9,90 €

**Frischer deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
zerlassener Butter und Salzkartoffeln** 14,50 €

Wahlweise dazu:

In der Pfanne gebratenes Schweineschnitzel 7,90 €

Herzhaft geräucherter Wildschweinschinken 6,90 €

Schleswig-Holsteiner Katenschinken 5,90 €



Dessert

Naschkatzen werden hier glücklich!

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,00 €

Nougat-, Himbeer-, oder Krokantparfait mit Orangenschaum 5,50 €

**Vanille- oder Schokoladenpudding oder Zitronencreme mit
Schlagsahne** 4,00 €

Frischer von Hand geschnittener Obstsalat mit Sahne 5,50 €

**Hausgemachte Mousse von weißer oder brauner Schokolade
oder Nougat mit frischen Früchten garniert** 6,00 €

**Hausgemachte Petit Four für Ihre Kaffeerunde
pro Stück** 1,60 €



Canapés

für Ihren Sektempfang

Kunstvoll angerichtete und garnierte Häppchen für den gehobenen Anspruch (Empfehlung 10 Stück pro Person)

Preis pro Stück 2,50 €



Wildschweinschinken , Getrüffelte Wildterrine, Räucherlachsroulade mit Kräuter – Creme -Fraiche gefüllt, Rührei mit Forellenfilet, Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfauce, Matjestatar, Scampis mit Aioli ,Pflaume im Speckmantel-Spieß, Krabbencocktail im Glas, Terrine von Nordseekrabben in Safrangelee, Frühlingsrolle mit Pilzen gefüllt, Gemüsesäckchen mit Filoteig, Antipasti im Glas, Zucchini und Auberginen-röllchen mit Frischkäse gefüllt, Pumpernickel – Konfekt, Verschiedene Rohmilchkäsesorten aus Schleswig-Holstein, Roastbeef kalt

Kalte Platten - fertig belegt

Geburtstage, Familienfeiern oder Betriebsfest...

Meterbrotscheiben mit reichhaltigem Belag
(Empfehlung 6 Stück pro Person)

Tomate – Mozzarella mit Pesto	1,40 €
Kochschinken mit Mayonnaise	1,40 €
Zwiebelmett	1,40 €
Damendorfer Kartenrauschschinken	1,90 €
Roastbeef (kalt) mit Remouladensauce	1,90 €
Gefüllte Eier	1,40 €
Käse in Scheiben und Weichkäse	1,90 €
Scampis mit Aioli	2,30 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,30 €
Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfauce	2,30 €

Geräucherte Makrele	2,30 €
Matjestatar vom Eckernförder Matjes	2,30 €
Holsteiner Mettwurst	1,90 €
Frikadellen mit Gewürzgurke	1,90 €
Hausgemachte Leberwurst	2,00 €
Nordseekrabben im Rührei	2,50 €
Heringssalat	1,90 €
Geräucherte Entenbrust	2,50 €

Räucherfischplatte mit Nordsee - Krabbencocktail, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Forelle, Räucherrollmops, Graved Lachs mit Honig-Dillsenfauce, Butterfisch und Makrele, Stremellachs, Brot und Butter
15,50 € pro Person

Aufschnittplatte mit Damendorfer Katen- und Kochschinken, Zwiebelmett, Geflügelsalat, Fleischsalat, Waldorfsalat, Roastbeef (kalt) mit Remouladensauce, Mettwurst, Kasseler kalt, Brot und Butter
13,00 € pro Person

Käsevariation von heimischen Produzenten aus Milch von Kuh, Schaf und Ziege. Auf Wunsch auch aus Rohmilch und in Bio-Qualität mit Brot und Butter

11,00 € pro Person

Buffets

für jeden Anlass und jeden Geschmack ist etwas dabei

SCHLESWIG - HOLSTEINER BÜFFET (KALT)

mind. 20 Personen

Hausgemachtes Sauerfleisch, Rostbeef (kalt), Holsteiner Schinken- und Mettwurstplatte, Forelle sauer eingelegt, Matjes nach Hausfrauen Art, Käseplatte, Rohkostplatte und verschiedene Blattsalate, Remouladensauce, Rote Beete mit Bratkartoffeln, Brot und Butter

16,90 € pro Person

KALTES UND WARMES BÜFFET

mind. 30 Personen

Kalte Speisen siehe SH - Büffet plus zwei warme Gerichte und zwei Kartoffelbeilagen, zwei Desserts nach Absprache

21,90 € pro Person

Kartoffelbeilagen zur Wahl:

Kartoffelgratin, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln



Dessert zur Wahl:

Vanille- und Schokoladenpudding, Creme Caramel, Tiramisu, Obstsalat, Rote Grütze, Crumble mit Früchten der Saison und Joghurtcreme, Schokoladentarte

SCHLEI - LIESELS FEINSCHMECKER BÜFFET

mind. 30 Personen

Krustentierplatte mit Hummer, Austern, Meeresfrüchtesalat
Räucherfischplatte mit hausgebeiztem Graved Lachs, Räucherlachs, geräuchertem Aal, Nordseekrabbencocktail, Lachsroulade, Makrele, Sprotten, Honig - Dillsenfauce und Meerrettichsahnesauce

Rohkost und verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl
Roastbeef im Ganzen gebraten unter der Kräuterkruste an Balsamicojus, Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln
Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Creme Caramel

Frischer von Hand geschnittener Obstsalat
Schlagsahne und Vanillesauce

31,90 € pro Person



Weitere Leistungen

Wir kochen für Sie und Ihre Gäste in Ihrer Küche zu Hause. Ein Koch und eine Servicekraft verwöhnen Sie mit Speisen und Getränken nach Ihrer Wahl. Preise werden nach Aufwand berechnet. Fordern Sie unser detailliertes Angebot an!

Zelt und Pavillons

6 x 10 Meter für ca 40 Personen	200,00 € / Tag
5 x 6,80 Meter Pagodenzelt für 20 Personen	150,00 € / Tag
3 x 3 Pavillon für Ihre Terrasse oder das Büffet im Garten	20,00 € / Tag

Für den Aufbau der Zelte sind zwei Personen von Ihnen als Hilfe nötig. Die Zelte sind ohne Böden. Beschädigte Teile oder Zelte werden nach Reparatur oder Neuanschaffung in Rechnung gestellt.

Geschirrverleih

Tiefe Teller	40ct / Stück
Flache Teller	40ct / Stück
Messer, Gabeln, Suppenlöffel, Kaffeelöffel oder Kuchengabel	40ct / Stück
Wein – und Wassergläser	60ct / Stück
Weinkühler	1,00 € / Stück

Die Preise beziehen sich auf die gereinigte Rückgabe. Bei verschmutzter Rückgabe werden 20ct pro Teil extra berechnet. Für beschädigte Teile wird der Anschaffungspreis in Rechnung gestellt.

Gern beraten wir Sie auch für Ihre Feier in Ihrem Zuhause.

Alle Preise sind Abholpreise. Eine Lieferung ist aber nach Absprache möglich. Alle Gerichte (außer Büffets) bereiten wir ab 10 Personen zu.

Diese Preisliste ist ab Oktober 2012 gültig und ersetzt alle vorherigen Ausgaben.