

Landgasthof Achtruper-Stuben

Landgasthof Achtruper Stuben

Ladelunder Straße 24
25917 Achtrup



Catering Achtruper Stuben

Tel.: 04662 - 775224

info@achtruper-stuben.de
www.Achtruper-Stuben.de

Landgasthof Achtruper Stuben

ADRESSE

Landgasthof Achtruper Stuben
Ladelunder Straße 24
25917 Achtrup

KONTAKT

04662 – 77 52 24

WEB & E - MAIL

www.Achtruper-Stuben.de
info@achtruper-stuben.de





Catering

Unser Catering ist für jeden Anlass bestens vorbereitet. Ob Hochzeit, Firmenevent, Gartenparty oder Sommerfest, unser Team der Achtruper Stuben steht bereit, um Ihre Vorstellung von einer köstlichen Veranstaltung individuell umzusetzen. Schreiben Sie uns, oder rufen Sie einfach an.

Unser Catering

06	Gartenparty	12	Büfett
07	Unsere Klassiker	13	Schnitzel
08	Leihartikel	14	Büfett's
10	Spezialitäten ab 15 Pers.	22	Suppen
11	Friesenschmaus	24	Dessert



Eure Gartenparty und mehr!

Ganzer Schweineschinken

(ab 25 Personen)

dazu Weißkrautsalat, frischer Salat mit Hausdressing Ofenkartoffeln mit hausgemachter Sourcreme Aioli Sauce, Bratensauce, frische Meterbrote

je Person: 16,90 €

Jungschweinrücken mit Ananas Kraut

(ab 10 Personen)

dazu Flensburger Malzbiersauce, Aioli Sauce, frische Brote aus der Stuben Bäckerei, Bratkartoffeln, frischer Salat mit Hausdressing, Lauchsalat, Karottensalat

je Person: 17,90 €

der Herbstklassiker Grünkohl „mit viel Sahne“

Kasselernackern – Kasselerbauch – Schinkenkohlwurst dazu Bratkartoffeln

je Person: 16,90 €

Schlemmerbüfett „Wildbrett“

(ab 20 Personen)

Hirschbraten und Wildschweinbraten, Pfifferlinge in Speck, Apfelrotkohl –
Sahnerosenkohl, Preiselbeerbirne – Wildrahmsauce, Salzkartoffeln

je Person: 25,90 €

Schlemmerbüfett „ Entenjagd“

(ab 15 Personen)

Entenbrust – Entenkeule, Prinzessbohnen – Apfelrotkohl,
Orangensauce – Salzkartoffeln

je Person: 23,90 €

Rüben Mus „nach Art des Hauses“

Kasselernackeln – Kasselerbauch – Schinkenkohlwurst

je Person: 15,90 €

LEIH ARTIKEL

Wir statten Eure Veranstaltung gerne mit Geschirr, Bestecken & Gläsern aus.

Generell gilt Ihr bestellt bei uns das Essen und die Getränke. Wir stellen Euch dafür kostenlos entsprechendes Geschirr bereit.

Ihr bringt uns nach Absprache unser Hab und Gut sauber zurück

und wir verzichten auf eine Gebühr!

Ihr möchtet nichts abwaschen und reinigen! Kein Problem, für 1,50 € je Person übernehmen wir diese Aufgabe!

Ihr möchtet nur Geschirr und Mobiliar von uns nutzen, dann müssen wir dieses in Rechnung stellen!

Getränkesservice

Flensburger Pilsener vom Fass. Für Euer Fassbier erhaltet Ihr den erforderlichen Durchlaufkühler mit Kohlensäure. Fassbier wird in unserem Hause je Liter 4,00 € abgerechnet!! Somit wird auch Eure Veranstaltung ein Fest der Superlative!



Spezialitäten ab 15 Personen

Kalte Platte „Achtruper Stuben“

Bratenaufschnitt, Räucherlachs, Forellenfilet, gemischter Schinken, Thüringer Mett, Partyfrikadellen, Käse, Tomate - Mozzarella, gefüllte Eihälften dazu Fleischsalat und Geflügelsalat

Je Person: 19,00 €



Schlemmerplatte „Nordfriesland“

Räucherlachs, Forellenfilet, Krabben auf Rührei, Roastbeef, Putenbrust, gefüllte Eihälften

Je Person: 21,00 €



Schlemmerplatten - ab 10 Personen dazu unsere hausgebackenen Brote und Butter

Wenn fertige Brotplatten gewünscht werden, gerne! Mehrkosten je Person: 2,00 Euro

Schlemmerplatte „Friesenschmaus“

gekochter Hinterschinken, Lachsschinken,
Ostseeaal auf Rührei, Schweine Medaillons
mit Früchten, Thüringer Mett, gefüllte
Eihälften, Krabbensalat, Fleischsalat

Je Person: 24,50 €



Geburtstagsbüfett

Putenbrust und Roastbeef aus dem Ofenrohr dazu Kartoffel Gratin und Bratkartoffeln, Rahmsauce, frischer Salat mit Hausdressing

Schlemmerpreis pro Person 22,90 €

Schlemmerbüfett „Nordfriesland“

hausgemachtes Sauerfleisch, warme Frikadellen, Kasseler im Blätterteig, Remouladensauce, frischer Salat - Hausdressing
Bratkartoffeln – Rahmkartoffeln
rote Grütze mit Vanillesauce

Schlemmerpreis pro Person 20,90 €



Schweineschnitzel - mit frischen Champignons, Erbsen und Möhrchen, Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln	14,90 €
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ - dazu Apfelrotkohl und Sahnebohnen, Salzkartoffeln	17,90 €
Rind- und Schweinenackenbraten - Sahnekohlrabi, Prinzessbohnen mit gebratenem Speck, Bratensauce und Salzkartoffeln	16,90 €
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein in Sahnesauce - mit frischen Champignons, Erbsen und Möhrchen dazu Salzkartoffeln	14,90 €
Schweinenackensteaks „Achtruper Stuben“ - mit Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln	11,90 €
Salat & Dressing dazu	je Person 3,50 €
Schnitzel von der Hähnchenbrust in Mandel - Panade - dazu Blumenkohlröschen, frische Champignons, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	16,90 €

Büfett „der kleine Friese“

Räucherlachs, Forellenfilet, Nordsekrabben, Roastbeefplatte mit Speck Pfläumchen, hausgemachtes Sauerfleisch, Thüringer Mett mit frischen Zwiebeln, Käseplatte mit Früchten.

Warme Frikadellchen, warme Hähnchenschenkel, Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce, Jungschweinerücken mit Malzbiersauce, dazu Kartoffel Gratin und Bratkartoffeln.

Dazu servieren wir Bauernsalat, Weißkrautsalat, Karottensalat, Frieseer - Salat mit Thunfisch & frischen Champignons gemischte Partybrötchen, Vollkornbrot Butter und diverse Dips.

Zum Abschluss Rote Grütze mit Vanillesauce.

Ab 20 Personen: 24,90 €



Büfett „Holstein“

Fischplatte - mit Forelle, Lachs, Pfeffermakrele, Krabben

Bratenplatte - Roastbeef, Schweine- und Kasslerbraten

Käseplatte - diverse Käsesorten und Früchte

Sauerfleisch - „hausgemacht“

Schinken – Melonen Platte -
diverse Schinkensorten mit Honigmelone

gefüllte Ei –Hälften

Hähnchenbrustfilet in Käse – Sahne – Sauce
dazu Butterreis und Röstli Taler

Ab 20 Personen: 26,90 €

**Nudelsalat, Gurkensalat in Rahmdressing,
Frisee Salat mit Thunfisch & frischen Champignons,
dazu Hausdressing und Kräuterdressing**

hausgebackene Partybrötchen, Vollkornbrot und Butter

**Zitronen – Joghurt – Creme,
Rote Grütze mit Vanille – Sauce**



Büfett „Nordsee Wellen“

Fischplatte - mit Forelle, Lachs, Pfeffermakrele, Krabben

Schinkenplatte - versch. Schinkenspezialitäten an Honigmelone

Bratenplatte - Roastbeef, Schweine- und Kasslerbraten

Käseplatte - diverse Käsesorten und Früchte

Partyfrikadellen - warm

Schweinenackenbraten und Putenbrustbraten -
Rahmsauce, Rösti Taler, Bratkartoffeln

**Farmersalat, Nudelsalat mit Fleischwurst,
Lauchsalat, hausgebackene Partybrötchen,
Vollkornbrot, Butter und diverse Dips**

zum Abschluss ein süßes Finale -

Vanille – Kirschcreme mit ganzen Früchten, Mousse au Chocolate

Ab 20 Personen: 25,90 €



Catering - Gerichte - einzelne Gerichte für jeden etwas dabei

Jungschweinrücken mit Schinkensauerkraut - Malzbiersauce und hausgebackenes Zwiebelbrot	12,90 €
Burgunderbraten - dazu Apfelrotkohl, Burgunderrahmsauce und Salzkartoffeln	14,90 €
Roastbeef & Kasseler „kalt“ - mit Remoulade frischer Salat, Hausdressing, Bratkartoffeln Putenbrust dazu je Person 4,00 €	15,90 €
hausgemachtes Sauerfleisch - dazu Remoulade, frischer Salat, Hausdressing und Bratkartoffeln	12,90 €
Grillhaxe mit Specksauerkraut - dazu hausgebackenes Zwiebelbrot, Bratkartoffeln	13,90 €
Herrentorte mit Champignonrahmsauce - jeweils für 4 Personen gerechnet & fertig gebacken	19,00 €
dazu empfehlen wir Euch - Erbsen und Möhrchen, Gurkensalat je Person	4,00 €
Schweineschnitzel „paniert“ - mit Zigeunersauce oder Jägersauce, frischer Salat und Bratkartoffeln	15,90 €



Hausgemachte Suppen und Eintöpfe - unsere Preise gelten jeweils für ein Liter, je Person kalkulieren wir ca. 500 ml

Gulaschsuppe „nach Art des Hauses“ - mit Zwiebeln, Pilzen und Paprika **7,00 €**

Tomatencremesuppe - mit hausgemachten Fleischbällchen **7,00 €**

Spargelcremesuppe - mit Spargelstücke und Fleischbällchen **7,00 €**

Erbensuppe „a la Chef“ - mit Fleischwurst und Fleischeinlage **6,50 €**

Kartoffelsuppe „ nach Art des Hauses“ - mit Fleisch- und Wursteinlage **7,00 €**

Lauch – Hack – Käse – Cremesuppe **7,00 €**

Hausgemachte Weinsuppe **8,00 €**

dazu Weißbrot mit Kochschinken; je Person **4,00 €**

Zu unseren Suppen empfehlen wir Euch **1,00 €**

aus eigener Herstellung: - verschiedene Brotsorten je Person



Zum Abschluss ein kleines Dessert

Hausgemachte rote Grütze - mit Vanillesauce	4,00 €
Obstsalat - mit Vanillesauce	5,00 €
Zitrone – Joghurt – Creme	4,50 €
Vanille - Kirsch – Creme	4,50 €
Schwarz – Weiß - Mousse von weißer & brauner Schokolade	6,50 €
Dänischer Mandel-Milchreis - dazu Kirschsauce	6,50 €
Dänisches Apfelkompott - mit Schlagsahne und Makronen	7,00 €
Hausgemachte Eistorte - „Krokant“ oder andere Sorten	36,00 € für 18 Pers.



Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Saisonale Preisveränderungen, wenn abweichend vom Leistungspreis, werden Ihnen spätestens bei Bestellung mitgeteilt. Die Angebote unserer Preisliste sind freibleibend. Für eventuell geringfügige Änderungen in unseren Buffet- oder Speisevorschlägen bitten wir um Ihr Verständnis, denn diese behalten wir uns aus Qualitätsgründen vor.

Werden gesonderte Angebote von uns abgegeben, so sind die darin genannten Preise gültig. Wir bitten, die Bestellungen nicht später als drei Tage vor Lieferung aufzugeben. Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet bzw. geliefert. Die ausgeliehenen Gegenstände sind spätestens zwei Werktage nach der Lieferung gesäubert zurückzugeben. Bruch und Verlust wird mit den Wiederherstellungs- bzw. Wiederbeschaffungskosten gesondert in Rechnung gestellt.

Wir erwarten bei Rückgabe oder Abholung des Leihgeschirrs den Ausgleich unserer Rechnung ohne Abzug bar oder per EC-Cash. Bei Bestellung mit einem Auftragswert über 1.000,00 EUR ist die im Vertrag festgelegte Rechnungssumme spätestens vier Tage vor dem vereinbarten Liefertermin, eingehend auf unserem Geschäftskonto, zu begleichen. Mit der Auftragserteilung erkennen Sie die vorstehenden Lieferungs- und Zahlungsbedingungen als verbindlich an. Gerichtsstand für beide Teile ist Flensburg.

Preisänderungen bleiben uns vorbehalten. Mit Erscheinen eines neuen Programms verlieren alle anderen Preise ihre Gültigkeit.

Anlieferung unserer Speisen erfolgt immer nach Absprache! Bei Anlieferung unserer Speisen, sind wir verpflichtet den gesetzlichen Steuersatz von 19% MwSt. zu berechnen. Hierdurch erfolgt auf alle Speisen ein Aufschlag von 12%.

Landgasthof Achtruper Stuben

ADRESSE

Ladelunder Str. 24
25917 Achtrup

Kontakt

04662 – 77 52 24

WEB & E - MAIL

info@achtruper-stuben.de
www.achtruper-stuben.de

Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren vorherige Listen Ihre Gültigkeit!
Die Abbildungen sind für die Ausführung nicht verbindlich.
Preisänderungen vorbehalten.