

Lüßmann's Hof

Feiern ▪ Veranstaltungen ▪ Catering ▪ Tagen

Tel: 05084 - 53 43

Catering

Fr-So ab 25 Personen
Mo-Do ab 10 Personen

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 6 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 **0 50 84 - 53 43** oder per Mail unter info@luessmannshof.de
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
- ☞ leckere Buffets
- ☞ süße Desserts
- ☞ Getränke
- ☞ Personal
- ☞ Veranstaltungsequipment
- ☞ Lieferung und Aufbau

Unsere Buffetpreise beziehen sich auf eine Personenanzahl ab 25 Personen von Fr – So.
Von Montags –Donnerstags ab 10 Personen.

Für die Anlieferung und die Abholung der Waren berechnen wir eine Kilometer - Pauschale von 1,50 €/netto pro gefahrenen Kilometer. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit die Waren selbst abzuholen.

Personalgestellung:

in €/h/netto

Hilfskräfte (Auf/Abbau)	28,95 €
Servicekräfte/Bufvetkräfte	36,80 €
Koch	41,85 €
Veranstaltungsleitung	46,30 €

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Wichtig !!!

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

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

Artikel/Stk.	€/Stk.
Bierschinken, Lyoner, Jagdwurst	2,10
Schnittkäse	2,10
Brie, Camembert, Blauschimmelkäse	2,10
Zwiebelmett oder Leberwurst	2,10
Salami, geräucherter Schinken oder Kochschinken	2,10
Eier-, Geflügel-, Herings- oder Fleischsalat	2,10
Serrano - Schinken	3,00
Italienischer Landschinken m. Rauke und Tomate	3,00
Lachs, Forelle oder Roastbeef	3,00
Bratenaufschnitt, wie Kasseler, Putenbrust	3,00
Matjes oder Brathering	2,50
Tomate & Mozzarella mit Pesto	2,50

½ belegte Laugenstange

Artikel/Stk.	€/Stk.
Bierschinken, Lyoner, Jagdwurst	2,10
Schnittkäse	2,10
Brie, Camembert, Blauschimmelkäse	2,10
Zwiebelmett oder Leberwurst	2,10
Salami, geräuch. Schinken oder Kochschinken	2,10
Eier-, Geflügel-, Herings- oder Fleischsalat	2,10
Serrano - Schinken	3,00
Italienischer Landschinken m. Rauke und Tomate	3,00
Lachs, Forelle oder Roastbeef	3,00
Bratenaufschnitt, wie Kasseler, Putenbrust	2,50
Matjes oder Brathering	2,50
Tomate & Mozzarella mit Pesto	2,50

Baguette-Canapés

Artikel/Stk.	€/Stk.
Bierschinken, Lyoner, Jagdwurst	2,10
Schnittkäse	2,10
Brie, Camembert, Blauschimmelkäse	2,10
Zwiebelmett oder Leberwurst	2,10
Salami, geräuch. Schinken oder Kochschinken	2,10
Eier-, Geflügel-, Herings- oder Fleischsalat	2,10
Serrano - Schinken	3,00
Italienischer Landschinken m. Rauke und Tomate	3,00
Lachs, Forelle oder Roastbeef	3,00
Bratenaufschnitt, wie Kasseler, Putenbrust	2,50
Hummus - Kichererbsenpüree	2,50
Tomate & Mozzarella mit Pesto	2,50

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	3,00 €
☞ bunter Gemüsespieß	2,80 €
☞ gef. Crepés mit Zucchini & Tomaten	3,00 €
☞ 2 Laugenkastanien mit Käse überbacken	1,80 €
☞ Oliven & getr. Tomaten an Rucola im Glas	2,80 €
☞ Kirschtomaten - Mozzarella – Salat, Pesto & Croutons im Glas	2,80 €
☞ Zwei Paprikaschiffchen mit Kräuterfrischkäse	2,80 €
☞ hausgemachtes Antipasti	3,50 €
☞ Pumpernickel mit Eiersalat und Kresse	2,00 €

mit Fleisch:

☞ Baguettcanapé mit pikantem Chili-Hackfleisch, Mais, gratiniert	3,00 €
☞ Chicken Wings mit Mango Dip	3,00 €
☞ panierte Hähncheninnenfilets, Kräuterdip	3,00 €
☞ hausgemachte Mini - Cornish Pasty	3,50 €
☞ Minischnitzel mit Dip	3,00 €
☞ zwei Minifrikadellen auf Kartoffelsalat im Glas	3,00 €
☞ Melone mit feinem ital. Schinken	3,00 €
☞ gef. Schinkenröllchen mit Frischkäse & Rauke	3,00 €

mit Fisch:

☞ Scampi - Spieß mit Curry Relish	3,80 €
☞ gef. Tortilla mit Räucherlachs und Spinat	3,50 €
☞ pan. Scampi mit Mango Dip	3,00 €
☞ Pumpernickel mit Räucherlachs, Topping	3,00 €

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/Baguettescheiben versch. belegt
- ☞ süße Minigebäckteilchen auf Schiefertafel

19,95 €

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 Fruchtmos und Pistazien im Glas

24,50 €

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
- ☞ Spargelcremesuppe
- ☞ Kürbis – Karotten – Suppe mit Ingwernote
- ☞ Tomatensuppe mit Basilikum - Sahne
- ☞ klare Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen
- ☞ Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- ☞ Paprika - Apfel- Rahm mit Hühnchenstreifen
- ☞ Kartoffel - Lauch - Cremesuppe
- ☞ Kressecreme mit Champignonstreifen
- ☞ Grünkohlcreme mit Kasselerstreifen

5,55 €/Portion

Baguette/ Brot/ Butter

- ☞ Brotkorb hell dunkel gemischt, Butter

2,50 €/ p.P.

Eintöpfe...

500 ml/p.P

- ☞ Erbseneintopf mit Kasseler
- ☞ Linseneintopf mit Würstchenscheiben
- ☞ deftige Kartoffelsuppe mit Mettenden
- ☞ Möhren - Kartoffeleintopf
- ☞ weißer oder grüner Bohneneintopf
- ☞ Gyroseintopf
- ☞ Gulascheintopf mit Kartoffelwürfeln
- ☞ Käse – Mett - Eintopf
- ☞ Wiener Würstchen extra Stück

6,05 €/Portion

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

frische & angemachte:

☞ Salatbuffet

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

5,50 €/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 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 5,50 €/p.P.

Kalte Platten

	p.P.
☞ Melone mit feinem Schinken	4,50 €
☞ große gemischte Antipasti - Platte	5,80 €
☞ Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern	6,20 €
☞ gemischte Fischplatte, groß	auf Anfrage
☞ herzhaftes „dreierlei Schinken - Platte“	5,20 €
☞ gemischte Braten- Aufschnitt - Platte	5,50 €
☞ Pfefferbeißer und Minifrikadellen	4,20 €
☞ Eierplatte „Lüßmann's Hof - Style“	3,20 €
☞ gemischte Käseplatte	4,80 €
☞ Käsewürfel mit Trauben	4,20 €
☞ Geflügelplatte mit Chicken Wings, Chicken Nuggets, Hähnchenroulade an Dip	5,20 €

Hauptgerichte

Wählen Sie bis zu zwei Hauptkomponenten aus einer Preisklasse. Im Preis bereits enthalten sind die Beilagen Sättigung und Beilagen Gemüse nach Ihrer Auswahl.

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 Tzatziki

15,20 €/p.P.

Preisklasse 2

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

19,90 €/p.P.

Preisklasse 3

- ☞ zarte Entenbrust auf Orangensauce
- ☞ pikanter Hirschbraten an Wildsauce, Preiselbeerbirnen
- ☞ Wildschweinbraten an Wildsauce, Preiselbeerbirnen
- ☞ Gulasch von der Heidschnucke
- ☞ 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

26,40 €/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

29,90 €/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

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

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

11,50 €/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
- ☞ 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.

Sie haben eigene Vorstellungen?

Sie wünsche sich ein Mottobüffet

(Pasta, Spargel, Burger o.ä.)?

Sie möchten das Büffet zum Show-Act werden lassen

(Frontcooking)?

Gern können wir über Ihre individuellen Wünsche sprechen

- mailen Sie uns einfach Ihre Fragen unter

info@luessmannshof.de

Die Idee für Ihre Party/Ihr Event ist da, aber das Equipment
fehlt noch?

Auch das Problem können wir lösen und können Ihnen
Kühlwagen, Stehtische, Schankwagen, Getränke, Gläser,
Geschirr & Besteck zur Miete anbieten.

Sprechen Sie uns einfach an unter

info@luessmannshof.de.

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: info@luessmannshof.de
www.luessmannshof.de

Konto: Sparkasse Celle-Gifhorn-Wolfsburg
IBAN: DE 75 2695 1311 0091 5480 16
BIC: NOLADE 21 GFW

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Wichtig !!!

Wichtig !!!

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