

Verschiedene Gerichte (ab 10 Personen) pro Person

Krusten- oder Kräuterbraten 15,50
Bratkartoffeln und Remouladensauce
oder braune Biersauce

Kehdinger Hochzeitssuppe 16,80
Rosinenstuten Reis
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
Limonen-Quarkcreme mit Orangensauce 3,80
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
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-Senfauce	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,
bunter Salat mit American- und Joghurdressing,
Gurkensalat, Kartoffelsalat nach Art des Hauses

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

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

Hamburger Rote Grütze + Vanillesauce

Grillbuffet III (ab 20 Personen) pro Person 32,40

hausgebackenes Brot, Tomatensalat, bunte Salatplatte
mit verschiedenen Dressings, 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

Ofenkartoffeln, mediterranes Grillgemüse

Chilisaucе, 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 | • Polterabende |
| • Konfirmationen | • Kommunion |
| • Geburtstage | • Vereinsfeier |
| • Bälle | • Jubiläen |
| • Familienfeiern | • Tagungen & Busgruppen |
| • Grill-Events | • Trauerfeiern |
| • Weihnachtsfeiern | |

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

Benötigen Sie Zubehör für Ihre Feier?

Wir leihen aus:

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

Anlieferung nach:

- | | |
|-----------------|--------------|
| • Bützfleth 8 € | • Stade 18 € |
|-----------------|--------------|

Bei Abholung verdoppelt sich der Preis



ausgezeichnete
GASTFREUNDSCHAFT
seit Jahrzehnten



Schnittchen (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 (ab 20 Pers.) 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 Chilli Sauce	gem. Brotkorb
Lauchtomaten Quiche mit Schnittlauch Dip	

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 (vegan)	4,40
Scharfe Apfelsuppe (vegan)	4,40
Rinderkraftbrühe	5,20

Probieren Sie auch unsere saisonalen Suppen

Spargelsuppe, Kürbissuppe,	4,80
----------------------------	------

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

Karotten-Apfel-Ingwersuppe (vegan)	7,50
------------------------------------	------

Scharfe Apfelsuppe (vegan)	7,50
----------------------------	------

Porree-Hack-Käsesuppe	8,60
-----------------------	------

Gyrossuppe nach Landfrauenart	9,60
-------------------------------	------

Gulaschsuppe mit viel Einlage	11,50
-------------------------------	-------

Verschiedene Gerichte (ab 10 Personen) pro Person

Gemüselasagne	12,50
---------------	-------

Beilagensalat, Joghurtdressing

Putengeschnetzeltes	13,90
---------------------	-------

Erbsenreis, Salatteller, Champignons

Kichererbsencurry	13,90
-------------------	-------

Reis, Broccoli

Kartoffelgnocci	14,00
-----------------	-------

Olivensalat & Basilikumpesto, Getrocknete Tomaten

Hähnchengeschnetzeltes	14,50
------------------------	-------

in Currysauce mit Ananas und Reis

3 Schweineschnitzel (à 70 g)	15,80
------------------------------	-------

Jägersauce, Bratkartoffeln, Salatteller

Cordon Bleu	17,20
-------------	-------

Gurkensalat, Kartoffelecken

Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln	22,00
--	-------

Lachs, Rotbarsch, Zander, Gurkensalat, Senfsauce

Probieren Sie auch unsere saisonalen Gerichte

Spargel

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 August 2022

Weitere Buffervorschläge, Grillbuffets und Informationen über Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf unserer Homepage www.hartlefs-gasthof.de oder sprechen Sie uns an.

