

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
seit 2019 waren diese Preise stabil.  
Nun müssen wir einen vorläufigen  
Teuerungszuschlag von 10 % auf die  
hier aufgeführten Preise erheben.  
Familie Helmrich



# Holstein

## DELICATESSEN



## DAS BUFFET AUSWÄRTS ESSEN KÖNNEN SIE AUCH ZU HAUSE!

Holstein ist eine Top-Adresse für Genießer – Rohmilchkäse, edle Wurstwaren aus handwerklicher Produktion, selbstgemachte Salate, Relishes und unzählige delikate Kreationen, neben Ölen, Essigen, Schokoladen, Trüffeln, Sughis und Leckerbissen aus ganz Europa. Holstein-Genuss gibt's überall dort, wo Sie feiern möchten – mit unserem Party- und Buffetservice. Auch für den gilt schließlich: Herkunft und Qualität sind das A und O dessen, was wir Ihnen zubereiten. Denn das kommt entweder aus eigener Produktion oder direkt vom Hersteller. Bei Fleisch, Fisch und Geflügel achten wir wo immer möglich auf artgerechte Haltung und nachhaltige Zucht. Und über die Verarbeitung unserer Handelswaren wissen wir stets so gut Bescheid, als wären wir selbst dabei gewesen.

Bei der Auswahl unserer Weine sind wir das tatsächlich: Die meisten haben wir selbst entdeckt und importiert. Ob kleine Häppchen oder großer Bahnhof, wir machen Sie und Ihre Gäste satt und glücklich. Das „Programmheft“ unseres Partyservice halten Sie gerade in den Händen. Bitte betrachten Sie unsere Buffetliste als Inspiration – und schildern Sie uns Ihre individuellen Wünsche. Wir beraten Sie gern persönlich. Die mit \* versehenen Produkte eignen sich auch für eine Produktion am Vortag und bieten daher keinerlei Genuss-einschränkungen (beispielsweise an einem folgenden Sonntag). Viel Vergnügen beim Ausschauen und guten Appetit wünscht –

*Familie Helmrich*  
und das Holstein Team

AB 15 PERSONEN / PORT.



Empfohlen von:



essen & trinken



## INHALT

SNACKS, TAPAS	3
FINGERFOOD, ENTRÉES	
CANAPÉES	4
KALTE PLATTEN	5
FISCH	
FLEISCH	
GEMÜSE	
SALATE	6
SUPPEN	6
GEBRATENE FLEISCH-MEDAILLONS	7
RAGOUTS	7
FLEISCH	
FISCH	
VEGETARISCH	
BEILAGEN	8
QUICHES UND SALZKUCHEN	8
KÄSE	8
MENÜS	8
DESSERTS	9
SERVICELEISTUNGEN	9
BUFFETS	10 - 15

# SNACKS, TAPAS, FINGERFOOD, ENTRÉES

Kleine, delikate 2-Bissen-Happen ohne Brotunterlage.  
Mindestmenge 12 Stück pro Sorte.

## ENTRÉE

### Bouchées\*

Stk.  
1,95 €

Zur Begrüßung und zum Aperitif reicht man diese kleinen Blätterteigpastetchen (vorher kurz im Ofen erwärmen), gefüllt mit: Provençalischem Gemüseragout, Elsässer Schnecken, Crottin de Chavignol – einem Ziegenkäse von der Loire –, Lachspaté, Käse mit Schinken, gewürztem Käse.



## VEGETARISCH

- Mozzarella Spießchen\*** 2,50 €
- Gefüllte Cocktail Tomaten\*** 2,50 €  
mit Basilikum-Robiola.
- Mini-Birnchen** 2,95 €  
mit Roquefortcrème.
- Gefüllte Dattel\*** 2,20 €  
mit gewürzter Frischkäsecrème.
- Mini Pizza\*** 2,50 €  
mit Artischocken.
- Oliven-Crêpe-Röllchen\*** 2,95 €
- Kleine Spinat Tortillas\*** 2,50 €  
mit Paprika und Pinienkernen.
- gefüllte Datteln** 2,20 €  
mit Couscous.
- Gemüse-Crêpe-Röllchen\*** 2,95 €  
mit Rucola.

## FISCH

- Gebratene Garnelen-Mango-Spießchen** 3,95 €  
mit Chili gewürzt.
- Kleine Lachs-Crêpe-Roulade\*** 3,20 €
- Mini-Kartöffelchen** 4,95 €  
halbiert, gefüllt mit Crème Double und Lachskaviar.
- Mini-Lachsbällchen\*** 2,95 €  
mit Sc. Remoulade.
- Kreolische Fischsticks** 3,50 €  
mit Erdnuss & Ingwer.
- Black Tiger-Garnelen** 5,50 €  
mit Artischockenherzen & Minzpesto.
- Crostini** 6,50 €  
mit Crème fraîche & Lachskaviar.

## FLEISCH

- Babyapfel** 2,95 €  
mit Bündnerfleisch.
- Backpflaumen\*** 2,60 €  
im Speckwickel gebraten, mit Walnüssen gefüllt.
- Mini-Geflügelfrikadellchen\*** 3,95 €  
mit Chilikompost.
- Hähnchen-Saté\*** 3,95 €  
mit Erdnussauce.
- Gemüsespieß** 3,50 €  
mit San-Daniele-Schinken.
- Auberginenröllchen** 3,50 €  
mit Kochschinken.
- Grüner Spargel** 3,50 €  
im Schinkenmantel.

# CANAPÉES

Die klassische Lösung für den Zwischenimbiss im Stehen. Mindestanzahl pro Sorte 12 Stück. Wir empfehlen 4-5 Stück pro Person für den offiziellen Anlass, bei privaten Veranstaltungen, die ggf. etwas länger dauern, entsprechend mehr. Falls nicht anders angegeben, buttern wir ausgestochenes Weißbrot und belegen es in den folgenden Zusammenstellungen:

## VEGETARISCH

<b>Wachtelspiegelei</b>	3,50 €
im Kressebett.	
<b>Avocado-Tomaten-Tatar</b>	3,50 €
mit erfrischender Zitronenvinaigrette .	
<b>Olivencrème</b>	2,95 €
mit getrockneten Tomaten & Basilikum.	
<b>Ratatouille</b>	2,95 €
mit Tomatenpesto.	
<b>Baba Ganoush / Auberginenpüree</b>	3,50 €
mit Granatapfel.	

## KÄSE

<b>Ziegenfrischkäse</b>	2,95 €
mit Kresse und Radieschen.	
<b>Verschiedene Schnittkäse</b>	2,50 €
nach Wahl.	
<b>Mozzarella</b>	2,50 €
mit Fleischtomate und Basilikum.	

## FLEISCH

<b>Westfälischer Knochenschinken</b>	1,95 €
mit Feige.	
<b>San Daniele Schinken</b>	2,95 €
mit Melonenkugel.	
<b>Zwiebel Mett</b>	1,95 €
auf Vollkornbrot.	
<b>Weißwurst</b>	2,50 €
mit roter Zwiebel und süßem Senf.	
<b>Entenbrust</b>	3,80 €
mit Waldorfsalat.	
<b>Trüffelsalami</b>	2,95 €
mit marinierten Tomaten.	

## FISCH

<b>Matjestatar*</b>	1,95 €
auf Schwarzbrot.	
<b>Thunfischcrème</b>	1,95 €
auf Vollkornbrot.	
<b>Lachstatar</b>	2,50 €
mit Frühlingszwiebeln.	
<b>Wildlachs</b>	3,95 €
auf Meerrettichbutter.	
<b>Forelle</b>	3,95 €
auf Avocadocrème.	
<b>Forellenhackerl</b>	3,30 €
mit Stangensellerie.	
<b>Black Tiger-Garnelen</b>	4,95 €
auf Mango.	
<b>Nordseekrabben</b>	3,95 €
auf Schwarzbrot mit Rührei und Schnittlauch.	



# KALTE PLATTEN

## FISCH

- Kleine Garnelensülze\*** Stk. 6,00 €  
Grönland Eismeergarnelen in kräftigem Tomatenfond mit Basilikum geliert.
- Kleiner Garnelen-Mango-Spieß** Stk. 6,50 €  
in Sojaöl gebraten, mit würziger Chilisauce.
- Räucherlachs** 100g 19,50 €  
irischer Wildlachs, Spitzenqualität mit Sahnemeerrettich dekoriert.
- Zanderfilet** Stk. 8,50 €  
mit fruchtiger Orangenkruste, nachhaltig gefischt.
- Grün-Rosa-Platte** Port. 9,95 €  
Pampelmusenfilets und zwei gebratene Garnelen, Rucola-Salat und Cocktailsauce.



## FLEISCH

- Gemischte Schinkenplatte** Port. 6,95 €  
San Daniele Eichelmastrschinken, Westfälischer Knochenschinken, Bündner Fleisch, Französischer Alpenschinken und Steinpilz-Roastbeef auf einer Platte angerichtet.
- Luftgetrocknetes Steinpilz-Roastbeef** Port. 6,50 €  
hauchdünn geschnitten, auf Raukebett.
- Vitello Tonnato** Port. 8,50 €  
der Klassiker aus Ligurien, ein kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern.
- Kalbsbraten** Port. 8,50 €  
dünn aufgeschnitten mit Kürbiskern-Rucola-Salsa.
- Barbarie Entenbrust** Port. 9,50 €  
in feinen Scheiben aufgeschnitten auf karamellisierten Orangenscheiben.

WIR VERARBEITEN GRUNDSÄTZLICH NUR FLEISCHPRODUKTE MIT DEM LABEL ROUGE ODER VON DER SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN ERZEUGERGEMEINSCHAFT, VON NEULAND, VON PETERS FARM UND VON DEN KIKOK GEFLÜGELZÜCHTERN.

## GEMÜSE

- Gemüsespieß Aioli** Port. 6,50 €  
verschiedenes Gemüse in Olivenöl gebraten, gespießt und mit Knoblauchsauce angerichtet.
- Caprese Classico\*** Port. 5,50 €  
Büffelmozzarella mit Tomate, Olivenöl und frischem Basilikum gewürzt.
- Caprese ligurisch\*** Port. 6,50 €  
Ziegenkäse, Kapern, Basilikum und Olivenöl Extra Vergine.
- Pfifferlings-Sülze\*** Port. 5,50 €  
herzhaft gewürzt, dazu Schnittlauchcrème.
- Südliches Gemüse\*** Port. 5,50 €  
in der Pfanne angedünstet, z.B. Kirschtomaten, Auberginen, Pilzen etc.
- Rote-Beete-Carpaccio mit Trüffel** Port. 8,95 €  
roh marinierte Rote-Beete mit Trüffelpesto.





## SALATE

Wählen Sie Ihren Lieblingsalat aus dem Ladenbuffet – hier folgt eine kleine Auswahl:



**Waldorfsalat\*** 100 g  
2,80 €  
die klassische Beilage aus Sellerie, Äpfeln und Walnüssen.

**Apfel-Porrée-Salat\*** 100 g  
2,20 €  
frischer Salat in Sahnesauce, als Beilage auch zu feineren Speisen.



**Waldpilzsalat** 100 g  
3,70 €  
mit Walnusscrème.

**Frucht-Curry-Salat\*** 100 g  
3,10 €  
rohes Gemüse und frische Früchte in einer Sahne-Curry-Sauce.



**Spanischer Kartoffelsalat\*** 100 g  
2,50 €  
mit einer Mayonnaise aus Olivenöl, gewürzt mit Knoblauch und Petersilie.



**Spaghettisalat** 100 g  
2,90 €  
mit Rauke, Gemüse und Pinienkernen.



**Rote-Beete-Bulgursalat** 100 g  
3,20 €  
mit Äpfelchen, Blaubeeren und cremigem Ziegenkäse.

**Manchego-Salat\*** 100 g  
4,20 €  
mit spanischem Schafskäse, kandierten Tomaten, ligurischen Oliven, Rauke und Pinienkernen.

**Fenchel-Orangen-Salat\*** 100 g  
3,20 €  
sizilianische Spezialität mit erfrischender Weißwein-Sauce.

Unsere besondere Empfehlung:  
mit ligurischen Oliven. 100 g  
3,80 €

**Fregola sarda\*** 100 g  
3,10 €  
eine sardische Nudelspezialität, bei der die Nudeln geröstet werden, mit mediterranem Gemüse, Rosmarin und Thymian.

**Rote Linsen\*** 100 g  
3,10 €  
mit mediterranem Gemüse, halbtrocknen Tomaten, aromatischen Kalamataoliven und Minze.

**Bunte Blattsalate** Preis: nach  
mit Beeren und Holsteins Hausdressing. Tagesangebot



## SUPPEN



**Grüne Erbsensuppe\*** Port.  
mit gebratenen Garnelen. 6,95 €

**Kartoffelcrèmesuppe\*** Port.  
mit Lauch und Räucherlachsstreifen oder 6,50 €  
Pfefferlingen.

**Orangen-Karotten-Suppe\*** Port.  
mit Zitronengras abgeschmeckt. 5,50 €

**Eisgekühlte Tomaten-Gazpacho** Port.  
fruchtig mit Wassermelone & 6,50 €  
Avocadocrème.

**Rote-Beete-Suppe\*** Port.  
mit Forellenklößchen, 7,95 €  
nach polnischem Rezept.

**Selleriecrème\*** Port.  
mit Garnelen. 6,50 €

**Hummersüppchen\*** Port.  
mit Hummerfleisch und dezent mit Pernod 16,50 €  
abgeschmeckt.

**Thailändische-Curry-Suppe\*** Port.  
mit Black Tiger-Garnelen oder 8,50 €  
Kikok-Hähnchen und Zitronengras.

**Original Marseiller Bouillabaisse** Port. 6,95 €  
mit Edelfischen, Pastis & Safran abge- als Eintopf:  
schmeckt, dazu Sauce Rouille. Port. 22,50 €

... *weiter*

# GEBRATENE FLEISCHMEDAILLIONS

- Gebratene Label Rouge Entenbrust\*** Stk. 7,50 €  
Tranchen mit Aprikose & Salbei glasiert.
- Gebratene Hähnchenbrust\*** Stk. 8,50 €  
in Oliven-Walnuss-Kruste oder mit Zitronenmelisse belegt.
- Tandoori Hühnchenspieß\*** Stk. 8,50 €  
mit hausgemachtem Pflaumenchutney.
- Gebratenes Schweinefilet\*** Stk. 7,50 €  
mit Kirschen und grünem Pfeffer garniert.
- Kalbsfilet-Spieß** Stk. 13,50 €  
mit sizilianischer Kräutersauce.
- Rehmedaillon\*** Stk. 17,00 €  
auf karamellisiertem Weinapfel.



# RAGOUT



Mit der Gabel zu essen, also auch für den Stehempfang geeignet (Anlieferung auf Wunsch im Rechaud).  
Als Menge empfehlen wir als Sologericht ca. 500 g, eingebunden in eine Speisenfolge reichen 200-300g.

## FLEISCH

- Spanisches Hühnchen** 100 g | 3,50 €  
in Olivenöl gebraten, mit kleinen La Ratte-Kartöffelchen, frischen roten Paprika und Thymianzweigen.
- Pollo Italiano** 100 g | 3,70 €  
nach original toskanischem Rezept mit Oliven und Tomaten.
- Coq au Vin\*** 100 g | 3,95 €  
aus zartem Kikok-Hähnchenfleisch mit Weißwein und Champignons.
- Kalbfleisch in Estragon\*** 100 g | 3,95 €  
leichtes Ragout mit frischen Kräutern und Zucchini.
- Geschmortes Kalbfleisch\*** 100 g | 5,50 €  
mit Auberginen und Scharlotten in tomatasierter Sauce.
- Lammtopf Marrakesch\*** 100 g | 3,95 €  
mit Sternanis und Coriander, fruchtig-pikant.
- Boboti\*** 100 g | 3,50 €  
südafrikanischer Hackfleischauflauf mit Kochbananen, scharf gewürzt, mit Safranreis & Chutney.
- Rinder-Filetspitzen\*** 100 g | 6,50 €  
mit Cassissauce und Maronen.

## FISCH

- Stockholmer Edelfisch-Ragout** 100 g | 6,95 €  
Lachs und Zander in Riesling-Sauce mit Dill.
- Thailändisches Garnelen-Ragout** 100 g | 7,95 €  
mit buntem Gemüse und Früchten in leichter Curry-Sauce mit Kokosmilch.

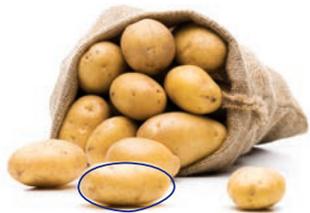
## VEGETARISCH

- Kichererbseneintopf\*** 100 g | 2,30 €  
mit Kreuzkümmel & buntem Gemüse in tomatasierter Sauce.

## IMMER NUR ZUR SAISON

- Buntes Spargelragout**  
mit zartem Kikok-Hähnchenfleisch und Petersilienpesto 100 g | 3,80 €  
oder mit Flusskrebsschwänzen und Kerbel.  
100 g | 4,95 €

WIR VERARBEITEN GRUNDSÄTZLICH NUR FLEISCHPRODUKTE MIT DEM LABEL ROUGE ODER VON DER SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN ERZEUGERGEMEINSCHAFT, VON NEULAND, VON PETERS FARM UND VON DEN KIKOK GEFLÜGELZÜCHTERN.



## BEILAGEN

Gern liefern wir auch je nach Saison warme Beilagen.

<b>Frische Spätzle (*)</b>	Port. 2,80 €
<b>Frische Nudeln (*)</b>	Port. 2,80 €
<b>Frische Gnocchi (*)</b>	Port. 2,80 €
<b>La Ratte-Kartoffelchen</b> in Petersilienbutter.	Port. 3,50 €
<b>La Ratte-Kartoffelchen</b> mit Rosmarin und getrockneten Tomaten in Olivenöl gebraten.	Port. 3,50 €
<b>Verschiedene Gratins (*)</b>	Port. 3,95 €
<b>Frisches Saisongemüse</b>	Port. Tagespreis



## QUICHE UND SALZKUCHEN

Diverse Sorten, von uns im Ofen vorgebacken – auf Wunsch im Wärmeofen angeliefert oder auch auf Ihren Haushaltsblechen, die Sie problemlos wieder in Ihrem Ofen erwärmen können.

<b>Wirsing-Pfifferling*</b>	100 g   3,50 €
<b>Lachsfilet-Blattspinat-Kartoffel*</b>	100 g   4,50 €
<b>Räucherlachs-Porrée*</b> oder Krabben-Porrée.	100 g   4,50 €
<b>Schinken-Lauch*</b>	100 g   2,50 €
<b>Rauke-Tomate-Kartoffel*</b> mit Mozzarella.	100 g   3,95 €
<b>Elsässer Zwiebelkuchen*</b> zur „Federweißer“-Zeit.	100 g   2,95 €
<b>Südländisches Gemüse*</b> mit Balsamico Essig.	100 g   2,95 €

## KÄSE

Fragen Sie uns auch nach unseren exklusiven Käse-Kompositionen.

<b>Kleine Käseplatte*</b> feinste handwerkliche Rohmilchkäse, auf den Punkt gereift.	Dessert- portion 6,95 €
<b>Gemischte Käseplatte*</b> Trauben, Birnen oder anderen Früchten der Saison, ca. 250g, besonders geeignet zur Weinprobe, inkl. knusprigem Baguette.	Hauptspeise- portion 17,50 €



## MENÜS

Einige jahreszeitliche Vorschläge, die Sie gerne variieren können.

	<b>Frühling</b>	pro Person 42,00 €
Grün-weiße Spargelbündelchen mit Zitronenmayonnaise Bärlauchsüppchen mit gebratenen Garnelen Medaillons vom Münsterländer Freilandschwein im San Daniele-Mantel, dazu Zuckerschotengemüse Zitrone-Joghurt-Mousse mit frischen Erdbeeren.		
	<b>Sommer</b>	pro Person 47,50 €
Garnelensülze mit Sauce Tatar Grünes Erbsensüppchen mit Minzpesto Steak vom Münsterländer Biokalb, unter der Kräuterkruste, mit Tomaten-Peperonata-Gemüse und Polenta-Talern Waldfrüchte in Rahm.		
	<b>Herbst</b>	pro Person 42,00 €
Black Tiger-Garnelen in Orangen-Anis-Sauce Kürbiscrème mit Topinambur-Chips Gebratene Barbarie-Entenbrust mit Thymianhonig glasiert, dazu Waldpilze und geröstete Schupfnudeln Weiße Mousse au Chocolat mit Zwergorangen-Ragout.		
	<b>Winter</b>	pro Person 49,50 €
Krebsschwanz-Terrine an grünem Sößchen Essenz vom Wildfasan mit Morchelklößen Rehrbraten aus der Keule – hiesige Jagd – mit karamelli- siertem Rotkohl und Traubenconfit, frische Spätzle Spekulatius-Mousse mit glasierten Himbeeren.		
<b>Rohmilchkäseteller als Dessertportion</b>		je 6,95 €

# DESSERT

Portion à 150 g

**Zitronen-Joghurtcrème** Port.  
mit Erdbeeren. 4,50 €

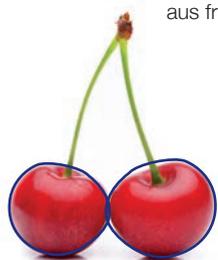
**Mousse au Chocolat\*** Port.  
mit Cognac, auf Wunsch auch 2-farbig. 5,50 €

**Orangencrème\*** Port.  
mit Orangenlikör verfeinert. 4,90 €

**Erdbeerparfait\*** Port.  
aus frischen Früchten. 4,90 €

**Beeren in Rahm\*** Port.  
frische Früchte der Saison  
mit franz. Rahm. 5,90 €

**Trüffel-Eierliqueur-Parfait\*** Port.  
sehr feine Crème mit Buttertrüffeln. 6,50 €



**Crème de Cassis\*** Port.  
aus frischen schwarzen Johannisbeeren. 5,50 €

**Walnuss-Parfait\*** Port.  
mit Walnusskrokant. 5,50 €

**Himbeer-Parfait** Port.  
mit frischen Früchten. 4,90 €

**Pannacotta** Port.  
gestürzttes Sahnedessert  
im Blutorangenspiegel. 6,50 €

**Orangen-Tiramisu** Port.  
mit Grappa, Biscuits, Mascarpone und  
Mokka. 6,50 €



## SERVICELISTUNGEN

Gern übernehmen wir für Sie Aufbau und Dekoration – und natürlich auch den Service am Buffet und das Bedienen der Gäste. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein Angebot. Natürlich liefern wir jederzeit ins Haus. Diesen Zustelldienst leisten wir übrigens für alle Produkte unseres Hauses.

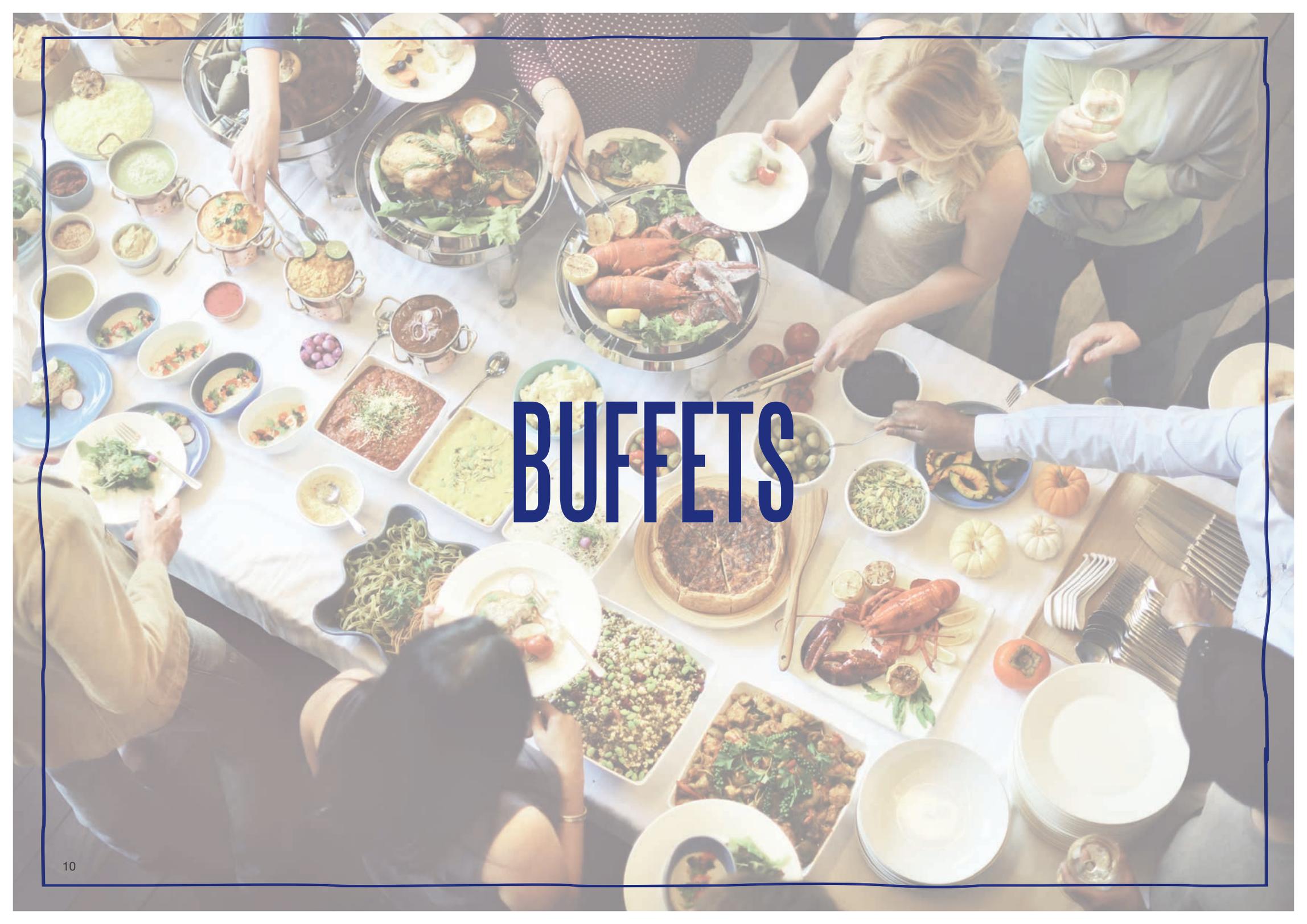
Bitte beachten Sie, daß unser Personal nur betriebseigene Produkte serviert.

An Sonn- und Feiertagen und außerhalb der Geschäftszeiten müssen wir für unseren Mehraufwand einen Zuschlag von 20% berechnen.

Evtl. Bruch erlauben wir uns zum Selbstkostenpreis zu berechnen. Platten, Gläser etc. erbitten wir gereinigt zurück. Auf Wunsch wird dies von uns gegen Gebühr durchgeführt.

Alle genannten Preise verstehen sich ab Delicatessenhandlung inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und sind rein netto innerhalb 14 Tagen zahlbar.

Alle Angebote sind freibleibend und richten sich nach unseren täglichen Einkäufen.



# BUFFETS

pro Person  
47,50 €

## BUFFET WASSERSCHLOSS

**Teutoburger Bachforellen-Medaillon**  
in Kräutergemüse-Ragout.

**Fasanen-Terrine**  
hausgemacht, mit Wild aus hiesigen Jagden.

**Feine Kartoffelcrèmesuppe**  
mit Pfifferlingen.

**Westfälische Himmel-Aufschnittplatte,**  
bestehend aus Hirschschinken, luftgetrocknetem  
und geräuchertem, westfälischem Freiland-  
Knochenschinken, Bauernmettwurst.

**Kalbsragout**  
mit frischen Waldpilzen.

**Rote-Beete-Salat**  
mit Birnen, Äpfeln und knackigen Zuckerschoten.

**Rohmilchkäseplatte**  
aus regionalen handwerklichen Produktionen.

**Rote Grütze**  
aus frischen Früchten, mit Sauerrahm dekoriert.

pro Person  
29,50 €

## WESTFÄLISCHES BUFFET

Rustikal – für Ihre auswärtigen Gäste.

**Bouletten**  
mit Schinkenfleisch gebraten.

**Sülzsalat**  
deftig mit Kräutern und Gurken.

**Schinkenplatte**  
beste, trockengesalzene Knochenschinken aus Freiland-  
haltung, mild und trocken.

**Hackepeter geräuchertes Mett**  
mit Zwiebeln, gut gewürzt.

**Schweinepfeffer**  
pikantes warmes Ragout mit Backpflaumen, im Rechaud  
geliefert (warmes Gericht).

**Bauern-Kartoffelsalat**  
mit Schinkenspeck und Zwiebeln  
in Essig und Öl.

**Krautsalat**  
mit Äpfeln und Meerrettich.

**Pumpnickelcrème**  
feine Crème mit Pumpnickelsplittern und  
Sauerkirschragout.

pro Person  
55,00 €

## WILD-ROMANZE

Leckeres Wildbret aus Münsterländer Jagdrevieren  
flirtet mit Holsteins köstlicher Küche.

**Petersilienwurzel-Süppchen**  
mit Steinpilzen.

**Carpaccio**  
vom Wildschweinschinken aus dem Rauch.

**Kalt aufgeschnittene Entenbrust**  
mit Apfel-Cranberry Kompott.

**Hausgemachte Fasanenterrine**  
mit Portweingelee.

**Waldorfsalat**  
der Klassiker mit Walnüssen, Äpfeln & Ananas.

**Eichblattsalat**  
mit Granatapfel-Walnuss-Söbchen.

**Zuckerschoten-Pfifferling-Salat**  
in pikanter Vinaigrette.

**Geschmorte Rehkeule**  
mit Maronen, dazu frische Spätzle und  
fein gewürzter Rotkohl.

**Hirschmedaillons**  
mit Gewürzapfelspalten, zart gebraten.

**Variation von Trüffelkäsen**  
**Bayrische Crème**  
mit Cranberry-Ragout.



pro Person  
14,50 €

## HOLSTEIN'S BROT-FESTIVAL

Holstein's diverse Brote mit Käse

Für unsere Brote sind wir berühmt. Warum? Nicht, weil sie von einem französischen Bäcker stammen oder weil sie nur aus Biomehl, Meersalz, Hefe und Quellwasser zubereitet werden. Nein, der Hauptgrund ist: Die Teige gehen noch länger als 24 Stunden. Brote also nach echter alter Art. Ein Luxusbrot, ein „Gegen-den-Trend-Brot“. Ganz schlicht und pur, dazu unsere hausgemachten Frischkäseaufstriche. Ob mit kandierten Tomaten, ob mit Schafskäse und gehackten Oliven, ob mit Kümmel oder Knoblauch – köstlich sind diese Deli-Crèmes immer!



pro Person  
17,50 €

## LITTLE ITALY

Ein Korb feinstes Oliven-Ciabatta

Toskanischer Gebirgsschinken

Parma-Salami

Abruzzen-Salami

Finocchiona

toskanische Salami mit Fenchelsamen gewürzt.

Piatto Antipasti

mediterranes Gemüse im Oliven-Tomaten-Sud geschmort.

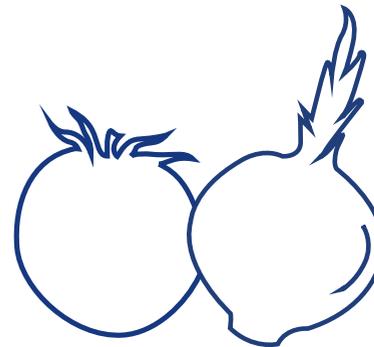
Oliven und getrocknete Tomaten

Fontina

Bergkäse aus dem Aosta-Tal.

Grissini

Butter



pro Person  
42,50 €

## BUFFET BELLA ITALIA

Eichelmastschinken aus dem Friaul

mit frischen Feigen oder Melone (nach Saison).

Caprese

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum.

Mangold Römische Art

mit Parmesan und Senfvinaigrette.

Hummerkrabben

frisch abgekocht, mit Limettensaft und Basilikum.

Vitello Tonnato

kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern.

Pollo Italiano

Hähnchen nach toskanischem Rezept mit Oliven und Tomaten (warmes Gericht).

Italienische Rohmilchkäse

Tiramisu

das klassische Italo-Dessert mit Mascarpone, Biscuits, Grappa und Espresso oder

Mascarpone-Crème

mit frischen Beeren.



pro Person  
48,50 €

## BUFFET VIVE LA FRANCE

### Scampi-Terrine

mit Safran und Meeresalgen,  
dazu Champagner-Senf-Sauce.

### Gebratenes Rotbarben-Filet

mit Olivenmus.

### Carpaccioröllchen

aus Rinderfilet mit Rauke und Robiola.

### Entenleber-Mousse

mit Sauternes-Gelée.

### Gemüsespieß Aioli

verschiedene Gemüse in Olivenöl gebraten, gespießt  
und mit Knoblauchsauce angerichtet.

### Boeuf Provençal

geschmortes Ragout von der Rinderkeule mit Rotwein,  
Tomaten, Oliven und Kräutern.

### Wilde Blattsalate

mit französischem Olivenöl und Apfelbalsam angemacht.

### Käseplatte

französische Rohmilchkäse, auf den Punkt gereift.

### Normannische Apfeltarte

mit Calvados Crème Fraîche  
oder

### Mousse au Chocolat

dunkle und helle Schokolade, zweifarbig angerichtet.

pro Person  
37,50 €

## BUFFET SOMMERNACHT

### Würzmonde

kleine, pikante Blätterteigtäschchen, gefüllt mit  
Oliven, Schafskäse und Walnüssen.

### Lachstatar

angemacht mit Frühlingszwiebeln, frischem  
Limettensaft und kaltgepresstem Olivenöl.

### Lamm-Geschnetzeltes

mit Artischocken und Kräutertomaten,  
pikant gewürzt.

### Melonen-Gurken-Salat

leicht, frisch, sommerlich.

### Pfifferlings-Salat

mit frischen Kaiserschoten.

### Käseplatte

Rohmilchkäse aus handwerklichen  
Produktionen.

### Prosecco-Zitronenschaum

mit Granatapfel.



pro Person  
38,50 €

## VEGGIE NIGHT

### Tabouleh

mit Bulgur, roten Zwiebeln, Tomaten,  
Minze, Olivenöl – vegan.

### Crostini mit Sesamcrème

vegan.

### Arabische Teigfladen

mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Schafskäse.

### Fenchel-Orangen-Salat

mit Olivenöl, ein sizilianisches Rezept – vegan.

### Kichererbseneintopf

pikant gewürzt, superlecker – vegan.

### Linsentaler

mit Joghurt-Avocado-Dip.

### Mediterrane Gemüse

mit bunten Paprika,  
Zucchini, Auberginen, Oliven & Artischocken in Olivenöl  
geschmort – vegan.

### Kokosmilch-Reis

mit Mangokompott, der hätte Ferdinand von  
Trauttmansdorff auch geschmeckt – vegan.

pro Person  
39,50 €

## BUFFET MADRAS MASALA

Nach Grundsätzen und Rezepten  
der Ayurvedischen Küche zubereitet.

### exotischer Obstsalat mit Ingwersahne

### Heidelbeer-Lassi

Joghurt-Beeren-Drink

### Kürbis-Suppe

mit zehn verschiedenen orientalischen  
Gewürzen abgeschmeckt.

### Gefüllte Auberginen

mit Tomaten und Spinat.

### Fenchelsalat

mit Rosinen.

### Roher Chicorée

mit Orangendressing.

### Geflügelspieße

mit Paprika-Chutney.

### Gemüse-Curry

mit Kokosmilch, gerösteten Cashewkernen & Safranreis  
(warmes Gericht).

pro Person  
35,00 €

## SUPER FOOD SESSION

### Knackige Gemüsesticks

mit Artischocken-Dip und Hummus.

### Quinoasalat

mit Brokkoli, Granatapfel und  
Kokos-Granola Topping.

### Rote-Beete-Salat

mit cremigem Ziegenkäse und Minze.

### Arabischer Möhrensalat

mit Kikok-Hühnchen und frischen Kräutern.

### „Zucchetti“

mit Avocado-Minz-Sauce.

### Süßkartoffelcurry

mit Tofu und Spinat in einer fruchtigen  
Kokossauce und Reis.

### Chai-Chiapudding

mit Kürbis an Kokosjoghurt,  
Heidelbeerkompott und Acai-beeren.





# Holstein

## DELICATESSEN

BÜTTERHANDLUNG AM KIEPENKERL TEL: 0251 44944 | FAX: 0251 56766

BISTRO AN DER DOMTREPPE TEL. 0251 44944

BRASSERIE & DELI IN DEN MÜNSTERARKADEN TEL. 0251 4882288

[WWW.BÜTTERHANDLUNG-HOLSTEIN.DE](http://WWW.BÜTTERHANDLUNG-HOLSTEIN.DE)



**Kennen Sie die Bel-Etage im 1. Stock unseres Schwesterbetriebes, des Grossen Kiepenkerls?**

Ein wunderbarer Ort für Feste mit bis zu 100 Gästen.  
Romantischer Blick auf den bekannten innerstädtischen Platz inklusive.

