

Lüßmann's Hof

Feiern ▪ Veranstaltungen ▪ Catering ▪ Tagen

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 !!!

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Bitte beachten Sie:

Diese Mappe enthält ausschließlich Nettopreise!
Es wird die aktuell geltende MwSt. hinzugerechnet.

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 bieten wir keinen Partyservice an!

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)	23,95 €
Servicekräfte/Buf-fetkräfte	27,40 €
Koch	32,85 €
Veranstaltungsleitung	40,30 €

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Bitte beachten Sie:

Diese Mappe enthält ausschließlich Nettopreise!
Es wird die aktuell geltende MwSt. hinzugerechnet.

belegte Brötchen *oder* ½ Brote (hell, dunkel gemischt)

<i>Artikel/Stk.</i>	€/Stk.
Schnittkäse	1,92
Brie, Camembert, Blauschimmelkäse	2,05
Zwiebelmett oder Leberwurst	2,05
Salami, geräucherter Schinken oder Kochschinken	2,07
Eier-, Geflügel-, Herings- oder Fleischsalat	1,90
Serrano - Schinken	2,48
Italienischer Landschinken m. Rauke und Tomate	2,22
Lachs, Forelle oder Roastbeef	2,93
Bratenaufschnitt, wie Kasseler, Putenbrust	2,25
Matjes oder Brathering	2,03
Bierschinken, Lyoner, Jagdwurst	1,80
Tomate & Mozzarella mit Pesto	2,16

½ belegte Laugenstange

<i>Artikel/Stk.</i>	€/Stk.
Schnittkäse	1,92
Brie, Camembert, Blauschimmelkäse	2,05
Zwiebelmett oder Leberwurst	2,05
Salami, geräuch. Schinken oder Kochschinken	2,07
Eier-, Geflügel-, Herings- oder Fleischsalat	1,90
Serrano - Schinken	2,48
Italienischer Landschinken m. Rauke und Tomate	2,22
Lachs, Forelle oder Roastbeef	2,93
Bratenaufschnitt, wie Kasseler, Putenbrust	2,25
Matjes oder Brathering	2,03
Bierschinken, Lyoner, Jagdwurst	1,80
Tomate & Mozzarella mit Pesto	2,16

Baguette-Canapés

<i>Artikel/Stk.</i>	€/Stk.
Schnittkäse	2,59
Brie, Camembert, Blauschimmelkäse	2,74
Zwiebelmett oder Leberwurst	2,74
Salami, geräuch. Schinken oder Kochschinken	2,83
Eier-, Geflügel-, Herings- oder Fleischsalat	2,74
Serrano - Schinken	3,24
Italienischer Landschinken m. Rauke und Tomate	3,14
Lachs, Forelle oder Roastbeef	3,39
Bratenaufschnitt, wie Kasseler, Putenbrust	3,24
Hummus - Kichererbsenpüree	2,83
Bierschinken, Lyoner, Jagdwurst	2,58
Tomate & Mozzarella mit Pesto	3,26

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

Finger Food...

vegetarisch:

	Stk.
☞ Käsespieß mit Trauben	1,72 €
☞ MiniPizza Brötchen mit Kräuterbutter	0,91 €
☞ bunter Gemüsespieß	2,18 €
☞ gef. Crepés mit Zucchini & Tomaten	2,16 €
☞ Laugenkastanie mit Käse überbacken	0,90 €
☞ Oliven & getr. Tomaten an Rucola im Glas	2,05 €
☞ Kirschtomen - Mozzarella – Spieß	1,52 €
☞ Paprikaschiffchen mit Kräuterfrischkäse	1,68 €
☞ hausgemachtes Antipasti	3,33 €
☞ Pumpernickel mit Eiersalat und Kresse	1,10 €

mit Fleisch:

☞ Crostinis mit pikantem Chili-Hackfleisch, Mais, gratiniert	2,11 €
☞ hausgemachte Minipizza Salami, Schinken, Flammkuchen	1,61 €
☞ Chicken Wings mit Mango Dip	1,85 €
☞ panierte Hähncheninnenfilets, Kräuterdip	2,22 €
☞ hausgemachte Mini - Cornish Pasty	2,80 €
☞ Minischnitzel	1,81 €
☞ zwei Minifrikadellen auf Kartoffelsalat im Glas	1,60 €
☞ Melone mit feinem ital. Schinken	1,87€
☞ gef. Schinkenröllchen mit Frischkäse & Rauke	1,24 €

mit Fisch:

☞ Scampi - Spieß mit Curry Relish	3,15 €
☞ gef. Tortilla mit Räucherlachs und Spinat	3,00 €
☞ pan. Scampi mit Mango Dip	1,43 €
☞ Pumpernickel mit Räucherlachs, Topping	1,63 €

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

17,95 €

Business Lunch 1

- ☞ Gemüse - Quiche in origineller Muffinform
- ☞ Lachs – Spinat – Tortilla - Wrap mit Sahnemeerrettich
- ☞ Rohkost mit Kräuter - Dip im Glas
- ☞ Hähnchenspieß mit Pasta - Salat im Glas
- ☞ pikantes Pulled Pork mit Kartoffelstampf und Sesam-Möhrchen im Weckglas (WARM)
- ☞ Schmand - Creme mit Fruchtmus und Pistazien im Glas

22,50 €

Business Lunch 2

- ☞ Wildkräutersalat mit Berglinsendressing, Spargel und Bacon - Croutons im Gläschen
- ☞ knusperige Mini - Hähnchenschnitzel auf Kresse an Mango Chutney
- ☞ Räucherlachs auf Schnittlauch – Sahnemeerrettich auf Mini - Reibekuchen
- ☞ delikate Rinderröllchen, gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und ital. Landschinken,
- ☞ dazu mediterranes Pfannengemüse und Rosmarin - Drillinge im Weckglas (WARM)
- ☞ ital. Hartkäse mit Feigensauce im Gläschen
- ☞ Sabayone mit frischen Früchten der Saison z.B. Erdbeeren, Blaubeeren an Minze

26,48 €

Suppen...

350 ml/p.P

☞ Niedersächsische Hochzeitssuppe	5,45 €
☞ Spargelcremesuppe	5,18 €
☞ Kürbis – Karotten – Suppe mit Ingwernote	4,95 €
☞ Tomatensuppe mit Basilikum - Sahne	4,77 €
☞ klare Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen	3,64 €
☞ Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	4,02 €
☞ Paprika - Apfel- Rahm mit Hühnchenstreifen	4,76 €
☞ Kartoffel - Lauch - Cremesuppe	4,15 €
☞ Kressecreme mit Champignonstreifen	4,39 €
☞ Grünkohlcreme mit Kasselerstreifen	4,98 €

Baguette/ Brot/ Butter

☞ Brotkorb hell dunkel gemischt	2,15 €
---------------------------------	--------

Eintöpfe...

500 ml/p.P

☞ Erbseneintopf mit Kasseler	5,63 €
☞ Linseneintopf mit Würstchenscheiben	5,63 €
☞ deftige Kartoffelsuppe mit Mettenden	6,00 €
☞ Möhren - Kartoffeleintopf	5,48 €
☞ weißer oder grüner Bohneneintopf	5,48 €
☞ Gyroseintopf	6,00 €
☞ Gulascheintopf mit Kartoffelwürfeln	6,50 €
☞ Käse – Mett - Eintopf	6,00 €
☞ Wiener Würstchen extra Stück	2,05 €

feine Salate. . . wählen Sie bis zu 3 Salatvarianten (ausgenommen Salatbuffet)

frische & angemachte:

☞ Salatbuffet

Tomaten, Gurken, Rauke, bunte Blattsalate, Mais, Radieschen, Möhrenraspel, Essig & Öl, Dressing

4,90 €/p.P.

☞ 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 4,32 €/p.P.

Kalte Platten

	p.P.
☞ Melone mit feinem Schinken	4,00 €
☞ große gemischte Antipasti - Platte	5,53 €
☞ Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern	5,16 €
☞ gemischte Fischplatte, groß	auf Anfrage
☞ herzhaftes „dreierlei Schinken - Platte“	4,40 €
☞ gemischte Braten- Aufschnitt - Platte	4,77 €
☞ Pfefferbeißer und Minifrikadellen	3,06 €
☞ Eierplatte „Lüßmann's Hof - Style“	2,17 €
☞ gemischte Käseplatte	3,68 €
☞ Käsewürfel mit Trauben	3,18 €
☞ Geflügelplatte mit Chicken Wings, Chicken Nuggets, Hähnchenroulade an Dip	4,06 €

Hauptgerichte

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

Preisklasse 1

- ☞ 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

7,84 €/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

12,60 €/p.P.

Preisklasse 3

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

18,07 €/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

22,70 €/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
- ☞ hausgemachter Kartoffelsalat/Nudelsalat
- ☞ Käsespätzle

2,67 €/p.P.

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Bitte beachten Sie:
Diese Mappe enthält ausschließlich Nettopreise!
Es wird die aktuell geltende MwSt. hinzugerechnet.

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
- ☞ gebratene Champignons
- ☞ Broccoli
- ☞ Fenchel - Honigmöhrchen
- ☞ Wirsing in Rahm
- ☞ Spitzkohl in Rahm
- ☞ ZucchiniGemüse

2,33 €/p.P.

Saisonal

- ☞ frischer Spargel - für gemischte Gemüseplatte 5,00 €/p.P.
- ☞ gebratene Pfifferlinge 5,90 €/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

9,88 €/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
- ☞ weiße Mousse mit Kirschen
- ☞ Quark - Creme mit Trauben
- ☞ Milchreis mit Kirschen
- ☞ Schokoladenpudding mit Birnen
- ☞ weiße Mousse mit hausgemachtem Obstsalat

im Gläschen/Stk 3,18 €/p.P.

in großer Schale 4,32 €/p.P.

feine hausgemachte Torten ...

Torten mit 16 er Schnitt:

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

pro Torte 39,20 €

hausgemachter Blechkuchen:

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

43,00 €/Sorte/Blech

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

52,50 €/Sorte/Blech

Nur ganze Blechabnahme -
20 Stk/Blech möglich

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

33,78 €/ 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

33,78 €/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

19,00 €/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

33,78 €/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

24,73 €/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

26,65 €/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

19,00 €/p.P

Special!!!

zum dazu buchen

Wildbratwurst 3,30 €/Stk

... und jetzt kommen Sie ins Spiel: Grillfleisch und Würstchen werden im Rohzustand geliefert und müssen noch gegrillt werden!

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-Gifhorn-Wolfsburg

IBAN: DE 75 2695 1311 0091548016

BIC: NOLADE 21CEL

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Bitte beachten Sie:

Diese Mappe enthält ausschließlich Nettopreise!

Es wird die aktuell geltende MwSt. hinzugerechnet.

Stand: Oktober 2020. Alle vorherigen Angebote und Preise verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.