

Stilvoll und festlich feiern auf dem...

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

Weihnachten

Weihnachten

Weihnachten

Weihnachten

Weihnacht

Für schöne Momente im Leben...

Für eine maximale Preistransparenz und zu Ihrer vollen
Kostenkontrolle können Sie unsere 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.

DANKE SAGEN

*Weihnachten ist nicht nur eine besinnliche Zeit in der wir über die
Geschichte nachdenken, sondern auch über all die Menschen, die uns im
vergangenen Jahr besonders nahe standen, mit denen wir etwas geschafft
haben oder von denen wir etwas lernen konnten.*

*An Weihnachten einfach mal all jenen Danke sagen, die uns begleitet und
unterstützt haben, ist ein besonderes Weihnachtsgeschenk.*

Die Organisation Ihrer Veranstaltung ob
Weihnachtsfeier oder alternativ *Neujahrsempfang*
bedarf im Vorfeld ein hohes Maß an Vorbereitung und Planung.

Legen Sie die Geschehnisse Ihrer Feierlichkeit 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 Einblick in unsere
kulinarische Weihnachtsangebote 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.

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.

Begrüßung am Feuerkorb...

warmwohliges Punsch...

klirrende Kälte...

besinnliche Musik...

anheimelnde Stimmung...

hausgemachter Glühwein oder Punsch „satt“

(auch alkoholfrei)

am Feuerkorb

4,50 €/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.

Sie möchten nicht gleich mit dem Buffet starten und Ihre Gäste sollen sich erst in Ruhe unterhalten und einen kleinen Snack vorweg einnehmen können?

Auch hierfür haben wir die passende Lösung:

Kleinigkeiten zum Empfang als „flying Buffet“

kleine Blätterteigteilchen gefüllt mit:

- ☞ Würstchen
- ☞ Olivencreme
- ☞ Spinat
- ☞ Paprika
- ☞ Rosmarinfrischkäse

pro Stck. 1,45 €

kleine Gläser gefüllt mit

- ☞ Spaghettisalat & Garnele
- ☞ Tomate – Mozzarella und Basilikumpesto
- ☞ Anti Pasti

pro Stck. 3,30 €

kleine Baguettescheiben belegt mit

- ☞ Tomatenwürfeln und Pesto
- ☞ Kräuterquark
- ☞ Tomatenquark

pro Stck. 2,75 €

hausgemachter Flammekuchen – in mundgerechte Stückchen geteilt

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

pro Stck. 8,90 €

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.

Unsere Brunch - Varianten

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

27,40 €/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

23,90 €/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

25,90 €/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 hausgemachte Suppen*

Egal welche Suppe - ein Preis (pro Person)!

- ☞ traditionelle „Hambührener Hochzeitsuppe“
mit Eierstich, Spargel und Fleischklößchen
- ☞ feine Gemüsebrühe
- ☞ kräftige Rinderbrühe
mit Spätzle und Gemüsestreifen
- ☞ feine Erbsencreme
mit Garnelen und Sahne
- ☞ Tomatencreme
mit Basilikumsahne
- ☞ leichte Möhrencreme
mit Tomatensahne
- ☞ Kartoffelsuppe von der Heidekartoffel
mit gebratenen Würstchenscheiben
- ☞ Kartoffel-Lauchcreme
mit Sahne
- ☞ Champignonsüppchen
mit Champignonscheiben
- ☞ feine Kressecreme
mit Champignonstreifen

extra weihnachtlich...

- ☞ Kürbiscreme
mit Chili und gerösteten Kürbiskernen
- ☞ feine Gänsebrühe
mit Gänsefleisch und Gemüsewürfeln
- ☞ Grünkohlcreme
mit Schmand

Treffen Sie Ihre Wahl!

Tischservice in Terrinen
auf dem Tisch mit Nachservice

5,80 €/p.P

portionsweise in der
Suppentasse/im Suppenteller

4,60 €/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

- ☞ Antipasti kleine Auswahl
- ☞ Eierplatte „ Lüßmann's Hof“
- ☞ Tomate Mozzarella mit Basilikum - Pesto
- ☞ Käsewürfel an hellen und dunklen Weintrauben
- ☞ gemischte Salamiplatte

3,30 €/p.P

Preisgruppe 2

- ☞ saftige Melone mit Schinken ummantelt
- ☞ gemischte Schinkenplatte
- ☞ gemischte Bratenplatte
- ☞ herzhaft Pfefferbeißer
- ☞ gemischte Käseplatte, bunt garniert mit Weintrauben & Salzgebäck
- ☞ Geflügelfleischplatte
- ☞ deftige Minifrikadellen an Gewürzgurken
- ☞ Matjesröllchen

5,50 €/p.P

Preisgruppe 3

- ☞ Anti Pasti, große Auswahl
- ☞ Vitello Tonnato, Kalbsfleisch nappiert mit feiner Thunfischsoße
- ☞ gemischte Fischplatte mit Forelle und geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich
- ☞ zartes Carpaccio vom Rind mit Rauke und Grana Padano
- ☞ Roastbeef - Röllchen mit feinem Frischkäse und Rucola
- ☞ zarte Entenbrust Tranchen mit Orangenfilets

7,70 €/p.P

Produktgruppe: *Brotauswahl*

gemischter Brotkorb mit Graubrot, Baguette und Partybrötchen

Butter

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 jeweiligen Preisgruppe **drei Varianten** auswählen.

Preisgruppe 1

- ☞ Blattsalate mit knusprigen Croutons
- ☞ hausgemachter Bohnensalat
- ☞ Rotkohlsalat mit feinen Orangenfilets
- ☞ Eisberg - Garnelensalat
- ☞ gemischtes kleines Salatbuffet
- ☞ Eisbergsalat mit Mandarinen an frischer Schmandcreme
- ☞ bunter Spaghettini – Salat

3,30 €/p.P

Preisgruppe 2

- ☞ Eisbergsalat mit gebratenen Zucchini & Champignons
- ☞ Kartoffelsalat nach „Art des Hauses“ mit Essig & Öl
- ☞ Kartoffelsalat nach „Art des Hauses“ mit Mayonnaise
- ☞ bunter Nudelsalat
- ☞ Weißkrautsalat mit Essig & Öl
- ☞ Weißkrautsalat mit frischer Buttermilch
- ☞ hausgemachter Gurkensalat mit Dill
- ☞ hausgemachter Möhrensalat mit Apfelstückchen
- ☞ Tomatensalat mit Oliven und Zwiebeln

4,40 €/p.P

Preisgruppe 3

- ☞ knackiger Feldsalat mit Radiccio & getrockneten Tomaten
- ☞ knackiger Feldsalat mit Linsen
- ☞ Raukesalat mit Grana Padano oder mit Cherrytomaten
- ☞ feiner Geflügelsalat mit Mandarinen
- ☞ Heringssalat
- ☞ farbenfroher Schichtsalat mit Gemüse

4,80 €/p.P

Wählen Sie aus unserer Dressing - Vielfalt!
American-, Italian -, French-, Honig - Senf -, Zitrone – Joghurt – Dressing.
Essig & Öl Menagen, diverse Sorten, finden Sie auf dem Salatbuffet.

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. Die Beilagen wählen Sie aus den kommenden Seiten – diese sind im Preis bereits enthalten.

Preisgruppe 1

- ☞ zarter Schinkenbraten mit Zwiebelsauce
- ☞ herzhafter Krustenbraten vom Schwein, Speck - Zwiebelsauce
- ☞ saftiger Kasseler- Braten in feiner Bratensauce
- ☞ herzhafter Braten vom Schweinerücken, Champignonsauce
- ☞ vegetarische Nudelpfanne mit buntem Gemüse
- ☞ Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen, Tomaten - Kräutersauce
- ☞ Gnocchi Pfanne mit Brokkoli an Basilikumsauce
- ☞ Hähnchenbrust in frischem Lauchrahm
- ☞ zartes Gulasch vom Schwein
- ☞ Schweine/Putengeschnetzeltes mit Äpfeln und Trauben

14,90 €/p.P

Preisgruppe 2

- ☞ feiner Schmorbraten vom Rind, Rosmarinsoße
- ☞ Putenbraten „Apfel & Traube“
- ☞ saftiges Schweinefilet in Tranchen, Basilikumsoße
- ☞ zarte Roulade vom Schwein, klassisch gefüllt
- ☞ Hähnchenbrustfilet „Tomate & Mozzarella“
- ☞ feines Rindergulasch mit Paprika und Champignons
- ☞ pochierter Rotbarsch, Zitronen – Buttersauce auf Gemüsebett
- ☞ gebratener Steinbeißer, Zitronen – Buttersauce auf Gemüsebett
- ☞ knusprige Gänsekeule mit feinem Trockenobst und Bratenjus

18,90 €/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.

Preisgruppe 3

- ☞ Entenbrust in Orangensauce
- ☞ herzhafter Hirschbraten an Bratenjus und Preiselbeer - Birnen
- ☞ Wildschweinbraten an Bratenjus und Preiselbeer - Birnen
- ☞ Roulade vom Rind, klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke
- ☞ feiner Lammbraten in Rosmarinsauce
- ☞ Kalbsbraten an heller Champignonsauce
- ☞ Putenroulade mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt
- ☞ pochierter Lachs, auf Blattspinat, Sc. Hollandaise

25,90 €/p.P

Preisgruppe 4

- ☞ knuspriger Gänsebraten mit Trockenobstfüllung und feine Gänsebratensauce
- ☞ feines rosa Roastbeef, Rosmarinjus
- ☞ Rehbraten, dazu gefüllte Birnen und Preiselbeeren
- ☞ Kalbsrouladen, mit Parmaschinken und Salbei gefüllt
- ☞ Zander auf der Haut gebraten an Dillschaum
- ☞ heimische Heidschnucke mit frischen Champignons und kräftiger Sauce

32,90 €/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 : *Sättigungsbeilagen*

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

- ☞ Reis
- ☞ Heidekartoffeln oder Petersilienkartoffeln
- ☞ hausgemachtes Kartoffelpüree
- ☞ gebackene Drillinge mit Rosmarin
- ☞ Herzoginkartoffeln
- ☞ Kroketten
- ☞ Kartoffelröstinchen
- ☞ marinierte Gnocchi
- ☞ Kartoffelknödel mit Kräutern
- ☞ schwäbische Spätzle
- ☞ Pasta
- ☞ Kartoffelgratin
- ☞ gebratene Schupfnudeln
- ☞ Tortellini mit Ricotta - Füllung
- ☞ hausgemachter Kartoffelsalat
- ☞ Käsespätzle mit Zwiebeln und Petersilie

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!

- ☞ zarter Rosenkohl
- ☞ Möhrchen mit Petersilie
- ☞ Sauerkraut
- ☞ Blumenkohl
- ☞ grüne Bohnen mit Speckwürfelchen
- ☞ Apfelrotkohl
- ☞ Sauerkraut mit Speck
- ☞ Rosenkohl mit Speckwürfeln
- ☞ gebratene Champignons
- ☞ Broccoli mit Mandeln
- ☞ feiner Spitzkohl in Rahm
- ☞ Schwarzwurzeln in Soße
- ☞ Wirsing in Rahm
- ☞ geschmorter Kürbis
- ☞ deftiger Grünkohl

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.

bereits zusammengestellte Tellergerichte für Ihre Gruppenfeiern:

- ☞ zarte Scheiben von der Gänsebrust auf Rotkohl, herzhaftes Gänsesoße und krossen Kroketten, dazu geschmortes Obst
21,80 €/p.P.
- ☞ zarte Tranchen von der Entenbrust auf frischem gerahmten Wirsing mit einer dunklen Mango - Rosmarinsoße und marinierten Gnocchi
19,90 €/p.P.
- ☞ Putenroulade mit getrockneten Tomaten, italienischem Landschinken und Salbei gefüllt, dazu gerahmter Spitzkohl und krossen Kroketten
17,50 €/p.P.
- ☞ „Grünkohl nach Art des Hauses“
frischer Grünkohl mit Bregenwurst, Kasseler und Bauchfleisch, dazu Heidekartoffeln
13,90 €/p.P.
- ☞ zarte Scheiben vom Schweinefilet im Mantel vom italienischen Landschinken und Frischkäse, auf gerahmtem Wirsingkohl, dazu marinierte Gnocchi
17,50 €/p.P.
- ☞ paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-Zwiebelsauce und knusprigen Pommes frites, dazu ein gemischter Salat
14,50 €/p.P.
- ☞ paniertes Schweineschnitzel mit Schaschlik-Soße und Pommes frites, dazu ein kleiner gemischter Salat
14,50 €/p.P.
- ☞ Hirschkeule auf einem Duett vom Rotkohl und gerahmtem Wirsing mit warmen Preiselbeeren und Kartoffelkroketten
21,90 €/p.P.
- ☞ Hähnchenbrustfilet mit Tomate und würzigem Burlander Käse überbacken auf frischem Gartengemüse und knusprigen Kartoffel-Röstis
16,90 €/p.P.
- ☞ saftig rosa gebratenes Rumpsteak vom deutschen Jungrind mit Kräuterbutter auf frischem Gartengemüse mit grünen Speckbohnen und knusprigen Bratkartoffeln
24,90 €/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.

Fisch, frisch gefangen...

- ☞ mit Basilikum marinierte Lachstranchen, auf frischem Gartengemüse und marinierten Gnocchis

19,80 €/p.P.

- ☞ pochiertes Rotbarschfilet mit leichter Kräutersoße auf frischen Gartengemüse und Kartoffel-Rösti

18,80 €/p.P.

Vegetarisches...

- ☞ leckeres Omelett mit Gemüse gefüllt, Basikumsauce, kleiner Salat

10,90 €/p.P.

- ☞ paniertes Schnitzel vom Hirtenkäse auf frischen Blattsalaten und Weißbrot, dazu Basilikumquark

13,90 €/p.P.

- ☞ Gnocchi in Sahnesauce mit Broccoli und frischen Champignons

12,50 €/p.P.

Für den kleinen Hunger

- ☞ großer gemischter Salatteller mit Orangendressing und ofenfrischem Baguette

8,90 €/p.P.

- ☞ großer gemischter Salatteller mit Orangendressing Hähnchenbrust

10,60 €/p.P.

Für einen optimalen Ablauf Ihrer Veranstaltung begrenzen Sie bitte Ihre Auswahl auf maximal drei Vorspeisen und fünf Hauptgerichte für Ihre Gesellschaft.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

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 Klassiker zu Weihnachten...

knuspriger Gänsebraten „satt“ (Brust & Keule)

mit Mischobstfüllung an feinem Apfelrotkohl, Wirsing in Rahm,
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“ und Kartoffelkroketten

28,80 €/p.P.

nur Grünkohl „satt“

herzhafte Bregenwurst, Kasseler Bauchfleisch, Kasselerücken,
Bratkartoffeln, Kartoffeln vom „Hof Luttermann“

16,50 €/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 ... jedes Dessert - ein Preis!

- ☞ hausgemachter frischer Obstsalat
mit Vanillesoße
- ☞ Panna Cotta
mit feiner Erdbeersauce
- ☞ feines Schokoladen -Mousse mit Birnen
- ☞ Vanilleschaum mit Rotweinpflaumen
- ☞ Williamsbirnen
mit Schokoladen -Mousse und Vanillesauce
- ☞ Quarkcreme
mit Weintrauben
- ☞ Buttermilch - Schmand
mit roter Fruchtsauce
- ☞ Mohn -Mousse
mit roter Grütze
- ☞ Vanille-Sahnepudding
mit Kirschen
- ☞ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ☞ Zimt - Mascapone mit Apfelkompott
- ☞ Warmer Bratapfelaufbau mit Vanillesauce
- ☞ Walnuss - Mousse mit Rotweinpflaumen

4,10 €/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.

Blechkuchen (nur Blechabnahme möglich a 20 Stck)

- ☞ Mandelrahmkuchen
- ☞ Butterkuchen
- ☞ Apfelkuchen mit Eieguss
- ☞ Apfelkuchen gedeckt
- ☞ Zwetschgen gedeckt
- ☞ Rhabarber gedeckt
- ☞ Kirschen gedeckt
- ☞ Erdbeere mit Vanillepudding (saisonal)
- ☞ Blaubeere mit Vanillepudding (saisonal)
- ☞ Streuselkuchen



pro Stck. 2,00 €

Torten mit 16 er Schnitt:

- ☞ Himbeerschichttorte mit Sauerrahm und Himbeeren, Biskuitboden
- ☞ 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
- ☞ Käsekuchen
- ☞ Aller - Paradiestorte, Biskuitboden, Haselnuss-Buttercreme
- ☞ Hermann's Heide Torte

pro Torte 38,40 €

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 1/2 Scheiben Brot mit:

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

pro Stck, 1,70 €

- ☞ mit Forelle oder Lachs

pro Stck, 2,20 €

dicke Suppen mit Baguette:

- ☞ Gulaschsuppe
- ☞ Gyrossuppe
- ☞ Hochzeitssuppe
- ☞ Italienische Gemüsesuppe

4,30 €/p.P.

und zum Schluss:

Der beliebte Klassiker

Currywurstgeschnetzeltes mit
pikanter Currysoße
Mayonnaise
und knusprigen Pommes Frites

4,00 €/p.P.

Unser Special

„Rustikale Platte“

*herzhafte Mettenden
saftige Minifrikadellen
Käsevariationen & Salzgebäck*

5,85 €/p.P.

„Knabberien auf dem Fisch“

Chips, Erdnussflips, Salzstangen, Nüsse

1,70 €/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.

Gut zu wissen! Die Getränkepauschale deckt den gesamten Zeitraum während der Veranstaltung ab,
vom Eintreffen Ihrer Gäste bis zum Veranstaltungsende.

Getränkepauschale „Mittag 1“ (ab 25 Vollzahlern):

Alkoholfreie Getränke:

Gourmet Mineralwasser, Limos von Coca Cola, Fanta & Sprite,
Apfelsaftschorle & verschiedene Säfte

Heißgetränke:

Premium Filterkaffee von AZUL (auch koffeinfrei)
verschiedene Tees der Exklusivmarke „KEO“
Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato

Biere:

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

Weine nach ihrer Wahl:

Weißwein, Rotwein,
Weißherbst/Rosé
„Schloss Rheinberg Sekt“ & „Vinivision Secco“

pro angemeldete Person nur 3,90 € pro Stunde
Kinder von 0-6 Jahren sind frei
Kinder von 6-12 Jahren 1,90 € pro Stunde

*Abrechnung nach Verbrauch
ist selbstverständlich auch
möglich. Sie entscheiden!*

Getränkepauschale „Mittag 2“: (inkl. Getränke aus 1)

„Verdauerli“ und Schnäpse:

Waldmeister Likör, Kirschlikör, Jubiläums Aquavit, Obstler etc....

pro angemeldete Person 4,50 € pro Stunde

Beispiel:

Einladung ihrer Gäste zu 11:30 Uhr
Ende der Veranstaltung 17.00 Uhr
Dauer 5,5 Stunden
Empfang – Mittagessen – Kaffeetrinken
5,5 h x 3,90 €
Kosten bei Getränkepauschale 1: nur 21,45 €

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.

Getränkepauschale „Abend 1“ (ab 25 Vollzahlern):

Alkoholfreie Getränke:

Gourmet Mineralwasser, Limos von Coca Cola, Fanta & Sprite,
Apfelsaftschorle & verschiedene Säfte

Heißgetränke:

Premium Filterkaffee von Azul (auch Koffeinfrei)
verschiedene Tees der Exklusivmarke „Keo“
Cappuccino, Espresso, Latte Machiatto

Biere:

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

Weine nach ihrer Wahl:

Weißwein, Rotwein
Weißherbst/Rosé
„Schloss Rheinberg“ Sekt & „Vinivision Secco“

pro angemeldete Person nur 4,50 € pro Stunde
Kinder von 0-6 Jahren sind frei
Kinder von 6-12 Jahren 2,20 € pro Stunde

Getränkepauschale „Abend 2“: (inklusive Abend 1)

„Verdauerli“ und Schnäpse:

Waldmeister Likör, Kirschlikör, Jubiläums Aquavit, Obstler etc....
pro angemeldete Person 4,90 € pro Stunde

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

Long Drinks:

wie Bacardi-Cola, Fanta-Korn, Havanna Club, Weinbrand-Cola, Whisky-Cola, Wodka-Lemon etc.
pro angemeldete Person 5,30 € pro Stunde

Beispiel:

Einladung ihrer Gäste zu 19:00 Uhr
Ende der Veranstaltung 00.30 Uhr
Dauer 5,5 Stunden
Empfang – Abendessen – Kaffeetrinken

Kosten bei Getränkepauschale 1: nur 24,75 €

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	2,20 €
Mineralwasser 0,75 l	6,30 €
Coca Cola 0,2 l	2,10 €
Fanta 0,2 l	2,10 €
Sprite 0,2 l	2,10 €
Mezzo Mix 0,2 l	2,10 €
Coca Cola, etc. 0,4 l	4,00 €
Coca Cola, etc. 1,0 l	8,90 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	2,50 €
Orangensaft 0,2 l	2,30 €
Orangensaft 1,0 l	8,90 €
Apfelsaft 0,2 l	2,30 €
Apfelschorle 0,2 l	2,30 €
Apfelschorle 0,4 l	4,00 €
Veltins Malz 0,33 l	2,50 €
Rharbarberschorle	3,50 €
Red Bull, Dose	3,50 €
<i>Biere & Schnäpse</i>	
Veltins 0,3 l	2,50 €
Veltins 0,5 l	3,90 €
Veltins Radler (Alsterwasser) 0,3 l	2,50 €
Köstritzer Schwarzbier 0,33 l	2,50 €
Maisel's Weisse – original & alkoholfrei 0,5 l	3,90 €
Jubiläums Aquavit 2cl	2,50 €
Obstler 2cl	2,50 €
Hauschnaps 2cl	2,80 €
Fernet Branca 2cl	2,50 €
Ramazotti 2cl	2,50 €
Ratzeputz 2cl	3,00 €
Heidegeist 2cl	3,00 €
Williams Birne 2cl	2,80 €
Jägermeister 2cl	2,50 €
Havanna Club 2cl	2,80 €
Whisky 2 cl	2,80 €
Wodka 2cl	2,50 €

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.

Heißgetränke

Azul Kaffee	
Tasse	2,00 €
Kännchen	3,90 €
große Kanne	15,20 €

Azul Kaffee, koffeinfrei	
Tasse	2,00 €
Kännchen	3,90 €

Spezialitätenmarke IO von Azul Kaffee

Cappuccino	2,60 €
Espresso	2,10 €
doppelter Espresso	3,30 €
Latte Macchiato	2,80 €
Milchkaffee	2,80 €
Tasse Schokolade	2,80 €
Portion Sahne	0,70 €

Teeauswahl

Ostfriesentee, Darjeeling, Pfefferminztee, Früchtetee, grüner Tee, Roibosch, etc.	
Glas	2,00 €
Kännchen	3,90 €

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.

Weißweine

Rheingau

Riesling – Kabinett – trocken 0,75l
Weingut Johannes Ohlig 19,20 €

Baden

Grauburgunder Kabinett – trocken 0,75l
Winzergenossenschaft Wasenweiler 19,20 €

Wind

Cuveé Weiß – Qualitätswein –
trocken 0,75l
Weingut Heinrich Vollmer 19,20 €

Chardonnay

trocken 0,75l
Weincontor Schloss Friedelsheim 19,20 €

Kerner Kabinett

lieblich 0,75l
Weincontor Schloss Friedelsheim 19,20 €

Mosel

Zeltlinger Himmelreich
Riesling – Qualitätswein –
Halbtrocken 0,75l
Weinhaus J. & H. Selbach 19,20 €

Franken

Volkacher Kirchberg
"fränkische Mundart"
Silvaner – Qualitätswein –
trocken 0,75l
Wein Franken e.G. 19,20 €

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

Deutschland Pfalz

Dornfelder – Kabinett – trocken 0,75l Weincontor Schloss Friedelsheim	19,20 €
Dornfelder – halbtrocken 0,75l Weincontor Schloss Friedelsheim	19,20 €
Dornfelder - lieblich 0,75l Weincontor Schloss Friedelsheim	19,20 €

Fire

Cuveé Rot Qba - trocken 0,75l Weingut Heinrich Vollmer	19,20 €
---	---------

Merlot trocken 0,75l Weincontor Schloss Friedelsheim	19,20 €
--	---------

Spätburgunder trocken 0,75l Weincontor Schloss Friedelsheim	19,20 €
---	---------

Australien

Shiraz Cabernet Premier Selection trocken 0,75l Weingut Lindemanns	19,20 €
---	---------

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst – halbtrocken 0,75l Weingut Villa Wolf	19,20 €
--	---------

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.

Sekt und Seccos

Duprés Apfelsecco halbtrocken - alkoholfrei 0,75l Duprés Sektkellerei Neustadt am Rgb.	17,50 €
Schloss Rheinberg trocken 0,75l Schlosskellerei Henkel Wiesbaden	17,50 €
Schloss Rheinach halbtrocken 0,75l Sektkellerei Josef Drathen	17,50 €
Vinivision Secco trocken 0,75l Sektkellerei Reh Kenderman Bingen	17,50 €
Secco von der wilden Hibiskusblüte trocken 0,75l Sektkellerei Köth Dalsheim	17,50 €

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.

Für Ihre Notizen:

*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