

## Vorspeisen

(Lieferbar ab 10 Personen)

**Kleine Fischauswahl** (100g Fisch pro Pers.)  
Räucherlachs, Stremellachs und Forellenfilet mit  
Sahnemeerrettich, Pfeffermakrele,  
Brotkorb und Butter 13,50 €

**Große Fischauswahl** (100g Fisch pro Pers.)  
Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerret-  
tich, Gravedlachs mit Dill-Senfsoße, Nordseekrab-  
bensalat und marinierte Garnelen mit Cocktail- und  
Aioli-Soße, verschiedene Brotsorten,  
Butter und Zitronenbutter 15,50 €

**Anti Pasti** (120g Gemüse und Fleisch pro Pers.)  
verschiedene eingelegte und gefüllte Gemüse  
lecker mariniert, Tomate, Mozzarella, Vitello Tonato,  
Parmaschinken mit Melone, Thunfischbutter,  
Baquette und Ciabata 15,50 €

**Fleischauswahl** (100g Fleisch pro Pers.)  
Roastbeef kalt und Flugentenbrust rosa gebraten,  
Melone mit Katenschinken, Kasselerrücken,  
Remouladensoße, Preiselbeermeerrettichsoße,  
herzhaftes Salatbeilage,  
Brotkorb und Butter 14,50 €

## 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

**„Hochzeitsuppe“**  
Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Gemüse und  
Eierstich 23,50 €

**Feine Tomatencremesuppe** von saftigen  
Fleischtomaten gekocht, mit Sahnehaube und  
Crutons für obendrauf und Reis und Klößchen  
als Einlage 19,90 €

**Champignoncremesuppe** mit Sahnehaube  
und Champignonscheiben 17,90 €

**Passierte Kartoffelsuppe** mit Kräutern  
und Räucherlachsstreifen 21,90 €

**Lauchcremesuppe** mit Kresse-Sahnehaube,  
Räucherlachsstreifen und Lauchstreifen 21,90 €

**Feine Wildrahmsuppe** mit Preiselbeer-Sahnehaube,  
Wildfleischstreifen und Pilzscheiben 21,90 €

**Würzige Gulaschsuppe**  
mit bunter Einlage und viel Fleisch vom Holsteiner  
Rind dazu gemischter Brotkorb 19,50 €

**Erbensuppe** mit Wurstscheiben  
dazu ein Brotkorb 17,50 €

**Holsteiner Kartoffeleintopf** mit bunten Gemüsen,  
Fleischwürfeln und Wurstscheiben,  
dazu ein Brotkorb 17,90 €

\*\*\*

**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. 15,50 €

## Warme Gerichte

geliefert in Wärmegeräten (Lieferbar ab 10 Pers.)

**Gebratene Lachsfilets** auf Blattspinat und **Dorsch-**  
**filets** auf bunten Gemüsestreifen mit Weißweinsauce  
Butterreis und Petersilienkartoffeln 26,50 €

**Schweine- und Rinderbraten nach Holsteiner Art**  
mit Bratensoße, Gemüseauswahl, Apfelrotkohl,  
Butterspätzle und Petersilienkartoffeln 22,50 €

**Schweinefilet** in würziger Bratensoße  
und **Putenmedaillons** mit Champignons in  
Rahmsoße, bunte Gemüseauswahl,  
Butterspätzle und Petersilienkartoffeln 23,50 €

**Wildgulasch** mit Pilzen nach Jäger Art  
dazu Apfelrotkohl, feine Bohnen, Kartoffelklöße,  
Petersilienkartoffeln und gefüllte Frucht 23,50 €

**Hirsch- und Wildschweinkeule nach Försterin Art**  
mit Preiselbeerrahmsoße, Pilzen, Apfelrotkohl,  
feinen Bohnen, Kartoffelklößen, Butterspätzle,  
gefüllte Früchte und Preiselbeeren 27,90 €

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

## Desserts

(Lieferbar ab 10 Pers.)

**Rote Grütze** nach Holsteiner Art  
mit Vanillesoße 6,50 €

**Feine Cremes**, sahnig und locker: Zitronencreme,  
Schokoladencreme, Erdbeercreme,  
Himbeercreme, Nusscreme uvm. 6,50 €

**Mousse au Chocolate** mit marinierten  
Waldbeeren und Vanillesoße 8,50 €

**Herzhaft marinierte Waldbeeren** in  
Mascaponecreme 8,50 €

## 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 19,90 €

**DIE GROSSE SCHWEINEREI**  
Krustenbraten, Grillhaxen und Spießbraten  
mit Bratensoße, Pfeffersahnsoße, bunter  
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, goldgelbe  
Bratkartoffeln, Krautsalat und Bauernsalat 22,50 €

**WARM RUSTIKAL UND GUT**  
Krustenbraten, Steakhüfte und Putenbrust  
mit Bratensoße, Pfeffersahnsoße, bunte  
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, goldgelbe  
Bratkartoffeln und knackfrische  
farbenfrohe Salate der Saison 25,50 €

**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 23,50 €

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 Schwarzbrot-scheiben angerichtet und einzeln mit passenden Garnituren dekoriert; lieferbar ab 10 Pers.)

**Häppchenangebot „Rustikal“** (6 Stück) mit Kasselerrücken, Katenschinken, Zwiebelmett, Putenmedaillon, Matjesfilet und Holsteiner Schnittkäse 18,90 €

**Häppchenangebot „was jeder gern mag“** (6 Stück) mit rosa gebratenen Roastbeef, Flugentenbrust, Schweinefilet, geräucherter Fjordlachs, Forellenfilet auf Rührei und Holsteiner Käsespezialität 22,50 €

**Häppchenangebot „Kreuzfahrt“** (5 Stück) fein marinierte Garnele, Nordseekrabbensalat, Hirschrückensfiletmedaillon, gegrilltes Rumpsteak und Edelpilz aus Schleswig-Holstein 23,50 €

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

Häppchen pro Stück 3,30 €  
**Holsteiner Mettwurst, Kasselerrücken, Katenschinken, Putenmedaillon, Zwiebelmett, Holsteiner Schnittkäse**

Häppchen pro Stück 3,90 €  
Rosa gebratenes Roastbeef, gegrilltes Schweinemedailon, Flugentenbrust, Räucherlachs, Gravedlachs, pochierter Lachs, geräuchertes Forellenfilet auf Rührei, Holsteiner Käsespezialität

Häppchen pro Stück 4,90 €  
fein marinierte Garnele, Nordseekrabbensalat, gegrilltes Rumpsteak, Hirschrückensfiletmedaillon, Edelpilz aus Schleswig-Holstein

## Rund um die Bratkartoffel

(Lieferbar ab 10 Personen)

**Milde zarte Matjesfilets nach Hausfrauenart** mit Zwiebelsahnetunke, goldgelben Bratkartoffeln und knackfrischen farbenfrohen Salaten der Saison 19,90 €

**Roastbeef kalt** (beste Steakqualität von der Holsteiner Färsche), rosa gebraten mit Remouladensoße, goldgelben Bratkartoffeln und knackfrischen farbenfrohen Salaten der Saison 29,90 €

**Herzhaftes Bratkartoffelbuffet** gebratenen Schweinefiletschnitzel, gegrillte Putenmedaillons, rosa gebratene Steakhälfte vom Holsteiner Rind, hausgemachte Frikadellen vom Rind und Schwein, Remouladensoße, Preiselbeermeerrettichsoße, und knackfrischen farbenfrohen Salaten der Saison 22,90 €

**Holsteiner Bratkartoffelbuffet** Rosa gebratenes Roastbeef (beste Steakqualität von der Holsteiner Färsche), hausgemachtes Sauerfleisch, Remouladensoße, zarte milde Matjesfilets mit Zwiebelsahnetunke, goldgelbe Bratkartoffeln und knackfrischen farbenfrohen Salaten der Saison 24,90 €

**Feines Bratkartoffelbuffet** Räucherlachs und Forellenfilets mit Rührei, rosa gebratenes Roastbeef und Flugentenbrust, Remouladensoße, goldgelbe Bratkartoffeln 29,90 €

**Portion goldgelbe Bratkartoffeln** (400g Rohgewicht vor dem Braten) mit Speck und Zwiebeln in der Elektropfanne serviert 6,50 €

## Geschnetzeltes

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

... **von der Pute**  
mit Champignons in Sahneseife 20,90 €

... **vom Schwein**  
mit Zwiebeln, Champignons und Paprika in Rahmsoße 19,90 €

... **vom Rind**  
mit Gewürzgurke, Paprika und Champignons in herzhafter Rahmsoße 23,90 €

... **vom Schwein und Rind**  
mit Champignons und Paprika in würziger Kräuterrahmsoße 21,90 €

**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 Käsespießchen 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 35,50 €

**Schlemmerbuffet:**

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

200g Fisch, Fleisch, Käse zuzügl. Beilagen 25,50 €  
300g Fisch, Fleisch, Käse zuzügl. Beilagen 31,50 €

**Kaltes Festbuffet:**

- Stremellachs mit Cocktailsöfe
- Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- marinierte Garnelen mit Aiolisöfe
- Gravedlachs mit Dill-Senfsoße
- Nordseekrabbensalat
- rosa gebratenes Roastbeef, Schweinefilet, sowie Flugentenbrust mit Remouladensoße und Preiselbeermeerrettichsoße
- Holsteiner Käsespezialitäten mit Trauben
- knackfrische farbenfrohe Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
- Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

**200g Fisch, Fleisch, Käse** zuzügl. Beilagen 31,50 €

**300g Fisch, Fleisch, Käse** zuzügl. Beilagen 38,50 €

Zusätzlich als Beilage:  
**goldgelbe Bratkartoffeln**, pro Pers. 5,90 €

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

Rustikal 29,00 € bis 39,00 €  
Festlich 40,00 € bis ca. 59,00 €

