

Nutzen Sie unsere Räumlichkeiten
für Ihre Feiern jeglicher Art.

In unseren zwei Speisesälen, welche nur
durch einen Durchgang voneinander
getrennt sind, können wir Ihnen Platz für
bis zu 75 Personen bieten. Parkplätze
sind ausreichend vor der Tür vorhanden.

Ob Hochzeit, Betriebsfeiern,
Geburtstag, Familienfeiern oder
Beerdigungskaffee.

Gerne planen wir mit Ihnen zusammen.
Sie brauchen sich dabei weder um
Servicepersonal noch um Geschirr etc.
zukümmern. Seien Sie Ihr eigener Gast.

Sie haben die Wahl ob in Buffetform oder
am Tisch serviert.

Oder:

Gönnen Sie sich und Ihren Freunden,
Bekanntem oder der Familie doch mal
einen Brunch.

Dabei bauen wir nur für Sie in
unseren Räumlichkeiten ein
reichhaltiges Buffet nach Ihren
Wünschen auf.

Von A - wie Apfel
bis Z - wie Zitrone.

Ob ein einfaches Sekstfrühstück
oder ein ausgefallenes Themenfrühstück.

Es ist fast alles möglich.

Unser Bratkartoffelbuffet:
Das berühmte "rund um die Bratkartoffel" Buffet
mit reichlich Speck und Zwiebeln, goldbraun.

Beilagen:

Rosa Roastbeef (kalt)
hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken
Nackenbraten (warm)
Matjes "Hausfrauen Art" in Sahne mit Apfel und Zwiebeln

Dips und Soßen:

hausgemachte Remoulade
Sahne- Meerrettichsoße
hausgemachten Quark mit Kräutern
Senf

Preiselbeeren

Salate:

Tomate- Basilikumsalat

ab 15 Personen pro Person 16,90 €

Unser Sparerbuffet:

Warm:

Saftiger Rinderbraten
Schweinebraten
dazu zwei Soßen

Gemüse:

Erbsen und Möhren
Apfelrotkohl

Beilage:

Salzkartoffeln

Platten:

Salatplatte der Saison

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesoße

ab 20 Personen pro Person 14,90 €

Stadtküche Wahlstedt

Inhaber: Karsten Glage
Kronsheider Str. 28
23812 Wahlstedt

Telefon: 04554- 4326

Telefon: 04554- 999566

Fax: 04554- 999577

<http://www.stadtkueche-wahlstedt.de>



Stadtküche Wahlstedt

Von Montag - Sonntag bieten wir Ihnen
täglich selbst zubereitete
Mittagsgerichte mit Nachtsch.

In unseren gemütlichen Räumen
richten wir Feierlichkeiten
jeglicher Art für Sie aus.

Wir würden uns freuen auch Sie als
Gast begrüßen zu dürfen.

Unsere Öffnungszeiten:

Mittagstisch Mo. - So.
11:00 Uhr - 13:00 Uhr

Auslieferung Mo. - Fr.
11:00 Uhr - 13:30 Uhr
und nach Absprache

04554 - 4326

Belegte halbe Brötchen
dekorativ garniert und auf einer Platte angerichtet

| | |
|--|--------|
| Verschiedene Wurst und Käsesorten, Ei | 1,45 € |
| Gemischten Bratenaufschnitt, Zwiebelmett | 1,45 € |
| Räucherfisch (Aal, Lachs, usw.) | 1,80 € |

Canapés
Decorative garniert
(6 Canapés pro Person)

Zwiebelmett, Ei,
gekochter Schinken,
geräucherter Schinken,
Mettwurst, Goudakäse

ab 10 Personen 8,50 € p.P.

Canapés "Exklusive"
dekorativ garniert
(6 Canapés pro Person)

Zwiebelmett, Ei, gekochter Schinken,
geräucherter Schinken,
3 verschiedene Sorten Mettwurst,
Schnittkäse, Weichkäse,
ger. Aalfilet's, Krabben,
geräucherter Lachs

ab 10 Personen 12,50 € p.P.

Suppen und Eintöpfe
ab 10 Personen - inkl. Meterbrot
(p.P. ca. 350ml)

| | pro Person |
|---------------------------------------|------------|
| Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen | 4,50 € |
| Tomatencremesuppe | 4,20 € |
| Lauch- Kartoffelsuppe | 4,00 € |
| Champignoncremesuppe | 4,30 € |
| Ungarische Gulaschsuppe | 4,50 € |
| Erbseneintopf mit Wienerwürstchen | 4,50 € |
| Grüne Bohneneintopf | 4,00 € |
| Chili Con Carne - feurig - | 4,50 € |

Alle Suppen und Eintöpfe sind selbstverständlich hausgemacht.

Kalte Speisen
ab 10 Personen

| | pro Person |
|--|------------|
| Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade und Bratkartoffeln | 12,50 € |
| Sauerfleisch – hausgemacht – mit Remouladensoße und Bratkartoffeln | 8,00 € |
| Kasselerlachsbraten mit Remouladensoße und Bratkartoffeln | 9,00 € |
| Matjes – Hausfrauenart – mit Bratkartoffeln | 7,00 € |

Stellen Sie zusammen. Sie haben die Wahl.

Warme Braten
Alle Braten mit einer leckeren Soße

| | |
|---------------------------|---------|
| Schweinebraten | 4,00 € |
| Kasellernacknbraten | 4,00 € |
| Kräuterbraten | 4,40 € |
| Schweinefilet im Ganzen | 7,50 € |
| Rinderbraten | 6,50 € |
| Rinderfilet - zart rosa - | 12,00 € |

Warme Speisen

| | |
|---|---------|
| Rinderroulade - gefüllt - inkl. einer leckeren Soße | 6,00 € |
| Rindergeschnitzeltes in Pfefferrahmsoße | 6,00 € |
| Gemischtes Gulasch - mit Paprika u. frischen Pilzen | 5,00 € |
| Schnitzel - Wiener Art - | 3,80 € |
| Schweineroulade - gefüllt - inkl. einer leckeren Soße | 4,50 € |
| Schweinefiletmedailons - 3 Stk. - | 7,50 € |
| Grünkohl mit Kasseler, Backe und Kochwurst | 11,50 € |
| Hähnchenbrust - gebraten - | 6,00 € |
| Putengeschnitzeltes in Curryrahmsoße | 6,00 € |

Beilagen und Soßen zu den Gerichten
(Preise pro Person)

| | | | |
|--------------------------|--------|----------------------|--------|
| Rotkohl | 1,30 € | Salzkartoffeln | 1,10 € |
| Rosenkohl | 1,30 € | Kroketten | 1,80 € |
| Sauerkraut | 1,30 € | Kartoffelgratin | 2,50 € |
| Speckkraut | 1,30 € | Pommes | 1,50 € |
| Babymöhren | 1,30 € | Bratkartoffeln+Speck | 2,50 € |
| Brechbohnen | 1,30 € | Süße Kartoffeln | 2,60 € |
| Blumenkohl | 1,30 € | | |
| Erbsen- Möhren | 1,30 € | Pfefferrahmsoße | 2,50 € |
| Mischgemüse | 1,30 € | Champignonrahm | 1,80 € |
| Champignons | 1,50 € | Soße Hollandaise | 2,50 € |
| Pfifferlinge auf Anfrage | | Braune Soße | 1,50 € |
| fr. Spargel auf Anfrage | | Weißweinsoße | 1,50 € |

Unsere Menüvorschläge:

Unser Feierlichkeiten Buffet:

Suppe:

nach Wunsch, z.B. Hochzeitssuppe

Warm:

Saftiger Rinderschmorbraten in einer Rotweinsauce
gefüllter Schweinenacken

Gemüse:

Blumenkohl, Erbsen- und Möhren, Rosenkohl

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Salzkartoffeln

Platten:

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen und Krabbencocktail
Käseplatte mit einer breiten Auswahl verschiedenster Käsesorten
Rustikale Aufschnittplatte reichhaltig garniert mit Brot und Butterkugeln

Salate:

Gemischter Salat der Saison

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 15 Personen pro Person 29,50 €

Unser Spezialitätenbuffet:

Warm:

Roastbeefs braten (warm) in einer Cognac- Pfeffersauce
Putenbrustgeschnitzeltes in Curryrahm

Gemüse:

Champignonköpfe, Prinzessbohnen, Babymöhren

Beilagen:

Salzkartoffeln, Kroketten, Rösti

Platten:

Tomate- Mozzarella platte "Büffelmozzarella" mit Basilikum und einer Vinaigrette

Käseplatte mit frischem Obst reichhaltig garniert

Salate:

Gemischter grüner Salat mit Rucola
Salat "Kalifornier" mit frischen Hähnchenbruststreifen und Orangen

Dessert:

Vanillepudding mit Zimt soße

ab 15 Personen pro Person 18,50 €