

Ihr Tor zur Lüneburger Heide

Lüßmann's Hof

Eventlocation ▪ Veranstaltungen ▪ Catering ▪ Tagungen

Tel: 05084 - 53 43

zentral...

authentisch...

ursprünglich...

*Ihr Veranstaltungsort
für Ihre Gäste*

Angebot Busunternehmen



Der "Lüßmann's Hof"

ist ein Familienunternehmen, welches seit fast 25 Jahren ein fester Begriff für gemütliche Gastlichkeit und hochwertigem Veranstaltungsservice mit eigener Location, insbesondere für Hochzeiten im Celler Raum ist.

Die erste Erwähnung fand der Hof bereits zu Zeiten des 30-jährigen Krieges und war bis in das letzte Jahrhundert von Landwirtschaft geprägt. Nur selbstverständlich war hier die Entscheidung der Familie einen Hofladen mit Produkten aus eigener Herstellung zu eröffnen. Dieser wurde fast 40 Jahre bis in's Jahr 2001 betrieben.

Im Zuge der Industrialisierung und der sinkenden Wirtschaftlichkeit des Hofes standen auch die Seniorchefs der Familie Gerke vor der Aufgabe, ein langfristiges zukunftsfähiges Konzept zu entwickeln.

Der Wegfall der eigenen Landwirtschaft und der Tierzucht ermöglichte neue Wege. Die freigewordenen Ressourcen in Form von alten formschönen Fachwerkgebäuden ermöglichte eine Nutzungsänderung. Veranstaltungsräume gab es in der Region wenige und die Nachfrage war hoch.

Herzstück ist der abteilbare Saal mit direktem Zugang zum repräsentativen Innenhof an altem Baumbestand.

Die Gabe, natürliche und aufmerksame Gastgeber zu sein, haben die Seniorchefs an die Kinder weitergegeben. So sind zwei der drei Kinder in die Gastronomie gegangen, haben hier ihre Ausbildung absolviert und durch bundesweite Stationen in Hotellerie und Gastronomie ihren Erfahrungsschatz erweitert.

Mittlerweile haben Jan-Christian Gerke und Arnhild Oertel-Gerke die Leitung des gastronomischen Bereichs übernommen.

Das Zusammenspiel von umfangreichem Service, hochwertigen Speisen und idealer Lage erhöhten die Nachfrage - auch im Bereich Catering. Diesem Thema nahm sich Jan-Christian Gerke überzeugend an und konnte mittelständische Betriebe in Celle und im Celler Landkreis gewinnen und überzeugt dort mit tagtäglich Frische.

Als Kunde unseres traditionsreichen Familienbetriebes „Lüßmann's Hof“,
der Adresse im Celler Land, wo Ruhe, Tradition und kulinarische Köstlichkeiten
ein fester Begriff ist,
erwartet Sie gastronomische Qualität auf höchstem Niveau.

Ihr Vorteil:

zentraler Ausgangspunkt

zur **Lüneburger Heide** oder zur schönen **Residenzstadt Celle**
– in nur wenigen Minuten im Dreieck Hannover - Celle - Hamburg

Parkplätze direkt vor der Tür, auch **für Busse**

Platzkapazität bis zu **120 Personen**, Gruppen sind herzlich willkommen

Blechkuchen aus dem **Holzbackofen**

hausgebackene Torten von der Seniorchefin

Mottobuffets, zB: Heidschnucken - Buffet, Grünkohl – oder Spargelbuffet

ländliche Idylle, ideal für Spaziergänge

Einstimmung auf den traditionellen **Celler Weihnachtsmarkt**
unter altem Baumbestand mit Feuerkorb, Glühpunsch und den Jagdhornbläsern

Bei uns wird die **Reisebegleitung** (Fahrer, Reiseleiter) **frei** verpflegt.

Ausflugsziele:

- ✓ Residenzstadt Celle mit Fachwerk aus dem 16. Jahrhundert
- ✓ Celler Barockschloss
- ✓ Historischer Weihnachtsmarkt und das Orchideenzentrum in Celle
- ✓ Weinmarkt in Celle
- ✓ Bomann Museum - 24h Museum & das Haesler Museum Celle, einzigartig in Deutschland
- ✓ Lüneburger Heide mit der faszinierenden Heideblüte im August
- ✓ Vogelpark Walsrode, Serengeti Park Hodenhagen
- ✓ Deutsches Erdölmuseum Wietze, Naturschutzakademie „Gut Sunder“
- ✓ Wind- und Wassermühlenmuseum, Gifhorn
- ✓ Herrenhäuser Gärten, Hannover
- ✓ Niedersächsisches Landgestüt und Hengstparade Celle

Gerne beraten wir Sie bei Interesse an weiteren Ausflugsmöglichkeiten.

Schauen Sie doch gleich mal in unseren Prospekt. Überzeugen Sie sich von der
Vielfältigkeit unseres Angebots und unserer Möglichkeiten. Dabei sind Individualität und
Flexibilität für uns eine Selbstverständlichkeit.

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie noch heute einen Termin!

Telefonnummer **+49 05084 53 43**

Herzlichst Ihre Familie Gerke

Kuchen und Torten

Blechkuchen aus unserem Holzbackofen, kleine Arrangements...

Gedeck 1

1 Stck. hausgebackene Torte
mit Kaffee und Tee, satt
8,30 € /p.P.

Gedeck 2

1 Stck hausgebackene Torte,
1 Stck. Mandelrahm aus dem Holzbackofen
mit Kaffee und Tee, satt
9,90 € /p.P.

„Rundum sorglos“ Gedeck

1 Stck. hausgebackene Torte
1 Scheibe belegtes Brot mit würzigem Bauernhofkäse, Landmettwurst und
geräuchertem Schinken (Plattenservice auf dem Tisch)
garniert mit Gewürzgurke, Tomate und Salatgurke
mit Kaffee und Tee satt
12,90 € /p.P.

Zusätzliches:

ein Stück Mandelrahm	2,30 € /p.P.
1 Stck hausgebackene Torte	3,50 € /p.P.
Wasser in Großen Flaschen, satt	3,20 € /p.P.

deftige Eintöpfe & Suppen, mit Brot

Hambührener Hochzeitsuppe
mit Eierstich, Spargel und Klößchen

Gemüseintopf
mit Gemüsestreifen und Kartoffelwürfeln

Linseneintopf
mit Fleisch- und Gemüsewürfeln

feiner Erbseneintopf
mit Würstchen

deftige Gulaschsuppe
mit Paprika und Zwiebeln

Kartoffeleintopf
mit gebratenen Würstchen

Mett-Laucheintopf
in Käsesoße

Saisonal

Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen und Sahne

Kürbiscremesuppe
mit Chili und gerösteten Kürbiskernen

Grünkohlcremesuppe
mit Schmand

je 6,50 €/p.P.

Frühstücksvarianten

Frühstück 1

Rührei, krosser Bacon

Müsli und Milch

Marmelade, Nutella, Honig

Fischauswahl mit geräuchertem Lachs, Graved Lachs und Forelle

gemischter Aufschnitt & frisches Zwiebelmett

Käseplatte mit Schnittkäse, Brie und Camembert

Tomate Mozzarella mit feinem Basilikum Pesto

süßer Frucht- Quark

Brot, Brötchen, Butter

Kaffee, Tee, Orangensaft und Apfelsaft

15,50 €/p.P.

Frühstück 2

Rührei, krosser Bacon

warmer Pfannenschlag mit Bratkartoffeln und saurer Gurke

Marmelade, Nutella, Honig

gemischter Aufschnitt

Zwiebelmett

Käseplatte mit Schnittkäse

kleine Schnitzel – Bouletten –Landjäger

Brot, Brötchen, Butter

Kaffee, Tee, Orangensaft und Apfelsaft

19,90 €/p.P.

warum nicht ausgiebig brunchen...

Brunchbuffet 1

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

Kaffee, Tee und Orangensaft und Apfelsaft, satt

Eisbergsalat mit Mandarinen und fruchtiger Schmandcreme

Kasselerbraten auf Sauerkraut mit herzhafter Speck-Zwiebelsoße und Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesoße

21,90 €/p.P.

Brunchbuffet 2

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

Kaffee, Tee und Orangensaft und Apfelsaft, satt

Eisbergsalat mit Mandarinen und fruchtiger Schmandcreme

Pennepfanne mit gegrillter Paprika, Zucchini und pikanten Hähnchenstückchen
Gnocchipfanne mit frischem Brokkoli und Champignons in Basilikumsoße

Vanilleschaum mit frischen Obst

22,90 €/p.P.

Buffets

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
frischem Basilikum
mediterraner Gurkensalat
hausgemachter Kartoffel-Pesto-Salat mit
gehobeltem italienischem Landschinken
leichter Nudelsalat mit Mais und Kidneybohnen
Senf, Ketchup, Tomaten-Thymian Relish
Cocktailsoße, Chilisoße,
Basilikum-Pfirsich
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter

25,90 €/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
frischem Basilikum
mediterraner Gurkensalat
hausgemachter Kartoffel-Pesto-Salat mit
gehobeltem, italienischem Landschinken
leichter Nudelsalat mit Mais und Kidneybohnen
Senf, Ketchup, Tomaten-Thymian- Relish
Cocktailsoße, Chilisoße, Basilikum-Pfirsich
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter & Kräuterbutter

27,90 €/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

19,90 €/p.P

Wildbuffet

leichte Pilzcreme mit Schlag

Feldsalat mit Birnen, Brie und
Linsendressing
knackiger Raukesalat mit Cherrytomaten
und Honig-Senfdressing
Wild-Apfelsalat auf Romanasalat
kalter Wildbratenaufschnitt mit
Preiselbeeren
Brot, Butter und Wildschweinschmalz

Wildragout mit Preiselbeeren und
Champignons

Zarter Hirschkalbsbraten in kräftiger
Wildsauce

Sauerbraten vom Wildschwein in
Rahmsoße

kleine Hirschsteaks in feinen Gartenkräuter

gerahmte Schwarzwurzel & Rotkohl mit
Äpfeln
frisches Gartengemüse mit
Kohl-Möhren-Brokkoli-Blumenkohl

Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
knusprige Kroketten
Gnocchi mit Champignons, Brokkoli
und heller Soße

Schokoladenpudding mit Birnen
Quarkmousse mit Äpfeln und Eierlikör

33,00 € p.P.

Gänsebuffet

leichte Kürbiscreme
mit fein gerösteten Kürbiskernen

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

knusprige 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

34,90 €/p.P

Fischbuffet

leichte Kressecreme mit Schlag

Fischtopf mit Gemüsewürfeln und Blattpetersilie

Feldsalat mit Birnen, Brie und Linsendressing
Raukesalat mit Minitomaten und Honig-Senfdressing

Fischsülze mit Sahnemeerrettich

Forellenmousse im Lachsmantel

Garnelen-Eisbergsalat

Lachscrepés mit Kräuterschmand

Brot und Butter

Rotbarsch im Rieslingteig in der Pfanne gebraten
auf Wokgemüse

Matjesvariation mit Bratkartoffeln

Sherrymatjes – Kräutermatjes – Preiselbeermatjes

pochiertes Welsfilet in Rahmblattspinat

Lachs mit Tomate & Mozzarella überbacken in roter Pesto-Linsensoße

Pennepfanne mit gegrilltem Gemüse und Seelachs

frisches Gartengemüse mit Blumenkohl, Brokkoli, Kohl, Möhren

Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“

tomatisierter Reis

Gnocchi mit Champignons, Brokkoli

und heller Soße

Dessertvariationen

33,00 € p.P.

Heidschnucken - Buffet
frische Heidschnucke aus der Region

Hochzeitsuppe 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 RahmsöÙe

Rotkohl mit Äpfeln
frisches Gartengemüse mit Rosenkohl-Möhren-Bohnen-Blumenkohl
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
knusprige Kroketten
Gnocchi mit Champignons, Brokkoli und heller SoÙe

Schokoladenpudding mit Birnen

Quarkmousse mit Apfel und Eierlikör

33,00 €/ 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
knusprige Kroketten
frische Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
Kartoffelgnocchi in Steinpilzrahm

Roulade vom Erdbeerbiskuit

Roulade vom Schokoladenbiskuit

36,00 €/p.P.

Schnitzelbuffet

knackige Salatbar mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais und Paprika
Frenchdressing, Joghurtdressing 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

frisch aus der Pfanne an der Frontcooking -Station:

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
knusprige Pommes frites

25,00 € p.P.

Bratkartoffelbuffet

Der Klassiker

knusprige Bratkartoffeln aus der Heidekartoffel
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, Joghurtdressing und Orangendressing,
dazu Nüsse und Kerne

ofenwarmes Baguette & Butter

Dessert:

hausgemachte rote Grütze
mit Vanillesauce

23,00 € p.P.

Spargelbuffet

Spargelcreme
mit Spargelstückchen

Mousse von weißem und grünem Spargel
Spargelsülze mit kaltem Butterschaum
unterschiedliche Spargelsalate
Brot und Baguette
Butter

Spargelragout mit kleinen Fleischklößchen
Spargel-Lasagne
frisches Gartengemüse
Stangenspargel
mit Hollandaise, Tomatenhollandaise und Butter

panierte Schweineschnitzel
zartes Hähnchenbrustfilet in Spargelrahm

Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
knusprige Kroketten

Buttermilch Schmand mit Erdbeersoße
Schokoladenpudding mit Sahne

36,00 €/ p.P.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

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

Konto: Sparkasse Celle-Gifhorn-Wolfsburg

IBAN: DE 75 2695 1311 0091548016

BIC: NOLADE 21CEL

Anmerkungen:

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir **keine Haftung** für Geschenke, Wertgegenstände, technische/elektronische Geräte, Tortengestelle oder sonstige von Ihnen oder dritten Personen mitgebrachten Gerätschaften übernehmen.

AGB's Gern stellen wir Ihnen auf Wunsch die gedruckte Form der AGB's aus oder senden Ihnen diese zu.

Alternativ besteht die Möglichkeit die AGB's bei uns im Hause einzusehen.