

# Lüßmann's Hof

Feiern ▪ Veranstaltungen ▪ Catering

Tel: 05084 - 53 43

*Catering*

## *Für schöne Momente im Leben...*

Sie haben Grund zum Feiern? Sie planen ein besonderes Event?  
Die Organisation Ihrer Veranstaltung bedarf im Vorfeld ein hohes Maß an Vorbereitung  
und Planung.

Ob es sich um ein Familienfest, eine Firmenfeier, einen Empfang oder um ein  
besonderes Meeting 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 5 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)     | 21,10 € |
| Servicekräfte/Buf-fetkräfte | 24,10 € |
| Koch                        | 28,90 € |
| Veranstaltungsleitung       | 35,50 € |

**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.

## belegte Brötchen oder 1/2 Brote (hell, dunkel gemischt)

| Artikel/Stk.                                    | €/Stk. |
|---|--------|
| Schnittkäse                                     | 1,69   |
| Brie, Camembert, Blauschimmelkäse               | 1,80   |
| Zwiebelmett oder Leberwurst                     | 1,80   |
| Salami, geräucherter Schinken oder Kochschinken | 1,82   |
| Eier-, Geflügel-, Herings- oder Fleischsalat    | 1,67   |
| Serrano - Schinken                              | 2,18   |
| Italienischer Landschinken m. Rauke und Tomate  | 1,95   |
| Lachs, Forelle oder Roastbeef                   | 2,58   |
| Bratenaufschnitt, wie Kasseler, Putenbrust      | 1,98   |
| Matjes oder Brathering                          | 1,79   |
| Bierschinken, Lyoner, Jagdwurst                 | 1,59   |
| Tomate & Mozzarella mit Pesto                   | 1,90   |

## 1/2 belegte Laugenstange

| Artikel/Stk.                                   | €/Stk. |
|--|--------|
| Schnittkäse                                    | 1,69   |
| Brie, Camembert, Blauschimmelkäse              | 1,80   |
| Zwiebelmett oder Leberwurst                    | 1,80   |
| Salami, geräuch. Schinken oder Kochschinken    | 1,82   |
| Eier-, Geflügel-, Herings- oder Fleischsalat   | 1,67   |
| Serrano - Schinken                             | 2,18   |
| Italienischer Landschinken m. Rauke und Tomate | 1,95   |
| Lachs, Forelle oder Roastbeef                  | 2,58   |
| Bratenaufschnitt, wie Kasseler, Putenbrust     | 1,98   |
| Matjes oder Brathering                         | 1,79   |
| Bierschinken, Lyoner, Jagdwurst                | 1,59   |
| Tomate & Mozzarella mit Pesto                  | 1,90   |

## Baguette-Canapés

| Artikel/Stk.                                   | €/Stk. |
|--|--------|
| Schnittkäse                                    | 2,28   |
| Brie, Camembert, Blauschimmelkäse              | 2,41   |
| Zwiebelmett oder Leberwurst                    | 2,41   |
| Salami, geräuch. Schinken oder Kochschinken    | 2,49   |
| Eier-, Geflügel-, Herings- oder Fleischsalat   | 2,41   |
| Serrano - Schinken                             | 2,85   |
| Italienischer Landschinken m. Rauke und Tomate | 2,76   |
| Lachs, Forelle oder Roastbeef                  | 2,98   |
| Bratenaufschnitt, wie Kasseler, Putenbrust     | 2,85   |
| Hummus - Kichererbsenpüree                     | 2,49   |
| Bierschinken, Lyoner, Jagdwurst                | 2,27   |
| Tomate & Mozzarella mit Pesto                  | 2,87   |

# 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                    | 1,51 € |
| ☞ MiniPizza Brötchen mit Kräuterbutter     | 0,80 € |
| ☞ bunter Gemüsespieß                       | 1,92 € |
| ☞ gef. Crepés mit Zucchini & Tomaten       | 1,90 € |
| ☞ Laugenkastanie mit Käse überbacken       | 0,79 € |
| ☞ Oliven & getr. Tomaten an Rucola im Glas | 1,80 € |
| ☞ Kirschtomen - Mozzarella – Spieß         | 1,35 € |
| ☞ Paprikaschiffchen mit Kräuterfrischkäse  | 1,48 € |
| ☞ hausgemachtes Antipasti                  | 2,93 € |
| ☞ Pumpernickel mit Eiersalat und Kresse    | 0,97 € |

## mit Fleisch:

|   |        |
|---|--------|
| ☞ Crostinis mit pikantem ChiliHackfleisch, Mais, gratiniert | 1,86 € |
| ☞ hausgemachte Minipizza Salami, Schinken, Flammkuchen      | 1,42 € |
| ☞ Chicken Wings mit Mango Dip                               | 1,63 € |
| ☞ panierte Hähncheninnenfilets, Kräuterdip                  | 1,95 € |
| ☞ hausgemachte Mini - Cornish Pasty                         | 2,46 € |
| ☞ Minischnitzel   | 1,59 € |
| ☞ zwei Minifrikadellen auf Kartoffelsalat im Glas           | 1,41 € |
| ☞ Melone mit feinem ital. Schinken                          | 1,64 € |
| ☞ gef. Schinkenröllchen mit Frischkäse & Rauke              | 1,09 € |

## mit Fisch:

|   |        |
|---|--------|
| ☞ Scampi - Spieß mit Curry Relish           | 2,77 € |
| ☞ gef. Tortilla mit Räucherlachs und Spinat | 2,64 € |
| ☞ pan. Scampi mit Mango Dip                 | 1,26 € |
| ☞ Pumpernickel mit Räucherlachs, Topping    | 1,43 € |

## *Business Breakfast*

- ☞ Poffertjes (ähnlich Pancakes) mit Ahornsirup
- ☞ Naturjoghurt mit Crunchy - Müsli & Honig im Glas
- ☞ bunter Obstsalat mit Früchten der Saison
- ☞ Rührei, Bacon und Croutons im Glas/ auch als vegetarische Variante
- ☞ Minibrötchen versch. belegt
- ☞ süße Minigebäckteilchen auf Schiefertafel

15,80 €

## *Business Lunch*

- ☞ Gemüse - Quiche in origineller Muffinform
- ☞ Lachs – Spinat - Tortillawrap mit Sahnemeerrettich
- ☞ Rohkost mit Kräuter - Dip im Glas
- ☞ Hähnchenspieß mit Pasta - Salat im Glas
- ☞ pikantes Pulled Pork mit Kartoffelstampf und Sesam - Möhrchen im Weckglas
- ☞ Schmand - Creme mit Fruchtmos und Pistazien im Glas

19,80 €

350 ml/p.P

## Suppen...

|  |        |
|--|--------|
| ☞ Niedersächsische Hochzeitssuppe            | 4,80 € |
| ☞ Spargelcremesuppe                          | 4,56 € |
| ☞ Kürbis - Chilisuppe                        | 4,36 € |
| ☞ Tomatensuppe mit Basilikum - Sahne         | 4,20 € |
| ☞ klare Gemüsebrühe mit Pfannkuchenflädle    | 3,20 € |
| ☞ Zwiebelsuppe mit Käsecroutons              | 3,54 € |
| ☞ Paprika - Apfel- Rahm mit Hühnchenstreifen | 4,19 € |
| ☞ Kartoffel - Lauch - Cremesuppe             | 3,65 € |
| ☞ Kressecreme mit Champignonstreifen         | 3,87 € |
| ☞ Grünkohlcreme mit Kasselerstreifen         | 4,38 € |

## Baguette/ Brot

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

500 ml/p.P

## Eintöpfe...

|  |        |
|--|--------|
| ☞ Erbseneintopf mit Kasseler           | 4,95 € |
| ☞ Linseneintopf mit Würstchenscheiben  | 4,95 € |
| ☞ deftige Kartoffelsuppe mit Mettenden | 5,29 € |
| ☞ Möhren - Kartoffeleintopf            | 4,83 € |
| ☞ weißer oder grüner Bohneneintopf     | 4,83 € |
| ☞ Gyroseintopf                         | 5,29 € |
| ☞ Gulascheintopf mit Kartoffelwürfeln  | 5,71 € |
| ☞ Käse – Mett - Eintopf                | 5,29 € |
| ☞ Wiener Würstchen extra Stück         | 1,81 € |

## *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 Mandarinsalat 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 3,80 €/p.P.



## Kalte Platten

|  | p.P.        |
|--|-------------|
| ☞ Melone mit feinem Schinken   | 3,52 €      |
| ☞ kleine gemischte Antipasti - Platte  | 2,85 €      |
| ☞ 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“   | 1,91 €      |
| ☞ gemischte Käseplatte   | 3,24 €      |
| ☞ Käsewürfel mit Trauben   | 2,80 €      |
| ☞ Geflügelplatte<br>mit Chicken Wings, Chicken Nuggets, Hähnchenroulade an Dip | 3,57 €      |

## 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
- ☞ pochierter Rotbarsch auf heller Gemüsesauce
- ☞ gebratener Rotbarsch auf heller Gemüsesauce
- ☞ Roulade vom Rind in Bratenjus, klassisch gefüllt
- ☞ gratinierte Hähnchenbrust mit Frischkäse & Tomate, Tomatensauce

11,10 €/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, Tomaten - Hollandaise
- ☞ gebratenes Lachsfilet auf Gemüsebett, Tomaten - Hollandaise
- ☞ gebratenes Steinbeißer Filet auf Orangen – Buttersauce
- ☞ zarte Lammkoteletts in Kräuter - Lammsauce

15,90 €/p.P.

## Preisklasse 4

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

19,97 €/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

2,35 €/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

Stand: Januar 2019. Alle vorherigen Angebote und Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.

gilt der Nettopreis zuzüglich 7% MwSt.

# 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

2,05 €/p.P.

## Saisonal

- ☞ frischer Spargel - für gemischte Gemüseplatte 4,40 €/p.P.
- ☞ gebratene Pfifferlinge 5,20 €/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 – Gratin
- ☞ Broccoli - Kartoffelauflauf mit Mandeln und Sc. Hollandaise
- ☞ Spaghetti - Pfanne mit getrockneten Tomaten, grüne Paprika und Pesto, Parmesan
- ☞ Käsespätzle mit Champignons und Röstzwiebeln

8,70 €/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 2,80 €/p.P.*

*in großer Schale 3,80 €/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

29,73 €/ 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

29,73 €/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

23,00 € 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

17,88 € 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

16,72 €/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

29,73 €/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

**Special!!!**

zum dazubuchen Wildbratwurst 2,94 €/Stk

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](mailto:luessmannshof@t-online.de)

[www.luessmannshof.de](http://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 2019. Alle vorherigen Angebote und Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.