

# Menü- & Buffet Vorschläge

Herzlich willkommen im



## Lauenburger Hof Sandesneben

### Aperitifs

#### **Sektempfang**

Sekt, Sekt-Orangensaft, Orangensaft, Aperol-Spritz, kleines Bier 0,1l

**p. P. € 6,50**

(entfällt bei einer Getränkepauschale)

\*\*\*

#### **großer Sektempfang**

Sekt, Sekt-Orangensaft, Orangensaft, Aperol-Spritz, gespritzte Gurke, Campari-Orangensaft, kleines Bier 0,1l, Sex on the Beach, Pina Colada

**p. P. € 7,50**

\*\*\*

#### **Häppchen zum Empfang**

Alles auf Bambus-Picker mundgerecht als kleiner Snack vorweg:

Kleine Käsehappen mit Früchten

Canapés mit Lachs, Aal, Roastbeef, Camembert

Mini Frühlingsrollen

Datteln im Speckmantel

Geeiste Gurkensuppe im Glas

**p. P. € 9,50**

# Suppenauswahl

	Menü-Preis pro Person in Terrine oder Tasse serviert	Buffet-Preis pro Person
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen und Sahnehaube	€ 6,50	€ 3,30
Champignoncremesuppe mit Sahnehaube	€ 6,50	€ 3,30
Kaiserschotencremesuppe mit Lachsstreifen und Sahnehaube	€ 6,90	€ 3,60
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen und Sahnehaube	€ 6,80	€ 3,50
Kartoffellauchcremesuppe mit Lachsstreifen und Sahnehaube	€ 6,90	€ 3,60
Karotten-Ingwer-Kokoscremesuppe mit Streifen von der geräucherten Forelle und Sahnehaube	€ 7,80	€ 4,00
Büsumer Krabbensuppe mit Krabben und Sahnehaube	€ 7,90	€ 4,20
Süßkartoffel-Chilicremsuppe mit Garnelen	€ 7,90	€ 4,20
Curry-Bananencremesuppe mit Kokos, Chili und Büsumer Krabben	€ 7,90	€ 4,20
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen	€ 6,50	€ 3,30
Schleswig-Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich, Gemüsestreifen und Reistimbale	€ 6,90	€ 3,60
Steinpilzconsommé mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	€ 7,90	€ 4,20

Stellen Sie Ihr Menü oder Buffet zusammen. Bei der Buffet-Variante ist die Wahl von mindestens 4 kalten Speisen erforderlich – egal, aus welcher Preiskategorie.

Wir beraten Sie gern!

Buffets ab 20 Personen, ab 50 Personen 3% Nachlass,  
ab 70 Personen 5% Nachlass, ab 100 Personen 7,5% Nachlass

## Hauptgänge

	Menü-Preis pro Person	Buffet-Preis pro Person
Rinder- und Schweinebraten, Bratensauce, Apfelrotkohl, Kroketten und Petersilienkartoffeln	€ 20,50	€ 15,50
Kräuterbraten vom Schweinenacken und Putenbraten gepökelt, Gemüseplatte, Kartoffelgratin, Bratensauce, Champignonrahmsauce	€ 18,50	€ 13,50
Burgunderbraten, Bratensauce, Putenbraten gepökelt, Gemüseplatte, Kartoffelgratin	€ 18,50	€ 13,50
Schweinefilet-Medaillons, Champignonrahmsauce, Gemüseplatte, Bratkartoffeln, Geschnetzeltes von der Pute in Curry-Früchtesauce, Reis	€ 19,50	€ 14,50
Rinderfilet im Ganzen gebraten, Putenbrust gepökelt, Sauce Hollandaise, Champignonrahmsauce, Gemüseplatte, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin	€ 29,50	€ 22,50
Rinderfilet im Ganzen gebraten, Lachsfilet gebraten auf Spinat, Sauce Hollandaise, Gemüseplatte, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin	€ 29,50	€ 22,50
Hirschkeule mit Preiselbeersauce, Schweinefilet im Speckmantel, Sauce Hollandaise, Gemüseplatte, Rotweinbirne, Apfelrotkohl, Kroketten und Petersilienkartoffeln	€ 26,50	€ 21,50
Medaillons vom Rumpsteak, Champignons und Zwiebeln, Gemüseplatte, Bratkartoffeln, Bandnudeln in Steinpilzrahm und Schweinefiletstreifen	€ 26,50	€ 21,50

	Menü-Preis pro Person	Buffet-Preis pro Person
Saltimbocca alla Romana, Kalbsrücken gefüllt mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce, Mandelbrokkoli und Thymiankartoffeln	€ 24,50	€ 18,50
Rinderbraten und Schweinefilet im Speckmantel, Bratensauce, Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Kroketten und Petersilienkartoffeln	€ 23,50	€ 18,50
Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce, Rinderfilet im Ganzen gebraten, Gemüseplatte, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, Kroketten und Petersilienkartoffeln	€ 28,50	€ 22,50
Medaillons vom Rinderfilet, Schweinefilet und Putenbrust, Gemüseplatte, Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln	€ 29,50	€ 24,50
Rinderfilet im Ganzen gebraten, Schweinefilet im Ganzen gebraten, Putenbrustmedaillons, Hirschkeule geschmort, Lachsfilet gebraten, Champignons gebraten, Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Sauce Hollandaise, Preiselbeerbirne, Kroketten, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln	€ 36,50	€ 30,50

## Extras oder Ergänzungen

Kartoffelgratin, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Spätzle, Reis, Champignon-Risotto	je € 1,50 p. P.
Champignons und Zwiebeln, gebraten	€ 2,50 p. P.
Spinat in Rahm	€ 1,80 p. P.
gebratenes Zucchini-Paprika-Zwiebel-Gemüse	€ 2,50 p. P.
Apfelrotkohl	€ 1,50 p. P.
Gemüseplatte	€ 3,00 p. P.

# Auswahl an kalten Buffets

Sie wählen mindestens 4 Varianten.

## je € 2,30 pro Person

- Tomate Mozzarella mit Basilikum
- Bruschetta
- kleine Frikadellen mit Senf und Ketchup
- gemischter Gurken- und Tomatensalat
- Käseigel mit Weintrauben
- Antipasti aus Paprika, Zucchini und Auberginen
- Matjesfilet mit Hausfrauensauce
- Sauerfleisch mit Remoulade
- Rollmopse
- Hähnchenkeulen

## je € 3,20 pro Person

- Käseplatte mit Früchten
- Räucherfischplatte: *Forelle, Makrele, Lachs, Sahnemeerrettich*
- Räucherlachsrosen auf Zitrone mit Sahnemeerrettich
- Pfannkuchenrouladen mit Räucherlachs und Frischkäse
- Spinatrouladen mit Räucherlachs und Frischkäse
- Melone mit Katenschinken oder Parmaschinken
- Bruschetta mit Garnelen
- Roastbeef kalt mit Remoulade
- Schinkenbrett mit Mixed Pickles
- Mettigel

## je € 4,10 pro Person

- eingelegte Garnelen in Knoblauchöl
- Garnelenspieß mit Aioli
- Büsumer Krabbencocktail
- geräucherter Aal mit Meerrettich
- große Räucherfischplatte: *Forelle, Makrele, Aal, Lachs, Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Honig-Dip*
- große Lachsplatte: *im Ganzen pochiertes Lachs, Rosen von geräuchertem und gebeitztem Lachs, Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Honig-Dip*

## je € 7,50 pro Person

- Gourmet Finger Food Treppe: *Verschiedene Spezialitäten auf kleinen gebogenen Löffeln – Lassen Sie sich überraschen!*
- Sushi und Sashimi: *Lachs, Thunfisch, Garnelen, Hähnchen, Vegetarisch. Wasabi und Sojasauce*

# Zusatz zum kalten Buffet

Alles selbstgemacht  
und lecker

## je Salat € 1,70 pro Person

- Krautsalat
- Farmersalat
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Kartoffelsalat mit Essig und Öl
- Nudelsalat
- Spaghettisalat Carbonara
- Spaghettisalat Pesto

## Großes Salatbuffet

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Rettich, Möhren, Kochschinkenstreifen, Käsestreifen, Schafskäse, Eier, Croutons, Pinienkerne, Schnittlauch, Putenstreifen, French-Dressing, American-Dressing, Essig-Öl-Dressing

€ 8,50 pro Person

## Knobibrot mit Aioli

€ 1,50 pro Person

## Lekerer Bauernsalat

mit Blattsalaten, Schafskäse, Peperoni und Oliven, dazu Essig und Öl

€ 2,50 pro Person

## zur späten Stunde oder Nachts

- Currywurst mit Pommes Frites € 7,50 p. P.
- Mini Burger 3-farbig, € 10,50 p. P.  
auch vegetarisch
- Gulaschsuppe mit Baguette € 7,50 p. P.
- Käseplatte mit Brot € 9,50 p. P.
- Butterkuchen € 2,50 p. P.

## zusätzliche Kosten

- weiße Stuhlhussen € 5,50 p. P.
- Schnittblumen € 2,20 p. P.
- Blumengestecke auf Anfrage

# Menü-Dessert

Vanilleeis mit warmen Kirschen oder Schokosauce und Schlagsahne	€ 7,50 p. P.
Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 5,90 p. P.
Eisbombe flambiert mit heißen Kirschen, Schokosauce und Schlagsahne	€ 10,50 p. P.
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchten	€ 9,50 p. P.
Apfelringe gebacken im Bierteig mit Zimt, Zucker und Vanilleeis	€ 9,50 p. P.
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagsahne	€ 6,50 p. P.
Gebackenes Vanilleeis mit Marzipan-Cornflakes-Mantel auf Apfelmus	€ 6,50 p. P.
Obstsalat mit Mascarponecreme, Vanilleeis	€ 8,50 p. P.

# Buffet-Dessert

Das Geheimnis der Roten Inge: Baiser, Himbeeren, Schlagsahne	€ 3,50 p. P.
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 3,00 p. P.
Schokoladencreme mit Vanillesauce	€ 3,00 p. P.
Eisbox; 3 Sorten Eis mit heißen Kirschen	€ 5,00 p. P.
Eisbox; 3 Sorten Eis + Das Geheimnis der Roten Inge	€ 6,50 p. P.
Eisbox; 3 Sorten Eis + Miniweckglas mit drei verschiedenen Füllungen: Mousse au Chocolat, Bayrisch Creme mit Himbeermark, Obstsalat mit Mascarponecreme	€ 8,50 p. P.
Schokoladenfontaine mit frischen Früchten Sie suchen sich die Schokolade aus: Weiß, Vollmilch, Zartbitter	€ 9,50 p. P.
Schokoladenfontaine mit frischen Früchten + Eisbox, 3 Sorten Eis mit heißen Kirschen Sie suchen sich die Schokolade aus: Weiß, Vollmilch, Zartbitter	€ 11,50 p. P.

# Getränke-Arrangements

## Kleine Getränkepauschale

Sektempfang, Hauswein, Bier, Softdrinks, Säfte, Kaffee, Tee

Mittags bis 17.00 Uhr **p. P. € 25,50**

Abends bis 00.00 Uhr **p. P. € 29,50**

Abends bis Open End **p. P. € 33,50**

\*\*\*

## Mittlere Getränkepauschale

Sektempfang, Hauswein, Bier, Softdrinks, Säfte, Kaffee, Tee,  
alle Schnäpse und alle Mixgetränke sind darin enthalten

Mittags bis 17.00 Uhr **p. P. € 29,50**

Abends bis 00.00 Uhr **p. P. € 36,50**

Abends bis Open End **p. P. € 42,50**

\*\*\*

## Große Getränkepauschale

Cocktailempfang, Hauswein, Bier, Softdrinks, Säfte, Kaffee, Tee,  
alle Schnäpse und alle Mixgetränke sind darin enthalten,  
auch die separate Cocktailkarte mit und ohne Alkohol

Mittags bis 17.00 Uhr **p. P. € 36,00**

Abends bis 00.00 Uhr **p. P. € 42,50**

Abends bis Open End **p. P. € 45,50**