

Stilvoll und festlich feiern auf dem...

Lüßmann's Hof

Eventlocation ▪ Veranstaltungen ▪ Catering ▪ Tagungen

Tel: 05084 - 53 43

Menüs

für Ihre Feierlichkeit bei uns im Haus

Für eine maximale Preistransparenz und Ihre volle Kostenkontrolle können Sie unsere Menüs und Buffets aus unserem einfachen Baukastensystem selbst zusammenstellen.

Für schöne Momente im Leben...

Sie haben Grund zum Feiern?

Die Organisation Ihrer Veranstaltung bedarf im Vorfeld ein hohes Maß an Vorbereitung und Planung.

Ob es sich um ein Familienfest, eine Hochzeit, eine Firmenfeier, einen Empfang 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 vier Wochen vor dem Veranstaltungstermin. Die endgültige Personenanzahl benötigen wir 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

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Unser Präsent zu Ihrer Feierlichkeit:

- 🌀 Kostenfreies Essen und Trinken für einen DJ und einen Fotografen!*
- 🌀 Sie zahlen bei uns keine Raummiete!*
- 🌀 „Krümelgeld“ alias Tellergeld bei mitgebrachten Torten, 0,50 €/ p.P.!*
- 🌀 Kinder von 0 - 6 Jahre genießen kostenfrei!*
- 🌀 Spielmöglichkeiten für Kinder - Outdoor*
- 🌀 Wickelraum*

Noch mehr Gründe Ihren schönsten Tag bei uns zu verbringen:

- 🌀 idyllische Ruhe – fernab von jeglichem Straßenlärm*
- 🌀 Freie Trauung im nostalgischen Innenhof unter altem Baumbestand möglich!*
- 🌀 Unser Festsaal ist klimatisiert!*
- 🌀 behindertengerechte Räumlichkeiten und Sanitäreanlagen!*
- 🌀 kostenfreies WLAN*
- 🌀 Parkplätze direkt am Haus*

vegetarisch & vegan

Sie wissen, dass einige Ihrer Gäste die vegetarische oder vegane Küche bevorzugen? Sprechen Sie uns an! Wir finden etwas Leckeres.

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Sie möchten nicht gleich mit dem Menü 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 Person 2,70 €

kleine Brioche burger

- ☞ mit Forelle
- ☞ mit Tofu und Avocado
- ☞ mit Mini Fleischerfrikadelle

pro Person 3,30 €

kleine Gläser gefüllt mit

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

pro Person 3,50 €

kleine Baguettescheiben belegt mit

- ☞ Tomatenwürfeln und Pesto
- ☞ Kräuterquark
- ☞ Tomatenquark

pro Person 3,80 €

hausgemachte Flammekuchen – in mundgerechte Stückchen geteilt

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

pro Person 4,00 €

Dip-Station - an Self-Service-Stationen

- ☞ unterschiedliche Dips mit Laugenkonfekt

pro Person 3,60 €

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Suppen zur Auswahl . . . gereicht in der Terrine mit Nachservice

- ☞ traditionelle „Hambührener Hochzeitsuppe“
mit Eierstich, Spargel und Fleischklößchen
- ☞ feine Gemüsebrühe mit Julienne von frischem Gemüse der Saison
- ☞ kräftige Rinderbrühe mit Spätzle und Gemüsestreifen
- ☞ Rucola – Zucchinicremesuppe mit einem Hauch Chili

- ☞ feine Erbsencreme mit Garnelen und Sahne
- ☞ Tomatencreme mit Basilikumsahne
- ☞ leichte Möhrencreme mit Tomatensahne
- ☞ Selleriecremesuppe mit Croutons
- ☞ Kartoffel-Lauchcreme mit Sahne
- ☞ Champignonsüppchen mit Champignonscheiben
- ☞ feine Kressecreme mit Champignonstreifen

Saisonal

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

kalte Suppen an heißen Tagen

- ☞ Gazpacho
- ☞ Gurkensüppchen mit Dill und Joghurt

Sie möchten zu Ihrem Menü noch einen Zwischengang?

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Treffen Sie Ihre Wahl aus unserem Angebot...

Zwischengerichte

- ☞ geschmolzener Ziegenkäse
mit Honig, gerösteten Mandeln und Baguette
in buntem Salatnest

- ☞ Tomate mit Mozzarella
Scheiben vom Mozzarella und Tomate
mit hausgemachtem Basilikum- Pesto
und Olivenöl, dazu Baguette

- ☞ gebratene Entenbrust
zarte Tranchen von der Entenbrust
auf Baguette und Orangensoße
kleines Salatgläschen mit knackigen Blattsalaten

- ☞ Anti Pasti
gebratene Zucchini-Paprika-Möhrrchen
gefüllte Peperoni-Pepadew-Champignons
Tomate mit Mozzarella und Basilikum- Pesto
Oliven und Balsamzwiebeln
Baguette

- ☞ Melone & Schinken
Honig Melone mit geräuchertem Heideschinken
kleines Salatgläschen
Baguette

- ☞ feine Blätterteigpastete gefüllt
mit Frikassee vom Huhn
mit Erbsen und Spargel,
dazu ein kleines Gläschen
mit buntem Salat

- ☞ kleiner bunter Beilagen Salat
mit Orangendressing

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Hauptgerichte

M1

saftige Nackensteaks mit einer Haube von Zwiebeln und Senf
leichte helle Soße
gebackene Hähnchenkeulchen
mit fruchtiger Tomatensoße
gebratene Champignons
frisches Gartengemüse
Heidekartoffeln
knusprige Kartoffelecken

M2

Geschnetzeltes vom Schwein „Zürcher Art“
in heller Soße mit Zwiebeln und Champignons
Geschnetzeltes vom Hähnchen in Curryrahm mit bunten Früchten
frisches Gartengemüse
Heidekartoffeln
Reis

M3

zarter Schinkenbraten
mit Speck-Zwiebelsoße
deftiges Gulasch vom Rind mit Champignons und Zwiebeln
gebratene Champignons
frisches Gartengemüse
Heidekartoffeln
gebutterte Spätzle

als Menü
inklusive Auswahl einer Suppe und einem Dessert
29,90 €

zusätzlich mit einem Zwischengericht Ihrer Wahl
39,00 €

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

M4

saftige Tranchen von der Schweinelende
mit einer hellen Basilikumsoße
Hähnchenbrustfilet im Mantel von weißem und schwarzem Sesam
mit Apfel-Traubensoße
gebratene Champignons
frisches Gartengemüse
knusprige Kroketten
Heidekartoffeln

M5

gepökelter Braten vom Rind in einer leichten Senfsoße
gebratene Medaillons vom Hähnchen
mit einer hellen Tomaten-Kräutersoße
gebratene Champignons
frisches Gartengemüse
knusprige Kartoffelecken
Heidekartoffeln

M6

Schmorbraten vom Weideochsen
in einer dunklen Rosmarinsoße
saftiger Schinkenbraten
in Speck-Zwiebelsoße
gebratene Champignons
frisches Gartengemüse
Heidekartoffeln
feine Herzoginkartoffeln

als Menü
inklusive Auswahl einer Suppe und einem Dessert
39,90 €

zusätzlich mit einem Zwischengericht Ihrer Wahl
49,00 €

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

M7

zarter Braten vom Wildschwein
in kräftiger Wildsoße mit Preiselbeeren & gefüllten Birnen
Medaillons vom Hähnchen
mit Tomate und Käse überbacken
leichte Basilikumsoße
gebratene Champignons & frisches Gartengemüse
geschmorter Apfelrotkohl
Heidekartoffeln
knusprige Krokette

M8

zarter Braten vom Hirsch
in kräftiger Wildsoße und mit Preiselbeeren & gefüllten Birnen
zarte Tranchen vom Schweinefilet
in einer hellen Tomaten-Kräutersoße
gebratene Champignons & frisches Gartengemüse
geschmorter Apfelrotkohl
Heidekartoffeln
knusperige Röstinchen

M9

zarter Braten von der Heidschnucke aus Jevern
in kräftiger Heidschnuckensoße
mit Preiselbeeren gefüllte Pfirsiche
feiner Kalbsbraten mit Kräutern an Kirschtomaten
in einer leichten Rosmarinsoße
gebratene Champignons & frisches Gartengemüse
Heidekartoffeln
krosse Mandelkrokette

als Menü
inklusive Auswahl einer Suppe und einem Dessert
44,90 €

zusätzlich mit einem Zwischengericht Ihrer Wahl
54,00 €

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

M10

gebratene Entenbrust
in einer dunklen Orangensoße
Roulade vom Rind
gefüllt mit
Speck – Zwiebeln – Senf – saurer Gurke
in kräftiger Rouladensoße
gebratenen Champignons
frisches Gartengemüse
geschmorter Apfelrotkohl
Heidekartoffeln
knusprige Röstinchen

M11

rosa gebratenes Roastbeef mit einer Kräuterhaube
an dunkler Rosmarinsoße
Schweinelende im Mantel vom Italienischen Landschinken
an einer hellen Tomaten-Kräutersoße
gebratene Champignons
frisches Gartengemüse
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
feine Herzoginkartoffeln

als Menü
inklusive Auswahl einer Suppe und einem Dessert
47,90 €

zusätzlich mit einem Zwischengericht Ihrer Wahl
57,00 €

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Dessertauswahl

- ☞ Eierlikör Pfirsich Creme
- ☞ frische Zitronencreme mit Sahne und Pistazien
- ☞ Panna Cotta mit feiner Erdbeersoße
- ☞ Welfenspeise ohne Alkohol
- ☞ hausgemachtes Tiramisu mit Kakaohaube
- ☞ feines Schokoladen Mousse mit Sahne und Schokoladenchips
- ☞ Vanilleschaum mit frischem hausgemachten Obstsalat
- ☞ Mango Joghurt Creme
- ☞ Limetten Creme
- ☞ Buttermilch - Schmand mit roter Fruchtsoße
- ☞ Mohn Mousse mit roter Grütze
- ☞ Vanille-Sahnepudding mit Kirschen
- ☞ Rote Grütze mit Vanillesoße
- ☞ Bayerisch Creme mit Erdbeersoße
- ☞ Apfel – Baileys – Creme
- ☞ Crème brûlée

Früchte der Saison

- ☞ frische Erdbeeren mit Vanilleschaum
- ☞ frische Blaubeeren mit Vanilleschaum

5,00 € / p.P.

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

...und nach einem ausgiebigen Spaziergang oder zu später Stunde noch ein Stückchen aus unserem feinen Torten- und Kuchensortiment aus eigener Hausbäckerei.

Blechkuchen:

- ☞ Buttermandelkuchen
- ☞ Apfelkuchen mit Eieguss
- ☞ Apfelkuchen gedeckt
- ☞ Zwetschgen gedeckt
- ☞ Rhabarber gedeckt
- ☞ Kirschen gedeckt
- ☞ Erdbeere mit Vanillepudding nach Saison
- ☞ Blaubeere mit Vanillepudding nach Saison



pro Stck. 2,20 €

Torten mit 16er Schnitt:

- ☞ Streuselkuchen oder Mandelrahmkuchen oder Butterkuchen, weitere auf Anfrage
- ☞ 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
- ☞ 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 Heidetorte – Buchweizenboden, Preiselbeeren, Sahne & Marzipandecke

pro Torte 39,90 €

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

...oder noch etwas Herzhaftes!

belegte Schnittchen 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

pro Person 4,30 €

und zum Schluss:

Der beliebte Klassiker

Currywurstgeschnetzeltes mit
pikanter Currysoße
Mayonnaise
und knusprigen Pommes Frites

4,20 €/p.P.

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Wissenswertes: Die Getränkepauschale deckt den gesamten Zeitraum während der Veranstaltung ab, vom Eintreffen Ihrer Gäste bis zum Veranstaltungsende.

Getränkepauschale „Mittag 1“:

Alkoholfreie Getränke:

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

Heißgetränke:

Premium Filterkaffee (auch koffeinfrei)
verschiedene Tees“
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,
Rosé
Sekt, „Schloss Rheinberg“,
Secco, alkoholfrei

pro angemeldete Person nur 4,90 € pro Stunde
Kinder von 0-6 Jahren sind frei
Kinder von 6-12 Jahren 2,90 € pro Stunde

Getränkepauschale
ab 25 Personen * buchbar!
*bei Vollzahlern

Abrechnung nach Verbrauch
ist selbstverständlich auch
möglich. Sie entscheiden!

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

„Verdauerli“ und Schnäpse:

Waldmeister Likör, Kirschlikör, Jägermeister, Ramazotti, Jubiläums Aquavit, Obstler Marke Prinz
pro angemeldete Person 5,80 € pro Stunde

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Getränkepauschale „Abend 1“:

Alkoholfreie Getränke:

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

Heißgetränke:

Premium Filterkaffee (auch Koffeinfrei)
verschiedene Tees
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
Rosé
Schloss Rheinberg Sekt
Secco, alkoholfrei

pro angemeldete Person nur 5,80 € pro Stunde
Kinder von **0-6 Jahren** sind **frei**
Kinder von 6-12 Jahren 3,50 € pro Stunde

Bei uns feiern Sie

bis 04:00 Uhr morgens!

Getränkepauschale „Abend 2“ (inkl. Abend 1):

„Verdauerli“ und Schnäpse:

Waldmeister Likör, Kirschlikör, Jägermeister, Ramazotti, Jubiläums Aquavit, Obstler Marke Prinz
pro angemeldete Person 6,20 € pro Stunde

Getränkepauschale "Abend 3" (inkl. Abend 1 und 2):

Long Drinks:

wie Bacardi-Cola, Fanta-Korn, Aperol Sprizz, Havanna Club, Gin Tonic, Weinbrand-Cola, Whisky-Cola, Wodka-Lemon etc.
pro angemeldete Person 6,60 € pro Stunde

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Unsere Getränkekarte im Überblick...

Mineralwasser 0,25 l	2,50 €
Mineralwasser 0,75 l	6,30 €
Coca Cola 0,2 l	2,50 €
Fanta 0,2 l	2,50 €
Sprite 0,2 l	2,50 €
Mezzo Mix 0,2 l	2,50 €
Coca Cola, etc 0,4 l	4,50 €
Coca Cola, etc. 1,0 l	8,90 €
Zitronenbrause 0,2 l	1,50 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	2,50 €
Orangensaft 0,2 l	2,50 €
Apfelsaft 0,2 l	2,50 €
Apfelschorle 0,2 l	2,50 €
Apfelschorle 0,4 l	4,00 €
Veltins Malz 0,33 l	2,80 €
Rhabarberschorle Bio	3,50 €
Red Bull Dose	3,50 €
<i>Biere & Schnäpse</i>	
Veltins 0,3 l	2,80 €
Veltins 0,5 l	4,20 €
Veltins Radler (Alsterwasser) 0,3 l	2,80 €
Köstritzer Schwarzbier 0,33 l	2,80 €
Maisel's Weisse – original & alkoholfrei 0,5 l	4,20 €
Jubiläums Aquavit 2cl	3,00 €
Obstler Marke Prinz 2cl	3,00 €
Hausschnaps (Marille & Williamsbirne) 2cl	3,00 €
Fernet Branca 2cl	3,00 €
Ramazotti 2cl	3,00 €
Ratzeputz 2cl	3,20 €
Heidegeist 2cl	3,20 €
Jägermeister 2cl	3,00 €
Havanna Club 2cl	3,00 €
Whisky 2 cl	3,00 €
Wodka 2cl	3,00 €

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Heißgetränke

Kaffee

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

Kaffee, koffeinfrei

Tasse	2,00 €
Kännchen	3,90 €

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, Rooibos, etc.

Glas	2,00 €
Kännchen	3,90 €

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Weißweine

Rheingau

Riesling – Kabinett – trocken 0,75l
Weingut Johannes Ohlig 22,50 €

Baden

Grauburgunder – trocken 0,75l
Winzergemeinschaft Wasenweiler 22,50 €

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 22,50 €

Sekt und Seccos

Secco, alkoholfrei
halbtrocken 0,75l 19,50 €

Schloss Rheinberg
trocken 0,75l
Schlosskellerei Henkel Wiesbaden 19,50 €

Secco Palio
von der wilden Hibiskusblüte
trocken 0,75l
Sektellerei Köth Dalsheim 19,50 €

Sie wählen aus den Suppen und den Desserts Ihren Favoriten, wahlweise noch einen Zwischengang, fügen noch Ihren Hauptgang hinzu und sehen unter den Hauptgängen die Preise für Ihre Auswahl. Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Rotweine

Deutschland Pfalz

Dornfelder – 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 €

Merlot
trocken 0,75l
Weincontor Schloss Friedelsheim 22,50€

Spätburgunder
trocken 0,75l
Weincontor Schloss Friedelsheim 22,50 €

Australien

Shiraz
Cabernet Premier Selection
trocken 0,75l
Weingut Lindemanns 22,50 €

Roséwein

Spätburgunder Rosé
halbtrocken 0,75l
Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten 19,20 €

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

Konto: Sparkasse Celle

IBAN: DE 392575 0001 0091 5480 16

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.