Köster's Gaststätte

Restaurant – Partyservice – Saalbetrieb

Kösters Partyservice

macht für Ihre Gäste und Sie eine besondere Feier zu einem besonderen Erlebnis. Wir bieten für jeden Anlass und Geschmack das passende Buffet oder Menü.

Ob das originelle Buffet für Ihren Familiengeburtstag oder die komplette Planung einer großen Party inklusive Catering, wir nehmen den Erfolg Ihrer Feier in die Hand. Zuverlässig, kreativ und ganz nach Ihren Wünschen.

Genießen Sie Ihr Fest ohne Stress:
Wir kochen für Sie!
Auch an Sonn,- und Feiertagen.
Ihre Familie Drewes und Team

Wir organisieren und beliefern Events aller Art:
Hochzeitsfeiern – Geburtstage – Partys – Jubiläen – Betriebsfeste – Weihnachtsfeiern – Firmen – Events – und vieles mehr

Lange Straße 13 – 27412 Bülstedt
Tel: 04283 – 96000
E-Mail: info@koesters-gaststaette.de
www.koesters-gaststaette.de
WhatsApp 0428396000

Wir empfehlen 0,6 Liter als volle Portion, Mindest-Bestellmenge 5 Liter, Preis pro Liter

Kösters Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Mettbällen, Spargel, Blumenkohl und Möhren **9,60 €**

Gulaschsuppe
mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln **9,00 €**

Deftiger Erbseneintopf
mit Wurst und Gemüse, Kartoffeln **8,80 €**

Chili con Carne
Vom Rind & Schwein pikant gewürzt **9,90 €**

Gyrossuppe
mit Schweinefleisch, Mais, Lauch, Paprika und Sahne **9,60 €**

Lauch – Käsesuppe
mit Hackfleisch **8,90 €**

Currycremesuppe
mit Banane **7,90 €**

Spargelcremesuppe
mit reichlich Spargeleinlage, Eierstich und Mettbällen **Saisonpreis**

Karotten – Ingwersuppe mit Sojamilch **8,90 €**
Vegetarische Süßkartoffelsuppe **9,20 €**

Gerne liefern wir auch als Beilage zu den Suppen:
Partybrötchen pro Person 1,60 €
Stangenweißbrot pro Person 1,50 €

Schnitzelbuffet 1 *ab 10 Personen*

Panierte Schweine- und Hähnchenschnitzel, mit Jägersauce
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage
(1 Schweineschnitzel a 100 g, 1 Hähnchenschnitzel paniert a 160 g,
280 g Bratkartoffeln, 250 g Salatbeilage, pro Person, sowie Jägersauce) **17,90 €**

Schnitzelbuffet 2 *ab 10 Personen*

Kleine Schweineschnitzel mit Jägersauce, Hähnchenschnitzel
überbacken mit Pfirsich, Ananas, Tomaten und Käse,
dazu Bratkartoffeln und Salatauswahl
(1 Schweineschnitzel a 100 g, Jägersauce, 1 Hähnchenschnitzel Natur 140 g,
280 g Bratkartoffeln und 250 g Salatbeilage pro Person) **19,50 €**

Schnitzelbuffet 3 *ab 15 Personen*

Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Champignons, Hähnchenschnitzel,
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin, und Salatbeilage
(1 Schweineschnitzel a 100 g, je 50 g Zwiebeln und Pilze, 1 Hähnchenschnitzel paniert 160 g,
200 g Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise, 280 g Kartoffelgratin,
200 g Salatbeilage pro Person) **21,40 €**

Schnitzelbuffet 4 *ab 20 Personen*

Kleine Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Pilzen,
gefüllte Hähnchenschnitzel, Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise,
Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, Salatbeilage
(1 Schweineschnitzel a 100 g, je 50 g Zwiebeln und Pilze, 1 gefülltes Hähnchenschnitzel a 160 g
200 g Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise, 140 g Bratkartoffeln, 140 Kartoffelgratin,
200 g Salatbeilage pro Person) **22,80 €**

Schnitzelvariationen *ab 10 Personen*

Schnitzel „Italia“ *mit Tomate und Mozzarella überbacken,*
Schnitzel „Melba“ *mit Pfirsich und Käse überbacken, Sc. Hollandaise*
Schnitzel „Hawaii“ *mit Ananas und Käse überbacken, Sc. Hollandaise*
Zwiebel-Sahne Schnitzel *in cremiger Zwiebelsauce überbacken*
Paprika – Sahne Schnitzel *in cremiger Sauce mit Paprikastreifen*

Jeweils 2 Schweineschnitzel a 100 g vom Rücken pro Person
dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin - Salatbeilage **pro Person 18,-€**

Menü „Steinfeld“ ab 15 Personen

Rinderschmorbraten, Schweinebraten, Kasseler Braten, deftiger Sauce.
mit Gemüseauswahl, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin,
Salatauswahl und Zitronencreme p.Person **26,90 €**

Menü „Osterbruch“ ab 20 Personen

Rinderroulade, Schweinemedaillons mit Champignons, Hähnchenschnitzel
Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin, Salatauswahl,
Orangencreme und Schokoladencreme p.Person **28,90 €**

Menü „Porgenend“ ab 30 Personen

Rinderroulade in deftiger Bratensauce,
Schweinefiletbraten im Speckmantel mit Champignons,
Hähnchenbrust in Zwiebelsahnesauce mit Reis,
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln, frische Salatauswahl,
Himbeertraum und Mocca Creme p. Person **31,90 €**

Menü „Bülstedt“ ab 30 Personen

Fiestabraten (mild gepökelter Nacken mit Kräuterwürzung),
Schweinefilet in Champignonrahmsauce, Hähnchenschnitzel,
gedämpftes Lachsfilet auf Gemüsebeet mit Dillschaum, Rinderroulade,
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln,
Salatauswahl, Zitronencreme und Moccacreme p. Person **32,80 €**

Menü „Linnewedel“ ab 30 Personen

Filetspitzen vom Schwein auf Tagliatelle mit Champignons
in einer Käsesauce, Barbarieenten Brust in Orangensauce, gedünstetes Lachsfilet auf
Blattspinat mit Zitronenbuttersauce, Putengeschnetzeltes in Curryfrüchtesauce,
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, Basmatireis, Rosmarinkartoffeln und
Kartoffelgratin, bunte Salatauswahl mit Anti Pasti
Dessertbuffet p. Person **39,50 €**

Wir sind verpflichtet Sie auf Allergene hinzuweisen, auf Anfrage beraten wir Sie gerne in unserem Restaurant-

Wir berechnen 360 g Frischgewicht pro Person.
Alle Braten werden aufgeschnitten und mit Sauce angerichtet
und einer Garnitur in Chaving Dishes angerichtet.

Fiestabraten mild gepökelter Nacken mit deftiger Kräuterwürzung		8,80 €
Krustenbraten vom Schinken (gepökelt oder ungepökelt)		8,80 €
Nackenbraten mit Senfkruste		8,80 €
Zwiebelrollbraten gefüllt mit Schinken und Zwiebeln, Senfmarinade		9,50 €
Schwedenbraten mit Backobst gefüllt		9,20 €
Burgunderbraten vom Schinken, gepökelt und geräuchert		9,50 €
Rinderschmorbraten aus der Keule mit Sauce		12,80 €
Sauerbraten mit Rosinensauce		12,80 €
Rinderroulade mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt	200 g	7,20 €
Pulled Pork in BBQ- Sauce (ab 20 Personen)		9,90 €
Schweinshaxe gepökelt	Stück	7,90 €
Kleine Schweineschnitzel gebraten 100g	Stück	4,20 €
Große Schweineschnitzel gebraten 180g	Stück	7,80 €
Hähnchenschnitzel paniert 140 g	Stück	4,20 €

Warme Beilagen

Kartoffelsahnegratin	280 g	4,20 €
Bratkartoffeln mit Speckwürfel	280 g	4,20 €
Kartoffelsalat (hausgemacht mit Mayonnaise)	280 g	4,20 €
Kleine gebratene Kartoffeln mit Rosmarin	280 g	3,80 €
Kartoffelknödel (2Stück pro Portion)		4,20 €
Gemüseauswahl in Chaving Dishes angerichtet mit Sauce Hollandaise	280 g	4,50 €
Speckbohnen	280 g	3,80 €
Rosenkohl mit Speckwürfel	280 g	3,80 €
Brokkoli mit gerösteten Mandeln	280 g	4,00 €
Zwiebeln und Pilze (je 50 g pro Person)	100 g	2,50 €
Zigeunersauce oder Jägersauce		3.00 €

Vegetarische Kost und Vegane Kost

2 Gemüseschnitzel mit Champignonrahmsauce und Kroketten		12,80 €
Gemüseschnitzel ohne Beilage	Stück	4,80 €
Gefüllte Paprikaschoten mit Reis	Preis auf Anfrage	
Gebackener Fetakäse	Preis auf Anfrage	

Kalte Beilagen und Salat

Frische Salate, alles hausgemacht:	200 g	
Zur Wahl: Tomaten,-Gurken,-Möhren,-Bohnen,-Kraut,-Lauch,- Paprika,-Mais,-		4,50 €
Bauernsalat griechisch mit Cremeweißkäse, Oliven		4,50 €
Cole Slaw, amerikanischer Krautsalat		3,90 €
Spargelsalat (weißer und grüner Spargel mit Marinade, gekochten Schinken Eierspalten, Tomaten und Blattsalaten)		Saisonpreis
Nudelsalat mit Mandarinen, Erbsen, gek. Schinken	280g	3,80 €
Geflügelsalat mit Ananas,	280g	4,20 €
Tsatsiki	1000g	12,50 €
Remouladensauce	1000g	12,50 €
Aioli (Vorsicht Knoblauch)	1000 g	13,50 €
Sour Creme	1000g	11,50 €

Dessertvariationen

Zitronencreme, Schokoladencreme, Orangencreme, Mocca Creme, Erdbeercreme	3,90 €
Weiße Schokoladencreme	4,20 €
Panna Cotta, mit echter Vanille und Erdbeersauce	4,20 €
Bayrisch Creme mit Beerenfrüchten	4,60 €
Himbeertraum (Baiser mit Himbeeren und Sahne)	4,20 €
Götterspeise (rot, gelb, grün mit Vanillesauce)	2,90 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,20 €
Obstsalat mit Früchten der Saison	4,50 €
Schokoladenpudding mit Vanillesauce	3,50 €
Vanillepudding mit Fruchtkompott	3,50 €
Milchreis (hausgemacht mit Fruchtkompott)	4,40 €
Dessertbuffet mit Zitronencreme, Schokoladencreme, Milchreis, Himbeertraum, Götterspeise, Vanillesauce, Fruchtkompott ab 30 Personen	6,50 €

Kleine Menüs (ab 10 Personen)

Gedünstetes Lachsfilet
auf Gemüsebeet mit Zitronenbuttersauce, dazu Reis
und eine Auswahl an marktfrischen Salaten — 25,90 €

Gyrosgeschnetzeltes
Reis, Krautsalat, Tzatziki, Baguette — 15,90 €

Schweinegeschnetzeltes
mit Champignons in Käsesauce, Reis und marktfrischen Salaten — 17,50 €

Thai Curry
(Putengeschnetzeltes in Currysauce) mit Reis, Eisberg – Mandarinensalat — 17,90 €

Pulled Pork
in BBQ Sauce, Sour Creme, Cole Slaw, Ofenkartoffeln und Baguette — 15,80 €

Jägerpfanne „Hubertus“
Schweinemedaillons mit Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln, Preiselbeer Frucht,
dazu marktfrische Salate — 20,80 €

Wildgulasch
mit heimischen Pilzen, Preiselbeer Birne, Apfelrotkohl, Spätzle — 23,90 €

Entenbraten
Knusprig gebratene Ente mit Apfel – Rosinenfüllung, fix und fertig tranchiert,
pikante Entensauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Knödel und Kartoffeln — 28,50 €

Rinderrouladen
mit Salzkartoffeln, Rotkohl und Bohnensalat — 24,50 €

Saisonartikel

Kohl & Pinkel
Hausgemachter Grünkohl, Kasseler Nacken, Kasseler Bauch,
Pinkelwurst und Kochwurst, Salzkartoffeln und Röstkartoffeln — Saisonpreis

Bülstedter Spargel
(Saisonbedingt, 500 g Frischgewicht pro Person)
mit Schinken, Schnitzel, Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise — Saisonpreis

Preise für Geschirrverleih

Essteller, Suppenteller,	1,00 €
Salatteller, Dessertteller	0,80 €
Suppentasse/Untertasse	1,00 €
Kaffeetasse/Untertasse	1,20 €
Messer/Gabel/Löffel/Teelöffel/Kuchengabel	0,50 €
Weingläser/Sektgläser	1,00 €

Weiteres Geschirr auf Anfrage!

Bei Reinigung unsererseits verdoppelt sich die Leihgebühr. Fehlende oder defekte Teile werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Kosten für Reinigung von Chaving Dishes und anderes Geschirr wie Wärmebehälter, Schüsseln und Platten auf Anfrage. Das Geschirr, die Servierplatten, Rechauds und anderes Buffetgeschirr sind gereinigt und spätestens nach 2 Tagen wieder zurückzubringen. Eventuell zurück gegebenes schmutziges Geschirr wird nachträglich in Rechnung gestellt.

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Wir sind um eine pünktliche Lieferung bemüht, für Unvorhergesehenes behalten wir uns eine Zeitspanne von 30 Minuten auf den vereinbarten Termin vor. Sollte es durch höhere Gewalt zu einen Lieferausfall kommen besteht kein Rechtsanspruch. Wir liefern die warmen Gerichte in Chaving Dishes inklusive Brennpaste an. Im Lieferumfang sind keine Tischdecken oder Dekorationsmaterial enthalten. Selbstverständlich können Sie dies alles gegen Aufpreis bei uns bestellen. Für die Lieferung berechnen wir pro gefahrenen Kilometer 1,50 €. Bei Entfernungen unter 4 km wird pauschal 15,- € berechnet. Bitte sorgen Sie für eine ungehinderte ebenerdige Anlieferung. Bis 3 Tage vor Lieferung benötigen wir gerne die genaue Personenzahl, Stornierungen danach sind nur noch gegen Berechnung möglich.
Wir liefern auch an Sonn- und Feiertagen, an Sonntagen berechnen wir 5% Aufschlag und an Feiertagen 10% Aufschlag da uns an diesen Tagen auch höhere Kosten entstehen. Wenn Sie eine Geschirrabholung wünschen berechnen wir 1,50 € pro gefahrenen Kilometer und 48,- € / Std. für Personalkosten. Die angegebenen Preise sind inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer. Bei Lieferung erhalten Sie eine Rechnung und können bequem überweisen oder bar bezahlen. Auch EC-Kartenzahlung ist kein Problem.

Mit der Bestellung werden unsere Lieferbedingungen anerkannt.

Preisliste: Stand 01.08.2026

Vorherige Flyer verlieren ihre Gültigkeit.

Diese Preisliste ist gültig für den Partyservice, für unseren Restaurantbetrieb haben wir eine separate Preisliste die Sie auf unserer Homepage einsehen können.