

### Festtagsbuffet

vorzugsweise ab 25 Personen - € 27,50 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 - € 15,00 je Person

Spießbraten und Fleischkäse aus dem Backofen  
Weißwurst

Sauerkraut und Specksalat, warm

Blattsalat und Dressing

Zwiebelbrot und Laugenbrötchen

\*\*\*\*\*

Apfelcreme mit Sauerrahm

### Schleswig-Holstein-Bufferet

vorzugsweise ab 20 Personen - € 22,50 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 - € 20,00 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 - € 30,00 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

\*\*\*\*\*

Geschnetztes 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

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 kombi-  
nieren. 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 2021 verlieren alle vorherigen  
Listen Ihre Gültigkeit.

Fleischerei **Holst** \*\*\*\*\*  
GmbH  
Das Haus der Köstlichkeiten

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

125  
Jahre

**PARTY-  
SERVICE**



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

Dorfstraße 10

24354 Rieseby

Tel: 04355-204

[info@fleischerei-holst.de](mailto: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

## Aus unserem Suppentopf

Wir empfehlen 0,5 bis 0,7 Liter pro Person	
Mindestbestellmenge 8 Liter	je 0,5 Liter
<b>Spargelsuppe</b> , mit viel Spargel	€ 4,00
<b>Porreesuppe</b> , fein abgerundet mit Sahne	€ 4,00
<b>Tomatensuppe</b> , fruchtig mit feinen Kräutern	€ 4,00
<b>Cheeseburgersuppe</b> , Käselauchsuppe mit viel Hackfleisch	€ 4,50
<b>Käsesuppe</b> mit Hackfleischeinlage	€ 4,50
<b>Hackfleisch-Gemüse-Eintopf</b>	€ 5,00
mit Tomaten, Pilzen, Paprika, Mais und Kidney-Bohnen	
<b>Gulaschsuppe</b> mit sehr guter Fleischeinlage, Gemüse und Champignons	€ 5,00
<b>Grünkohlsuppe</b> - deftig mit Kasselereinlage	€ 4,00
<b>Erbseintopf</b> mit Kasselereinlage und Gemüse	€ 4,00
<b>Gyros-Suppe</b> mit viel Fleischeinlage, Zwiebel und Paprika	€ 5,00

Auf Wunsch erhalten Sie Ihre Suppe mit Hackfleischklößchen aus eigener Herstellung

**Hackfleischklößchen** 100 g € 2,25

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

## Kalte Platten

Ab 8 Personen	pro Portion
<b>Riesebyer Bratenspezialitäten</b>	€ 14,50
Roastbeef, Kasselerbraten und geräucherte Putenbrust mit reichlich Früchten dekoriert, dazu Remoulade, Porreesalat, Farmersalat, Krautsalat	
<b>Großzügige Käseköstlichkeiten</b>	auf Anfrage
Schnitt- und Weichkäse	
<b>Erliesene Fischdelikatessen</b> , nach Wunsch	€ 17,50
z. B. Lachsspezialitäten, Aal, Forelle, Makrelenfilet...	
<b>Feine Schlemmerplatte</b>	€ 12,50
Roastbeef und Putenbrust, delikater Schweinebraten Kasseler, Landschinken vom besten Stück, Zwiebelmett, Schweinefiletmedaillons	
<b>Rustikales Schinkenbrett</b>	€ 11,50
Landschinken vom besten Stück, gekochter Schinken, Pfefferschinken, Schinkenmettwurst, Lachsschinken und Schinkenbraten	
<b>Holsteiner Feierabendplatte</b>	€ 10,00
Schinken, Mettwurst, Kasselerbraten, frisches Mett, Zwiebelfleisch, Käse und Partyfrikadellen	

## Köstliches vom Rind

Preise gelten für Bestellungen ab 12 Personen	pro Portion
<b>Feinstes Tafelspitz</b> , gekocht	€ 17,50
dazu Meerrettichsauce, Möhrchen und Kartoffeln	
<b>Zarter Rinderschmorbraten</b> mit leckerer Sauce,	€ 15,00
dazu Gemüseauswahl (2 Sorten) und Kartoffeln oder Kartoffelpüree überbacken	
<b>Geschnetzeltes vom Beefsteak</b> in Rahmsauce	€ 17,50
Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln, dazu Reis oder Püree und Gemüse nach Wahl oder Rohkostsalat mit Dressing	
<b>Rinderhüfte in Schmand</b> mit grünem Pfeffer,	€ 17,50
dazu Bandnudeln oder Kartoffeln, bunter Salat mit Dressing oder Gemüse	
<b>2 deftig gefüllte Rinderrouladen</b> in Sauce,	€ 17,50
dazu Gemüse und Kartoffeln	

## Köstliches vom Schwein

Preise gelten für Bestellungen ab 12 Pers.	pro Portion
<b>Feinste Schweinefiletmedaillons</b> im Speckmantel	€ 17,50
dazu Sauce Bearnaise, Gemüse und Kartoffelgratin	
<b>Zarte Schnitzelstreifen</b> in Rahmsauce	€ 12,50
Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln, dazu Kaisergemüse und unser leckeres Kartoffelpüree gratiniert	
<b>Wildschweinbraten</b> aus der Keule, mit Sauce	€ 19,90
dazu Rotkohl, Kartoffeln oder Beilage nach Wunsch	
<b>Schweinebraten „Griechische Art“</b>	€ 12,50
gefüllt mit Tomaten und Feta, dazu Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot	
<b>Kräuterbraten vom Jungschweinerücken</b>	€ 12,50
dazu Käsesauce, Bohnen mit ausgebratenen Schinkenwürfel und Kartoffelpüree überbacken	
<b>Spießbraten vom saftigen Schweinenacken</b>	€ 12,50
dazu Sauce, Weinkraut oder Rotkohl, Kartoffeln oder Kartoffelpüree überbacken	
<b>Haxen mit richtig krosser Schwarte</b>	
die Kleine ca. 650 g	€ 6,00
die Große ca. 1.000 g	€ 8,00
<b>Ofenfrischer Krustenbraten</b> , kross gebacken	€ 6,00
...und als Beilagen empfehlen wir:	
<b>Weinkraut</b>	€ 3,00
<b>Kartoffelpüree</b>	€ 3,00



## Geflügelgerichte

Preise gelten für Bestellungen ab 12 Pers.	pro Portion
<b>Zarte Putenbruststreifen in Currysauce</b>	€ 12,50
mit Paprika, dazu Broccoli oder Blattsalat mit Dressing, Reis oder Kartoffeln oder nach Wunsch	
<b>Feinste Putenfiletmedaillons in Sherryrahm</b>	€ 12,50
dazu Gemüse oder Salat und Reis oder nach Wunsch	
<b>Zartes Putenfilet</b> , gefüllt mit Fetakäse und Tomate	€ 13,00
dazu bunter Krautsalat und Kartoffelgratin	
<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b>	€ 12,00
auf italienischem Gemüse, dazu Reis	

## Braten-Spezialitäten

Preise gelten für Bestellungen ab 10 Pers.	pro Portion
<b>Roastbeefplatte</b> m. Bratkartoffeln, dazu Remouladensauce	€ 18,00
<b>Krustenbraten</b>	€ 6,00
<b>Rinder- und Schweinebraten</b> , mit Sauce	€ 10,00
<b>Spießbraten</b>	€ 6,00
<b>Putenbrust</b> , geräuchert oder gebacken	€ 7,50
<b>Jungschweinerücken</b> , mit Kruste	€ 6,00
<b>Fleischkäse</b> , aus dem Ofen	€ 4,00
auf Wunsch köstliche Bratensauce, pro Portion	€ 1,00

**Fleischerei Holst** \*\*\*\*\* GmbH  
Das Haus der Köstlichkeiten

## Feines ofenfertig

<b>Blätterteigtorte</b> (für 4-6 Personen)	€ 19,50
gefüllt mit Hackfleisch	
<b>Blätterteigtorte</b> (für 4-6 Personen)	€ 21,50
gefüllt mit Hackfleisch, Spinat und Feta	
<b>Blätterteigtorte</b> vegetarisch (für 4-6 Personen)	€ 18,00

## Salate und Brot

**Salatbuffet** und **Brotauswahl** nach Ihren Wünschen

Preise je nach Zusammenstellung

## Beilagen

Ab 10 Personen	pro Portion
<b>Gemüse</b>	ab € 3,00
<b>Kartoffelpüree überbacken</b>	€ 3,00
<b>Kartoffelgratin</b>	€ 4,00
<b>Bratkartoffeln</b>	€ 4,50
<b>Reis</b>	€ 2,00
<b>Kartoffeln</b>	€ 2,50
<b>Spätzle</b>	€ 2,50

## Schlemmer-Schnitten und Cocktail-Häppchen

Wir belegen und dekorieren unser leckeres Vollkornschwarzbrot nach Ihren Wünschen zu...

<b>...Schlemmer-Schnitten</b>	
unsere Empfehlung: 4 - 6 Schnitten	pro Stück
Braten- und Schinkenspezialitäten, frisches Mett, Salatvariationen oder Käse	€ 2,75
Roastbeef und Fischleckereien wie Lachs, Aal auf Rührei oder Graved Lachs, Krabbensalat	€ 3,30
<b>...Cocktail-Häppchen</b>	
unsere Empfehlung: 7 - 10 Häppchen	pro Stück
mit Braten, Schinken, Mett, Salat, Käse	€ 1,90
mit Fischleckereien und Roastbeef	€ 2,30

## Dessert-Spezialitäten... hausgemacht

Ab 10 Personen	pro Portion
<b>Rote Grütze</b>	€ 3,00
<b>Obstsalat</b>	€ 3,50
<b>Mousse au chocolat</b>	€ 3,50
<b>Apfelcreme</b> mit Schmand	€ 3,00
<b>Quarkspeise</b> mit Früchten	€ 3,00
<b>Zitronencreme</b>	€ 3,00
<b>Vanillesoße</b> , 100-g-Portion	€ 1,20

