

# *Unser Partyservice-Angebot*

Landschlachtereie & Partyservice

## **Oldekop**



*Sie haben das Fest... wir die Ideen!*

Oldenburger Str. 1 - 23744 Schönwalde a.B.  
Tel. 0 45 28 - 210 - Fax 0 45 28 - 91 13 10

[www.landschlachtereie-oldekop.de](http://www.landschlachtereie-oldekop.de)

## Wenn Sie Feste feiern, wenn Sie Gäste haben...

### Qualität für Sie und Ihre Gäste

Wenn Sie Ihre Familie und Gäste verwöhnen möchten, dann unterstützen wir Sie gerne mit einem perfekten Arrangement.

Wir führen ausschließlich **Fleisch aus eigener Schlachtung und Veredelung** in unserem Familienbetrieb. „Ihr Fleisch“ wählen wir persönlich aus: So stammt zum Beispiel unser **Rindfleisch aus eigener Aufzucht** von unseren Weiden in Schönwalde. Aus natürlicher, artgerechter Haltung und Fütterung. Unsere Kälber wachsen in der Mutterkuhherde auf - ganz natürlich. So erzielen wir eine **außergewöhnlich gute Fleischqualität**.

### Unser Partyservice ist bei uns auch Vertrauenssache:

Unsere Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten sind aus eigener Küche - alle in traditioneller handwerklicher Qualität! In bester Qualität und Frische zubereitet und mit schmackhaften Beilagen arrangiert, damit Sie in aller Ruhe genießen können!

Das garantiert Ihnen

**Ihr Team der Landschlachtere**

**Dirk und Caren Oldekop**

## Inhaltsverzeichnis

---

Urig-deftiges	Seite 3	Buffet-Ideen	Seite 12/13
Feine Braten	Seite 4/5	Salate und Suppen	Seite 14
Geflügel	Seite 6	Beilagen	Seite 15
Landestypisches Schl.-Holstein	Seite 7	Desserts	Seite 16
Köstliches, ofenfertig zubereitet	Seite 8	Party-Snacks	Seite 17
Ihr Wunsch-Menü	Seite 9	Für jeden Anlass	Seite 18
Kalte Platten	Seite 10	Unser Service	Seite 19
Spezial-Buffer	Seite 11		

## Spanferkel

---

Lecker gewürzt, knusprig gegrillt

mit

- verschiedenen Salaten
- Sauce<sup>1</sup> und Brot

oder

- heißem Sauerkraut
- Sauce<sup>1</sup> und Brot

## Grill-Rippe

---

Der rustikale Party-Spaß für den Skatabend, die Fete, die Bord-Party...

Herzhaft gewürzt und knusprig gegrillt

## Bayrischer Schmaus

---

Zünftig und heiß !

- kleine Grillhaxe
- leckerer Fleischkäse
- Weißwurst
- Krautsalat
- süßer Senf<sup>3</sup>
- Brezeln

## Spanferkel-Rücken

---

Vom Jungschwein, raffiniert gewürzt, mit knuspriger Schwarte, heiß aus dem Ofen

mit

- Kartoffelstrudel<sup>2,4</sup>
- Salat der Saison<sup>2</sup>
- Broccolisalat<sup>2,3</sup>

## 10 knusprige Grill-Haxen

---

mit

- heißem Weinsauerkraut
- Kartoffelpüree<sup>2</sup>

## Bayrischer Fleischkäse

---

Frisch aus dem Ofen

mit

- Speckkartoffelsalat<sup>3,4</sup>
- Krautsalat<sup>3</sup>

## Schönwalder Grillschinken

---

magerer Hinterschinken  
saftig, mild gewürzt und krustig,  
heiß aus dem Grill

mit

- Krautsalat
- Salat der Saison<sup>2</sup>
- 2 Party-Broten

auf Wunsch

zusätzlich mit Kartoffelgratin<sup>2</sup>

## Senf-Kräuter-Braten<sup>3</sup>

---

raffiniert gewürzt,  
heiß aus dem Ofen

mit

- Kartoffelgratin<sup>2</sup>
- Amerikanischem Krautsalat<sup>2</sup>

## Farmer-Braten

---

magerer Schweinerücken,  
lecker gefüllt mit Pilzen, Käse,  
Schinken, Speck und Zwiebeln,  
heiß aus dem Ofen

dazu

- Kartoffel-Gemüse-Gratin<sup>2</sup>  
überbacken
- Gurkensalat in Sahnesauce<sup>2</sup>

## Spießbraten

---

außen knusprig – innen saftig,  
heiß aus dem Ofen

dazu

- Krautsalat
- hausgemachte Remoulade<sup>2,3</sup>
- 2 Party-Brote

*Auf Wunsch liefern wir gerne die passende Sauce!*

## Jäger-Braten

---

lecker gefüllter Nacken,  
mit Pilzen

dazu

- Kartoffelstrudel<sup>2,4</sup>
- Amerikanischer Krautsalat<sup>2</sup>

## Gyrosbraten

---

Nackenbraten nach Gyrosart gewürzt

dazu

- Krautsalat
- Aioli & Tzaziki<sup>2,3</sup>
- 2 Party-Brote

## Rahmgeschnetzeltes<sup>1,2</sup>

---

mit

- Butterreis
- Krautsalat

## Zartes Roastbeef

---

kalt, festlich garniert

dazu

- hausgemachte Remoulade<sup>2,3</sup>
- knusprige Bratkartoffeln

## Rindergeschnetzeltes

---

Zartes Rindfleisch aus der Keule  
geschnitten, mit Zwiebeln und  
Champignons in Rotweinsteinmarinade

mit

- Spätzle und buntem Salat<sup>2</sup>

*Alle Variationen sind möglich, bitte fragen Sie uns!*

## Zartes Hähnchenbrustfilet

---

in raffinierter Gorgonzola-Sauce<sup>1,2</sup>

mit

- Butterreis
- Salat der Saison<sup>2</sup>

oder mit

- Kartoffelstrudel<sup>2,4</sup>
- Salat der Saison<sup>2</sup>

## Geräucherte Putenbrust

---

kalt, vorgeschnitten und appetitlich dekoriert

mit

- Waldorf-Salat<sup>2,5</sup>
- Farmer-Salat<sup>2,6</sup>
- Curry-Sauce<sup>2</sup>
- Party-Brot

## Gegrillte Putenbrust

---

vorgeschnitten

mit

- Broccoli-Blumenkohl-Gratin<sup>1,2</sup>
- Butterreis
- Sauce Hollandaise<sup>2</sup>

## Putengeschnetzeltes<sup>1,2</sup>

---

in Curryrahmsauce mit Früchten

mit

- Reis
- buntem Salat<sup>2</sup>

*Alle Variationen sind möglich, bitte fragen Sie uns!*

# Landestypisches aus Schleswig-Holstein

## Rübenmus „komplett“

heiß, ca. 500g pro Person  
herzhaft lecker gekocht mit

- Kasseler
- Kohlwurst
- Speckstippe

## Hausgemachtes Sauerfleisch

So richtig herzhaft-deftig

- mit
- Bratkartoffeln
  - Remoulade<sup>2,3</sup>

## Katenschinken-Brot

Original gebuttertes Holsteiner-Brot,  
kernig, rustikal auf einem Holzbrett  
angerichtet und dekoriert

## Grünkohl-Essen

Das komplette „Holsteiner-Essen“

- mit
- Schweinebacke
  - Kohlwurst
  - Kasseler
  - Röstkartoffeln

*Alle Variationen sind möglich, bitte fragen Sie uns!*

# *Köstliches, ofenfertig zubereitet*

## **Schweinefilet**

### **„Toskanische Art“<sup>1,2</sup>**

---

Schweinefilet ummantelt mit Mozzarella und Speck, in feiner Tomatensauce italienische Art gebacken

mit

- Reis
- buntem Salat<sup>2</sup>

## **Filet-Topf**

### **„Schönwalde“<sup>1,2</sup>**

---

Schweinefilet-Medaillions in Käse-Sahne-Sauce<sup>2</sup>, ofengebacken,

mit

- Butterreis u. Salat der Saison

oder

- Kartoffelstrudel<sup>2,4</sup>  
u. Salat der Saison<sup>2</sup>

## **Nackensteak à la Burgund**

---

raffiniert gewürzt, mit Schmand und Käse zum Überbacken, ofenfertig in der Aluschale für Sie vorbereitet

Garzeit ca. 1 Stunde bei 170 C

## **Kasseler im Blätterteig**

---

saftig

mit

- Kartoffel-Gratin<sup>2</sup>
- Porreesalat<sup>2,6</sup>

*Alle Variationen sind möglich, bitte fragen Sie uns!*



## Vorsuppen-Empfehlungen

---

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen<sup>1,2</sup>

Broccolicremesuppe<sup>1,2</sup>

Frische Suppe mit Fleischklößchen und Mehlklößchen<sup>6</sup>

## Jäger- und Rinderbraten

---

mit schmackhafter Sauce<sup>1</sup>, Kartoffeln und einer feinen Gemüseplatte mit Erbsen, Möhrchen, Blumenkohl und Princessbohnen

## Rinder- und Schweinebraten

---

mit leckerer Bratensauce<sup>1</sup>, Kartoffeln und einer feinen Gemüseplatte mit Erbsen, Möhrchen, Blumenkohl und Princessbohnen

## 2 Rinder-Rouladen

---

mit feiner Sauce<sup>1</sup>, Kartoffeln, Rotkohl und Bohnen

## Schweinefilet im Speckmantel und Putenfilet

---

mit Sauce<sup>1</sup>, Kartoffeln und einer feinen Gemüseplatte

## Dessertideen

---

Tolle Vorschläge zum Dessert finden Sie auf Seite 16!

*Fragen Sie uns,  
Ihre Wünsche sind unsere Herausforderung!*

Preise auf Anfrage

## Bratenplatte „Royal“

---

Festlich auf einer Platte arrangiert, zum Beispiel mit:

- Kochschinken
- Schweinebraten
- Burgunderbraten
- Bratenkasseler
- Roastbeef
- Putenbrust

## Bratenplatte „Ostholstein“

---

Für den kleinen Empfang. Gebuttertes Roggenbrot garniert mit:

- Roastbeef
- Frischmett
- Lachsschinken
- Kasseler
- Pute
- Käse

## Holsteiner Schinkenplatte

---

Liebevoll auf einer Platte dekoriert, zum Beispiel mit:

- Holsteiner Katenschinken
- Kochschinken
- Rindersaftschinken
- Lachsschinken

## Feine Fischplatte

---

Fischspezialitäten auf einer Platte dekoriert, dazu Sahnemeerrettich

- Räucherlachs
- Geräucherte Forellenfilets
- Ostseeräucheraal
- Nordseekrabben

*Fragen Sie uns,  
Ihre Wünsche sind unsere Herausforderung!*

Preise auf Anfrage

# Spezial-*Buffet*

## Das kleine Buffet

---

kalt-warm

Heißer Krustenbraten  
Frikadellen<sup>1</sup>  
Hähnchenkeulen  
2 Sorten Salat  
gemischte Bratenplatte  
hausgemachte Remoulade<sup>2,3</sup>  
Party-Brot & Butter

## Das Schönwalder Buffet

---

Exklusive Bratenplatte mit:

Kochschinken  
Pute  
Roastbeef  
Holsteiner Katenschinken  
Gewürznuss, dazu hausgemachte Remoulade<sup>2,3</sup>  
Schweinemedaillons liebevoll dekoriert  
Mettbällchen  
Käseplatte  
Party-Brötchen & Buttergarnitur  
Eier-, Geflügel- und Matjessalat

*Alle Variationen sind möglich, bitte fragen Sie uns!*

Preise auf Anfrage

## Bratkartoffel-Buffer

---

ab 15 Personen

- Bratkartoffeln
- kleine Schweineschnitzel
- gemischte Bratenplatte  
mit Bratenkasseler, Roastbeef und geräucherter Putenbrust
- Bayrischer Fleischkäse
- Sauerfleisch vom Nacken
- Matjesfilet mit Sauce<sup>2</sup>
- hausgemachte Remoulade<sup>2,3</sup>
- gemischter Salat<sup>2</sup>

## Hochzeits-Buffer

---

nicht nur für die Hochzeit

- Heißer Krustenbraten
- Kartoffelgratin<sup>1,2</sup>
- Rohkostplatte mit 2 verschiedenen Dressings
- Schweinemedallions, festlich garniert, kalt
- Zarter Schinken mit Melone
- Feine Fischplatte mit Lachs-, Aal- und Forellenfilets, Sahnemeerrettich
- Roastbeef mit Remoulade<sup>2,3</sup>
- Tomate-Mozzarella
- Käseplatte mit feinen Spezialitäten
- Brot & Butter
- Rote Grütze mit Vanillesauce<sup>2</sup> oder Mousse au Chocolat

## Italienisches Buffet

---

ab 10 Personen

- feiner Schinken mit Melone
- Tomaten mit Mozzarella
- Rohkostplatte mit Dressing
- Carpaccio (hauchdünn geschnittenes Rinderfilet)
- Lasagne oder Nudeln mit Lachs-Sahnesauce (warm)<sup>2,7</sup>
- Ciabatta & Butter
- Tiramisu<sup>2,5</sup>

## Schlemmer-Buffet

---

...ein Augen- und Gaumenschmaus!

- Heiße Broccolisuppe<sup>2</sup>
- Aal-, Lachs- und Forellenfilets mit Sahne-Meerrettich<sup>2,7</sup>
- Roastbeef, zart rosa gebraten mit hausgemachter Remoulade<sup>2,3</sup>
- geräucherte Putenbrust, Schinken und Kochschinken
- gegrillte Hähnchenkeule
- Schweinefilet-Medaillions, liebevoll dekoriert
- Eiersalat, Geflügelsalat, Husumer Heringstopf<sup>2</sup>
- Käseplatte mit feinen Spezialitäten
- Rote Grütze mit Vanillesauce<sup>2</sup> oder Mousse au Chocolat
- Brötchensonne, verschiedene Brote, Butter

# Salate & Suppen

frisch zubereitet aus eigener Küche

## Salate

---

Krautsalat  
Kartoffelsalat  
Speckkartoffelsalat<sup>3,4</sup>  
Nudelsalat<sup>2,3</sup>  
Nudelsalat toskanische Art<sup>3,5</sup>  
Porreesalat<sup>2,6</sup>  
Waldorfsalat<sup>2,5</sup>  
Broccolisalat<sup>2,3</sup>  
Farmersalat<sup>2,6</sup>  
Bunter Salat<sup>2</sup>  
Tortellini-Salat<sup>2,3</sup>  
Amerikanischer Krautsalat<sup>2</sup>



## Suppen

---

Gulaschsuppe  
Broccolisuppe<sup>1</sup>  
Erbsensuppe  
Spargelcremesuppe<sup>1,2</sup>  
Bohnensuppe  
Gemüsesuppe<sup>1</sup>  
Kartoffelsuppe<sup>1,2</sup>  
Rindfleischsuppe mit Nudeln  
Turiner Lauchcremesuppe<sup>1,2</sup>



## Beilagen

---

heiße Beilagen, pro Portion

Weinkraut

Kartoffel-Gemüse-Gratin<sup>1,2</sup>

Kartoffel-Gratin<sup>1,2</sup>

Kartoffelstrudel<sup>2,4</sup>

Bratkartoffeln

Kartoffelspalten mit Rosmarin

## Antipasti-Platte

---

nach Ihren Wünschen

z.B. Zucchini, Paprika, Möhren, Champignons,  
eingelegte Tomaten, Oliven und Peperoni

*Alle Variationen sind möglich, bitte fragen Sie uns!*



## Desserts

---

pro Portion

Tiramisu<sup>2,5</sup>

Apfelsinencreme<sup>2</sup>

Rote Grütze mit Vanillesauce<sup>2</sup>

Mousse au Chocolat<sup>2</sup>

Schweizer Reis mit Frucht-Grütze<sup>2</sup>

Quarkspeise mit Früchten<sup>2</sup>

Vanillemousse mit Baiser und Erdbeerschaum<sup>2</sup>





## Fingerfood

---

- Mozzarellakugel mit Cherrytomate
- Kleine Hackbällchen
- Dekorierte Blätterteigschnecke mit Käse und Schinken gefüllt
- Backpflaume im Speckmantel
- Kirschtomate mit Frischkäse gefüllt

## Käse-Variationen

---

ausgesuchte Käse-Spezialitäten, nett dekoriert und appetitlich arrangiert

## Snacks

---

**Mozzarella-Tomate** mit Basilikum Platte für 6 Personen

**Käse-Igel Piccolo**

**Käse-Igel Grande**

**Mett-Igel** oder **Mett-Traube**, mit Zwiebeln garniert, je kg

Kleine **Party-Frikadellen**, 2 Stück

## 1/2 belegte Brötchen

---

z.B. mit Käse, Mett, Kasseler, Mettwurst, Kochschinken, Katenschinken

z.B. mit Räucherlachs, Forelle, Ostseeaal, Krabbensalat

Immer das richtige Essen für

Polterabende,  
Richtfeste,  
Firmenfeiern ...

## **Für Ihre Feier**

---

**Kartoffelsuppe**, deftig zubereitet

**Gulaschsuppe** mit Paprika & Zwiebeln

**Chili con Carne**

**Rindergulasch**

**Schaschliktopf** (Schweinegulasch, Paprika & Zwiebeln)

Brot nach Absprache

**Preise auf Anfrage**

Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

<sup>1</sup> Glutenhaltiges Getreide (Mehl), <sup>2</sup> Milch (Lactose), <sup>3</sup> Senf, <sup>4</sup> Ei, <sup>5</sup> Schalenfrüchte, <sup>6</sup> Sellerie, <sup>7</sup> Fisch

## Unser Partyservice ist für Sie da:

- Montag bis Freitag bis 19 Uhr
- Samstags nach Vereinbarung
- Sonntags nach Vereinbarung
  
- Alle Preise sind Abholpreise
- Servicedienste / Lieferung gegen Aufpreis nach Einsatz
- Das Leergut bitten wir innerhalb von 3 Tagen zurück zu bringen
- Bezahlung bei Abholung erbeten

In Verbindung mit unserer Lieferung bieten wir Ihnen die **Anmietung von Geschirr** an:  
(Preise nach Absprache)

- Suppenteller
- Flache Teller
- Messer, Gabel, Löffel
- Personalstunde

Wir freuen uns, wenn Sie das ausgeliehene Geschirr und Besteck, Platten und Transportbehälter gereinigt zurückgeben, ansonsten müssen wir eine Reinigungsgebühr berechnen.

[www.landschlachtereioidekop.de](http://www.landschlachtereioidekop.de)

*Wir bieten Ihnen:*

**Individuellen Partyservice**  
**Frische Produkte in der Fleischerei**  
**Qualitätsfleisch aus eigener Tierzucht**  
**Eigene Schlachtung & Schlachtservice**  
**Hausgemachten Mittagstisch in unserem Geschäft**

**Öffnungszeiten der Landschlachtere:**

Montag: 6.30 - 18.00 Uhr

Dienstag: 6.30 - 18.00 Uhr

Mittwoch: 6.30 - 12.00 Uhr

Donnerstag: 6.30 - 18.00 Uhr

Freitag: 6.30 - 18.00 Uhr

Samstag.: 6.30 - 12.00 Uhr

Landschlachtere: & Partyservice

**Oldekop**

Caren & Dirk Oldekop  
Oldenburger Str. 1 - 23744 Schönwalde a.B.  
Tel. 0 45 28 - 210 - Fax 0 45 28 - 91 13 10  
[www.landschlachtere:~oldekop.de](http://www.landschlachtere:~oldekop.de)