Stilvoll und festlich feiern auf dem…

Lüßmann's Hof

Eventlocation ▪ Veranstaltungen ▪ Catering ▪ Tagungen

Tel: 05084 - 53 43

Buffets

für Ihre Feierlichkeit bei uns im Haus

Für eine maximale Preistransparenz und zu Ihrer vollen Kostenkontrolle können Sie die Komponenten unserer Menüs und Buffets aus unserem einfachen Baukastensystem selbst zusammenstellen.

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Für schöne Momente im Leben...

Sie haben Grund zum Feiern?

Die Organisation Ihrer Veranstaltung bedarf im Vorfeld ein hohes Maß an Vorbereitung und Planung.
Ob es sich um ein Familienfest, eine Hochzeit, eine Firmenfeier, einen Empfang handelt, wir stehen Ihnen stets zur Seite und sind Ihr kompetenter Ansprechpartner von der Planung bis zur Durchführung!

Legen Sie die Geschicke dieses einzigartigen Tages in unsere erfahrenen Hände.
Dabei sind Individualität und Flexibilität für uns eine Selbstverständlichkeit.
Unsere Aufgabe ist es, Ihre Träume zu erfüllen.

Diese Informationsmappe soll Ihnen einen ersten Einblick in unsere vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten geben.
Unser Küchenteam unter Leitung von Jan-Christian Gerke freut sich darauf, Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.

Darüber hinaus berücksichtigen wir natürlich Ihre ganz persönlichen Anregungen, Wünsche und Vorstellungen.

Alle Vorbereitungen besprechen wir gern mit Ihnen - bitte bis vier Wochen vor dem Veranstaltungstermin. Die endgültige Personenanzahl benötigen wir spätestens bis 2 Tage vorher, diese wird auch die Mindestberechnungsgrundlage sein.

Damit wir genügend Zeit für Ihre Absprache mit Weinempfehlung, Dekoration, Tischplan und vieles mehr haben, bitten wir um vorherige Terminabstimmung unter der Telefonnummer +49 05084 53 43

Wir freuen uns bereits heute Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

herzlichst

Ihre Familie Gerke

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Unser Präsent zu Ihrer Feierlichkeit:

- *kostenfreies Essen und Trinken für einen DJ*
- *Sie zahlen bei uns keine Raummiete!*
- *Kinder von 0 - 6 Jahre genießen kostenfrei, 7 – 12 Jahre zum halben Preis*
- *Spielmöglichkeiten für Kinder – outdoor*
- *Nur 0,50 € /p.P. „Krümelgeld" bei mitgebrachten Torten!*

Noch mehr Gründe Ihren schönsten Tag bei uns zu verbringen:

- *idyllische Ruhe – fernab von jeglichem Straßenlärm*
- *freie Trauung im nostalgischen Innenhof unter altem Baumbestand möglich!*
- *klimatisierter Festsaal!*
- *behindertengerechte Räumlichkeiten und Sanitäranlagen*
- *kostenfreies WLAN, Parkplätze direkt am Haus*

vegetarisch & vegan

Sie wissen, dass einige Ihrer Gäste die vegetarische oder vegane Küche bevorzugen? Sprechen Sie uns an! Wir finden etwas Leckeres.

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Unsere Brunch - Varianten

...ab 25 Vollzahlern !!!

Brunch-Buffet 1

Rührei, krosser Bacon
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
Fischauswahl mit
geräuchertem Lachs,
Graved Lachs und Forelle
gemischter Aufschnitt
feines Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse,
Brie und Camembert
Tomate Mozzarella
mit feinem Basilikum-Pesto
Brot, Brötchen, Butter
Eisbergsalat mit Mandarinen
und
fruchtiger Schmand-Creme

Schweinefilet im italienischen
Landschinken Mantel frisches
Gartengemüse
Kartoffel-Drillinge
Mousse au chocolat
frischer Obstsalat

Kaffee und Tee, Orangensaft
& Apfelsaft

25,50 €/p.P

Brunch-Buffet 2

Rührei, krosser Bacon
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
Fischauswahl mit geräuchertem
Lachs,
Graved Lachs und Forelle
gemischter Aufschnitt
feines Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse, Brie
und Camembert
Tomate Mozzarella mit
feinem Basilikum-Pesto
Brot, Brötchen, Butter
Eisbergsalat mit Mandarinen,
fruchtiger Schmand-Creme

Penne-Pfanne mit gegrillten
Paprika, Zucchini und pikanten
Hähnchenstückchen
Gnocchi-Pfanne mit frischem
Brokkoli und Champignons in
Basilikumsoße
Vanilleschaum mit frischem Obst

Kaffee und Tee, Orangensaft &
Apfelsaft

21,90 €/p.P

Brunch-Buffet 3

Rührei kross gebackener Bacon
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
Fischauswahl mit geräuchertem
Lachs,
Graved Lachs und Forelle
gemischter Aufschnitt
feines Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse, Brie
und Camembert
Tomate Mozzarella mit feinem
Basilikum-Pesto
Brot, Brötchen, Butter
Eisbergsalat mit Mandarinen und
fruchtiger Schmand-Creme

Kasseler - Braten auf Sauerkraut
mit herzhafter Speck-Zwiebelsoße
und Kartoffelgratin
Rote Grütze mit Vanillesoße

Kaffee und Tee, Orangensaft &
Apfelsaft

23,90 €/p.P

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Kleinigkeiten zum Empfang als „flying Buffet"

kleine Blätterteigteilchen gefüllt mit:

- Würstchen
- Olivencreme
- Spinat
- Paprika
- Rosmarinfrischkäse

pro Person 2,70 €

kleine Canapé – Baguettescheiben, belegt mit

- Tomatenwürfeln und Pesto
- Schlachterbelag (Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Schmalz & Käse)
- Thunfisch - Zwiebel

pro Person 3,80 €

Dip - Station

- unterschiedliche Dips mit Laugenkonfekt & Baguette

  an Self-Service-Station

pro Person 3,60 €

hausgemachter Flammkuchen – in mundgerechte Stückchen geteilt

- mit Speck und Zwiebeln
- mit Tomate und roten Zwiebeln
- mit Tomate und Mozzarella

pro Person 4,50 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Produktgruppe: feine hausgemachte Suppen

Egal welche Suppe - ein Preis (pro Person)! Treffen Sie Ihre Wahl!
Tischservice in Terrinen auf dem Tisch mit Nachservice.

- traditionelle „Hambührener Hochzeitsuppe"
  mit Eierstich, Spargel und Fleischklößchen
- feine Gemüsebrühe mit Julienne von frischem Gemüse der Saison
- kräftige Rinderbrühe mit Spätzle und Gemüsestreifen
- Rucola – Zucchinicremesuppe mit einem Hauch Chili
- feine Erbsencreme mit Garnelen und Sahne
- Tomatencreme mit Basilikumsahne
- leichte Möhrencreme mit Tomatensahne
- Selleriecremesuppe mit Croutons
- Kartoffel-Lauchcreme mit Sahne
- Champignonsüppchen mit Champignonscheiben
- feine Kressecreme mit Champignonstreifen

6,00 €/p.

Saisonal

- Spargelcreme mit Spargelstückchen und Sahne 6,50 €/p.P
- Kürbiscreme mit Chili und gerösteten Kürbiskernen 6,50 €/p.P.
- Grünkohlcreme mit Schmand 6,00/ p.P.

kalte Suppen an heißen Tagen

- Gazpacho
- Gurkensüppchen mit Dill und Joghurt

5,80 €/p.P

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Produktgruppe: liebevoll dekorierte kalte Platten

Zu dem angegebenen Preis können Sie aus der jeweiligen Preisgruppe bis zu ***fünf Varianten*** auswählen.

Preisgruppe 1

- kleine Drillinge mit pikantem Coleslaw
- Eierplatte „ Lüßmann's Hof"
- Tomate Mozzarella mit Basilikum - Pesto
- Rohkost Sticks mit Kräuterquark
- Pumpernickeltaler mit pikantem Paprika- und Kräuterfrischkäse

4,50 €/p.P

Preisgruppe 2

- Variationen Aufschnitt von Schinken & Braten
- herzhafte Pfefferbeißer
- Käsewürfel an hellen und dunklen Weintrauben
- Geflügelfleischplatte
- deftige Minifrikadellen an Gewürzgurken
- Matjeshäppchen

6,20 €/p.P

Preisgruppe 3

- Anti Pasti, große Auswahl mit Tomate & Mozzarella
- Vitello Tonnato, Kalbsfleisch nappiert mit feiner Thunfischsoße
- gemischte Fischplatte mit Forelle und geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich
- zartes Carpaccio vom Rind mit Rauke und Grana Padano
- Melone mit ital. Landschinken
- zarte Entenbrust Tranchen mit Orangenfilets
- gemischte Käseplatte, bunt garniert mit Weintrauben & Salzgebäck

8,90 €/p.P

Produktgruppe : Brotauswahl

gemischter Brotkorb:

Graubrot, Baguette und Partybrötchen, Butter & Kräuterbutter 1,90 €/p.P

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Produktgruppe: feine Salatauswahl

Zu dem angegebenen Preis können Sie aus der Preisgruppe 2 und 3 ***drei Varianten*** auswählen.

Preisgruppe 1

- buntes Salatbuffet - Blattsalate mit knusprigen Croutons, Tomaten, Mais, Paprika, Gurke etc.

4,80 €/p.P

Preisgruppe 2

- orientalischer Reissalat mit Rosinen, Currynote und Limettendressing
- Waldorfersalat a la „Mama"
- bunter Salat mit Feta - Käse
- hausgemachter Gurkensalat mit Dill
- hausgemachter Möhrensalat mit Apfelstückchen
- Tomatensalat mit Oliven und Zwiebeln
- bunter Spaghettini – Salat
- Rotkohlsalat mit feinen Orangen
- hausgemachter Bohnensalat

5,50 €/p.P

Preisgruppe 3

- knackiger Feldsalat mit Radiccio & getrockneten Tomaten
- knackiger Römersalat mit Linsendressing & Birnen
- Raukesalat mit Grana Padano & Cherrytomaten
- Thunfisch – Mais - Salat, pikant abgeschmeckt
- farbenfroher Schichtsalat mit Gemüse
- Eisberg – Garnelen Salat

5,90 €/p.P

Für Sie stehen hochwertige Öle & Essige bereit, verschiedene Dressings und eine Auswahl an Toppings.

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Produktgruppe : Hauptgänge

Zu dem angegebenen Preis können Sie aus der jeweiligen Preisgruppe ***zwei Varianten*** auswählen. (ab 40 Ps auch ***drei Varianten***) Die Beilagen wählen Sie aus den kommenden Seiten – **diese sind im Preis bereits enthalten**.

Preisgruppe 1

- herzhafter Krustenbraten vom Schwein, Speck - Zwiebelsoße
- vegetarische Nudelpfanne mit buntem Gemüse
- Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen, Tomaten - Kräutersoße
- Gnoccipfanne mit Brokkoli an Basilikumsoße
- Hähnchenbrust in frischem Lauchrahm
- Hähnchenbrust mit zweierlei Sesam an Äpfeln & Trauben

Preis für Beilagen in den Hauptgängen bereits enthalten!

19,90 €/p.P

Preisgruppe 2

- feiner Schmorbraten vom Rind, Rosmarinsoße
- saftiger Kasselerbraten in feiner Bratensoße
- Putenbraten „Apfel & Traube"
- zarte Roulade vom Schwein, klassisch gefüllt
- Hähnchenbrustfilet „Tomate & Mozzarella"
- pochierter Rotbarsch, Zitronen – Buttersoße auf Gemüsebett
- gebratener Steinbeißer, Zitronen – Buttersoße auf Gemüsebett

22,50 €/p.P

Preis für Beilagen in den Hauptgängen bereits enthalten!

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Preisgruppe 3

- Entenbrust in Orangensauce
- herzhafter Hirschbraten an Bratenjus und Preiselbeer - Birnen
- Wildschweinbraten an Bratenjus und Preiselbeer – Birnen
- Schweinefilet in Tranchen, Basilikumsoße
- Roulade vom Rind, klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke
- feiner Lammbraten aus der Keule in Rosmarinsoße
- Kalbsbraten an heller Champignonsoße
- pochierter Lachs, auf Blattspinat, Hollandaise
- saftig zarte Rumpsteaks

29,90 €/p.P

Preisgruppe 4

- feines rosa Roastbeef, Rosmarinjus
- Rehbraten, dazu gefüllte Birnen und Preiselbeeren
- Kalbsrouladen, mit Parmaschinken und Salbei gefüllt
- Zander auf der Haut gebraten an Dillschaum
- zarter Heidschuckenbraten nach „Lüßmann's Art"
- Lammrücken im Wirsingmantel

36,20 €/p.P

Preis für Beilagen in den Hauptgängen bereits enthalten!

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Produktgruppe : Sättigungsbeilagen

Wählen Sie bis zu ***drei Varianten*** aus den Sättigungsbeilagen. Der Preis ist bereits in den Hauptgängen enthalten!

- Heidekartoffeln
- hausgemachtes Kartoffelpüree
- gebackene Drillinge mit Rosmarin
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffel Wedges
- Kroketten
- Kartoffelröstinchen
- marinierte Gnocchi
- schwäbische Spätzle
- Pasta
- Kartoffelgratin
- gebratene Schupfnudeln

Preis für Beilagen in den Hauptgängen bereits enthalten!

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Produktgruppe : Gemüsebeilagen

Wählen Sie bis zu ***vier Varianten*** aus den Gemüsebeilagen. Der Preis ist bereits in den Hauptgängen enthalten!

- Kohlrabi
- feine Erbsen
- Blumenkohl
- Möhrchen mit Petersilie
- Rotkohl/ Apfelrotkohl
- grüne Bohnen/ mit Speckwürfeln
- Rosenkohl/ mit Speckwürfeln
- gebratene Champignons
- Broccoli mit Mandeln
- Wirsing in Rahm
- Spitzkohl in Rahm
- Champignons in Rahm
- geschmorter Kürbis n. Saison
- Grünkohl n. Saison
- Zucchini Gemüse

Preis für Beilagen in den Hauptgängen bereits enthalten!

Gemüse der Saison

wie z.B. Spargel oder Pfifferlinge

zzgl. 4,90 €/ p.P.

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Dessertauswahl . . . zwei Varianten – ein Preis!

- Eierlikör Pfirsich Creme
- frische Zitronencreme mit Sahne und Pistazien
- Panna Cotta mit feiner Erdbeersoße
- Welfenspeise ohne Alkohol
- hausgemachtes Tiramisu mit Kakaohaube
- feines Schokoladen Mousse mit Sahne und Schokoladenchips
- weißes Mousse mit frischem hausgemachten Obstsalat
- Mango Joghurt Creme
- Limetten Creme
- Buttermilch - Schmand mit roter Fruchtsoße
- Mohn Mousse mit roter Grütze
- Vanille-Sahnepudding mit Kirschen
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Bayerisch Creme mit Erdbeersoße

4,50 €/ p.P.

Aufpreis für kleine Gläser 2,00 €/p.P.

Früchte der Saison

- frische Erdbeeren weißes Mousse
- frische Blaubeeren weißes Mousse

5,00 €/ p.P.

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

. . . und nach einem ausgiebigen Spaziergang oder zu späterer Stunde noch ein Stückchen aus unserem feinen Torten- und Kuchensortiment aus eigener Hausbäckerei.

hausgemachter Blechkuchen:

- Streuselkuchen
- Butterkuchen
- Mandelrahmkuchen
- Apfelkuchen mit Eierguss
- Apfelkuchen gedeckt oder mit Streusel
- Zwetschgen gedeckt oder mit Streusel
- Rhabarber gedeckt oder mit Streusel
- Kirschen gedeckt oder mit Streusel

  46,00 €/Sorte/Blech

Nur ganze Blechabnahme – 20 Stk/Blech möglich

- frische Erdbeere mit Vanillepudding (saisonal)
- frische Blaubeere mit Vanillepudding (saisonal)

  56,00 €/Sorte/Blech

Torten mit 16 er Schnitt:

- Himbeerschichtorte mit Sauerrahm und Himbeeren, Biskuitboden
- Mohn - Marzipantorte, mit Sahne und Mohnboden
- Käsekuchen
- Eierlikör – Mohntorte, Mohnboden, Pfirsichen, Joghurt
- Buchweizentorte, Buchweizenboden, Preiselbeeren, Sahne
- Nusstorte, Nussboden, Preisebeeren, Sahne
- Philadelphia Torte, Mandelboden, Frischkäse, Sauerrahm, Früchte
- Schwarzwälder – Kirsch - Torte, Kakaoboden, Kirschwasser, Kirschen, Sahne
- Stachelbeere - Baiser -Torte, Biskuitboden, Sahne, Stachelbeeren
- Schokoladen - Birnentorte, Kakaoboden, Schokoladensahne, Birnen

pro Torte 41,90 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

. . . oder noch was Herzhaftes!

liebevoll garniert, belegte ½ Scheiben Brot mit:

- Mettwurst
- geräucherten Schinken
- Kassler
- Bierschinken
- Zwiebelmett
- Gouda
- Brie

pro Stck. 2,00 €

- mit Forelle oder Lachs

pro Stck. 2,50 €

dicke Suppen mit Baguette:

- Gulaschsuppe
- Chili con Carne
- Gyrossuppe
- Hochzeitssuppe
- Italienische Gemüsesuppe

4,90 €/p.P.

„Knabbereien auf dem Tisch"

Chips, Erdnussflips, Salzstangen, Nüsse
1,70 €/p.P.

Der beliebte Klassiker

Currywurstscheiben mit
pikanter Currysoße
Mayonnaise
und knusprigen Pommes Frites

4,90 €/p.P.

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Sommer, Sonne, laue Abende… die Verlockung für's Grillen.

Unsere Grillbuffets (ab 25 Personen)

Grillen leicht & lecker 1

marinierte Spare Rips
Nackensteaks kräftig-deftig,
Thüringer Bratwürstchen
deftige Schinkenkrakauer
frisches Gartengemüse mit Zucchini,
Paprika & Möhren, Champignons
gebackene Kartoffeldrillinge mit
Rosmarin und Meersalz
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und
frischem Basilikum
mediterraner Gurkensalat
hausgemachter Kartoffel-Pesto-Salat mit
gehobeltem italienischem Landschinken
leichter Nudelsalat mit Mais und Kidneybohnen
Senf, Ketchup, Tomaten-Thymian Relish
Cocktailsoße, Chilisoße, Tzatziki, Mangochutney
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter

25,90 €/p.P

Grillen leicht & lecker 2

Nackensteaks kräftig-deftig,
zarte Hähnchenfiletsteaks, würzig mariniert
Thüringer Bratwürstchen,
deftige Schinkenkrakauer
Spieße vom Schweinerücken mit Bacon
umfangreiches buntes Salatbuffet mit frischen und
angemachten Salaten,
diverse hochwertige Öle und Dressings, dazu Auswahl
an Toppings
frisches Gartengemüse mit Zucchini,
Paprika & Möhren & Champignons
Hirtenkäse mit Tomate im Aromabeutel
gebackene Kartoffeldrillinge mit Rosmarin
und Meersalz
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem
Basilikum
Senf, Ketchup, Tomaten -Thymian- Relish, Remoulade
Cocktailsoße, Chilisoße, Mango Chutney
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter & Kräuterbutter

27,90 €/p.P

Grillen leicht & lecker 3

Babysalat mit Himbeerdressing
bunter Salat und Feta - Käse
Kartoffelsalat nach „Oma's Art"
Nudelsalat klassisch
Nackensteaks kräftig-deftig
Thüringer Bratwürstchen
deftige Schinkenkrakauer
Senf, Ketchup, Tomaten-Thymian Relish
Cocktailsoße, Chilisoße,
Mango Chutney
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter

19,90 €/p.P

Special zum dazu buchen:

Wildbratwurst *3,50 €/p.P.*

Stand: Oktober 2020. Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Getränkepauschalen ab 25 Personen möglich!

Getränkepauschale „Abend 1":

Alkoholfreie Getränke:
Gourmet Mineralwasser, Limos von Coca Cola, Fanta & Sprite,
Saftschorlen & verschiedene Säfte

Heißgetränke von der Café Bar zur Selbstentnahme!

Premium Filterkaffee
Kaffeespezialitäten

Biere:
Veltins Pils frisch vom Fass, Becks alkoholfrei, Maisels Hefeweizen, Maisels Hefeweizen ohne Alkohol und Köstritzer Schwarzbier

Weine nach ihrer Wahl:
Weißwein, Rotwein
Rosé
Sekt „Schloss Rheinberg",

pro angemeldete Person nur 5,80 € pro Stunde
Kinder von 0-6 Jahren sind frei
Kinder von 6-12 Jahren 3,50 € pro Stunde

Bei uns feiern Sie bis 04:00 Uhr morgens!!

Abrechnung nach Verbrauch ist selbstverständlich auch möglich. Sie entscheiden!

Getränkepauschale „Abend 2": (inklusive Abend 1)

„Verdauerli" und Schnäpse:

Waldmeister Likör, Kirschlikör, Jägermeister, Ramazotti, Jubiläums Aquavit, Obstler Marke Prinz
pro angemeldete Person 6,20 € pro Stunde

Getränkepauschale "Abend 3": (inklusive Abend 1 und 2)

Long Drinks:
wie, Bacardi-Cola, Fanta-Korn, Aperol Sprizz, Havanna Club, Weinbrand-Cola, Whisky-Cola, Gin Tonic, Wodka-Lemon
pro angemeldete Person 6,60 € pro Stunde

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Unsere Getränkekarte im Überblick. . .

Mineralwasser 0,2 l	2,60 €
Mineralwasser 0,75 l	6,80 €
Coca Cola 0,2 l	2,60 €
Fanta 0,2 l	2,60 €
Sprite 0,2 l	2,60 €
Mezzo Mix 0,2 l	2,60 €
Coca Cola, etc. 0,4 l	4,70 €
Coca Cola, etc. 1,0 l	9,00 €
Zitronenlimonade 0,2 l	1,70 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	2,70 €
Orangensaft 0,2 l	2,60 €
Orangensaft 1,0 l	9,20 €
Apfelsaft 0,2 l	2,60 €
Apfelschorle 0,2 l	2,60 €
Apfelschorle 0,4 l	4,70 €
Veltins Malz 0,33 l	3,00 €
Rhabarberschorle Bio	3,60 €
Red Bull, Hugo, Dose	3,60 €
Biere & Schnäpse	
Veltins 0,3 l	2,90 €
Veltins 0,5 l	4,50 €
Veltins Radler (Alsterwasser) 0,3 l	2,90 €
Köstritzer Schwarzbier 0,33 l	3,00 €
Maisel's Weisse – original & alkoholfrei 0,5 l	4,50 €
Jubiläums Aquavit 2cl	3,00 €
Obstler, Marke Prinz 2cl	3,00 €
Hausschnaps, Marille und Williams Birne, Prinz 2cl	3,00 €
Fernet Branca 2cl	3,00 €
Ramazotti 2cl	3,00 €
Ratzeputz 2cl	3,20 €
Heidegeist 2cl	3,20 €
Jägermeister 2cl	3,00 €
Havanna Club 2cl	3,00 €
Whisky 2 cl	3,00 €
Wodka 2cl	3,00 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Heißgetränke

Kaffee

Tasse	2,00 €
große Kanne	15,20 €
Kanne XXL – 2 l Pumpkanne	26,50 €

Kaffee, koffeinfrei

Tasse	2,00 €

Kaffee - Spezialitäten

Cappuccino, Cafe Crema	2,80 €
Espresso	2,30 €
doppelter Espresso	3,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Tasse Schokolade	3,00 €

Teeauswahl

Ostfriesentee, Darjeeling, Pfefferminztee,
Früchtetee, grüner Tee, Rooibos, etc.

Glas	2,00 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Weißweine

Rheingau
Riesling – Kabinett – trocken 0,75l
Weingut Johannes Ohlig 24,90 €

Baden
Grauburgunder – trocken 0,75l
Winzergemeinschaft Wasenweiler 24,90 €

Chardonnay
trocken 0,75l
Weincontor Schloss Friedelsheim 24,90 €

Kerner Kabinett
lieblich 0,75l
Weincontor Schloss Friedelsheim 24,90 €

Mosel
Zeltlinger Himmelreich
Riesling – Qualitätswein –
Halbtrocken 0,75l
Weinhaus J. & H. Selbach 24,90 €

Sekt und Seccos

Secco, nach Angebot
alkoholfrei 0,75l
22,50 €

Schloss Rheinberg
trocken 0,75l
Schlosskellerei Henkel Wiesbaden 22,50 €

Secco Palio
von der wilden Hibiskusblüte
trocken 0,75l
Sektkellerei Köth Dalsheim 22,50 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Rotweine

Spätburgunder
trocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 24,90 €

Deutschland Pfalz
Dornfelder – Kabinett – trocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 22,50 €

Dornfelder – halbtrocken 0,75l
Weincontor Schloss Friedelsheim 22,50 €

Dornfelder - lieblich 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 22,50 €

Merlot
trocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 24,90 €

Australien
Shiraz
Cabernet Premier Selection
trocken 0,75l
Weingut Lindemanns 28,90 €

Roséwein

Spätburgunder Rosé – halbtrocken 0,75l
Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten 24,90 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Feierlichkeit

auf dem „Lüßmann`s Hof".

Sie haben Fragen oder benötigen Hilfe bei der Zusammenstellung?

Rufen Sie uns an! Wir helfen Ihnen gern.

Gerke GmbH
Im Dorfe 9
29313 Hambühren
Tel: 05084 53 43
Fax: 05084 42 68
Email: luessmannshof@t-online.de
www.luessmannshof.de

Konto: Sparkasse Celle-Gifhorn-Wolfsburg
IBAN: DE 75 2695 1311 0091548016
BIC: NOLADE 21CEL

Anmerkungen:

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir **keine Haftung** für Geschenke, Wertgegenstände, technische/elektronische Geräte, Tortengestelle oder sonstige von Ihnen oder dritten Personen mitgebrachten Gerätschaften übernehmen.

AGB's Gern stellen wir Ihnen auf Wunsch die gedruckte Form der AGB's aus oder senden Ihnen diese zu. Alternativ besteht die Möglichkeit die AGB's bei uns im Hause einzusehen.