

Vorspeisen (Lieferbar ab 10 Personen)

Kleine Fischauswahl (100g Fisch pro Pers.)
Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Pfeffermakrele, Brotkorb und Butter 9,50 €

Große Fischauswahl (100g Fisch pro Pers.)
Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Gravedlachs mit Dill-Senfsoße, Nordseekrabbenfleisch
und marinierte Scampi mit Cocktail- und Aiolissoße
verschiedene Brotsorten, Butter
und Zitronenbutter 11,50 €

Anti Pasti (120g Gemüse, Fisch und Fleisch pro Pers.)
verschiedene eingelegte und gefüllte Gemüse lecker
mariniert, Tomate Mozarella, Oliven, Peperoni,
Parmaschinken mit Honigmelone, Edelsalami,
Scampi in Knoböl, Thunfischbutter,
Baquette und Ciabata 11,50 €

Fleischauswahl (100g Fleisch pro Pers.)
Roastbeef kalt und Flugentenbrust rosa gebraten,
Melone mit Katenschinken und Kasselerrücken
auf dem Salatbett dazu Remouladensoße, Preiselbeer-
meerrettichsoße, herzhaftes Salatdressing,
Brotkorb und Butter 10,90 €

Suppen und Eintöpfe (ab 5 Ltr.)

Preis pro Ltr.
1 Ltr. = 4 Suppenteller a 0,25
1 Ltr. = 5 Suppentassen a 0,20

„Hochzeitsuppe“
Rinderkraftbrühe mit Klößchen,
Gemüse und Eierstich 18,50 €

Feine Tomatencremesuppe von saftigen
Fleischtomaten gekocht mit Sahnehaube
und Crutons für obendrauf und Reis und
Klößchen als Einlage 16,00 €

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube
und Champignonscheiben 16,00 €

Passierte Kartoffelsuppe mit Kräutern
und Räucherlachsstreifen 17,50 €

Lauchcremesuppe mit Kresse-Sahnehaube,
Räucherlachsstreifen und Lauchstreifen 17,50 €

Feine Wildrahmsuppe mit Preiselbeer-
Sahnehaube, Wildfleischstreifen
und Pilzscheiben 17,50 €

Würzige Gulaschsuppe mit bunter Einlage
und viel Fleisch drin,
dazu ein gemischter Brotkorb 13,00 €

Erbensuppe mit Wurstscheiben,
dazu ein Brotkorb 12,00 €

Holsteiner Kartoffeleintopf mit bunten Gemüsen,
Fleischwürfeln und Kochwurstscheiben,
dazu ein Brotkorb 12,50 €

Chili con carne
Aus Rindfleisch mit Bohnen und Mais, herzhaft,
würzig und leicht scharf abgeschmeckt,
dazu Baguettebrot, pro Pers. 0,5 Ltr. 10,90 €

Warme Gerichte (Lieferbar ab 10 Pers.)

Gebratene Lachs- und Zanderfilets mit Weißweinsouße
Gemüwestreifen, Blattspinat, Butterreis
und Petersilienkartoffeln 19,50 €

Schweine- und Rinderbraten nach Holsteiner Art
mit Bratensoße, Gemüseauswahl, Apfelrotkohl,
Butterspätzle und Petersilienkartoffeln 17,50 €

Schweinefilet in würziger Bratensoße
und **Putenmedaillons** mit Champignons in Rahmsouße,
bunte Gemüseauswahl, Butterspätzle
und Petersilienkartoffeln 17,90 €

Wildgulasch mit Pilzen nach Jäger Art
dazu Apfelrotkohl, feine Bohnen, Kartoffelklöße,
Petersilienkartoffeln und gefüllte Frucht 15,90 €

Hirsch- und Wildschweinkeule nach Försterin Art
mit Preiselbeerrahmsouße, Pilzen, Apfelrotkohl,
feinen Bohnen, Kartoffelklößen, Butterspätzle,
gefüllte Früchte und Preiselbeeren 20,90 €

Viele weitere warme Gerichte auf Anfrage!



Desserts (Lieferbar ab 10 Pers.)

Rote Grütze nach Holsteiner Art
mit Vanillesouße 4,30 €

Schokoladenpudding mit Vanillesouße 4,30 €

Feine Cremes, sahnige und lockere Zitronencreme,
Schokoladencreme, Erdbeercreme
Himbeercreme, Nusscreme usw. 4,30 €

Mousse au Choclate mit marinierten
Waldbeeren und Vanillesouße 5,90 €

Mousse au Chocolate mit frischen Erdbeeren
und Vanillesouße (Saisonbedingt) 5,90 €

Herzhaft marinierte Waldbeeren
in Mascaponecreme 5,40 €

Frische Erdbeeren in Mascaponecreme
(Saisonbedingt) 5,40 €

Saisonspezialitäten (Lieferbar ab 10 Personen)

- **Stormarner Spargel** in verschiedenen Variationen
(Mai und Juni)
- **Pilzgerichte** (Juni bis September)
- **Grillbuffets, wir grillen bei Ihnen!**
(Mai bis September, ab 25 Pers.)
- **Steckrübe** (Oktober bis März)
- **Grünkohl nach original Holsteiner Art**
(November bis März) mit Kasseler, Kochwurst,
Schweinebacke, Röstkartoffeln, goldgelbe
Bratkartoffeln, Senf und Zucker
- **Wildspezialitäten** wir haben ein großes Angebot
(August bis Februar)
- **Gänse und Enten** (November bis Januar)
- **Erdbeeren** (Juni und Juli), **Beerenauswahl** (Juli
und August), **Pflaumen** (August und September)

Und vieles mehr – sprechen Sie uns gerne an.

Unser
Party-Service
für Sie!



Restaurant Strehl
Haus für Festlichkeiten

Wunscherfüller

Gerne kochen wir für Sie,
nach Ihren Wünschen,
was Ihr Herz begehrt –
vereinbaren Sie einen
Termin mit uns – wir
beraten Sie gerne!

Häppchen für Empfänge und andere nette Anlässe

(jedes Häppchen wird auf Meterbrot, Graubrot-, oder
Schwarzbrotsscheiben angerichtet und einzeln mit
passenden Garnituren dekoriert. Lieferbar ab 10 Personen)

Häppchenangebot „Rustikal“

mit Kasselerrücken, Katenschinken, Zwiebelmett,
Putenmedaillon, Matjesfilet und Holsteiner Schnittkäse
11,90 €

Häppchenangebot „was jeder gern mag“

mit rosa gebratenen Roastbeef, Flugentenbrust,
Schweinefilet, geräucherter Fjordlachs, Forellenfilet
auf Röhrei und Holsteiner Käsespezialität 15,80 €

Häppchenangebot „Kreuzfahrt“

mit geräuchertem Spitzkopfaal auf Röhrei, fein
marinierte Scampi, Nordseekrabbensalat,
Hirschrückensfiletmedaillon, gegrilltes Rumpsteak
und Edelpilze aus Schleswig-Holstein 18,90 €

Häppchen im einzelnen

(jedes Häppchen wird auf Meterbrot, Graubrot-, oder
Schwarzbrotsscheiben angerichtet und einzeln mit
passenden Garnituren dekoriert; Mindestabnahme
60 Häppchen und pro Sorte mindestens 10 Stück)

Häppchen pro Stück 2,30 €

Holsteiner Mettwurst, Kasselerrücken, Katenschinken,
Putenmedaillon, Zwiebelmett, Holsteiner Schnittkäse

Häppchen pro Stück 2,80 €

Rosa gebratenes Roastbeef, gegrilltes Schweine-
medaillon, Flugentenbrust, Räucherlachs, Graved-
lachs, pochierter Lachs, geräuchertes Forellenfilet auf
Röhrei, Holsteiner Käsespezialität

Häppchen pro Stück 3,40 €

Geräucherter Spitzkopfaal auf Röhrei, fein marinierte
Scampi, Nordseekrabbensalat, gegrilltes Rumpsteak,
Hirschrückensfiletmedaillon, Edelpilze aus Schleswig-
Holstein

Rund um die Bratkartoffel (Lieferbar ab 10 Personen)

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Remouladensoße, goldgelben Bratkartoffeln
und knackfrischen farbenfrohen
Salaten der Saison 13,50 €

Milde zarte Matjesfilets nach Hausfrauenart

mit Zwiebelsahnetunke, goldgelben Bratkartoffeln
und knackfrischen farbenfrohen
Salaten der Saison 14,70 €

Roastbeef kalt (beste Steakqualität)

rosa gebraten mit Remouladensoße,
goldgelben Bratkartoffeln und knackfrischen
farbenfrohen Salaten der Saison 20,50 €

Holsteiner Bratkartoffelbuffet

Rosa gebratenes Roastbeef, hausgemachtes Sauer-
fleisch Remouladensoße, zarte milde Matjesfilets mit
Zwiebelsahnetunke, goldgelbe Bratkartoffeln
und knackfrischen farbenfrohen
Salaten der Saison 18,30 €

Feines Bratkartoffelbuffet

Räucherlachs und Forellenfilets mit Röhrei,
rosa gebratenes Roastbeef und Flugentenbrust,
Remouladensoße, goldgelbe Bratkartoffeln
und knackfrische farbenfrohe
Salaten der Saison 21,50 €

Portion Bratkartoffeln

Zur Selbstabholung 4,90 €

Portion goldgelbe Bratkartoffeln

(400g Rohgewicht vor dem braten)
mit Speck und Zwiebeln
in der Elektropfanne
geliefert!



Geschnetzeltes (250g Fleisch Rohgewicht; Lieferbar ab 10 Personen)

Von der Pute mit Champignons in Sahnesoße
oder mit Früchten in milder Currysoße 14,70 €

vom Schwein mit Zwiebeln, Champignons
und Paprika in Rahmsoße 13,90 €

vom Rind mit Gewürzgurke, Paprika und
Champignons in herzhafter Rahmsoße 16,00 €

vom Schwein und Rind mit verschiedenen bunten
Gemüse in würziger Kräuterrahmsoße 15,00 €

Dazu servieren wir warme Beilagen.

Bitte wählen Sie zwei aus:

Butterreis, hausgemachte Spätzle, Petersilienkartoffeln,
Rosmarinkartoffeln, goldgelbe Bratkartoffeln, Kartoffel-
gratin, Brotkorb.

Frische farbenfrohe knackfrische Salate der Saison mit
Dressings. Bitte wählen Sie zwei aus: Cremig, lieblich,
herzhaft, Essig-Öl, Balsamico



Kalte Buffets Rustikal bis Fein (Lieferbar ab 10 Personen)

Rustikal und Gut

Steakhüfte nach Roastbeef Art rosa gebraten,
Kasselerrücken, Putenmedaillons und Schweinefilet,
dazu Remouladensoße, Preiselbeermeerrettichsoße,
Farmersalat, Kartoffelsalat in Essig und Öl, Brotkorb,
knackfrische farbenfrohe Salate der Saison,
Brotkorb und Butter 17,30 €

Schlemmerbuffet

Räucherlachs und Wachholdergeräucherte
Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Stremellachs,
Pfeffermakrele, Putenmedaillons, Kasselerrücken,
Partyfrikadellen und rosa gebratenes Roastbeef mit
Remouladensoße und Preiselbeermeerrettichsoße,
Holsteiner Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck;
knackfrische farbenfrohe Salate der Saison mit
verschiedenen Dressings; Brot- und
Brötchenauswahl mit Butter 21,50 €

Kaltes Festbuffet

Pochierter Edellachs mit Cocktailsoße, Räucherlachs
und geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
marinierte Scampi, Gravedlachs mit Dill-Senfsoße;
Nordseekrabbenfleischcocktail; rosa gebratenes
Roastbeef, Schweinefiletscheiben und Flugentenbrust
mit Remouladensoße und Preiselbeermeerrettichsoße,
Holsteiner Käsespezialitäten mit Trauben; knackfrische
farbenfrohe Salate der Saison mit verschiedenen Dres-
sings; Brot- und Brötchenauswahl mit Butter 26,90 €

Zusätzlich als Beilage:

goldgelbe Bratkartoffeln pro Pers. 4,50 €

**Für kombinierte warme- und kalte Buffets
beraten wir Sie gerne persönlich!**

Rustikal 21,00 € bis 25,00 €

Festlich 30,00 € bis ca. 45,00 €

Warme rustikale Bratenbuffets herzhaft und gut (Lieferbar ab 30 Personen)

Warm rustikal und deftig

Krustenbraten und Burgunderschinken mit Remouladen-
soße, Knoblauch-Kräutersoße, zweimal Kartoffelsalat mit
Essig-Öl und Mayonnaise, Krautsalat
und Brotkorb 14,90 €

Warm rustikal und herzhaft

Krustenbraten und Burgunderschinken
Mit Remouladensoße, Knoblauch-Kräutersoße,
Zweimal Kartoffelsalat mit Essig-Öl und
Mayonnaise, Krautsalat und Brotkorb 16,90 €

Warm rustikal und gut

Krustenbraten, Steakhüfte und Putenbrust mit
Bratensoße, Pfeffersahnesoße, bunte Gemüseauswahl,
Kartoffelgratin, goldgelbe Bratkartoffeln und
knackfrische farbenfrohe Salate der Saison 19,50 €

Bayrisches Buffet

Knusprige Haxen, Krustenbraten, Weißwürste
und Nürnberger Rostbratwürstchen, dazu Bratensoße,
Senf, süßer Senf, Weißkraut, Kartoffelknödel, Speck-
krautsalat, Kartoffelsalat in Essig und Öl,
Radi und Laugengebäck 17,50 €



Restaurant Strehl

Reeshoop 50 · 22926 Ahrensburg

Telefon: 04102 412 61 · Fax: 04102 43 217

www.restaurantstrehl.de