

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 - € 25,90 | 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 - € 30,90 | 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 - € 26,90 | 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 Erdbeermark und Cantuccini-Beeren-Tiramisu

- AB 30 PERSONEN - € 30,90 | 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 - € 20,90 | 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 - € 23,90 | PERSON

Schnitzelbuffet

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

- AB 20 PERSONEN - € 22,90 | 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 - € 18,50 | PERSON

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

- AB 20 PERSONEN - € 21,50 | PERSON

Cocktailhäppchen

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

6 STÜCK PRO PERSON | € 12,90



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

Preis je Liter. Gerne liefern wir Ihnen auch gemischte Partybrötchen
(0,45 €/Stk.) oder Baguettebrot (geschnitten, 4,00/Stk.) mit.

Geflügelspezialitäten

| | |
|--|---------|
| SALTIMBOCCA VON DER HÄHNCHENBRUST mit Schinken und Salbei, Rosmarinkartoffeln, Tomaten-Basilikumsauce, Rohkostsalatplatte mit Dressing | 18,90 € |
| PUTENGESCHNETZELTES mit Früchten in Curryrahmsauce, Butterreis und Salatplatte | 14,90 € |
| PUTENGESCHNETZELTES mit Paprika, Pilzen und Zwiebeln in Rahmsauce, Salzkartoffeln und Salatplatte | 14,90 € |
| HÄHNCHENBRUST „FLORIDA“ mit Käse und Pfirsich überbacken, Erbsen u. Wurzeln, Sahnekartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing | 19,50 € |
| ENTENBRUST UND GEFÜLLTE POULARDEN BRUST (LAUCH, FEINE SPECKWÜRFEL U. KRÄUTER) Orangen- und Rahmsauce, Salzkartoffeln, Rosenkohl, Rotkohl, Bohnen, Gurken- und Karottensalat | 23,90 € |

Leckeres vom Schwein

| | |
|--|---------|
| SCHWEINEGESCHNETZELTES nach „Gyros Art“ mit Bratkartoffeln, Krautsalat und Tzaziki | 14,90 € |
| RAHMGESCHNETZELTES Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Zwiebelstreifen in Rahmsauce, Butternudeln und Krautsalat | 14,00 € |
| SPIESSBRATEN „NACH ART DES HAUSES“ mit Bratkartoffeln, Krautsalat u. Knoblauchsauce | 15,90 € |
| SPIESSBRATEN UND BACKSCHINKEN mit Kruste mit Sahnekartoffeln, Erbsen und Karotten und Krautsalat ab 20 Personen | 17,50 € |
| PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“ mit Zwiebeln und Pilzen, Bratkartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing | 18,90 € |
| SCHWEINEFILET- U. HÄHNCHENBRUST- MEDAILLONS mit frischen Champignons in Rahmsauce, Erbsen, Karotten, Salzkartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing | 20,90 € |
| „SALTIMBOCCA“ VOM SCHWEINEFILET (mit Schinken und Salbei gebraten) und ÜBERBACKENE PUTENBRUSTMEDAILLONS (TOMATEN U. KÄSE) Tomaten-Basilikumsauce, Rosmarinkartoffeln, Mediterranes Gemüse, Rohkostsalatplatte mit Dressing | 21,90 € |
| SCHWEINEFILET- UND PUTENBRUST- MEDAILLONS mit Sahnekartoffeln, Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise und Rohkostsalatplatte mit Dressing | 20,90 € |

Fischspezialitäten

| | |
|--|---------|
| LIMANDESFILET in Eihülle gebraten mit „Orangen-Madagaskar-Butter“ überbacken, Salzkartoffeln und Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise | 24,90 € |
| LACHSFILET gebraten mit Champignons-Lauch-Gemüse, Zitronen-Dillsauce, Salzkartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing | 24,90 € |
| KABELJAUFILET gebraten mit Zitronen-Buttersauce, Petersilienkartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing | 22,90 € |

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 | 22,90 € |
| GEMISCHTER BRATEN Rinder- und Schweinebraten, Hähnchenbrustmedaillons mit frischen Champignons und Zwiebeln, 2 Saucen, Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise, Salzkartoffeln, Rohkostsalatplatte mit Dressing ab 20 Personen | 23,90 € |
| RINDERROULADEN, SCHWEINEFILET- UND PUTENBRUSTMEDAILLONS mit frischen Champignons und Zwiebeln, 2 Saucen, Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise, Salzkartoffeln und Rohkostsalatplatte mit Dressing ab 20 Personen | 25,90 € |

Desserts

| | |
|-------------------------------------|--------|
| PANNA COTTA MIT ERDBEERMARK | 3,50 € |
| MOUSSE AU CHOCOLAT MIT VANILLESAUCE | 3,50 € |
| ZITRONENCREME | 3,50 € |
| CANTUCCINI-BEEREN-TIRAMISU | 3,90 € |
| ROTE BEERENGRÜTZE MIT VANILLESAUCE | 3,90 € |

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 01/2024. Alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.
Alle Preise inkl. 7 % MwSt. Preisänderungen vorbehalten.