

## Vorspeisen

(Lieferbar ab 10 Personen)

**Kleine Fischauswahl** (100g Fisch pro Pers.)  
Räucherlachs, Stremellachs und Forellenfilet mit  
Sahnemeerrettich, Pfeiffermakrele,  
Brotkorb und Butter 14,90 €

**Große Fischauswahl** (100g Fisch pro Pers.)  
Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerret-  
tich, Gravedlachs mit Dill-Senfsoße, Stremellachs  
und Garnelenvariationen mit Cocktail- und  
Aiolisoße, verschiedene Brotsorten,  
Butter und Zitronenbutter 17,50 €

**Anti Pasti** (120g Gemüse und Fleisch pro Pers.)  
verschiedene eingelegte und gefüllte Gemüse  
lecker mariniert, Tomate Mozarella, Vitello Tonato,  
Parmaschinken mit Melone, Thunfischbutter  
und gemischter Brotkorb 17,50 €

Gerne stellen wir  
Ihre Wunschvorspeise  
zusammen!

## Suppen und Eintöpfe

ab 5 Ltr., heiß geliefert im Wärmegerät

Preis pro Ltr.  
1 Ltr. = 4 Suppenteller a 0,25  
1 Ltr. = 5 Suppentassen a 0,20

**Feine Tomatencremesuppe**  
von saftigen Fleischtomaten gekocht  
mit Basilikum, Sahnehaube und Crutons 21,90 €

**Champignoncremesuppe**  
mit Sahnehaube und  
Champignonscheiben 21,90 €

**Passierte Kartoffelsuppe**  
mit Kräutern und Räucherlachsstreifen 23,90 €

**Lauchcremesuppe**  
mit Kresse-Sahnehaube,  
Räucherlachsstreifen und Lauchstreifen 23,90 €

**Würzige Gulaschsuppe**  
mit bunter Einlage und viel Fleisch vom  
Holsteiner Rind, dazu ein Brotkorb 19,90 €

**Erbsensuppe**  
mit Wurstscheiben, dazu ein Brotkorb 18,50 €

**Holsteiner Kartoffeleintopf**  
mit bunten Gemüsen, Fleischwürfeln  
und Wurstscheiben, dazu Brotkorb 19,90 €

\*\*\*

**Chili Con Carne (ab 5 Ltr. = 10 Pers.)**  
Aus Rindfleisch mit Bohnen, Tomatenfleisch  
und Mais, herzhaft, würzig und leicht scharf  
abgeschmeckt, dazu Baguettebrot  
pro Pers. 0,5 Ltr. 17,50 €

## Warme Gerichte

geliefert in Wärmegeräten (Lieferbar ab 10 Pers.)

**Bandnudeln in Kräuter Pesto mit Gemüsebratlingen**  
und bunten Grillgemüsen: Champignons,  
Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini 25,00 €

**Gebratene Lachsfilets** auf Blattspinat und **Kabeljau-  
filets** auf bunten Gemüsestreifen mit Weißweinsoße  
Butterreis und Petersilienkartoffeln 31,00 €

**Schweine- und Rinderbraten nach Holsteiner Art**  
mit Bratensoße, Gemüseauswahl, Apfelrotkohl,  
Butterspätzle und Petersilienkartoffeln 26,50 €

**Schweinefilet** in würziger Bratensoße  
und **Putenmedaillons** mit Champignons in Rahm-  
soße, bunte Gemüseauswahl, Butterspätzle und  
Petersilienkartoffeln 27,50 €

**Wildgulasch** mit Pilzen nach Jäger Art  
dazu Apfelrotkohl, feine Bohnen, Kartoffelklöße,  
Petersilienkartoffeln und gefüllte Frucht 27,50 €

**Hirsch- und Wildschweinkeule nach Försterin Art**  
mit Preiselbeerrahmsoße, Pilzen, Apfelrotkohl,  
feinen Bohnen, Kartoffelklößen, Butterspätzle,  
gefüllte Früchte und Preiselbeeren 31,00 €

Viele weitere warme Gerichte  
– auch vegetarisch – auf Anfrage!!!

**Desserts** in kleinen Gläschen  
(Lieferbar ab 20 Gläschen)

**Rote Grütze** nach Holsteiner Art  
mit Vanillesoße 3,30 €

**Mousse au Chocolate** mit Vanillesoße 3,50 €

**Herzhaft marinierte Waldbeeren**  
in Mascaponecreme 3,50 €

**Panna Cotta** mit Fruchtspiegel 3,50 €

## Warme rustikale Bratenbuffets

– herzhaft und gut

(Lieferbar ab 30 Pers.)

**WARM RUSTIKAL UND DEFTIG**  
**Krustenbraten und Burgunderschinken**  
mit Remouladensoße, Knoblauch-Kräutersoße,  
Zweimal Kartoffelsalat mit Essig-Öl und Mayonnaise,  
Krautsalat und Brotkorb 21,90 €

**DIE GROSSE SCHWEINEREI**  
**Krustenbraten, Grillhaxen und Spießbraten.**  
mit Bratensoße, Pfeffersahnsoße, bunter  
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, goldgelbe  
Bratkartoffeln, Krautsalat und Bauernsalat 24,50 €

**WARM RUSTIKAL UND GUT**  
**Krustenbraten, Steakhüfte und Putenbrust**  
mit Bratensoße, Pfeffersahnsoße, bunte  
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, goldgelbe  
Bratkartoffeln und knackfrische  
farbenfrohe Salate der Saison 28,50 €

**BAYRISCHES BUFFET**  
**Knusprige Haxen, Krustenbraten, Leberkäse  
und Nürnberger Rostbratwürstchen,** dazu  
Bratensoße, Senf, süßer Senf, Weißkraut,  
Kartoffelknödel, Speckkrautsalat, Kartoffelsalat in  
Essig und Öl, Radi und Laugengebäck 27,00 €

Gerne kochen wir für Sie Ihr  
„Wunsch-Bratenbuffet!“

RESTAURANT STREHL

Reeshoop 50 · 22926 Ahrensburg  
Tel.: 04102 412 61  
E-Mail: info@restaurantstrehl.de  
www.restaurantstrehl.de



Party-Service

RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten

## Häppchen

für Empfänge und andere schöne Anlässe (jedes Häppchen wird auf Meterbrot, Graubrot-, oder Schwarzbrotsscheiben angerichtet und einzeln mit passenden Garnituren dekoriert; lieferbar ab 10 Pers.)

**Häppchenangebot „Rustikal“** (6 Stück) mit Kasselerücken, Katenschinken, Zwiebelmett, Putenmedaillon, Matjesfilet und Holsteiner Schnittkäse 21,00 €

**Häppchenangebot „was jeder gern mag“** (6 Stück) mit rosa gebratenen Roastbeef, Flugentenbrust, Schweinefilet, geräucherter Fjordlachs, Forellenfilet auf Rührei und Holsteiner Käsespezialität 24,00 €

**Häppchenangebot „Kreuzfahrt“** (5 Stück) mit fein marinierte Garnele, Edelfischsalat, Hirschrückenfiletmedaillon, gegrilltes Rumpsteak und Käsespezialität aus Schleswig-Holstein 25,00 €

**Häppchen im einzelnen (jedes Häppchen wird auf Meterbrot, Graubrot-, oder Schwarzbrotsscheiben angerichtet und einzeln mit passenden Garnituren dekoriert; Mindestabnahme 60 Häppchen, und pro Sorte mindestens 10 Stück)**

Häppchen pro Stück 3,80 €  
**Holsteiner Mettwurst, Kasselerrücken, Katenschinken, Putenmedaillon, Zwiebelmett, Holsteiner Schnittkäse**

Häppchen pro Stück 4,30 €  
**Rosa gebratenes Roastbeef, gegrilltes Schweine-medailon, Flugentenbrust, Räucherlachs, Graved-lachs, pochierter Lachs, geräuchertes Forellenfilet auf Rührei, Holsteiner Käsespezialität**

Häppchen pro Stück 5,30 €  
**Fein marinierte Garnele, gegrilltes Rumpsteak, Hirschrückenfiletmedaillon, Edelkäse aus Schleswig-Holstein**

**Gerne gestalten wir auch Häppchen nach Ihren Wünschen!**

## Rund um die Bratkartoffel

(Lieferbar ab 10 Personen)

**Steakhüfte kalt rosa gebraten**  
(von der Holsteiner Färse) mit Remouladensoße, goldgelben Bratkartoffeln und knackfrischen farbenfrohen Salaten der Saison 27,50 €

**Roastbeef kalt**  
(beste Steakqualität von der Holsteiner Färse) rosa gebraten mit Remouladensoße, goldgelben Bratkartoffeln und knackfrischen farbenfrohen Salaten der Saison 33,00 €

**Herzhaftes Bratkartoffelbuffet**  
Goldgelbe Bratkartoffeln mit folgenden kalten Beilagen: gebratene Schweinefiletschnitzel, gegrillte Putenmedaillons, rosa gebratene Steakhüfte vom Holsteiner Rind, hausgemachte Frikadellen vom Rind und Schwein, Remouladensoße, Preiselbeer-meerrettichsoße und knackfrischen farbenfrohen Salaten der Saison 26,00 €

**Holsteiner Bratkartoffelbuffet**  
Rosa gebratenes Roastbeef (beste Steakqualität von der Holsteiner Färse), hausgemachtes Sauerfleisch, Remouladensoße, zarte milde Matjesfilets mit Zwiebelsahnetunke, goldgelbe Bratkartoffeln und knackfrischen farbenfrohen Salaten der Saison 29,00 €

**Feines Bratkartoffelbuffet**  
Räucherlachs und Forellenfilets mit Rührei, rosa gebratenes Roastbeef und Flugentenbrust, Remouladensoße, goldgelbe Bratkartoffeln und knackfrische farbenfrohe Salaten der Saison 33,50 €

**Portion goldgelbe Bratkartoffeln**  
(400g Rohgewicht vor dem braten) mit Speck und Zwiebeln in der Elektropfanne serviert 7,00 €

**Gerne gestalten wir ein Bratkartoffelbuffet nach Ihren Wünschen!**

## Geschnetzeltes

(250g Fleisch Rohgewicht)  
(Lieferbar ab 10 Pers.)

... **von der Pute**  
mit Champignons in Sahneseoße 23,90 €

... **vom Schwein**  
mit Zwiebeln, Champignons und Paprika in Rahmsoße 22,90 €

... **vom Rind**  
mit Gewürzgurke, Paprika und Champignons in herzhafter Rahmsoße 26,90 €

**Dazu servieren wir warme Beilagen, bitte wählen Sie zwei aus:**

- Butterreis
- hausgemachte Spätzle
- Petersilienkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln,
- goldgelbe Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Brotkorb

**Frische farbenfrohe knackfrische Salate der Saison mit Dressings bitte wählen Sie zwei aus:**

- Cremig
- lieblich
- Essig-Öl

## Kalte Festbuffets

(Lieferbar ab 10 Pers.)

**Fingerfoodbuffet:**

- Pesto-Spaghetti mit Geflügelspieß
- Erdapfel-Gurkensalat mit Schweinefiletschnitzel
- Gebratene Garnele auf Anti-Pastisalat
- Holsteiner Käespießchen mit Trauben
- Tomate-Mozzarella Spieß
- Schnittchen mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- Schnittchen mit Forellenfilet auf Rührei
- Schnittchen mit Roastbeef
- Waldbeeren in Mascapone
- Mousse au Chocolate mit Vanillesoße 38,50 €

**Schlemmerbuffet:**

- Räucherlachs und Wachholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- Stremellachs
- Pfeffermakrele
- Putenmedaillons, Kasselerrücken und rosa gebratene Steakhüfte mit Remouladensoße und Preiselbeermeerrettichsoße
- Holsteiner Käseauswahl mit Trauben
- knackfrische farbenfrohe Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Gemischter Brotkorb mit Butter

200g Fisch, Fleisch, Käse zuzügl. Beilagen 27,50 €  
300g Fisch, Fleisch, Käse zuzügl. Beilagen 34,50 €

**Kaltes Festbuffet:**

- Stremellachs mit Cocktailsöbe
- Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- marinierte Garnelen mit Aiolisoße
- Gravedlachs mit Dill-Senfsoße
- rosa gebratenes Roastbeef, Schweinefilet
- Flugentenbrust mit Remouladensoße und Preiselbeermeerrettichsoße
- Holsteiner Käsespezialitäten mit Trauben
- knackfrische farbenfrohe Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
- gemischter Brotkorb mit Butter

**200g Fisch, Fleisch, Käse**  
zuzgl. Beilagen 34,50 €

**300g Fisch, Fleisch, Käse**  
zuzgl. Beilagen 39,90 €

**Zusätzlich als Beilage goldgelbe Bratkartoffeln** pro Pers. 6,50 €  
vorgebraten in der Elektropfanne serviert

**Für kombinierte warme- und kalte Buffets beraten wir Sie gerne persönlich!**

