

Menü- & Buffet Vorschläge

***Herzlich willkommen
im***



Lauenburger Hof
Sandesneben

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 17 – 24 Uhr

Samstag 11.30 – 24 Uhr, Sonntag 10 – 21 Uhr

Montag Ruhetag

Hauptstraße 25 · 23898 Sandesneben

Telefon 04536 1799 · Telefax 04536 1370

Machen Sie sich keine Sorgen über die Zufriedenheit Ihrer Gäste und lassen Sie sich im Lauenburger Hof königlich verwöhnen.

Beginnend mit einem festlichen Empfang genießen Sie ein Menü oder Buffet. Für entsprechende Stärkung bei Tanz und guter Laune sorgt der Mitternachtsimbiss. Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge, wie so eine Festlichkeit bei uns im Hause aussehen könnte.

Wir würden uns sehr freuen, Sie bei uns zu empfangen und verwöhnen zu dürfen.



Lauenburger Hof

Sandesneben

Etwa seit der vorigen Jahrhundertwende existiert der Lauenburger Hof. Zu der Zeit lautete der Name noch „Konzert- und Ballhaus Lauenburger Hof“. Er hatte über viele Jahrzehnte einen besonderen Ruf weit über die Grenzen des Herzogtums Lauenburg hinaus. Er wurde über mehrere Generationen von der Familie Harms betrieben. 1990 übernahm die Gemeinde Sandesneben das Anwesen, um frühere Planungen eines Kultur- und Freizeitzentrums zu verwirklichen. Nach dreijährigen Renovierungs- und Umbauarbeiten wurde der Betrieb im Lauenburger Hof wieder aufgenommen. Es gibt einen festlichen großen Saal, den schönen kleinen Saal, das gemütliche Restaurant und die freundliche Gaststube. Für sportliche Aktivitäten steht eine Kegelbahn zur Verfügung und der Schützenverein kann eine Schießanlage nutzen. Drei gemütliche Hotelzimmer laden zum Übernachten ein.

Unser großer Festsaal

bietet Ihnen genügend Platz für Festlichkeiten aller Art.
Es können dort je nach Sitzordnung bis zu 120 Personen Platz finden.
Zwei gemütliche Tresen bieten einen netten Anlaufpunkt
und die große Bühne lädt zu Aufführungen ein.

Unser Restaurant

lädt Sie zu kleinen Feierlichkeiten bis zu 35 Personen ein.
Gerne bereiten wir Ihnen auch einen Tisch für ein gemütliches Essen mit der
Familie oder ein romantisches „Candle light Dinner“.

Den kleinen Saal

empfehlen wir Ihnen für Festlichkeiten bis zu 45 Personen.
Es besteht die Möglichkeit, diesen in zwei kleine Räume aufzuteilen.
Gerne stellen wir Ihnen diese Räumlichkeiten auch
für Tagungen und Vereinsveranstaltungen zur Verfügung.

Der Sommergarten

lädt Sie und Ihre Gäste bei schönem Wetter zum Empfang im Freien ein.
Außerdem können Sie dort nachmittags Kaffee und Kuchen genießen.
Als besonderes Highlight für Ihre Feier bereiten wir Ihnen dort
auch gerne ein nächtliches Grillfest.



Der Empfang

Zum Empfang bieten wir eine Auswahl verschiedener Getränkevariationen und kleiner Häppchen. Sie können wählen, wo Sie Ihre Gäste empfangen möchten.

Wir bieten Ihnen bei schönem Wetter auch die Möglichkeit, Ihre Gäste vor dem Haus oder im Sommergarten zu begrüßen.

Aperitifs

Sektempfang

Sekt, Sherry, Orangensaft, Aperol Spritz, kleines Bier 0,1l
pro Person € 5,50

Großer Sektempfang

Sekt, Sherry, Orangensaft, Aperol Spritz, Campari Maracujasaft,
kleines Bier 0,1l und 2 verschiedene Cocktails
pro Person € 6,50

Häppchen

kleine **Käsehäppchen** mit **Früchten**

kleiner **Mini-Toast** mit **Lachs**

kleine **Frühlingsrollen**

geeistes **Gurkensüppchen** im Glas

Alle Häppchen werden in mundgerechte Mengen serviert und sind als ein kleiner Snack vorweg gedacht.

Man benötigt hierfür kein Besteck – eine Servierte sollte reichen.

€ 7,50



Die Vorspeisen

Ein gutes Essen sollte immer mit einer Vorspeise beginnen. Abgestimmt auf die nachfolgenden Gänge Ihres Menüs oder als Beginn eines großen Buffets machen diese Ihnen und Ihren Gästen richtig Appetit.

Vorspeisen

Tomate Mozzarella

mit frischem Basilikum und Baguette

€ 5,90

Bruschetta

geröstetes Baguette mit angemachten Tomatenwürfeln und Basilikum

€ 6,20

Hausgebeizter Norweger Fjordlachs

mit Senfhonig-Dillsauce und Baguette

€ 7,90

Geräucherter Norweger Fjordlachs

mit Sahnemeerrettich, Landbutter und Baguette

€ 7,90

Hausgebeizter & geräucherter Norweger Fjordlachs

mit Senfhonig-Dillsauce, Sahnemeerrettich, Landbutter und Baguette

€ 8,50

Parmaschinken

auf Honigmelonenschiffchen

€ 8,50



weitere Vorspeisen

Warme Entenbrust

mit Blattsalat, Himbeerdressing und Baguette

€ 9,50

Krabbencocktail mit Cognac crème fraîche

dazu Baguette und Butter

€ 10,50

Carpaccio vom Rinderfilet

mit frisch geriebenem Parmesan und
einem kleinen Salatbouquet

€ 10,50

Vorspeisen Variation Lauenburg

hausgebeizter Graved Lachs, Shrimps, Forellenfilet
mit warmem Baguette und Landbutter

€ 11,50



Die Suppen

Gerne servieren wir Ihnen nach der Vorspeise eine Suppe. Sie öffnet den Magen für den folgenden Hauptgang. Wählen Sie aus unseren vielfältigen Suppenvariationen, in der natürlich auch die berühmte Hochzeitssuppe nicht fehlt. Selbstverständlich reichen wir zu jeder Suppe frisches Baguette.

Creme-Suppen

Tomatensuppe

mit Fleischklößchen und Sahnehaube

€ 5,50

Sauerkrautcremesuppe

mit geröstetem Kraut und Croutons

€ 5,50

Champignoncremesuppe

mit geschwenkten Champignonscheiben und Sahnehaube

€ 5,50

Spargelcremesuppe (je nach Saison)

mit Fleischklößchen, Spargelstückchen und einer Sahnehaube

€ 5,90

Brokkolicremesuppe

mit Lachsstreifen und Sahnehaube

€ 5,90

Cremesuppe von der Kaiserschote

mit Streifen vom geräuchertem Lachs und Sahnehaube

€ 5,90



Lauenburger Hof

Sandesneben

Kartoffellauchcremesuppe
mit Lachsstreifen
€ 5,90

Karotten-Orangen Suppe
mit Büsumer Krabben und Sahnehaube
€ 6,90

Büsumer Krabbensuppe
mit Sahnehaube
€ 7,20

Süßkartoffel-Chili-Cremesuppe
mit Garnelenspieß
€ 7,50

Klare Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Fleischklößchen und Gemüse
€ 5,50

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Gemüse, Eierstich und Reistimbale
€ 5,90

Wildkraftbrühe
mit Wildklößchen und Champignons
€ 5,90

Steinpilzconsommé
mit Sherry und Streifen vom Pilzpfannkuchen
€ 6,50



Die Fleischhauptgerichte

Der Höhepunkt eines jeden Menüs ist der Hauptgang. Suchen Sie sich aus unserem umfangreichen Angebot die für Sie passende Variation aus.

Fleischhauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet

mit Sauce Hollandaise, Mandelbrokkoli,
frischen Champignons und Herzoginkartoffeln
€ 18,90

Entenbraten

mit Orangensauce, Speckrosenkohl, Apfelrotkohl,
Kartoffelknödel und Kroketten
€ 21,50

Variation vom Lamm

mit Kräuterrahmsauce, frischem Thymian, Prinzessbohnen,
Preiselbeerbirne und Kartoffelgratin
€ 22,50

Barbarie-Entenbrust

rosa gebraten mit Orangen-Backobstsauce, Mandelbrokkoli,
Blumenkohl und Herzoginkartoffeln
€ 22,50



weitere Fleischhauptgerichte

Gespickter Kalbsbraten

mit Cognacrahmsauce, Champignons,
bunter Gemüseplatte und Kartoffelgratin

€ 21,50

Roastbeef warm

im Ganzen gebraten, mit Kräuterbutter, Grilltomate,
bunter Gemüseplatte, frischen Champignons und Kartoffelhaltern

€ 25,90

Rinderfilet „Wellington“

im Ganzen gebraten, mit Sauce Béarnaise, frischen Champignons,
bunter Gemüseplatte, Kroketten und Petersilienkartoffeln

€ 27,90

Rehrücken „Baden Baden“

mit gefülltem Pfirsich, Waldpilzen, Apfelrotkohl,
Rosenkohl im Kartoffelnest und Kroketten

€ 29,90



kombinierte Fleischhauptgerichte

Saftiger Rinder- & Schweinebraten

mit Bratensauce, Champignons, Zwiebeln, Apfelrotkohl,
bunter Gemüseplatte, Kroketten und Petersilienkartoffeln

€ 17,90

Saftiger Rinderbraten & Schweinefilet im Speckmantel

mit Bratensauce, bunter Gemüseplatte, frischen Champignons,
Apfelrotkohl, Kroketten und Petersilienkartoffeln

€ 20,90

Hirschkalbskeule und Schweinefilet im Speckmantel

mit Wacholderrahmsauce, bunter Gemüseplatte, Preiselbeerbirne,
gebackener Banane, frischen Champignons, Apfelrotkohl,
Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

€ 23,50

Wildschweinbraten und Rinderfilet im Ganzen gebraten

mit Wacholderrahmsauce, bunter Gemüseplatte, Preiselbeerbirne,
gebackener Banane, frischen Champignons, Apfelrotkohl,
Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

€ 24,90

Tournedos vom Rinder-, Schweine- und Putenfilet

mit Sauce Béarnaise, frischen Champignons, bunter Gemüseplatte,
Schlosskartoffeln und Herzoginkartoffeln

€ 26,50

Rinderfilet & Schweinefilet im Speckmantel im Ganzen gebraten

mit Sauce Hollandaise, bunter Gemüseplatte,
frischen Champignons, Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

€ 26,90



kombinierte Fleischhauptgerichte

Wildplatte Hubertus

Wildschweinbraten, Hasenrückenfilet, Hirschsteak
mit gebackener Banane, Preiselbeerbirne, Waldpilzen, Rotkohl,
Prinzessbohnen, Speckrosenkohl, Krokette und Salzkartoffeln
€ 27,50

Lauenburger Spezial

**Rinderfilet und Schweinefilet in Ganzen gebraten,
kleine Schnitzel „Wiener Art“ und Hirschkalbskeule**
mit Wacholderrahmsauce, Sauce Hollandaise, bunter Gemüseplatte,
Preiselbeerbirne, gebackener Banane, frischen Champignons, Kirschkohl,
Petersilienkartoffeln und Kartoffelkrokette
ab 30 Personen pro Person € 29,90



Das Dessert

Ob Kleinigkeit oder opulentes Ereignis;
das Dessert bringt jedes Menü oder Buffet zu einem strahlenden Finale.

Eisrolle „Fürst Pückler“

mit heißen Kirschen und geschlagener Sahne

€ 4,90

Vanille- oder Schokocreme

mit warmen Kirschen und geschlagener Sahne

€ 4,90

Hamburger Rote Grütze

mit Vanilleeis und geschlagener Sahne

€ 5,50

Vanilleeis

mit warmen Kirschen und geschlagener Sahne

€ 5,90

Exotische Fruchtvariation

mit Vanilleeis und geschlagener Sahne

€ 7,50

Obstsalat

mit Mascarponecreme

€ 7,90

Eisbombe, flambiert

mit heißen Kirschen und Schokoladensauce

€ 9,50



weitere Desserts

Zweierlei Mousse au Chocolat

auf einem Fruchtspiegel mit exotischen Früchten

€ 8,50

Apfelringe, gebacken

im Bierteig mit Zimt, Zucker und Vanilleeis

€ 8,50

Rondo Marzipano

Nuss-Nougat-Eis im Marzipanmantel
auf einem Kiwispiegel und frischen Früchten

€ 8,90

Dreierlei Dessert in Gläsern

Bayrisch Creme Vanille, Mousse au Chocolat,
Obstsalat mit Mascarponecreme

€ 9,50

Schokoladenfontäne

mit einer von drei verschiedenen Schokoladenrichtungen zur Wahl.
(weiße Schokolade, Vollmilch oder Zartbitter)

Dazu gibt es eine Fruchtauswahl und Marshmallows zum Tunken.

ab 30 Personen pro Person € 9,50

Feuer und Eis

Eis- und Fruchtbuffet mit verschiedenen Saucen,
passender Musik und Showeffekten

ab 50 Personen pro Person € 10,90



Die Buffets

Vom kleinen oder rustikalen Buffet bis hin zum Komplett-Arrangement, stellen wir alles gemeinsam mit Ihnen individuell zusammen.

Buffets können erst ab einer Gästezahl von mindestens 20 Personen angeboten werden.

Mini Lauenburger Buffet

Burgunderbraten
mit bunter Gemüseplatte, Kartoffelgratin

Geschnetzeltes „Zürcher Art“
in Champignonrahmsauce und Risibisi

Kartoffelsalat, Krautsalat

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce und Sahne

€ 18,50



kleines Lauenburger Buffet

Burgunderbraten
mit bunter Gemüseplatte, Kartoffelgratin

Geschnetzeltes „Zürcher Art“
in Champignonrahmsauce und Risibisi

Holsteiner Katenschinken
auf Honigmelonenschiffchen

Tomate Mozzarella
mit frischem Basilikum

Kleine Frikadellen mit Senf

Zwei Salate der Saison mit American Dressing

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Pikantes Käsebrett
mit verschiedenen Käsesorten

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce und Sahne

€ 21,90



Lauenburger Buffet

Tomatensuppe mit frischem Basilikum
oder

Rinderkraftbrühe mit Einlagen

gepökelte Putenbrust
mit Champignonrahmsauce

&

Kräuterbraten vom Schweinenacken
oder

Burgunderbraten

mit bunter Gemüseplatte und Bratkartoffeln

Räucherfischplatte

mit Makrelenfilets, Kieler Sprotten, Forellenfilet und geräuchertem Lachs

Bauernsalat, Krautsalat, drei Salate der Saison
mit American- und French-Dressing

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Pikantes Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce und Sahne

Schokoladencreme mit geschlagener Sahne

€ 27,90



Lauenburger Hof
Sandesneben

kleines Lauenburger Rustikal

Rund um die
Bratkartoffel, satt
mit

Roastbeef, kalt mit Remouladensauce
Matjes mit Sauce nach **Hausfrauen Art**
Sauerfleisch vom Schweinenacken
Bratheringe in Sauer
kleine **Frikadellen** mit **Senf** und **Ketchup**

Vanillepudding
mit geschlagener Sahne und Schokoladensauce

€ 19,50



Lauenburger Rustikal

Burgunderbraten
mit Sauerkraut und Kartoffelgratin

Rund um die Bratkartoffel
Roastbeef kalt, **Hähnchenkeulen**, Frikadellen, Sauerfleisch,
Matjes Hausfrauen Art, Brathering in Sauer, **Rollmöpfe**

Aus Schleswig-Holstein
Schinkenbrett mit Mixed Pickels, diverse Wurstspezialitäten

Kartoffel-, Kraut- und gemischter Salat

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Rustikales Käsebrett
mit bunten Weintrauben

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce und Sahne

Vanillepudding
mit geschlagener Sahne und Schokoladensauce

€ 26,90



Das Party Buffet

Burgunderbraten
mit Rotweinsauce

Putenbrust gepökelt
mit Champignonrahmsauce, bunter Gemüseplatte,
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Tomate Mozzarella
mit frischem Basilikum

kleine Frikadellen mit Senf

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Rustikales Käsebrett
mit bunten Weintrauben

Eis in der Box
mit Schlagsahne

um Mitternacht
Currywurst mit Pommes Frites

€ 26,50



Lauenburger Bauern-Buffer

Eine Suppe nach Wahl

gefüllter Schweinenacken mit Backpflaumen

&

gepökelte Putenbrust

vom Schneidebrett mit bunter Gemüseplatte, Champignonrahmsauce,
Kroketten und Petersilienkartoffeln

Räucherfischplatte

mit Makrele, Forellenfilet, Kieler Sprotten und Fjord-Lachs

Krabbensalat, Waldorfsalat, Farmersalat, Bauernsalat

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Drei Salate der Saison z.B. Gurkensalat, Tomatensalat, Eisbergsalat

Rustikale Wurstplatte

gekochter Schinken, Katenschinken, Roastbeef, Salami

Landleberwurst, Zwiebelmett

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Pikantes Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne

Zitronencreme mit Sahne

€ 32,50



Buffet nach Art des Hause

Kartoffellauchcremesuppe
mit Lachsstreifen und Sahnehaube
am Tisch serviert

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce
mit Kroketten und Gemüseauswahl

Burgunderbraten mit Rotweinsauce und Bratkartoffeln

Räucherlachsrosen auf Zitrone mit Sahnemeeretch

Bruschetta

geröstetes Baguette mit angemachten Tomatenwürfeln und Basilikum,
geröstetes Baguette mit Garnelen, Oliven und Pepperoni

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Anti Pasti aus Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons

Roastbeef „kalt“ mit Remoulade

Käsebrett mit Weintrauben

Brotauswahl mit Landbutter

frischer Salat mit 2 verschiedenen Dressings

Eis, 3 verschiedene Sorten in der Box

Im Glas

Mousse au Chocolat, Bayrischcreme Vanille,
Baiser mit frischen Früchten und Vanillecreme,
Wackelpudding „Waldmeister“

€ 37,50



Lauenburger Schlemmer-Buffer

Eine Suppe nach Wahl
am Tisch serviert

Roastbeef warm auf dem Schneidebrett
mit bunter Gemüseplatte und Bratkartoffeln

Zanderfilet, gebraten
auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln

Fischplatte
geräucherte Forelle, Aal und Makrele, Tiefseeshrimpscocktail und
eingelegte Riesengarnelen in Knoblauchsauce

Lachsplatte
geräucherter Lachs, hausgebeizter Graved Lachs, im Ganzen
pochierter Lachs mit Dijon-Senfsauce und Sahnemeerrettich

Schweinefiletmedaillons,
kalt auf hausgemachtem Waldorfsalat und Früchten

Frische Salate der Saison

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Holsteiner Katenschinken auf Honigmelonenschiffchen

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Pikantes Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne

Mousse au Chocolate

€ 41,90



Drei-Länder-Buffer

Kartoffellauchcremesuppe mit Lachsstreifen und Sahnehaube
am Tisch serviert

Rinderfilet, im Ganzen gebraten

Putenbrust gepökelt

gedünsteter Lachs auf Gemüsestreifen

mit Champignon-Rahmsauce, Sauce Hollandaise,
bunter Gemüseauswahl, Rosmarienkartoffeln, Kartoffelgratin und Kroketten

im Ganzen pochiertes Lachs

mit Räucherlachsrosen

Parmaschinken auf Honigmelone

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum im Glas

Käseauswahl mit Weintrauben und Ananas

Büsumer Krabbencocktail

Bruschetta

geröstetes Baguette mit angemachten Tomatenwürfeln und Basilikum,
geröstetes Baguette mit Garnelen, Oliven und Pepperoni

Gourmet-Treppe mit Fingerfood-Spezialitäten

verschiedene Sushi und Sashimi

mit Wasabi und Sojasauce

Brot und Landbutter

Himbeeren mit Baiser und Vanillesahne

Mousse au Chocolat im Glas

Obstsalat mit Mascarponecreme im Glas

Eis in der Box

mit warmen Kirschen und Schokoladenfontäne

€ 55,00



Lauenburger Gourmet-Buffer

Eine Suppe nach Wahl
am Tisch serviert

Rinderfilet Wellington auf dem Schneidebrett
mit bunter Gemüseplatte und Kartoffelgratin

Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsauce mit Kroketten

Lachsschnitte, gedünstet auf pochiertem, jungem Gemüse mit Butterkartoffeln

Roastbeef kalt mit Remouladensauce

Holsteiner Kochschinkenröllchen mit Stangenspargel

Holsteiner Katenschinken auf Honigmelonenschiffchen

Kasseler in zarte Scheiben tranchiert mit saftigem Backobst

Kanadischer Hummer und Black Tiger Garnelen
mit Cocktailsauce, Kirschtomaten und einem Salatbouquet

Fischplatte

geräucherte Forelle, Aal und Makrele, Nordseekrabbencocktail
und eingelegte Riesengarnelen in Knoblauchsauce

Lachsplatte

geräucherter Lachs, hausgebeizter Graved Lachs, im Ganzen
pochierter Lachs mit Dijon-Senfsauce und Sahnemeerrettich

Tomate Mozzarella mit Balsamico-Essig, Olivenöl und frischem Basilikum

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Französische Käseauswahl

aus Milch-, Ziegen-, Hart- und Weichkäse mit bunten Weintrauben

Exotischer Obstsalat mit Mascarponecreme

Schokoladenfontäne mit Früchten und Marshmallows

€ 59,90



kleines Italienisches Buffet

Lasagne „Bolognese“

Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen
in Champignonrahmsauce mit Kirschtomaten

Gemüseauswahl
mit Sauce Hollandaise

Antipasti
eingelegte Paprika, Zucchini, Champignons in Kräuter-Knoblauch-Olivenöl

Bruschetta
geröstetes Baguette mit angemachten Tomatenwürfeln und Basilikum

Tomate Mozzarella
mit Balsamico-Essig, Olivenöl und frischem Basilikum

Brotauswahl
Ciabatta mit Oliven, Pizzabrot

Tiramisu

€ 21,90



Italienisches Buffet

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe

Saltimbocca alla Romana

Kalbsrückenroulade gefüllt mit frischem Salbei und Kochschinken
in Weißweinsauce, Mandelbrokkoli und Thymiankartoffeln

Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen

in Champignonrahmsauce mit Kirschtomaten

Antipasti

ingelegte Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen
und Peperoni in Kräuter-Knoblauch-Olivenöl

Bruschetta

geröstetes Baguette mit angemachten Tomatenwürfeln und Basilikum

Tomate Mozzarella

mit Balsamico-Essig, Olivenöl und frischem Basilikum

Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen

Eingelegte grüne und schwarze Oliven

Eingelegte Garnelen in Knoblauchöl

Brotauswahl

Ciabatta, Ciabatta mit Oliven, Baguette, Pizzabrot

Frische Früchte der Saison mit Mascarponecreme

Tiramisu

€ 32,90



großes Italienisches Buffet (ab 35 Personen)

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe

ganze Kalbskeule auf dem Schneidebrett

mit Cognacsauce, Mandelbrokkoli und Thymiankartoffeln

Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen

in Champignonrahmsauce mit Kirschtomaten

Lachslasagne

in Spinatrahmsauce

Antipasti

eingelegte Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen
und Peperoni in Kräuter-Knoblauch-Olivenöl

Bruschetta

geröstetes Baguette mit angemachten Tomatenwürfeln und Basilikum,
geröstetes Baguette mit Garnelen, Oliven und Pepperoni

Tomate Mozzarella

mit Balsamico-Essig, Olivenöl und frischem Basilikum

Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen

Eingelegte grüne und schwarze Oliven

Eingelegte Garnelen in Knoblauchöl

Brotauswahl Ciabatta, Ciabatta mit Oliven, Baguette, Pizzabrot

Pikantes Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten

Frische Früchte der Saison mit Mascarponecreme

Tiramisu

€ 41,90



kleines Lauenburger Arrangement

Sektempfang

Sekt, Sherry, Orangensaft, Aperol Spritz, kleines Bier

Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchen, Gemüse, Eierstich und Reistimbale

Saftiger Rinderbraten und Schweinebraten

mit Bratensauce, Apfelrotkohl, bunter Gemüseplatte,
Kroketten und Petersilienkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Mittlere Getränkepauschale

Mittleres Mitternachtsbuffet

Käsebrett mit Weintrauben, Currywurst mit Pommes Frites,
Brot und Butter

Butterkuchen und Kaffee

Schnittblumen

€ 75,00



Lauenburger Arrangement

Sektempfang

Sekt, Sherry, Orangensaft, Aperol Spritz, kleines Bier

Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchen, Gemüse, Eierstich und Reistimbale

Rinderfilet & Schweinefilet im Speckmantel

im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise, bunter Gemüseplatte, frischen Champignons, Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

Exotische Fruchtvariation

mit Vanilleeis und geschlagener Sahne

Mittlere Getränkepauschale

Mittleres Mitternachtsbuffet

Gulaschsuppe, kleine Frikadellen, Schinkenbrett, Käsebrett, Brot und Butter

Butterkuchen und Kaffee

€ 85,00



Lauenburger Buffet-Arrangement

Sektempfang

Sekt, Sherry, Orangensaft, Aperol Spritz, kleines Bier

Kartoffellauchcremesuppe mit Lachsstreifen und Sahnehaube
am Tisch serviert

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce
mit Kroketten und Gemüseauswahl

Burgunderbraten mit Rotweinsauce und Bratkartoffeln

Räucherlachsrosen auf Zitrone mit Sahnemeeretch

Bruschetta

geröstetes Baguette mit angemachten Tomatenwürfeln und Basilikum,
geröstetes Baguette mit Garnelen, Oliven und Pepperoni

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Roastbeef „kalt“ mit Remoulade

Käsebrett mit Weintrauben

Brotauswahl mit Landbutter

frischer Salat mit 2 verschiedenen Dressings

Eis, 3 verschiedene Sorten in der Box

Im Glas

Mousse au Chocolat, Bayrischcreme Vanille,
Baiser mit frischen Früchten und Vanillecreme, Wackelpudding „Waldmeister“

Mittlere Getränkepauschale

um Mitternacht

Currywurst mit Pommes Frites und zweiter Aufbau des Buffets,
Butterkuchen und Kaffee

€ 92,00



großes Lauenburger Arrangement

großer Sektempfang mit Cocktails und Häppchen

Hausgebeizter & geräucherter Norweger Fjordlachs
mit Senfhonig-Dillsauce, Sahnemeerrettich, Landbutter und Baguette

Eine Suppe nach Wahl

**Rinderfilet und Schweinefilet im Ganzen gebraten,
kleine Schnitzel „Wiener Art“ und Hirschkalbskeule**
mit Wacholderrahmsauce, Sauce Hollandaise, bunter Gemüseplatte,
Preiselbeerbirne, gebackener Banane, frischen Champignons,
Kirschrotkohl, Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

„Feuer und Eis“

Das große Dessertbuffet

Große Getränkepauschale mit Cocktails

Mitternachtsgrillen oder großes Mitternachtsbuffet

Torte, Butterkuchen und Kaffee

Dekoration:

Roter Teppich, Girlande vor der Tür,
Platzteller, weiße Stuhlhussen und Blumengestecke

€ 120,00



großes Lauenburger Buffet-Arrangement

großer Sektempfang mit Cocktails und Häppchen

Kartoffellauchcremesuppe mit Lachsstreifen und Sahnehaube
am Tisch serviert

**Rinderfilet, im Ganzen gebraten, Putenbrust gepökelt,
gedünsteter Lachs auf Gemüsestreifen**
mit Champignon-Rahmsauce, Sauce Hollandaise,
bunter Gemüseauswahl, Rosmarienkartoffeln, Kartoffelgratin und Kroketten

im Ganzen pochierter Lachs mit Räucherlachsrosen

Parmaschinken auf Honigmelone

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum im Glas

Käseauswahl mit Weintrauben und Ananas

Büsumer Krabbencocktail

Bruschetta

geröstetes Baguette mit angemachten Tomatenwürfeln und Basilikum,
geröstetes Baguette mit Garnelen, Oliven und Pepperoni

Gourmet-Treppe mit Fingerfood-Spezialitäten

verschiedenen Sushi- und Sashimi mit Wasabi und Sojasauce

Brot und Landbutter

Himbeeren mit Baiser und Vanillesahne

Mousse au Chocolat im Glas

Obstsalat mit Mascarponecreme im Glas

Eis in der Box mit warmen Kirschen und Schokoladenfontäne

Große Getränkepauschale mit Cocktails

Mitternachtsgrillen, Torte, Butterkuchen und Kaffee

Dekoration:

Roter Teppich, Girlande vor der Tür,
Platzteller, weiße Stuhlhussen und Blumengestecke

€ 135,00



kleines Mitternachtsbuffet

Tomate Mozzarella

mit Balsamico-Essig, Olivenöl und frischem Basilikum

kleine Frikadellen, Schinkenbrett mit Mixed Pickels

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Rustikales Käsebrett mit bunten Weintrauben

€ 12,50

mittleres Mitternachtsbuffet

Tomate Mozzarella

mit Balsamico-Essig, Olivenöl und frischem Basilikum

kleine Frikadellen, Schinkenbrett mit Mixed Pickels

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Rustikales Käsebrett mit bunten Weintrauben

Gulaschsuppe

Mett-Igel mit Radieschen

€ 14,50



großes Mitternachtsbuffet

Tomate Mozzarella

mit Balsamico-Essig, Olivenöl und frischem Basilikum

kleine Frikadellen, Schinkenbrett mit Mixed Pickels

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Rustikales Käsebrett mit bunten Weintrauben

Gulaschsuppe

Mett-Igel mit Radieschen

Hausgebeizter & geräucherter Norweger Fjordlachs

mit Senfhonig-Dillsauce, Sahnemeerrettich, Landbutter und Baguette

Räucherfischplatte

mit buntem Makrelenfilet, Kieler Sprotten, Forellenfilet und geräuchertem Lachs

Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen

€ 20,50

Mitternachtsgrillen vom Holzkohlegrill

Scampis, kleine Rinder- & Schweinefilets, Thunfischsteaks, kleine Würstchen, Putenmedaillons, Maiskolben, kleine Folienkartoffeln

Tomate Mozzarella mit Balsamico-Essig, Olivenöl und frischem Basilikum

Rustikales Käsebrett mit bunten Weintrauben

Salate der Saison z.B. Gurkensalat, Tomatensalat, Eisbergsalat

Nudelsalat

diverse Grillsaucen

€ 21,50



Getränkearrangements

Kleine Getränkepauschale

Sektempfang, Hauswein, Bier, Softdrinks, Säfte, Kaffee und Tee
pro Person € 29,50
Mittags bis 18.00 Uhr € 24,50

Mittlere Getränkepauschale

Hauswein, Bier, Softdrinks, Säfte, Kaffee, Tee, Jubiläums Aquavit,
Korn, Kümmel, Plum, Saurer Apfel, Underberg, Kümmerling,
Wodka, Weinbrand, Obstler, Jack Daniels, Ballantines, Bacardi,
Pernod, Baileys, Dooleys, Jägermeister, Tequila,
Fernet Branca, Fernet Menta, Ramazzotti
pro Person € 38,50
Mittags bis 18.00 Uhr € 29,50

Große Getränkepauschale

Die große Pauschale beinhaltet alle Getränke der normalen Getränkepauschale.
Wir bieten Ihnen jedoch zusätzlich einen Cocktailempfang
(einer mit und einer ohne Alkohol) und fünf Cocktails ihrer Wahl während der
vollen Länge Ihrer Festlichkeit.
pro Person € 42,50
Mittags bis 18.00 Uhr € 35,50

Große Cocktailkarte



Zusätzliche Dienstleistungen

Platzteller € 1,50 pro Person

weiße Stuhlhussen € 5,30 pro Person

Menükarten € 3,50 pro Person

Menükarten, personalisiert € 4,50 pro Person

Schnittblumen € 1,50 pro Person

Blumengestecke € 3,50 pro Person

Salzstangen, Erdnüsse, Chips € 1,50 pro Person

feines Gebäck € 2,50 pro Person

Brunch

Wir bieten Ihnen auch gerne alle Buffets als Brunch an.
Sie müssen sich nur ein Buffet zusammen stellen. Wir werden dieses dann mit
Brötchen, Croissants, Marmelade, Honig usw. erweitern.
Getränke wie Kaffee, Tee und Orangensaft sind natürlich inklusive
zusätzlich pro Person € 4,90



Unsere Geschäftsbedingungen

I

Wir benötigen dringend die Personenzahl und Tischordnung mindestens eine Woche vor der Veranstaltung.

Bei späteren Absagen müssen wir die Personenzahl voll berechnen.

II

Die Zahlung der Veranstaltung ist am darauf folgenden Dienstag vor Ort in bar oder per EC-Karte zu begleichen.

III

Unsere Einteilungen für Kinder bei Veranstaltungen lauten wie folgt:

- von 0 bis einschließlich 5 Jahre ist kostenlos
- von 6 bis einschließlich 11 Jahre gilt der halbe Preis
- ab 12 Jahre gilt der volle Preis

IV

Der Inhaber vom Lauenburger Hof ist Dirk Freinsheimer.

Der Gerichtsstand ist das Amtsgericht Ratzeburg

Hierfür bitten wir um Ihr Verständnis