

Festtagsbuffet

vorzugsweise ab 25 Personen - € 35,00 je Person

Roastbeefplatte mit Remouladensauce

Fischdelikatessen

Schweinefilet und Hähnchenfilet im Ganzen gebraten
Kartoffelgratin oder Beilage nach Wunsch
Gemüseauswahl und Salat nach Wunsch

Internationale Käse-Spezialitäten aus unserem Haus
Brotauswahl und Butter

Nachttisch nach Wahl

Zünftiges Buffet

vorzugsweise ab 15 Personen - € 18,50 je Person

Spießbraten und Fleischkäse aus dem Backofen
Weißwurst

Sauerkraut und Speksalat, warm

Blattsalat und Dressing

Zwiebelbrot und Laugenbrötchen

Apfelcreme mit Sauerrahm

Fingerfood-Buffer

vorzugsweise ab 15 Personen - Preis auf Anfrage

Canapés

Pflaume im Speckmantel

Medaillons vom Schwein und Huhn

Käse-Spieße

Blätterteig-Törtchen

Mozzarella-Spieße

Antipasti

Miniburger

Saté-Spieße

panierte Mini-Schnitzel

Salami-Sticks

Gemüse-Sticks mit Dip

Rustikales Buffet "kalt"

vorzugsweise ab 20 Personen - € 25,00 je Person

Schinken mit Melone

Medaillons vom Schweinefilet und von der Hähnchenbrust

Party-Frikadellen

Bratenplatte mit Kasseler und Putenbrust

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

Wildbraten/-gulasch mit Rotkohl, Rosenkohl und
Butterspätzle, Kartoffeln oder Serviettenknödel

Grünkohl, komplett mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst,
dazu Bratkartoffeln und süße Kartoffeln

Rübenmus mit Beilagen nach Absprache

Wildkeule mit Soße, Klößen und Rotkohl

Sauerfleisch mit Bratkartoffeln, dazu Remouladensauce

Schwarzsauer hausgemacht nach "Oma Helgas" Rezept

Entenfilet gebraten, dazu Orangensauce, Rotkohl und Kartoffeln

Gemüseauflauf vegetarisch

Vegane Gerichte auf Anfrage

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



**Unser Team freut sich auf Ihren Anruf.
Ihre Fleischerei Holst GmbH
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 März 2026 verlieren alle vorherigen Listen
ihre Gültigkeit.

www.fleischerei-holst.de

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

- ★ Schinkenräucherei seit 1896
- ★ Wild und Wildspezialitäten
- ★ Wurst-Manufaktur
- ★ Mittagstisch
- ★ Feinkost

seit
1896

**PARTY-
SERVICE**



**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.: 8:00 - 18:00 Uhr

Sa.: 7:00 - 12:30 Uhr

Party-Service Di. bis Fr. von 7:00 - 19:00 Uhr.
Individuelle Termine 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	€ 6,00	
Porreesuppe , fein abgerundet mit Sahne	€ 6,00	
Tomatensuppe , fruchtig mit feinen Kräutern	€ 6,00	
Cheeseburgersuppe , Käselauchsuppe mit viel Hackfleisch	€ 6,00	
Käsesuppe mit Hackfleischeinlage	€ 6,00	
Hackfleisch-Gemüse-Eintopf	€ 6,50	
mit Tomaten, Pilzen, Paprika, Mais und Kidney-Bohnen		
Gulaschsuppe mit sehr guter Fleischeinlage, Gemüse und Champignons	€ 6,75	
Grünkohlsuppe - deftig mit Kasselereinlage	€ 6,00	
Erbseintopf mit Kasselereinlage und Gemüse	€ 6,00	
Gyros-Suppe mit viel Fleischeinlage, Zwiebel und Paprika	€ 6,50	

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	€ 17,50	
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	€ 16,50	
Roastbeef und Putenbrust, delikater Schweinebraten Kasseler, Landschinken vom besten Stück, Zwiebelmett, Schweinefiletmedaillons		
Rustikales Schinkenbrett	€ 14,50	
Landschinken vom besten Stück, gekochter Schinken, Pfefferschinken, Schinkenmettwurst, Lachsschinken und Schinkenbraten		
Holsteiner Feierabendplatte	€ 13,50	
Schinken, Mettwurst, Kasselerbraten, frisches Mett, Zwiebelfleisch, Käse und Partyfrikadellen		

Köstliches vom Rind		
Preise gelten für Bestellungen ab 15 Personen pro Portion		
Feinstes Tafelspitz , gekocht	€ 22,00	
dazu Meerrettichsauce, Möhrchen und Kartoffeln		
Zarter Rinderschmorbraten mit leckerer Sauce,	€ 20,00	
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		
Roastbeefplatte	€ 22,50	
m. Bratkartoffeln, dazu Remouladensauce		
2 deftig gefüllte Rinderrouladen in Sauce,	€ 22,00	
dazu Gemüse und Kartoffeln		

Köstliches vom Schwein		
Preise gelten für Bestellungen ab 15 Pers. pro Portion		
Feinste Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	€ 22,00	
dazu Sauce Bearnaise, Gemüse und Kartoffelgratin		
Zarte Schnitzelstreifen in Rahmsauce	€ 16,50	
Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln, dazu Kaisergemüse und unser leckeres Kartoffelpüree gratiniert		
Pulled Pork/Pulled Turkey	€ 15,00	
mit ofenfrischem Brot, BBQ-Sauce und Krautsalat		
Schweinebraten „Griechische Art“	€ 15,00	
gefüllt mit Tomaten und Feta, dazu Krautsalat, Tzatziki und Fladenbrot		
Kräuterbraten vom Jungschweinrücken	€ 15,00	
dazu Käsesauce, Bohnen mit ausgebratenen Schinkenwürfel und Kartoffelpüree überbacken		
Spießbraten vom saftigen Schweinenacken	€ 15,00	
dazu Sauce, Weinkraut oder Rotkohl, Kartoffeln oder Kartoffelpüree überbacken		
Haxen mit richtig krosser Schwarte		
die Kleine ca. 650 g	€ 8,00	
die Große ca. 1.000 g	€ 10,00	
Ofenfrischer Krustenbraten , im Stück, kross gebacken	€ 8,00	

...und als Beilagen empfehlen wir:		
Weinkraut	€ 4,00	
Kartoffelpüree	€ 4,00	



Geflügelgerichte		
Preise gelten für Bestellungen ab 15 Pers. pro Portion		
Zarte Putenbruststreifen in Currysauce	€ 16,50	
mit Paprika, dazu Broccoli oder Blattsalat mit Dressing, Reis oder Kartoffeln oder nach Wunsch		
Feinste Putenfiletmedaillons in Sherryrahm	€ 16,50	
dazu Gemüse oder Salat und Reis oder nach Wunsch		
Zartes Putenfilet , gefüllt mit Fetakäse und Tomate	€ 16,00	
dazu bunter Krautsalat und Kartoffelgratin		
Hähnchenbrustfilet Lemon-Pfeffer	€ 17,50	
Zitronen-Bearnaise, knackiges Ofengemüse, Kartoffelgratin		

Braten-Spezialitäten		
Preise gelten für Bestellungen ab 12 Pers. pro Portion		
Krustenbraten , im Stück, kross gebacken	€ 8,00	
Rinderbraten , im Stück	€ 15,00	
Schweinebraten , im Stück	€ 8,00	
Spießbraten	€ 8,00	
Putenbrust , geräuchert oder gebacken	€ 12,50	
Putenoberkeule , mit knuspriger Haut	€ 8,00	
Sauerkraut auf Platte , garniert	€ 8,00	
Fleischkäse , aus dem Ofen	€ 6,00	
auf Wunsch köstliche Bratensauce, pro Portion	€ 1,25	



Feines ofenfertig		
Blätterteigtorte (für 4-6 Personen)	€ 30,00	
gefüllt mit Hackfleisch		
Blätterteigtorte (für 4-6 Personen)	€ 30,00	
gefüllt mit Hackfleisch, Spinat und Feta		
Blätterteigtorte vegetarisch (für 4-6 Personen)	€ 25,00	

Salate und Brot		
Salatbuffet und Brotauswahl nach Ihren Wünschen		
Preise je nach Zusammenstellung		

Beilagen		
Ab 12 Personen	pro Portion	
Gemüse	ab € 3,50	
Kartoffelpüree überbacken	€ 4,00	
Kartoffelgratin	€ 4,50	
Bratkartoffeln	€ 5,00	
Reis	€ 2,50	
Kartoffeln	€ 3,00	
Spätzle	€ 3,00	

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	€ 3,00	

Dessert-Spezialitäten...hausgemacht		
Ab 12 Personen	pro Portion	
Rote Grütze	€ 4,00	
Obstsalat	€ 4,00	
Mousse au chocolat	€ 4,00	
Apfelcreme mit Schmand	€ 4,00	
Quarkspeise mit Früchten	€ 3,50	
Zitronencreme	€ 3,50	
Vanillesoße , 100-g-Portion	€ 1,50	

