

Lüßmann´s Hof

Feiern • Café • Restaurant • Veranstaltungen • Catering

Tel.: 05084 - 53 43

www.luessmannshof.de • E-mail: luessmannshof@t-online.de



29313 Hambühren Im Dorfe 9

Catering

für Ihre Feierlichkeit zu Hause



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 spätestens 20 Tage vor dem Veranstaltungstermin. Die endgültige Personenanzahl benötigen wir bis 2 Tage vorher, diese wird auch die Mindestberechnungsgrundlage sein.

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

Sie haben Fragen und Anregungen. Wir stehen Ihnen gerne unter der Telefonnummer **+49 05084 53 43** zur Verfügung.

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren.

Wichtig !!!

Bitte beachten Sie:

Wichtig !!!

Diese Mappe enthält ausschließlich Nettopreise!

Bei Lieferung/Abholung der Waren durch die Gerke GmbH werden 19% MwSt. hinzugerechnet. Wenn Sie Ihre Waren selbst abholen und das Equipment zurückbringen gilt der Preis zuzüglich 7% MwSt.

Unsere Dienstleistung für Ihre Veranstaltung:

-alles aus einer Hand-

- ☞ Frühstücksvarianten
- ☞ Brunch - Buffets
- ☞ belegte Brötchen & Brote, fein garnierte Canapés
- ☞ Finger Food
- ☞ Suppen & Eintöpfe, Tellergerichte
- ☞ kalte Platten
- ☞ Menüs und Buffets
- ☞ Grillvarianten
- ☞ Desserts & Torten
- ☞ Getränke
- ☞ Personal
- ☞ Veranstaltungsequipment
- ☞ Lieferung und Aufbau

Unsere Buffet und Menüpreise beziehen sich auf eine Personenanzahl ab 20 Personen. Darunter erlauben wir uns einen Mindermengenaufschlag von 20 % zu erheben.

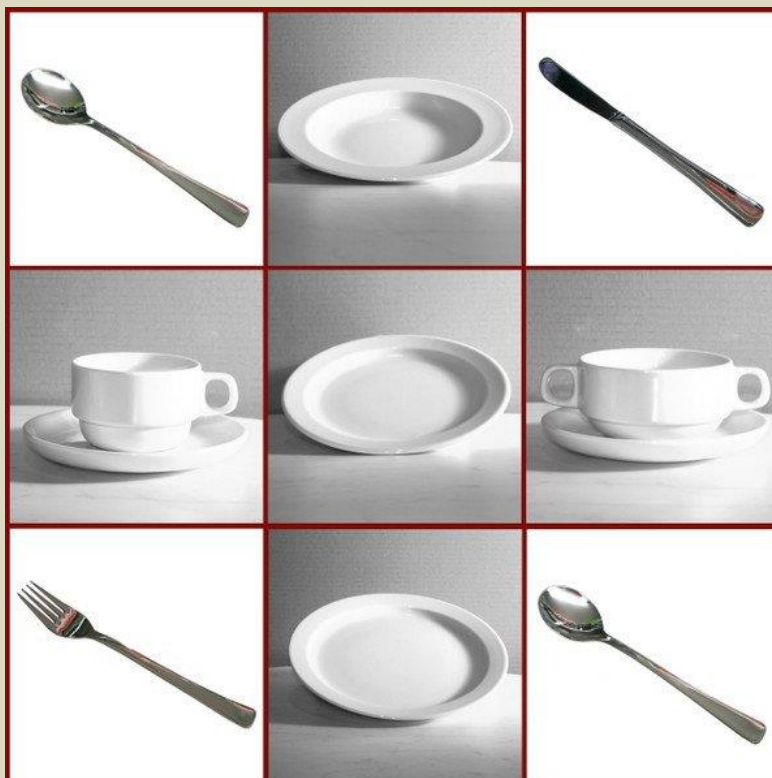
Für die Anlieferung und die Abholung der Waren berechnen wir eine Kilometer - Pauschale von 0,70 €/gefahrenen Kilometer. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit die Waren selbst abzuholen.

Personalgestellung:

	in €/h/netto
Hilfskräfte (Auf/Abbau)	19,90 €
Servicekräfte/Bufketkräfte	22,50 €
Koch	26,90 €
Veranstaltungsleitung	30,50 €

Auswahl an Equipment:

Bitte erfragen Sie hier unsere separate Preisliste für Equipment.



Getränke:

Ob Softdrinks, Säfte, Mineralwasser, Bier, Weine, Spirituosen - Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot für Ihren Bedarf.

Wichtig !!!

Bitte beachten Sie:

Wichtig !!!

Diese Mappe enthält ausschließlich Nettopreise!

Bei Lieferung/Abholung der Waren durch die Gerke GmbH werden 19% MwSt. hinzugerechnet. Wenn Sie Ihre Waren selbst abholen und das Equipment zurückbringen gilt der Nettopreis zuzüglich 7% MwSt.

...unsere Speisen

Frühstücksvarianten...

1

Wurstplatte pro Person mit:

- 1 Scheibe Salami
- 1 Scheibe geräuchertem Schinken
- 1 Scheibe Bierschinken
- Zwiebelmett

Käseplatte mit:

- 2 Scheiben Benjamin Gouda
- 1 Ecke Brie
- Butter
- bunt garniert mit Tomate, Gurken
und Gewürzgurken
- 1 Weizenbrötchen

Preis pro Person 5,42 €

2

Wurstplatte pro Person mit:

- 1 Scheibe Salami
- 1 Scheibe geräuchertem Schinken
- 1 Scheibe Bierschinken
- Zwiebelmett

Käseplatte mit:

- 2 Scheiben Benjamin Gouda
- 1 Ecke Brie
- Butter
- 2 Weizenbrötchen

Warmanteil:

- Rührei von 2 Eiern/p.P.

Preis pro Person 6,26 €

3

Wurstplatte pro Person mit:

- 1 Scheibe Salami
- 1 Scheibe geräuchertem Schinken
- 1 Scheibe Bierschinken
- Zwiebelmett

Käseplatte mit:

- 2 Scheiben Benjamin Gouda
- 1 Ecke Brie
- Butter
- 2 Weizenbrötchen

Warmanteil:

- Rührei von 2 Eiern/p.P.
- 2 Scheiben krosser Bacon

Preis pro Person 6,55 €

Zum Ergänzen:

€/p.P.

geräucherter Lachs, Scheibe	1,76
Forelle, geräuchert	1,93
Rührei, aus 2 Eiern	1,18
gekochtes Ei	0,42
Weizenbrötchen Stk.	0,38
Körnerbrötchen Stk.	0,50
Brot, Scheibe	0,25
Zwiebelmett	0,76
Bacon, 2 Streifen	0,50
Eiersalat p.P.	0,59
Geflügelsalat oder Heringsalat	0,59
Mandarinen Schmand-Quark	0,50
Marmelade, Honig, Nutella	0,50
hausgem. Obstsalat p.P.	1,43
Rohkost, gem. auf Platte	0,50
Kräuterquark	0,29
gefüllte Tomaten ½	0,76
Tomate – Mozzarella, Pesto	0,76
½ Ei mit Remoulade	0,50
Kaffee, Kanne 1,0 l	6,55

ausgiebig brunchen...

Brunch-Bufferet 1

Rührei kross gebackener Bacon
 Müsli und Milch
 Marmelade, Nutella, Honig
 Fischauswahl mit geräuchertem Lachs,
 Graved Lachs und Forelle
 gemischter Aufschnitt
 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 Mantel vom
 italienischen Landschinken und Frischkäse
 frisches Gartengemüse
 gebackene Kartoffel-Drillinge
 Mousse au chocolat
 frischer Obstsalat

19,75 €/p.P.

Brunch-Bufferet 2

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

17,56 €/p.P.

Kaffee und Tee, Orangensaft & Apfelsaft zu buchbar!

Brunch-Bufferet 3

Rührei & kross gebackener Bacon

Müsli und Milch

Marmelade, Nutella, Honig

Fischauswahl mit geräuchertem Lachs,

Graved Lachs und Forelle

gemischter Aufschnitt

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

15,88 €/p.P.

½ belegte Brötchen/Brote... (Weizen/Körnerbrötchen, Weiß- und Graubrot gemischt)

<i>Artikel/Stk.</i>	€/Stk.
Schnittkäse	1,39
Brie, Camembert, Blauschimmelkäse	1,60
Zwiebelmett oder Leberwurst	1,60
Salami, geräucherter Schinken oder Kochschinken	1,72
Eier-, Geflügel-, Herings- oder Fleischsalat	1,47
Serrano - Schinken	1,93
Italienischer Landschinken m. Rauke und Tomate	1,85
Lachs, Forelle oder Roastbeef	2,18
Bratenaufschnitt, wie Kasseler, Putenbrust	1,68
Matjes oder Brathering	1,39
Bierschinken, Lyoner, Jagdwurst	1,39
Tomate & Mozzarella mit Pesto	1,60

½ belegte Laugenstange

<i>Artikel/Stk.</i>	€/Stk.
Schnittkäse	1,39
Brie, Camembert, Blauschimmelkäse	1,60
Zwiebelmett oder Leberwurst	1,60
Salami, geräuch. Schinken oder Kochschinken	1,72
Eier-, Geflügel-, Herings- oder Fleischsalat	1,47
Serrano - Schinken	1,93
Italienischer Landschinken m. Rauke und Tomate	1,85
Lachs, Forelle oder Roastbeef	2,18
Bratenaufschnitt, wie Kasseler, Putenbrust	1,68
Matjes oder Brathering	1,39
Bierschinken, Lyoner, Jagdwurst	1,39
Tomate & Mozzarella mit Pesto	1,60

Canapés

<i>Artikel/Stk.</i>	€/Stk.
Schnittkäse	2,18
Brie, Camembert, Blauschimmelkäse	2,31
Zwiebelmett oder Leberwurst	2,31
Salami, geräuch. Schinken oder Kochschinken	2,39
Eier-, Geflügel-, Herings- oder Fleischsalat	2,31
Serrano - Schinken	2,65
Italienischer Landschinken m. Rauke und Tomate	2,56
Lachs, Forelle oder Roastbeef	2,86
Bratenaufschnitt, wie Kasseler, Putenbrust	2,85
Matjes oder Brathering	2,39
Bierschinken, Lyoner, Jagdwurst	2,27
Tomate & Mozzarella mit Pesto	2,77

Finger Food...

...aus unserer Erfahrungen genügen 6-8 Komponenten aus dem gesamten Fingerfood-Sortiment – je nach Veranstaltungsart, um so viele Geschmäcker wie möglich zufrieden zu stellen.

vegetarisch:

	Stk.
☞ panierte Mozzarella - Sticks	1,89 €
☞ Käsespieß mit Trauben	1,01 €
☞ MiniPizza Brötchen mit Kräuterbutter	0,80 €
☞ Bunter Gemüsespieß	1,72 €
☞ gef. Crepés mit Zucchini & Tomaten	1,60 €
☞ Laugenkastanie mit Käse überbacken	0,59 €
☞ Oliven & getr. Tomaten an Rucola im Glas	1,60 €
☞ Kirschtomen - Mozzarella – Spieß	1,05 €
☞ Paprikaschiffchen mit Kräuterfrischkäse	1,18 €
☞ hausgemachtes Antipasti	2,73 €
☞ Pumpernickel mit Eiersalat und Kresse	0,97 €

mit Fleisch:

☞ hausgemachte Minipizza Salami, Schinken, Flammkuchen	0,92 €
☞ Chickenwings mit Mango Dip	1,43 €
☞ panierte Hähncheninnenfilets, Kräuterdip	1,85 €
☞ Schnitzelchen mit Käsewürfel	1,39 €
☞ zwei Minifrikadellen auf Kartoffelsalat im Glas	1,01 €
☞ Melone mit feinem Schinken	1,34 €
☞ Tortilla mit Hack und Käse überbacken	0,76 €
☞ gef. Schinkenröllchen mit Frischkäse & Rauke	1,09 €

mit Fisch:



☞ Scampi - Spieß mit Curryrelish	2,77 €
☞ gef. Crepé mit Räucherlachs	1,93 €
☞ pan. Scampi mit Mangodip	1,26 €
☞ Pumpernickel mit Räucherlachs, Topping	1,43 €

Suppen...

350 ml/p.P

☞ Niedersächsische Hochzeitssuppe	3,70 €
☞ Spargelcremesuppe	3,78 €
☞ Kürbis - Chilisuppe	3,36 €
☞ Tomatensuppe mit Basilikum – Sahne	3,70 €
☞ klare Gemüsebrühe mit Pfannkuchen - Fädle	2,86 €
☞ Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	2,69 €
☞ Paprika- Apfel- Rahm mit Hühnchen	3,19 €
☞ Kartoffel- Lauch – Cremesuppe	2,65 €
☞ Kressecreme mit Champignonstreifen	3,07 €
☞ Grünkohlcreme mit Kasselerstreifen	3,78 €

dazu Cottens - Spezialbaguette aus dem Holzofen...

☞ Weizenbaguette, ganz	3,95 €
☞ Weizen - Olivenbaguette, ganz	3,95 €
☞ Weizen – Wallnussbaguette, ganz	4,12 €
☞ Mehrkornbaguette, ganz	3,95 €

Eintöpfe...

500 ml/p.P

☞ Erbseneintopf mit Kasseler	3,95 €
☞ Linseneintopf mit Würstchenscheiben	3,95 €
☞ deftige Kartoffelsuppe mit Mettenden	4,79 €
☞ Möhren - Kartoffeleintopf	4,03 €
☞ weißer oder grüner Bohneneintopf	4,33 €
☞ Gyroseintopf	4,71 €
☞ Gulascheintopf mit Kartoffelwürfeln	4,71 €
☞ Käse – Mett - Eintopf	4,87 €
☞ Wiener Würstchen extra Stück	1,51 €

feine Salate. . . wählen Sie bis zu 3 Salatvarianten

frische & angemachte:

- ☞ kleines Salatbuffet
Tomaten, Gurken, Rauke, Eisberg, Radieschen, Möhrenraspel
Joghurtdressing und Kräutervinaigrette
- ☞ bunte Blattsalate, Dressing
- ☞ Tomate Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum
- ☞ Raukesalat mit Grana Padano und Pinienkernen
- ☞ Raukesalat mit Cherry Tomaten und Senfdressing
- ☞ Feldsalat mit Birnen & Brie, Linsendressing
- ☞ Feldsalat mit Radicchio und getrockneten Tomaten
- ☞ Möhrensalat mit Apfel und Honig
- ☞ würziger Bohnensalat
- ☞ Gurkensalat mit Dill
- ☞ Tomatensalat mit Oliven und roten Zwiebeln
- ☞ klassischer Krautsalat
- ☞ Krautsalat mit Buttermilch
- ☞ Rohkostsalat mit Orangenfilets
- ☞ Eisbergsalat mit gebratenen Zucchini, Paprika, Champignons, in Essig & Öl
- ☞ Eisberg Garnelen Salat mit Radiccio
- ☞ Eisberg Mandarinensalat mit Schmand – Dressing
- ☞ Oliven – Kuhmilchsalat mit roten Zwiebeln und Pesto
- ☞ Spaghettini - Salat, mit Rauke und getr. Tomaten
- ☞ Gemüse - Schichtsalat

bis zu 3 Varianten zum Preis von 2,18 €/p.P.

Kalte Platten

	p.P.
☞ Melone mit feinem Schinken	2,52 €
☞ kleine gemischte Antipasti - Platte	1,85 €
☞ große gemischte Antipasti - Platte	4,87 €
☞ Vitello Tonnato mit Thunfisch – Kapersauce	4,54 €
☞ gemischte Fischplatte, klein	5,38 €
☞ gemischte Fischplatte, groß	auf Anfrage
☞ herzhafter „dreierlei Schinken - Platte“	3,87 €
☞ gemischte Braten- Aufschnitt - Platte	4,20 €
☞ Pfefferbeißer und Minifrikadellen	2,69 €
☞ Eierplatte, gefüllte halbe Eier	1,51 €
☞ gemischte Käseplatte	2,94 €
☞ Käsewürfel mit Trauben	2,10 €
☞ Geflügelplatte mit Chicken Wings, Chicken Nuggets, Hähnchenroulade an Dip	2,69 €

Hauptgerichte

Wählen Sie bis zu zwei Hauptkomponenten aus einer Preisklasse, zzgl. Beilagen.

Preisklasse 1

- ☞ zarter Schinkenbraten mit Zwiebelsauce
- ☞ gefüllter Schweinerückenbraten mit Mett, Mozzarella
und getrockneter Tomate
- ☞ herzhafter Krustenbraten vom Schwein in Bratenjus
- ☞ pikanter Kasselerbraten vom Schwein in Bratenjus
- ☞ Schweinegulasch mit Champignons, Zwiebeln und Paprika
- ☞ zartes Hähnchenbrustfilet in Lauchrahm
- ☞ Schweinegeschnetzeltes nach „Gyros Art“, dazu Tzaziki

6,30 €/p.P.

Preisklasse 2

- ☞ Roulade vom Schwein, klassisch gefüllt, Bratenjus
- ☞ feiner Schmorbraten vom Rind an Bratenjus
- ☞ zarter Putenbraten an Apfel – Traubensauce
- ☞ zartes Schweinefilet in Basilikumsauce
- ☞ pochiertes Rotbarsch auf heller Gemüsesauce
- ☞ gebratener Rotbarsch auf heller Gemüsesauce
- ☞ Roulade vom Rind, klassisch gefüllt, Bratenjus
- ☞ gratinierte Hähnchenbrust mit Frischkäse & Tomate, Tomatensauce



9,33 €/p.P.

Preisklasse 3

- ☞ zarte Entenbrust auf Orangensauce
- ☞ pikanter Hirschbraten an Wildsauce, Preiselbeerbirnen
- ☞ Wildschweinbraten an Wildsauce, Preiselbeerbirnen
- ☞ Feiner Lammbraten in Kräuter - Lammsauce
- ☞ pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebett, Tomatenhollandaise
- ☞ gebratenes Lachsfilet auf Gemüsebett, Tomatenhollandaise
- ☞ gebratenes Steinbeißerfilet auf Orangen – Buttersauce
- ☞ zarte Lammkoteletts in Kräuter - Lammsauce



14,20 €/p.P.

Preisklasse 4

- ☞ feiner Zander gebraten, auf Blattspinat und Hollandaise
- ☞ zarter Kalbsbraten an Rahmsauce
- ☞ herzhafter Rehbraten an Wildsauce
- ☞ pikantes Roastbeef an Rosmarinsauce



16,97 €/p.P.

Sättigungsbeilagen

Wählen Sie bis zu zwei Sättigungsbeilagen für einen Preis/p.P.!

- ☞ Reis
- ☞ Heidekartoffeln
- ☞ Kartoffelpüree
- ☞ gebackene Drillinge mit Rosmarin
- ☞ marinierte Gnocchi
- ☞ Kräuterkartoffelknödel
- ☞ Spätzle
- ☞ Pasta
- ☞ Kartoffelgratin
- ☞ Semmelknödel
- ☞ gebratene Schupfnudeln
- ☞ Tortellini mit Ricotta Füllung
- ☞ hausgemachter Kartoffelsalat/Nudelsalat
- ☞ Bechamélkartoffeln
- ☞ Käsespätzle

2,18 €/p.P.

Gemüsebeilagen

Wählen Sie bis zu drei Gemüsebeilagen für einen Preis/p.P.!

- ☞ Rosenkohl
- ☞ Blumenkohl
- ☞ Grünkohl
- ☞ Kohlrabi
- ☞ Erbsen
- ☞ Möhrchen
- ☞ grüne Bohnen mit/ohne Speckwürfel
- ☞ Apfelrotkohl
- ☞ Sauerkraut mit/ohne Speckwürfel
- ☞ Kaisergemüse
- ☞ gebratene Champignons
- ☞ Broccoli
- ☞ grüne Bohnenbündchen im Speckmantel
- ☞ Fenchel Honigmöhrchen
- ☞ Schwarzwurzel in Rahm
- ☞ Wirsing in Rahm
- ☞ Spitzkohl in Rahm

oder Grillgemüse aus Paprika, Zucchini Möhren und Champignons

1,89 €/p.P.

Saisonal

- ☞ frischer Spargel - für gemischte Gemüseplatte 2,86 €/p.P.
- ☞ gebratene Pfifferlinge 4,20 €/p.P.

vegetarisches...

Wählen Sie Ihr Wunschgericht! Jede Variante - ein Preis!

- ☞ bunte Pastapfanne mit Zucchini, Oliven und Kirschtomaten, Pesto
- ☞ Gnocchi Pfanne mit Erbsen Möhren in feiner Kräuterrahm
- ☞ Gemüse – Penne – Gratinée
- ☞ Broccoli Kartoffelauflauf mit Mandeln und sc. Hollandaise
- ☞ Spaghetti - Pfanne mit getrockneten Tomaten, grüne Paprika und Pesto, Parmesan
- ☞ Käsespätzle mit Champignons und Röstzwiebeln



6,30 €/p.P.

Desserts... jedes Dessert ein Preis!

- ☞ Schokoladenmousse
- ☞ Vanillemousse
- ☞ Quarkmousse
- ☞ Aprikosencreme
- ☞ Buttermilch - Schmand mit Fruchtsauce
- ☞ Panna Cotta mit Fruchtsauce
- ☞ hausgemachter Obstsalat
- ☞ rote Grütze mit Vanillesauce
- ☞ Himbeercreme
- ☞ Vanillecreme mit Kirschen
- ☞ Quark Creme mit Trauben
- ☞ Milchreis mit Kirschen
- ☞ Blaubeeren - Vanille – Creme
- ☞ Erdbeeren – Vanille – Creme
- ☞ Schokoladenpudding mit Birnen
- ☞ Vanillemousse mit hausgemachtem Obstsalat

im Gläschen/Stk 2,10 €/p.P.

in großer Schale 3,11 €/p.P.

feine hausgemachte Torten ...

Torten mit 16 er Schnitt:

- ☞ Himbeerschichttorte mit Sauerrahm und Himbeeren, Biskuitboden
- ☞ Käsekuchen
- ☞ Mohn - Marzipantorte, mit Sahne und Mohnboden
- ☞ Eierlikör – Mohntorte, Mohnboden, Pfirsichen, Joghurt
- ☞ Buchweizentorte, Buchweizenboden, Preiselbeeren, Sahne
- ☞ Nusstorte, Nussboden, Preiselbeeren, Sahne
- ☞ Philadelphia Torte, Mandelboden, Frischkäse, Sauerrahm, Früchte
- ☞ Schneeballtorte, Biskuitboden, Sauerrahm, Mandarinen
- ☞ Schwarzwälder – Kirsch - Torte, Kakaoboden, Kirschwasser, Kirschen, Sahne
- ☞ Stachelbeere - Baiser -Torte, Biskuitboden, Sahne, Stachelbeeren
- ☞ Schokoladen - Birnentorte, Kakaoboden, Schokoladensahne, Birnen
- ☞ Aller - Paradiestorte, Biskuitboden, Haselnuss-Buttercreme
- ☞ „Hermann's Heide“ Torte - Buchweizenboden, Preiselbeeren, Sahne & Marzipandecke

pro Torte 30,25 €

Wichtig !!!

Bitte beachten Sie:




Wichtig !!!

Diese Mappe enthält ausschließlich Nettopreise!




Bei Lieferung/Abholung der Waren durch die Gerke GmbH werden 19% MwSt. hinzugerechnet. Wenn Sie Ihre Waren selbst abholen und das Equipment zurückbringen gilt der Nettopreis zuzüglich 7% MwSt.

Lassen Sie sich von unseren bereits zusammengestellten Buffets inspirieren!

Italienisches Buffet 1

Minestrone

 Crostini mit
 Oliven, Tomaten und Pesto
 Honigmelone mit Schinken
 eingelegte Paprika
 mit Käse gefüllte Tomaten
 gefüllte Oliven, gebratene Zucchini
 „Vitello Tonnato“
 Kalbfleisch an Thunfischsauce
 gefüllte Paprika und Champignons
 drei unterschiedliche Salate
 Käseauswahl
 Ciabatta, Olivenbrot, Butter

 Lachslasagne mit Blattspinat
 Schweinefiletmedaillons im Zucchinibett
 Kalbsroulade mit getrockneter Tomate
 Frühlingsgemüse
 Brokkoli-Auflauf mit Ziegenkäse
 Pasta, Rosmarinkartoffeln

 Tiramisu
 Schokoladenmousse
 Obstsalat
 32,44 €/p.P.

Italienisches Buffet 2

Tomatencremesüppchen mit Sahnehaube

 Tomate-Mozzarella
 mit Basilikum mariniert
 Schafskäse in Hausmarinade
 Carpaccio vom Rind
 mit Pinienkernen und gehobeltem
 Grana Padano
 Eisberg-Frucht-Salat mit
 Zitronen-Joghurt-Dressing
 Rauke-Salat mit Cherry-Tomaten
 Tomatensalat mit Oliven
 Käseauswahl, Baguette und Butter

 Penne-Pfanne mit Hähnchen,
 Paprika und Zucchini in Basilikumrahm
 Schweinerücken in Salbeisauce
 geschmorte Rinderstückchen
 in Tomaten-Knoblauchsauce
 mit italienischen Kräutern
 Ratatouille-Gemüse
 Gnocchis mit grünen Bohnen
 in Pinot-Grigio-Sauce
 Rosmarinkartoffeln, Tortellini

 Panna Cotta mit Karamelsauce
 Zitronencreme
 24,79 €/p.P.

Frühlingsbuffet

Kresse-Schaumsüppchen
 ☞
 Forellenterrine mit Kirschsauce
 Matjestartar auf Pumpernickel
 pochierter Lachs
 mit Meerrettichsahne
 Rindfleisch-Carpaccio
 in Vinaigrette an Frühlingskartoffelsalat
 Kalbfleisch an Joghurt-Kräutercrème
 Mettbällchen
 mit unterschiedlichen Saucen
 Frühlingsalat
 Rauke-Salat mit Cherry-Tomaten
 ☞
 Tafelspitz vom Rind mit Kräutersauce
 Burgunderbraten aus der Schweinekeule
 Gurkengemüse
 glasierte Möhren, Zuckerschoten
 Kartoffelbrei mit geschäumter Butter
 Kartoffelspalten
 ☞
 Herrencrème
 mit Schokolade und Kirschen
 Grießcrème mit Rhabarbersauce
 29,24€/p

Sommerbuffet

Tomatensuppe mit Sherry-Sahne
 ☞
 Tomate mit Mozzarella
 marinierte Lachsstreifen
 unterschiedlich belegte
 Stremel-Lachs-Pralinen
 Heilbutt- und Lachstörtchen
 Räucher- und Graved Lachs
 Forellenmousse im Lachsmantel
 eingelegte Paprika
 gebratene Zucchini
 gefüllte Auberginen
 drei unterschiedliche Salate
 Käseauswahl
 Brotkorb und Butter
 ☞
 Hähnchenbrust im Spinatbett
 Steak´s vom Hausschwein in
 Champignonrahm
 gefüllte Tomaten
 Sommergemüse
 Kartoffelgratin
 Wildreis
 ☞
 Vanillemousse mit frischen Erdbeeren
 (Saison)
 Buttermilch-Schmand an Fruchtsauce
 27,56 €/p.P.

Herbstbuffet

Möhrencremesuppe mit
Parmaschinken-Chips



Feldsalat mit Minitomaten
und Honig-Senfdressing

Eisberg- Orangensalat mit Schmandcreme
Kürbis-Apfelsalat



Rotbarsch auf Gemüsewürfel
Wildschweinbraten mit Pilzen,
Birnen und Preiselbeeren

Apfelrotkohl

Schwarzwurzelgemüse in Rahm

Geschmorter Kürbis

mit gerösteten Kürbiskernen

Haselnusskartoffelröllchen

Spätzle



Quarkcreme mit Weintrauben

Victoriacreme

Williamsbirnen gefüllt mit

Mousse au chocolat

27,39 €/p.P.

Wildes Buffet

Pilzcreme mit Sauerrahm
und Speckwürfeln



Feldsalat mit gerösteten Nüssen,
Brie und Feigendressing

Tomaten-Kürbis-Salat

kalter Wildbratenaufschnitt mit

Preiselbeersahne

ofenfrisches Baguette

Butter



zarter Braten vom Wildschwein mit
frischen Champignons

saftige Steak´s vom Hirschrücken

Rehbraten in Preiselbeerrahm

Apfelrotkohl

Schwarzwurzelgemüse in Rahm

frische Möhrchen

Heidekartoffel vom Hof Luttermann

knusprige Kroketten



Nusspudding mit Eierlikör und Sahne

Preiselbeer-Vanillecreme

39,16 €/p.P.

Hambührener Landbuffet

leichte Kartoffelsuppe mit
gebratenen Scheiben vom

Wiener Würstchen



Eierplatte mit Mayonnaise

feiner Landschinken aus Eschede
gekochter Schinken mit Waldorfsalat

kleine Frikadellen mit Senf und

Gewürzgurke

Pfefferwürstchen und Mini-Maiskolben

Käsewürfel mit Trauben

bunter Blattsalat



rosa gebratener Rinderrücken vom

deutschen Jungrind

Schweinelende

in Champignonsoße

frisches Gartengemüse mit

Brokkoli, Blumenkohl und Kohlrabi

gebackene Kartoffeldrillinge

Heidekartoffeln mit Kräutern

vom „Hof Luttermann“



Himbeercreme mit Sahne

Schokoladenpudding mit Schokostreusel

29,33 €/p.P.

fleischlos & lecker

klare Gemüsebrühe
mit Pfannekuchen-Fädle



Rohkoststifte mit

Paprika-Kohlrabi-Möhren-Sellerie

hausgemachter Kräuterquark

kalte Gemüsepizza mit fruchtiger

Tomatensoße und würzigem Burlander

Rauke-Salat mit Feigendressing

gebratene Auberginen mit Frischkäse

gegrillte Zucchini, eingelegte Paprika

marinierte Champignons

mit Frischkäse gefüllte Tomaten

gefüllte Peperoni



Brokkoli mit Ziegenkäse

und Aprikosen überbacken

Blumenkohl mit Hollandaise überbacken

Gemüse-Medaillons in heller Soße

Kartoffelauflauf mit roten Zwiebeln

und Champignons

Penne-Pfanne mit gegrillter Paprika und

Zucchini mit fruchtiger Tomatensoße

Kartoffelpuffer



frischer Obstsalat mit Vanillesoße

Mohn-Panna Cotta

20,92 €/p.P.

Lüßmann's Hof Buffet

Hochzeitsuppe mit Eierstich, Spargel,
Eiergrauen und feine Fleischklößchen



Eisberg-Fruchtsalat mit Mandarinen
Romanasalat mit
Linsen und geriebenem Käse
Lachs und Graved Lachs mit Meerrettich
Matjeshäppchen mit Apfelspalten
ofenfrisches Baguette
Butter



zarter Braten vom Weideochsen
in Rosmarinjus
Kasseler-Braten vom Hausschwein
in heller Champignonsoße
gebratener Rotbarsch in Paprikasoße
Brokkoli-Blumenkohl-Kohlrabi
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
Kräuterspätzle



Vanille-Sahnepudding mit Kirschen
Quarkspeise mit Pfirsichen

27,65 €/p.P.

Unsere Grillbuffets...

Grillen leicht & lecker 1

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,
Basilikum-Pfirsich
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter
Nackensteaks kräftig-deftig zarte
Hähnchenfiletsteaks, würzig mariniert
Thüringer Bratwürstchen deftige
Schinkenkrakauer
Rotbarsch mit feinen Kräutern
Spieße vom Schweinerücken mit Bacon
frisches Gartengemüse mit Zucchini,
Paprika & Auberginen
Hirtenkäse mit Tomate im Aromabeutel
gebackene Kartoffeldrillinge mit Rosmarin
und Meersalz

18,40 €/ p.P

Grillen leicht & lecker 2

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

20,08 €/p.P

Grillen leicht & lecker 3

frische Blattsalate
mit Hausdressing
Kartoffelsalat nach Oma's Art
Nudelsalat klassisch
verschiedene Dips und Grillsaucen
Senf, Ketchup, Tomaten-Thymian Relish
Cocktailsoße, Chilisoße,
Basilikum-Pfirsich
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter
Nackensteaks kräftig-deftig
Thüringer Bratwürstchen
deftige Schinkenkrakauer

15,04 € /p.P.

Sie haben Fragen oder benötigen Hilfe bei der Zusammenstellung?

Rufen Sie uns an! Wir helfen Ihnen gern.

Ihre Familie Gerke



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

IBAN: DE 392575 0001 0091 5480 16

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.