



[www.naturkueche.com](http://www.naturkueche.com)    [silke@naturkueche.com](mailto:silke@naturkueche.com)  
Im Ring 31    25578 Dägeling    04821-4030256

## Suppen (die Preise beziehen sich auf einen 1/2 Liter) ab 20 Personen

Feine Kartoffelcremesuppe mit Lachstreifen	6,80 €
Karotten-Ingwer-Cremesuppe	5,20 €
Tomaten-Schafskäsecreme mit Honig und Kräutern	7,80 €
Fruchtige Tomaten-Orangensuppe mit Basilikum	5,20 €
Deftige Erbsensuppe mit Würstchen und Speck	7,80 €
Holsteiner Kartoffelsuppe /m. Würstchen	6,90 /7,90 €
Ungarische Gulaschsuppe	9,50 €
Chili con carne	9,50 €
Baguette extra pro Person	1,80 €

## Italienisches Kalt-warmes Buffet ab 15 Personen

3 Sorten Antipasti (z.B. Tomate-Mozzarellaplatte, Gebr. Champignons, Karotten-Ingwer-Gemüse, Honigmelone mit Ital. Schinken, Paprika-Grillgemüse, Zucchini)

Farfalle Nudeln mit Käsesoße (wahlweise mit Gorgonzola)  
Involtini von der Pute (Schinken, Rucola, Parmesanfüllung) mit Blattspinat  
und Gnocchi mit mediterraner Tomatensoße  
Panna Cotta mit Erdbeermark oder Tiramisu

p.P. 30,80 €

## Kalt-Warmes Buffet 1

Vorsuppe nach Wahl  
Schweinefilet-Medaillons in Champignonrahmsauce,  
Gemüse der Saison, Kartoffeln,  
Kunterbunter Salat, Dressing nach Wahl  
Edelkäseplatte mit Weintrauben und exot. Früchten    p.P. 38,20 €  
Räucherfischplatte  
Partybrötchen, Butterscheiben  
Mousse au chocolat oder Rote Grütze mit Vanilleschaum

## Kalt-Warmes Buffet 2 (der Hit bei Konfirmationen) ab 20 Personen

Vorsuppe nach Wahl

Chicken Drums, Hackbällchen, Mini Würstchen,  
Burgunder Rollbraten mit hausgemachter Remoulade, Kartoffelbrot,  
Tzatziki

Bunter Salat mit allem, was dazu gehört, Dressing nach Wahl

Käse-Igel ( 3 Sorten von mild bis herzhaft)

Aufschnittplatte (Geräucherter und gekochter Schinken, Edelsalami, Putenaufschnitt))

verschiedene Baguettes mit Butterscheiben

Wackelpudding mit Vanillesauce

**p.P. 26,60 €**

## Kaltes Buffet ab 15 Personen

Delikater Bratenaufschnitt, Putenaufschnitt, Edelsalami, Schinken, Räucherfisch,  
Krabben, Käse

Schwarzbrot, Baguette, Butter

**p.P. 23,00 €**

## Canapees ab 20 Personen

Frisch belegte Baguettescheiben mit ---

Käseauswahl, Schinken roh und gekocht, Lachs, Salami, Eier, Krabbensalat, Roastbeef,  
Bratenaufschnitt, gebratene Schweinefiletmedaillons, usw.

Bunt gemischt pro Person **20,00 €**  
( 6 Stk. pro Person)

## Desserts

Mousse au chocolat mit Sahnetupfen **3,80 €**

Obstspieße mit Vanilleschaum (saisonabhängig) **3,50 €**

hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce **3,60 €**

Frischer Obstsalat **3,00 €**

Panna Cotta mit Erdbeermark **3,60 €**

Tirami Su **4,50 €**

Dessertvariation (Mousse au chocolat, Rote Grütze, Panna Cotta) **6,50 €**

## 1/2 Brötchen , dekorativ belegt ab 15 Personen

Käse, Aufschnitt, Schinken, Mett **3,70 €**

Tomate-Mozzarella, Salate **3,50 €**

Fisch **3,90 €**

# Fingerfood

ab 15 Personen

Hähnchen am Spieß mit Currycreme, Teriyaki Stick mit Chilidip  
Kl. Hähnchen-Unterschenkel  
Kleine Hackfleischschnecken  
Quiche Lorraine Muffins  
Tomate-Mozzarella-Basilikum Sticks  
Käsespieß mit Weintrauben  
Antipasti (Oliven, Ingwer-Möhren, Zucchini, Aubergine, gefüllte MiniPaprika/Honey, Champignons)  
Kleine Hackbällchen im Sesammantel oder Natur dazu Tzatziki  
Gefüllte Eier  
Datteln oder Pflaumen im Speckmantel (3 Stk. pro Person)  
Riesengarnelenschwänze in Limettenpesto u. Knoblauch (1,90€ extra p.Person)  
Lachs-Spinat-Käseroulade  
Pumpernickel mit Meerrettichcreme und Räucherlachs  
Gefülltes Schinkensäckchen (Rucola, Pinienkerne, Parmesan)  
Matjessalat mit roten Zwiebeln, Schmand

Weiteres auf Anfrage

p.P. 35,00 € (10 Teile pro Person)

## Ab 15 Personen

Gesottenes Tafelspitz in Schnittlauch-oder Meerrettichsauce,  
mit Petersilienkarotten und Salzkartoffeln 17,50 €

Burgunder Rollbraten mit hausgemachter Remoulade,  
Krautsalat und Bratkartoffeln 16,50 €

Feiner Rinderbraten mit Gemüse der Saison  
und Salzkartoffeln 17,50 €

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel  
dazu Knobi-Champignons und Kartoffelgratin 20,50 €

Lammsteak mit Thymianjus, Prinzeßbohnen  
und pikanten Kartoffelecken 22,50 €

Hausgemachte Rinderrouladen(2 stk.) mit Apfelrotkohl  
und Salzkartoffeln 18,50 €

Grünkohl mit Schweinebacke, Kasseler, Kochwurst  
und einer Kartoffelbeilage (Salz, Süß,-oder Bratkartoffeln)(nach Saison)

18,50 €

Rindergulasch mit Butterbohnen und Kartoffeln **17,50 €**

Holsteiner Rübenmus mit Kasseler, Schweinebacke und Kochwurst **16,80€**

Putenbrust geräuchert mit Bratkartoffeln und Remoulade **16,30€**

Alle Preise verstehen sich pro Person und beinhalten die Umsatzsteuer.

Die Preise können sich bei eigenen Zusammenstellungen ändern.