

**Verschiedene Gerichte** (ab 10 Personen) pro Person

**Krusten- oder Kräuterbraten** 15,50

Bratkartoffeln und Remouladensauce  
oder braune Biersauce

**Kehdinger Hochzeitssuppe** 16,80

Rosinenstuten Reiss  
Rosinen Kartoffeln und Brot

**Schweinefiletmedaillons** 16,80

Speckmantel Pfeffersauce  
Kaisergemüse Kartoffelgratin

**3 kleine Rinderrouladen** 17,80

Bratensauce Kaisergemüse oder Rotkohl  
Salzkartoffeln

**Roastbeef, kalt** 19,80

Bratkartoffeln Remouladensauce  
Salatteller

**Desserts** (ab 10 Personen) je Portion

Zitronencreme 3,60

Orangen-Ingwercreme 3,60

Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesauce 3,90

Himbeertraum 3,90

Weißes oder Dunkles Schokoladenmousse mit Erdbeersauce 4,20

Frischer Obstsalat 4,20

Hamburger Rote Beerengrütze mit Vanillesauce 4,60

Cheesecakewürfel mit Physalissalat 4,80

Hausgemachtes Tiramisu 4,80

**Schnitzelbuffet** (ab 20 Personen) pro Person 20,50

Saftige Schweineschnitzel und Putenschnitzel verschieden paniert  
Jäger- und Zigeunersauce Bratkartoffeln  
Bauernsalat mit Fetakäse Krautsalat mit Tzatziki

*Alternativ liefern wir anstelle der Salate:  
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise*

**Exklusiv Buffet** (ab 30 Personen) pro Person 34,60

**Kalte Vorspeisen**

Geräucherter Lachs mit Dill-Senfsauce	bunte Salatplatte
Gegrillte Lachswürfel mit Balsamico	Käseauswahl
Mariniertes Forellenfilet	verschiedene Dressings
Matjessalat Hausfrauenart	Brötchen und Butter
Mariniertes Gemüse (Antipasti)	hausgebackenes Brot
Roastbeef kalt mit Remouladensauce	
Tomate mit Mozzarella und Basilikum	

**Warme Hauptgerichte**

Nudelauflauf mit Gemüse (vegetarisch)	Kartoffelgratin
Krustenbraten mit Remouladensauce	Bratkartoffeln
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	
Putenbruststeaks mit Champignonrahmsauce	

**Desserts**

Frischer Obstsalat  
Cremiger Schokoladenpudding mit Vanillesauce

**Grillbuffet I** (ab 20 Personen) pro Person 24,80

hausgebackenes Brot, Tomatensalat, verschiedene Blattsalate  
mit American- und Joghurtdressing, Cole Slaw Salat,  
Gurkensalat, Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Mariniertes Bauchfleisch und Nackensteaks,  
Putenmedaillons mit Limetten-Ingwer-Marinade,  
Thüringer Bratwurst und Krakauer,

Chilisauce, Zigeunersauce, Sour Cream, Ketchup, Senf,  
Grill- und Kräuterbutter

Hamburger Rote Grütze

**Grillbuffet II** (ab 20 Personen) pro Person 32,40

hausgebackenes Brot, Tomatensalat, Römerblattsalat mit  
Parmesan Croutons und Caesardressing, Krautsalat,  
Gurkensalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat mit Frühlingslauch  
Feta- Olivensalat, Paprika und Gurke, Rucola

Pfeffersteaks vom Rind, mariniertes Schweinefilet,  
Hähnchenbrustspieß mit Limetten-Ingwer-Marinade,  
Thüringer Bratwurst, Krakauer, Schinkenwurst

Ofenkartoffeln, Grillgemüsespieße

Chilisauce, Zigeunersauce, Sour Cream, Ketchup, Senf,  
Grill- und Kräuterbutter

frisch aufgeschnittenes Obst,  
Limonen-Quarkcreme mit Orangensauce

*Wir erfüllen auch andere Wünsche, sprechen Sie uns gerne an!*

Im Preis sind leihweise die erforderlichen Gasgrill-Geräte einschließlich  
Flüssiggas und das Personal zum Grillen für 2 Stunden enthalten.  
Für die Verlängerung berechnen wir 35 € je angefangene Stunde und Person

Seit Jahrzehnten steht der Gasthof  
Hartlef für ausgezeichnete Bewirtung  
im Haus oder auch im Catering Bereich.

**Planen Sie mit uns Ihre Veranstaltung:**

- Hochzeiten
  - Konfirmationen
  - Geburtstage
  - Bälle
  - Familienfeiern
  - Grill-Events
  - Weihnachtsfeiern
- Polterabende
  - Kommunion
  - Vereinsfeier
  - Jubiläen
  - Tagungen & Busgruppen
  - Trauerfeiern

*Haben Sie spezielle Wünsche oder Anregungen,  
sprechen Sie uns gerne darauf an.*

**Benötigen Sie Zubehör für Ihre Feier?**

**Wir leihen aus:**

- Geschirr & Besteck
  - Bierzeltgarnituren
  - Zapfanlage
  - etc.
- Gläser
  - Stehtische
  - 3-armige Kerzenleuchter

**Anlieferung nach:**

- Bützfleth 8 €
- Stade 18 €

Bei Abholung verdoppelt sich der Preis



*ausgezeichnete*  
GASTFREUNDSCHAFT  
*seit Jahrzehnten*



**Schnittchen** (Preise ab 10 Personen) pro Person

**10 rustikale Schnittchen 13,50**

Thüringer Mett	Camembert	Schnittkäse
Frikadelle	Schinkenröllchen	Bratenaufschnitt
geräuch. Schinken	Mettwurst und Ei	

**10 Schnittchen mit Fisch 16,50**

Lachs	Matjes	Forellenfilet
Thüringer Mett	Frikadelle	Schinkenröllchen
Bratenaufschnitt	Schnittkäse	Camembert
½ Ei	Obst	

**10 exklusive Schnittchen 19,50**

Scampi	Büsumer Krabben	Lachs
kleines Schnitzel	Beefsteakhack	Schweinefilet
Thüringer Mett	Tomate-Mozzarella	Roastbeef
½ Ei	Backensholzer Bio	Camembert
Obst		

*Alle Schnittchen sind auf hausgebackenem Brot angerichtet und einzeln aufwändig garniert*

**Frisch belegte Brötchen** (ab 10 Personen) pro Person

**4 rustikale halbe Brötchen 8,20**

Thüringer Mett	Mettwurst
Ei	Burlander Schnittkäse

**4 feine halbe Brötchen 9,60**

Lachs	Thüringer Mett
Roastbeef	Backensholzer Bio Camembert

**4 Vegetarische halbe Brötchen 7,40**

Farmersalat	Backensholzer Bio Camembert
Tomate Mozzarella	Gemüse Aufstrich

**Fingerfood Köstlichkeiten** pro Person

**Exklusiv I – 12 Fingerfoods 17,00**

kleine Schnitzel	Puten-Crêpe
Tomate-Mozzarella-Spieß	gemischter Brotkorb
Käse-Obst-Spieß	Frikadelle
Lachsmedaillons mit Balsamico Dip	
Hähnchenspieß mit Erdnussauce	

**Exklusiv II – 12 Fingerfoods 21,50**

Gefüllte Zucchini	Lachs-Crêpe
Tomate-Mozzarella-Spieß	Roastbeefröllchen
Pflaumen im Speckmantel	Käse-Obst-Spieß
Hähnchennuggets mit Chili Sauce	gem. Brotkorb
Lauchtomaten Quiche mit Schnittlauch Dip	
Gebratene Garnelen auf buntem Linsensalat	

**Exklusiv III – Fingerfoods 25,60**

Gefüllte Champignons mit Kräuterdip
Hähnchenspieß mit Erdnussauce
Lachsmedaillons mit Balsamico Dip
kleine Schnitzel mit pikanter Sauce
Tomate-Mozzarella Spieß
engerollter Puten-Crêpe mit Crème fraîche
Mini Frikadelle mit Remoulade
Gefüllte Zucchini-Röllchen mit Frischkäse
Pflaumen im Speckmantel
Roastbeef-Röllchen mit Remoulade
Räucherlachsroulade mit Sauerrahm und Gurke
Käse-Obstspieß
gemischter Brotkorb

**Vorsuppen (200 ml)** (ab 10 Personen) je Portion

Broccolicremesuppe 4,20

Karotten-Apfel-Ingwersuppe 4,40

Rinderkraftbrühe 5,20

Gebundene Fischsuppe 5,80

*Probieren Sie auch unsere saisonalen Suppen*

Spargelsuppe, Kürbissuppe, 4,80

Bärlauchsuppe, Pilzrahmsuppe,

Meerrettichsuppe, Erbsen-Minzsuppe,

Selleriesuppe, Vegane scharfe Apfelsuppe

**Suppen (750 ml)** (ab 10 Personen) je Portion

Deftige Erbsensuppe 7,60

Würstchen Kasseler

Sämige Kartoffelsuppe 7,90

Würstchen Lauchstreifen

Rinderkraftbrühe 9,50

Fleischklößchen Eierstich Gemüse

Porree-Hack-Käsesuppe 8,60

Gyrossuppe nach Landfrauenart 9,60

Gulaschsuppe mit viel Einlage 11,50

*dazu liefern wir hausgebackenes Baguettebrot*

**Verschiedene Gerichte** (ab 10 Personen) pro Person

Gemüselasagne 12,50

Beilagensalat, Joghurtdressing

Geschmorte Wirsingrouladen 13,80

Tomatensauce, Röstkartoffeln

Putengeschnetztes 13,90

Erbsenreis, Salatteller

Schupfnudelpfanne 13,90

gebratenes mediterranes Gemüse

Kartoffelgnocci 14,00

Oliven & Basilikumpesto Getrocknete Tomaten

3 Schweineschnitzel (à 70 g) 15,80

Jägersauce Bratkartoffeln

Salatteller

Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln 22,00

Gurkensalat, Senfsauce

*Probieren Sie auch unsere saisonalen Gerichte*

Spargel

Bärlauch

Kürbis Variation

Grünkohl mit Kasseler Schweinebauch,

Kohlwurst und Salzkartoffeln

1/2 Ente

Geschmorte Gänsekeule

Wildgulasch

**„Der Name Hartlef steht für herzliche und liebevolle Bewirtung. Abwechslungsreiche Menüs, saisonale Buffets und Regionalität.“**



Moorchausee 129  
21683 Stade-Bützflethermoor

Telefon: 04146-235

Telefax: 04146-6169

info@hartlefs-gasthof.de

www.hartlefs-gasthof.de



Alle genannten Preise sind Abholpreise in Euro einschließlich 7 % Mehrwertsteuer. (Durch zusätzliche Leistungen kann sich der Mehrwertsteuersatz auf 19 % ändern) Preisänderungen vorbehalten. Stand Januar 2022

Weitere Buffervorschläge, Grillbuffets und Informationen über Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf unserer Homepage [www.hartlefs-gasthof.de](http://www.hartlefs-gasthof.de) oder sprechen Sie uns an.