

Stilvoll und festlich feiern auf dem...

Lüßmann's Hof

Eventlocation ▪ Veranstaltungen ▪ Catering ▪ Tagungen

Tel: 05084 - 53 43

Menüs

...ab 25 Vollzahlern!!!

für Ihre Feierlichkeit bei uns im Haus

Für eine maximale Preistransparenz und zu Ihrer vollen Kostenkontrolle können Sie die Komponenten unserer 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 spätestens 3 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*
- ☞ Sie zahlen bei uns keine Raummiete!*
- ☞ Kinder von 0 - 6 Jahre genießen kostenfrei, 7 – 12 Jahre zum halben Preis*
- ☞ Spielmöglichkeiten für Kinder – outdoor*
- ☞ Nur 1,50 € /p.P. „Krümelgeld“ bei mitgebrachten Torten!*

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“

2 kleine Blätterteigteilchen gefüllt mit:

- ☞ Würstchen
- ☞ Olivencreme
- ☞ Spinat
- ☞ Paprika
- ☞ Rosmarinfrischkäse

pro Person 3,20 €

hausgemachte Flammkuchen – in mundgerechte Stückchen geteilt

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

pro Person 5,00 €

Dip-Station - an Self-Service-Stationen

- ☞ unterschiedliche Dips mit Laugenkonfekt & Baguette

pro Person 4,00 €

Bitte informieren Sie uns vorab über vorhandene Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste, damit wir optimal und zeitnah handeln können.

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
- ☞ Grünkohlcreme mit Schmand

kalte Suppen an heißen Tagen

- ☞ Gazpacho
- ☞ Gurkensüppchen mit Dill und Joghurt

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 zu Ihrem Menü noch einen Zwischengang?
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-Möhrchen
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 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

M2

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
46,90 €

zusätzlich mit einem Zwischengericht Ihrer Wahl
53,90 €

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.

M3

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

M4

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 Mandelkroketten

als Menü
inklusive Auswahl einer Suppe und einem Dessert
51,50 €

zusätzlich mit einem Zwischengericht Ihrer Wahl
59,40 €

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.

M5

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

M6

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
54,50 €

zusätzlich mit einem Zwischengericht Ihrer Wahl
62,70 €

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
- ☞ weiße Mousse 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

Früchte der Saison

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

5,50 € / 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 späterer Stunde noch ein Stückchen aus unserem feinen Torten- und Kuchensortiment aus eigener Hausbäckerei.

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

52,00 €/Sorte/Blech

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

62,00 €/Sorte/Blech



*Nur ganze Blechabnahme =
20 Stk/Blech möglich*

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 46,00 €

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.

...oder noch was Herzhaftes!

liebevoll garniert, belegte ½ Scheiben Brot mit:

- ☞ Mettwurst
- ☞ geräucherten Schinken
- ☞ Kassler
- ☞ Bierschinken
- ☞ Zwiebelmett
- ☞ Gouda
- ☞ Brie

pro Stck, 2,20 €

- ☞ mit Forelle oder Lachs

pro Stck, 2,80 €

dicke Suppen mit Baguette:

- ☞ Gulaschsuppe
- ☞ Chili con Carne
- ☞ Gyrossuppe
- ☞ Hochzeitssuppe
- ☞ Italienische Gemüsesuppe

5,40 €/p.P.

„Knabberereien auf dem Tisch“

Chips, Erdnussflips, Salzstangen, Nüsse

2,50 €/p.P.

Der beliebte Klassiker

Currywurstscheiben mit
pikanter Currysoße
Mayonnaise
und knusprigen Pommes Frites

5,40 €/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.

Unsere Getränkekarte im Überblick...

Mineralwasser 0,2 l	2,60 €
Mineralwasser 0,75 l	6,80 €
Coca Cola 0,2 l	2,60 €
Fanta 0,2 l	2,60 €
Sprite 0,2 l	2,60 €
Mezzo Mix 0,2 l	2,60 €
Coca Cola, etc. 0,4 l	4,70 €
Coca Cola, etc. 1,0 l	9,00 €
Zitronenlimonade 0,2 l	1,70 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	2,70 €
Orangensaft 0,2 l	2,60 €
Orangensaft 1,0 l	9,20 €
Apfelsaft 0,2 l	2,60 €
Apfelschorle 0,2 l	2,60 €
Apfelschorle 0,4 l	4,70 €
Veltins Malz 0,33 l	3,00 €
Rhabarberschorle Bio	3,80 €
Red Bull, Hugo, Dose	3,80 €
<i>Biere & Schnäpse</i>	
Veltins 0,3 l	2,90 €
Veltins 0,5 l	4,50 €
Veltins Radler (Alsterwasser) 0,3 l	2,90 €
Köstritzer Schwarzbier 0,33 l	3,00 €
Maisel's Weisse – original & alkoholfrei 0,5 l	4,50 €
Jubiläums Aquavit 2cl	3,20 €
Obstler, Marke Prinz 2cl	3,20 €
Hauschnaps, Marille und Williams Birne, Prinz 2cl	3,20 €
Fernet Branca 2cl	3,20 €
Ramazotti 2cl	3,20 €
Ratzeputz 2cl	3,40 €
Heidegeist 2cl	3,40 €
Jägermeister 2cl	3,20 €
Havanna Club 2cl	3,20 €
Whisky 2 cl	3,20 €
Wodka 2cl	3,20 €

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	2,20 €
große Kanne	16,80 €
Kanne XXL – 2 l Pumpkanne	29,20 €

Kaffee, koffeinfrei	
Tasse	2,20 €

Kaffee - Spezialitäten

Cappuccino, Cafe Crema	2,80 €
Espresso	2,30 €
doppelter Espresso	3,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €

Teeauswahl

Ostfriesentee, Darjeeling, Pfefferminztee, Früchtetee, grüner Tee, Rooibos, etc.	
Glas	2,20 €

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 28,90 €

Baden

Grauburgunder – trocken 0,75l
Winzergemeinschaft Wasenweiler 27,40 €

Chardonnay

trocken 0,75l
Weincontor Schloss Friedelsheim 27,40 €

Kerner Kabinett
lieblich 0,75l
Weincontor Schloss Friedelsheim 27,40 €

Mosel

Zeltlinger Himmelreich
Riesling – Qualitätswein –
Halbtrocken 0,75l
Weinhaus J. & H. Selbach 27,40 €

Sekt und Seccos

Secco, nach Angebot
alkoholfrei 0,75l 24,80 €

Perkeo Brombeer - Limette
Alkoholfrei, 0,75l 24,80 €

Secco Palio
von der wilden Hibiskusblüte
trocken 0,75l
Sektellerei Köth Dalsheim 24,80 €

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

Spätburgunder
trocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 27,40 €

Deutschland Pfalz

Dornfelder – Kabinett – trocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 24,80 €

Dornfelder – halbtrocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 24,80 €

Dornfelder - lieblich 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 24,80 €

Merlot
trocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 28,90 €

Australien

Shiraz
Cabernet Premier Selection
trocken 0,75l
Weingut Lindemanns 31,80 €

Roséwein

Spätburgunder Rosé – halbtrocken 0,75l
Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten 27,40 €

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-Gifhorn-Wolfsburg

IBAN: DE 75 2695 1311 0091 5480 16

BIC: NOLADE 21 GFW

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.