

Lüßmann's Hof

Feiern ▪ Veranstaltungen ▪ Catering

Tel: 05084 - 53 43

Catering

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 Buffetpreise 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 0,59 €/netto pro gefahrenen Kilometer. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit die Waren selbst abzuholen.

Personalgestellung:

	in €/h/netto
Hilfskräfte (Auf/Abbau)	19,90 €
Servicekräfte/Buf-fetkräfte	22,90 €
Koch	27,90 €
Veranstaltungsleitung	32,50 €

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 Heringssalat	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
Tomate – Mozzarella, Pesto	0,76
½ Ei mit Remoulade	0,50
Kaffee, Kanne 1,0 l	6,55

belegte Partybrötchen/ ½ Brote *(hell, dunkel 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 auf Baguette

<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.
☞ 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 €
☞ Chicken Wings mit Mango Dip	1,43 €
☞ panierte Hähncheninnenfilets, Kräuterdip	1,85 €
☞ Minischnitzel	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 Curry Relish	2,77 €
☞ gef. Crepé mit Räucherlachs	1,93 €
☞ pan. Scampi mit Mango Dip	1,26 €
☞ Pumpernickel mit Räucherlachs, Topping	1,43 €

Business Breakfast

- ☞ Poffertjes (ähnlich Pancakes) mit Feigensirup
oder Minigebäck mit Konfitüre im Glas
- ☞ Naturjoghurt mit Crunchy - Müsli & Honig im Glas
- ☞ Frischer Melonen - Erdbeeren Salat
- ☞ Rührei, Bacon und Croutons im Glas/ auch als vegetarische Variante
- ☞ Minibrötchen versch. belegt

14,30 €

Business Lunch

- ☞ Gemüse - Quiche in origineller Muffinform
- ☞ Lachs – Spinat - Wrap
- ☞ Rohkost mit Dip im Glas
- ☞ Hähnchenspieß mit Pasta - Salat im Glas
- ☞ Pulled Pork mit Kartoffelstampf und Sesam - Möhrchen im Glas
- ☞ Schmand - Creme mit Fruchtmus und Pistazien im Glas

18,70 €

350 ml/p.P

Suppen...

☞ Niedersächsische Hochzeitssuppe	3,70 €
☞ Spargelcremesuppe	3,78 €
☞ Kürbis - Chilisuppe	3,36 €
☞ Tomatensuppe mit Basilikum - Sahne	3,70 €
☞ klare Gemüsebrühe mit Pfannkuchenflädle	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 €

Baguette/ Brot

☞ Brotkorb hell dunkel gemischt	1,90 €
---------------------------------	--------

500 ml/p.P

Eintöpfe...

☞ 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 – Hirtenkäse - Salat mit roten Zwiebeln und Pesto
- ☞ Spaghettini - Salat, mit Rauke und getr. Tomaten
- ☞ Gemüse - Schichtsalat

bis zu 3 Varianten zum Preis von 2,50 €/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 Thunfischsauce und Kapern	4,54 €
☞ gemischte Fischplatte, klein	5,38 €
☞ gemischte Fischplatte, groß	auf Anfrage
☞ herzhaftes „dreierlei Schinken - Platte“	3,87 €
☞ gemischte Braten- Aufschnitt - Platte	4,20 €
☞ Pfefferbeißer und Minifrikadellen	2,69 €
☞ Eierplatte „Lüßmann's Hof - Style“	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

6,90 €/p.P.

Preisklasse 2

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

10,10 €/p.P.

Preisklasse 3

- ☞ zarte Entenbrust auf Orangensauce
- ☞ pikanter Hirschbraten an Wildsauce, Preiselbeerbirnen
- ☞ Wildschweinbraten an Wildsauce, Preiselbeerbirnen
- ☞ zartes Schweinefilet in Basilikumsauce
- ☞ 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

14,90 €/p.P.

Preisklasse 4

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

18,67 €/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

2,35 €/p.P.

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 <i>Gemüsebeilagen</i> gilt der Nettopreis zuzüglich 7% MwSt.		

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

2,05 €/p.P.

Saisonal

- ☞ frischer Spargel - für gemischte Gemüseplatte 3,40 €/p.P.
- ☞ gebratene Pfifferlinge 4,20 €/p.P.

vegetarisches...

Wählen Sie Ihr Wunschgericht! Jede Variante - ein Preis!

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

6,50 €/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 2,50 €/p.P.

in großer Schale 3,30 €/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 32,30 €

Blechkuchen:

- ☞ Mandelrahmkuchen
- ☞ Apfelkuchen mit Eier - Guss
- ☞ Apfelkuchen gedeckt
- ☞ Zwetschgen gedeckt
- ☞ Rhabarber gedeckt
- ☞ Kirschen gedeckt
- ☞ Erdbeere oder Blaubeere mit Vanillepudding

Nur ganze Blechabnahme - 20 Stk möglich

Stück 1,68 €

Burger Buffet, Pasta Buffet, Motto Buffets!! Interesse? Sprechen Sie uns an!

Lassen Sie sich von unseren bereits zusammengestellten Buffets inspirieren!

Heidschnucken Buffet

Hochzeitssuppe mit Petersilie

Feldsalat mit Birnen, Brie und Linsendressing
knackiger Raukesalat mit Cherrytomaten
und Honig-Senfdressing
Heidschnuckensülze an Rotkohlsalat
Schnucken-Apfelsalat auf Romanasalat
kalter Heidschnuckenbraten mit Preiselbeeren
Brot und Baguette
Butter und Griebenschmalz

Heidschnuckenragout mit Schmand und
Champignons
Heidschnuckenbraten in kräftiger
Schnuckensoße
Sauerbraten von der Heidschnucke in
Rahmsoße

Rotkohl mit Äpfeln,
frisches Gartengemüse mit
Rosenkohl-Möhren-Bohnen-Blumenkohl
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
Spätzle

Gnocchi mit Champignons, Brokkoli und heller
Soße

Schokoladenpudding mit Birnen
Quarkmousse mit Apfel und Eierlikör

27,73 €/ p.P.

Rouladen Buffet

rohe Roulade
nach „Margaretes Krohne Rezept“

rohe Roulade mediterran
mit Rauke und Tomate gefüllt

rohe Roulade
mit Frischkäse und Peperoni gefüllt

eingelegtes saures Gemüse
saure Gurken
Senf und gekörnter Senf
Salzbutter, Griebenschmalz und Butter
Graubrot und Schwarzbrot vom Landbäcker

Roulade vom deutschen Rind
klassisch gefüllt mit Speck, Gurke
mit gebratenen Champignons und Rouladensoße
Roulade vom Jungschweinerücken
gefüllt mit pikantem Mett, marinierten Tomaten
und Mozzarella
in leichter Basilikumsoße
Roulade vom Seelachs
mit Brokkoli
auf fruchtigem Currywirsing

geschmorter Apfelrotkohl
frisches Gartengemüse mit Möhrchen, Brokkoli,
Blumenkohl und gebratenen Zucchini
Drillinge

frische Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
Kartoffelgnocchi in Steinpilzrahm

Roulade vom Erdbeerbiskuit
Roulade vom Schokoladenbiskuit

27,73 €/p.P.

Schnitzel Buffet

knackige Salatbar mit Blattsalaten, Tomaten,
Gurken, Radieschen, Mais und Paprika
Frenchdressing, Joghurdressing und
Orangendressing,
dazu Nüsse und Kerne
Tomate – Mozzarella mit feinem Basilikumpesto

kalte Schnitzelplatte mit
überbackenen Schnitzeln, Cordon bleu und
Hähnchenschnitzel
dazu Tomaten - Thymian - Dip
und Ananas - Chili- Chutney
Baguette, Butter und Kräuterbutter

panierte Schweineschnitzel
panierte Hähnchenschnitzel
panierte Kalbsschnitzel
panierte Rotbarschschnitzel

Soßen frei wählbar:
Schaschliksoße
helle Champignon-Zwiebelsoße
dunkle Waldpilzsoße
Kräuterhollandaise
Zitronenscheiben

frisches Gartengemüse mit
Möhren – Brokkoli - Blumenkohl
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kräuterspätzle

21,00 € p.P.

Bratkartoffel Buffet

Der Klassiker

knusprige Bratkartoffeln aus der Heidekartoffel
vom „Hof Luttermann“
mit Speck und Zwiebeln

mediterran interpretiert...

knusprige Bratkartoffeln mit Schalotten,
Thymian, Rosmarin und eingelegten,
getrockneten Tomaten, Kräuterquark und
Tomatendip

dazu:

mageres Sauerfleisch mit hausgemachter
Remouladensauce
Spiegeleier
Rührei mit geschmolzenen Kirschtomaten
Matjes in Sahnesauce

frisch & knackig

knackige Salatbar mit verschiedenen
Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Radieschen,
Mais und Paprika
Frenchdressing, Joghurdressing und
Orangendressing,
dazu Nüsse und Kerne

ofenwarmes Baguette & Butter

Dessert:

hausgemachte rote Grütze
mit Vanillesauce

15,88 € p.P.

Grünkohl - Buffett

feine Grünkohlcreme
mit Creme fraiche

Grünkohl „klassisch“

Grünkohl „Italienische Art“
mit Basilikum und italienischem
Landschinken

Grünkohl-Lasagne mit
Creme fraîche
Grünkohl-Pizza mit Bregenwurst

Bregenwurst in unterschiedlichen
Variationen

Kasseler & Kasseler Bauch
Heidekartoffeln mit Butter
Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln
Kartoffel – Grünkohlpuffer
mit Senf-Soße

Dessert - Variationen

15,88 €/p.P.

Gänse - Buffett

Gänsebrühe
mit Gemüsewürfelchen & Gänsefleisch

Feldsalat mit Birnen & Brie
Raukesalat & geschmorter Kürbis
Eisberg-Fruchtsalat mit
Mandarinen & Fruchtschmand
Gänsesülze mit Apfel - Sahne
Tranchen von der Gans mit Preiselbeeren
Gänseschmalz mit frischem Brot

zarte Gans „Brust & Keule“
feine Gänsesauce
Putenbraten in Preiselbeersauce
deftiger Grünkohl & Apfelrotkohl
Möhren-Brokkoli-Blumenkohl
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“ &
Kartoffelklöße

„fromme Helene“
Schokoladenpudding mit Birnen

„flotte Luise“
Quarkmousse mit Apfel und Eierlikör

27,73 €/p.P

Unsere Grillbuffets...

Grillen leicht & lecker 1

marinierte Spare Rips
Nackensteaks kräftig-deftig,
Thüringer Bratwürstchen
deftige Schinkenkrakauer
frisches Gartengemüse mit Zucchini,
Paprika & Auberginen
gebackene Kartoffeldrillinge mit
Rosmarin und Meersalz
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und
Basilikumpesto
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

21,76 €/p.P

Grillen leicht & lecker 2

Nackensteaks kräftig-deftig,
zarte Hähnchenfiletsteaks, würzig mariniert
Thüringer Bratwürstchen,
deftige Schinkenkrakauer
Spieße vom Schweinerücken mit Bacon
buntes Salatbuffet, versch. Dressings
frisches Gartengemüse mit Zucchini,
Paprika & Auberginen
Hirtenkäse mit Tomate im Aromabeutel
gebackene Kartoffeldrillinge mit Rosmarin
und Meersalz
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und
Basilikumpesto
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 & Kräuterbutter

23,45 €/p.P

Grillen leicht & lecker 3

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

16,72 €/p.P

*Im Preis der Grill Buffets
ist der Grillmeister
für 2 Std. bereits enthalten!*

Platz für Ihre Notizen:

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

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.**

Stand: Januar 2018. Alle vorherigen Angebote und Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.