

Buffet „Büttelmann“

Leicht gepökelter Backschinken mit Kruste, Sahnekartoffeln, Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet und Zwiebelmakrele, Schinkenröllchen mit Spargelspitzen, kleine Frikadellen und Geflügelnuggets, Käsebrett, Salatplatte mit Joghurtdressing, Rote Grütze mit Vanillesauce, Brot und Partybrötchen, Butter und Kräuterbutter

- AB 20 PERSONEN - € 23,90 | PERSON

Buffet „Wollingster“

Gefüllter Rinderhüftbraten mit Sahnekartoffeln, Fischplatte mit Räucheraal, Räucherlachs, Forellenfilet u. Zwiebelmakrele, Schinkenröllchen mit Spargelspitzen, Putenfiletmedaillons (mit Kräutermus u. Hollandaise überbacken), Kleine Frikadellen, Schweineschnitzel und Geflügelnuggets, Käsebrett, Salatplatte mit Joghurt und Balsamicodressing, Tomate mit Mozzarella, Vanillecreme mit Erdbeermark, Brot und Partybrötchen, Butter und Kräuterbutter

- AB 20 PERSONEN - € 27,90 | PERSON

Büttelmann's Kartoffelbuffet

Gefüllter Nackenbraten (mit Lauchstreifen, Champignons und Kräutern), Putenmedaillons (mit Schinken, Tomate und Käse überbacken), Erbsen und Karotten, grüne Bohnen mit Speckstreifen, Sahnekartoffeln, Bratkartoffeln, Rahmsauce, Kartoffelrösti mit Graved Lachs und Kräuterquark, Tomate mit Mozzarella, Kartoffelsalat, Grüner Salat, Chinakohlsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce, Vanillepudding mit Erdbeermark

- AB 30 PERSONEN - € 24,90 | PERSON

Italienisches Buffet

Verschiedene Antipasti (z.B. eingelegte Tomaten, Paprika, Artischocken, Melone mit Schinken, Tomate- Mozzarella, Salatplatte mit Joghurt- und Balsamicodressing,...), Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce, Gebratenes Lachsfilet mit Zitronenbuttersauce, Überbackene Putenbrustmedaillons (mit Tomate und Käse) Rosmarinkartoffeln und Grüne Nudeln, Mediterranes Gemüse, Pana Cotta mit Himbeermark und Cantuccini-Beeren-Tiramisu

- AB 30 PERSONEN - € 29,90 | PERSON

Buffet „Classic“

Leckerer Spießbraten mit Bratkartoffeln, Krautsalat und Tzaziki, Partyfrikadellen und Geflügelnuggets mit Dip, Honigmelone mit Schwarzwälderschinken, Käsebrett, Baguettebrot und Butter

- AB 15 PERSONEN - € 18,90 | PERSON

Geschnetzeltes Buffet

Schweinegeschnetzeltes nach „Gyros-Art“ und Tzaziki, Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit frischen Champignons in Rahmsauce, Sahnekartoffeln, Nudeln, Bratkartoffeln, Broccoli-röschen mit Sc. Hollandaise, feine Erbsen und Karotten, Rohkostplatte mit Paprika, Mais, Tomaten-, Gurken-, Bohnen, Karotten- und Eisbergsalat, Krautsalat, Joghurt- und Balsamicodressing, Pana Cotta mit Erdbeermark, Schokoladenpudding mit Vanillesauce

- AB 30 PERSONEN - € 21,90 | PERSON

Schnitzelbuffet

Panierte Schweine- und Putenknusperschnitzel, Champignonsauce, Paprikasauce „Ungarische Art“, Bratkartoffeln, Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise und Rohkostsalatplatte mit Dressing

- AB 20 PERSONEN - € 20,90 | PERSON

Fingerfood-Buffet

Cocktailhäppchen auf Roggenmeterbrot mit Schwarzwälder Schinken, Geflügelwurst, Kasseler, Salami, Gouda Käse, Camembert, Forellenfilets und Räucherlachs, Partyfrikadellen und Geflügelnuggets mit Dip, Mini-Blätterteig-Häppchen, Käsepieker, 1/2 Eier fein garniert, Tomate-Mozzarella-Spieße

- AB 20 PERSONEN - € 17,90 | PERSON

Optional mit Pana Cotta mit Himbeermark und Mousse au Chocolat in kleinen Gläschen

- AB 20 PERSONEN - € 19,90 | PERSON

Cocktailhäppchen

Auf Roggenmeterbrot fein garniert mit Schwarzwälder Schinken, Geflügelwurst, Salami, Gouda Käse, feinen Forellenfilets und norwegischem Räucherlachs

6 STÜCK PRO PERSON | € 12,00



IHR PARTYSERVICE
• & CATERING •

Spezialist



Unser *Partyservice* liefert pünktlich und heiß zu Ihnen nach Hause oder an einen Ort Ihrer Wahl. Auf Wunsch stellen wir auch Ihr persönliches Buffet oder Menü zusammen.

Wir beraten Sie gerne!

Wollingster Dorfstr. 13 • 27616 Beverstedt
T 04749/ 34 4 • Fax 04749/ 31 4

Inhaber Familie Hinck

info@gaststaette-buettelmann.de
www.gaststaette-buettelmann.de

 [gaststaette.buettelmann](https://www.facebook.com/gaststaette.buettelmann)



Hausgemachte Suppen

HÜHNERSUPPE NACH „ART DES HAUSES“ mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und Hühnerfleisch	12,50 €
INDISCHE GEFLÜGELCREMESUPPE „MULLIGATAWNY“ mit Hähnchenfleisch und Gemüsestreifen	10,90 €
GYROSSUPPE mit Gyros, Mais und Paprika	10,50 €
CHILI CON CARNE mit Hackfleisch, roten Kidney Bohnen, Paprika und Mais – echt scharf!	10,00 €
FRIESISCHE KARTOFFELSUPPE mit Kartoffelwürfeln, Erbsen und Kochschinken	9,50 €
KÄSE-LAUCHCREMESUPPE mit Hackfleisch	10,90 €
SPARGELCREMESUPPE mit Spargelstückchen und Fleischklößchen	10,90 €
KÜRBISCREMESUPPE mit Kochwurstscheiben und Kartoffelwürfeln	10,00 €
GULASCHSUPPE Reines Rindfleisch mit frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika	11,90 €
ERBSENSUPPE mit Wurst- und Fleischeinlage	9,50 €

*Preis je Liter. Gerne liefern wir Ihnen auch gemischte Partybrötchen
(0,40 €/Stk.) oder Baguettebrot (geschnitten, 3,50/Stk.) mit.*

Geflügelspezialitäten

SALTIMBOCCA VON DER HÄHNCHENBRUST mit Schinken und Salbei, Rosmarinkartoffeln, Tomaten-Basilikumsauce, Rohkostsalatplatte mit Dressing	18,50 €
PUTENGESCHNETZELTES mit Früchten in Curryrahmsauce, Butterreis und Salatplatte	13,50 €
PUTENGESCHNETZELTES mit Paprika, Pilzen und Zwiebeln in Rahmsauce, Salzkartoffeln und Salatplatte	13,50 €
HÄHNCHENBRUST „FLORIDA“ mit Käse und Pfirsich überbacken, Erbsen u. Wurzeln, Sahnekartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing	18,90 €
ENTENBRUST UND GEFÜLLTE POULARDEN BRUST (LAUCH, FEINE SPECKWÜRFEL U. KRÄUTER) Orangen- und Rahmsauce, Salzkartoffeln, Rosenkohl, Rotkohl, Bohnen, Gurken- und Karottensalat	21,90 €

Leckerer vom Schwein

SCHWEINEGESCHNETZELTES nach „Gyros Art“ mit Bratkartoffeln, Krautsalat und Tzaziki	13,90 €
RAHMGESCHNETZELTES Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Zwiebelstreifen in Rahmsauce, Butternudeln und Krautsalat	13,00 €
SPIESSBRATEN „NACH ART DES HAUSES“ mit Bratkartoffeln, Krautsalat u. Knoblauchsauce	14,00 €
SPIESSBRATEN UND BACKSCHINKEN mit Kruste mit Sahnekartoffeln, Erbsen und Karotten und Krautsalat ab 20 Personen	15,90 €
PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“ mit Zwiebeln und Pilzen, Bratkartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing	17,50 €
SCHWEINEFILET- U. HÄHNCHENBRUST- MEDAILLONS mit frischen Champignons in Rahmsauce, Erbsen, Karotten, Salzkartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing	19,50 €
„SALTIMBOCCA“ VOM SCHWEINEFILET (mit Schinken und Salbei gebraten) und ÜBERBACKENE PUTENBRUSTMEDAILLONS (TOMATEN U. KÄSE) Tomaten-Basilikumsauce, Rosmarinkartoffeln, Mediterranes Gemüse, Rohkostsalatplatte mit Dressing	21,50 €
SCHWEINEFILET- UND PUTENBRUST- MEDAILLONS mit Sahnekartoffeln, Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise und Rohkostsalatplatte mit Dressing	19,50 €

Fischspezialitäten

LIMANDESFILET in Eihülle gebraten mit „Orangen-Madagaskar-Butter“ überbacken, Salzkartoffeln und Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise	23,90 €
LACHSFILET gebraten mit Champignons-Lauch-Gemüse, Zitronen-Dillsauce, Salzkartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing	22,90 €
KABELJAUFILET gebraten mit Zitronen-Buttersauce, Petersilienkartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing	20,90 €

*Bei Fragen zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und
Zusatzstoffen informieren wir Sie gerne persönlich.*

Soweit nicht anders angegeben, sind alle Speisen ab 15 Personen
lieferbar. Wir bitten Sie, das Leihgeschirr und die Wärmebehälter, soweit
nicht anders abgesprochen am nächsten Tag gereinigt zurückzubringen.

**Auf Wunsch übernehmen wir auch die Lieferung, Abholung und
komplette Reinigung gegen Aufpreis. Sprechen Sie uns gerne an!**

Rindfleischspezialitäten

RINDERROULADEN UND GEFÜLLTE POULARDENBRUST (LAUCH, FEINE SPECKWÜRFEL U. KRÄUTER) 2 Saucen, Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise, Rohkostsalatplatte mit Dressing ab 20 Personen	22,90 €
ZWEI RINDERROULADEN mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Bohnensalat	19,50 €
GULASCH Feinstes Rindergulasch mit frischen Champignons, Rotkohl, Salzkartoffeln und Bohnensalat	16,90 €
„WOLLINGSTER FILETTELLER“ Schweinefilet, Putensteak, Rinderhacksteak, Bratkartoffeln, Speckbohnen, Rohkostsalatplatte mit Dressing ab 20 Personen	21,90 €
GEMISCHTER BRATEN Rinder- und Schweinebraten, Hähnchenbrustmedaillons mit frischen Champignons und Zwiebeln, 2 Saucen, Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise, Salzkartoffeln, Rohkostsalatplatte mit Dressing ab 20 Personen	21,90 €
RINDERROULADEN, SCHWEINEFILET- UND PUTENBRUSTMEDAILLONS mit frischen Champignons und Zwiebeln, 2 Saucen, Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise, Salzkartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing ab 20 Personen	23,90 €

Desserts

PANNA COTTA MIT ERDBEERMARK	3,20 €
MOUSSE AU CHOCOLAT MIT VANILLESAUCE	3,20 €
ZITRONENCREME	3,20 €
CANTUCCINI-BEEREN-TIRAMISU	3,50 €
ROTE BEERENGRÜTZE MIT VANILLESAUCE	3,50 €

*Vegetarische Gerichte auf Anfrage
unter 04749/344*

*Wir empfehlen unsere Räumlichkeiten, vollklimatisierter Festsaal
bis 220 Personen, auch abteilbar bis 80 Personen, Wintergarten bis
50 Personen, Landhausstube bis 35 Personen und Alte Gaststube
bis 20 Personen für Ihre Feierlichkeiten aller Art.*

*Sie suchen auch Übernachtungsmöglichkeiten?
Buchen Sie auch unsere Gästeapartments für bis zu 10 Personen.*

Stand 08/2022. Alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.
Alle Preise inkl. 7 % MwSt. Preisänderungen vorbehalten.