



# Menü- & Buffetvorschläge

### Aperitifs

#### Sektempfang

Sekt / Sekt-Orangensaft / Orangensaft / Aperol-Spritz / kleines Bier 0,1L p. P. € 7,90 (entfällt bei einer Getränkepauschale)

\*\*\*

#### großer Sektempfang

Sekt / Sekt-Orangensaft / Orangensaft / Grasshopper alkoholfrei Aperol-Spritz / Lillet Wild Berry / gespritzte Gurke Campari-Orangensaft / kleines Bier 0,11

p. P. € 8,90

(entfällt bei der großen Getränkepauschale)

\*\*\*

#### Häppchen zum Empfang

Alles auf Bambus-Pickern mundgerecht als kleiner Snack vorweg:
Kleine Käsehappen mit Früchten / Mini Frühlingsrollen
Datteln im Speckmantel
Flammkuchen / Garnelenspieße / Hähnchen-Spieße Asia-Style
Chicken-Sweetpepper-Sticks und weitere Spezialitäten
auf kleinen gebogenen Löffeln

p. P. € 12,50



Suppenauswahl	Menü-Preis pro Person in Terrine oder Tasse serviert	Buffet-Preis pro Person
Tomatencremesuppe Fleischklößchen / Sahnehaube	€ 7,50	€ 4,10
Champignoncremesuppe Sahnehaube	€ 7,50	€ 4,10
Kaiserschotencremesuppe Lachsstreifen / Sahnehaube	€ 7,90	€ 4,50
Spargelcremesuppe Fleischklößchen / Sahnehaube	€ 7,90	€ 4,50
Kartoffellauchcremesuppe Lachsstreifen / Sahnehaube	€ 7,90	€ 4,50
Karotten-Ingwer-Kokoscremesuppe Streifen von der geräucherten Forelle / Sahnehaube	€ 8,90	€ 4,90
Büsumer Krabbensuppe Krabben / Sahnehaube	€ 8,90	€ 4,90
Süßkartoffel-Chilicremesuppe Garnelen	€ 8,90	€ 4,90
Curry-Bananencremesuppe Kokos / Chili / Büsumer Krabben	€ 8,90	€ 4,90
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen Eierstich / Gemüsestreifen	€ 7,50	€ 4,10
Schleswig-Holsteiner Hochzeitssuppe Fleischklößchen / Eierstich / Gemüsestreifen / Reistimbale	€ 7,90	€ 4,50
Steinpilzconsommé Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch	€ 8,90	€ 4,90



Vorspeisen im Menü	
Bruschetta geröstetes Weißbrot / Tomaten / Kräuter / Knoblauch Rucola / Balsamico	€ 7,50
Carpaccio Rinderfilet dünn geschnitten Rucola / Olivenöl / frischer Parmesan / Kirschtomaten	€ 10,50
Das Duett von Bruschetta / Carpaccio	€ 10,90
Caesar Salad Garnelen Römersalat / Radieschen / Parmesan / Croutons / 3 Garnelen	€ 11,50
Räucherlachs auf Kartoffelrösti Senf-Dill-Honig-Sauce / Salatbouquet / Himbeerdressing	€ 9,50
Tomate - Mozzarella Balsamico / Rucola / Olivenöl	€ 7,90
Jakobsmuscheln auf gebratenem grünem Spargel Weißwein / Kräuterbutter / Kirschtomaten / rote Zwiebeln	€ 11,50
Fischvariationen Räucherlachs / Räucheraal / Büsumer Krabben geröstete Pumpernickel / Senf-Dill-Honig-Sauce / Sahnemeerrettich	€ 13,50
Große Vorspeisen Variation auf Platte ab 8 Personen pro Tisch Räucherlachs / Bruschetta / Tomate Mozzarella / Räucheraal / Hähnchenspieß Asia-Style / Garnelenspieß / Brot / Butter Senf-Dill-Honig-Sauce / Sahnemeerrettich	p.P. € 15,50



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 2% Nachlass, ab 75 Personen 3% Nachlass, ab 100 Personen 4% Nachlass

Hauptgänge	Menü-Preis pro Person	Buffet-Preis pro Person
Rinder- und Schweinebraten Bratensauce / Apfelrotkohl / Kroketten Petersilienkartoffeln	€ 23,90	€ 17,90
Kräuterbraten vom Schweinenacken und Putenbraten gepökelt Gemüseplatte / Kartoffelgratin / Bratensauce Champignonrahmsauce	€ 21,50	€ 16,90
Burgunderbraten Bratensauce / Putenbraten gepökelt / Gemüseplatte Kartoffelgratin	€ 21,50	€ 16,90
Schweinefilet-Medaillons Champignonrahmsauce / Gemüseplatte / Bratkartoffeln Geschnetzeltes von der Pute in Curry-Früchtesauce / Reis	€ 23,50	€ 17,90
Rinderfilet im Ganzen gebraten / Putenbrust gepökelt Sauce Hollandaise / Champignonrahmsauce / Gemüseplatte Bratkartoffeln / Kartoffelgratin	€ 34,90	€ 28,90
Rinderfilet im Ganzen gebraten Lachsfilet gebraten auf Spinat Sauce Hollandaise Gemüseplatte / Bratkartoffeln Kartoffelgratin	€ 34,90	€ 28,90
Hirschkeule mit Preiselbeersauce Schweinefilet im Speckmantel Sauce Hollandaise / Gemüseplatte / Rotweinbirne Apfelrotkohl / Kroketten / Petersilienkartoffeln	€ 32,50	€ 27,50
Medaillons vom Rumpsteak, Champignons und Zwiebeln, Gemüseplatte, Bratkartoffeln, Bandnudeln in Steinpilzrahm und Schweinefiletstreifen	€ 32,50	€ 27,50



	Menü-Preis pro Person	Buffet-Preis pro Person
Saltimbocca alla Romana Kalbsrücken gefüllt mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce / Mandelbrokkoli Thymiankartoffeln	€ 28,90	€ 23,90
Rinderbraten und Schweinefilet im Speckmantel Bratensauce / Gemüseplatte / Apfelrotkohl Kroketten / Petersilienkartoffeln	€ 27,90	€ 21,90
Wildschweinbraten / Rinderfilet im Ganzen gebraten Gemüseplatte / Preiselbeerbirne / Apfelrotkohl Kroketten und Petersilienkartoffeln	€ 34,90	€ 27,90
Medaillons vom Rinderfilet / Schweinefilet / Putenbrust Gemüseplatte / Sauce Hollandaise Kartoffelgratin / Bratkartoffeln	€ 26,90	€ 29,90
Rinderfilet im Ganzen gebraten / Schweinefilet im Ganzen gebraten / Putenbrustmedaillons Hirschkeule geschmort / Lachsfilet gebraten Champignons / gebraten / Gemüseplatte / Apfelrotkohl Sauce Hollandaise / Preiselbeerbirne / Kroketten Kartoffelgratin / Bratkartoffeln	€ 46,90	€ 41,90

### Extras oder Ergänzungen

je € 2,10 p. P.
€ 3,10 p. P.
€ 1,95 p. P.
€ 3,10 p. P.
€ 1,95 p. P.
€ 3,90 p. P.



### Auswahl an kalten Buffets

Sie wählen mindestens 4 Varianten, egal aus welcher Preiskategorie.

Brotauswahl und Landbutter ist inklusive

#### je Variante (-) € 3,90 p. P.

- 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 Variante (-) € 4,90 p. P.

- 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 Variante (-) € 6,10 p. P.

- 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 pochierter Lachs, Rosen
   von geräuchertem und gebeitztem
   Lachs, Sahnemeerrettich,
   Senf-Dill-Honig-Dip

#### je Variante (-) € 9,90 p. P.

- 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 € 1,95 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 € 1,95 pro Person

#### zur späten Stunde oder Nachts

€ 9,50 p. P. Currywurst mit Pommes Frites € 12,50 p. P. Mini Burger 3-farbig,

auch vegetarisch

 Gulaschsuppe mit Baguette € 12,50 p. P. Käseplatte mit Brot € 2,90 p. P

Butterkuchen

#### Leckerer Bauernsalat

mit Blattsalaten, Schafskäse, Peperoni und Oliven, dazu Essig und Öl € 3,50 pro Person

#### zusätzliche Kosten

weiße Stuhlhussen

€ 6,50 p. P. € 2,50 p. P.

Schnittblumen

auf Anfrage

Blumengestecke

€ 8,90 p. P.



#### Menü-Dessert

Vanilleeis mit warmen Kirschen oder Schokosauce und Schlagsahne	€	8,40 p. P.
Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne	€	6,90 p. P.
Eisbombe flambiert mit heißen Kirschen Schokosauce und Schlagsahne	€	13,50 p. P.
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchten	€	11,50 p. P.
Apfelringe gebacken im Bierteig mit Zimt, Zucker und Vanilleeis	€	11,50 p. P.
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern Vanilleeis und Schlagsahne	€	7,90 p. P.
Gebackenes Vanilleeis mit Marzipan-Cornflakes-Mantel auf Apfelmus	€	8,50 p. P.
Obstsalat mit Mascarponecreme, Vanilleeis	€	10,50 p. P.
Buffet-Dessert		
Das Geheimnis der Roten Inge: Baiser, Himbeeren, Schlagsahne	€	6,50 p. P.
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	€	6,00 p. P.
Schokoladencreme mit Vanillesauce	€	6,00 p. P.
Eisbox; 3 Sorten Eis mit heißen Kirschen	€	8,50 p. P.
Eisbox; 3 Sorten Eis + Das Geheimnis der Roten Inge	€	9,50 p. P.
<b>Eisbox;</b> 3 Sorten Eis + Miniweckglas mit drei verschiedenen Füllungen: Mousse au Chocolat / Bayrisch Creme mit Himbeermark / Obstsalat mit Mascarponecreme	€	11,50 p. P.
Schokoladenfontäine* mit frischen Früchten	€	11,50 p. P.
Schokoladenfontäine* mit frischen Früchten + Eisbox 3 Sorten Eis mit heißen Kirschen	€	13,50 p. P.

\*Sie suchen sich die Schokolade aus: Weiß / Vollmilch / Zartbitter



### Getränke-Arrangements

#### Kleine Getränkepauschale

Sektempfang / Hauswein / Bier / Softdrinks Säfte / Kaffee / Tee

Mittags bis 17.00 Uhr p. P. € 29,50

Abends bis 00.00 Uhr p. P. € 34,50

Abends bis Open End p. P. € 42,50

#### Mittlere Getränkepauschale

Sektempfang / Hauswein / Bier / Softdrinks Säfte / Kaffee / Tee / alle Schnäpse / alle Mixgetränke

Mittags bis 17.00 Uhr p. P. € 33,50

Abends bis 00.00 Uhr p. P. € 41,50

Abends bis Open End p. P. € 49,50

#### Große Getränkepauschale

Cocktail-Sekt-Empfang / Hauswein / Bier / Softdrinks
Red Bull / Säfte / Kaffee / Tee / alle Schnäpse / alle Mixgetränke
Separate Cocktailkarte mit und ohne Alkohol enthalten oder alternativ die
beliebten Kukki-Cocktails. Diese Getränke sind in der großen Getränkepauschale
enthalten. Lillet Wild Berry / Aperol-Spritz / gespritzte Gurke

Mittags bis 17.00 Uhr p. P. € 39,50

Abends bis 00.00 Uhr p. P. € 48,50

Abends bis Open End p. P. € 54,50

Lauenburger Hof – Hauptstraße 25 – 23898 Sandesneben – Telefon: 04536 1799 www.lauenburger-hof.de

Seite 10 / Stand 09/2023

