

Gültig ab März 2025

# LuLe Catering

# Hochzeiten



## Herzlich Willkommen bei LuLe Catering

Wir unterstützen Sie bei sämtlichen Veranstaltungen.

Wenn Sie eine Veranstaltung planen und noch die richtigen Verpflegungsdienstleistungen benötigen, dann sind wir Ihr richtiger Ansprechpartner. Ob Tagungsgetränke, Kaffee, Frühstück, Mittagessen, Lunchbuffet, Fingerfood, Barbecue, Abend-Dinner oder ein geselliges Get Together, Familienfeiern, Geburtstage, Hochzeiten und vieles mehr.

Haben Sie dann aus diesem Prospekt die passende Auswahl getroffen oder haben Sie noch Fragen zu unserem Angebot stehen wir, **Carmen Märker und Matthias Wagenknecht**, Ihnen gerne unter

Tel: 02389 2214 oder [info@lulecatering.de](mailto:info@lulecatering.de)  
[info@mutter-stuff.de](mailto:info@mutter-stuff.de)

zur Verfügung.

# Inhalt

Vorwort	2
Inhaltsverzeichnis	3
Canapés Bruschetta	4
Fingerfood / Fingerfood Buffets	5-8
Frühstück / Brunch	9+10
Suppen / Salate	11
Warme Einzelgerichte	12+13
Beilagen	14
Desserts / Spanferkel / Grünkohl	15
kleine warme Buffets	16 + 17
kalte Buffets	18 + 19
kalt / warme Buffets	20 – 25
Themenbuffets	26 – 28
Barbecue Buffets	29 – 33
Grillstation / Equipment / Personal	34



# Referenzen



FF Selm LZ Cappenberg



# Canapés Bruschetta / Crostini Belegte Brötchen Handschnittchen

## **Canapés** *Mindestabnahme 20 Stück insgesamt / 5 Stück je Sorte auf Weißbrot fein ausgarniert und exklusiv belegt mit:*

rosa gebratenem Roastbeef, Cornichon und Sauce Remoulade	3,30 € / Stk
Riesengarnele und hausgemachtem Knoblauchdip	3,30 € / Stk
Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei	3,00 € / Stk
zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Selleriesalat	3,00 € / Stk
Jamon Serrano und sonnengereifter Honigmelone	3,00 € / Stk
Mozzarella di bufala und frischer Feige	3,50 € / Stk
gebratenen Hähnchenbruststreifen in feiner Currymarinade	3,00 € / Stk
würziger Chorizo, Olive und Ei	3,00 € / Stk
Cremiger Camembert und Weintraube	2,75 € / Stk
Cherrytomate, Mozzarella und Basilikum	2,75 € / Stk

## **Bruschetta / Crostini** *Mindestabnahme 20 Stück insgesamt / 5 Stück je Sorte angerichtet auf geröstetem Ciabatta belegt mit:*

Rucola und prosciutto di parma	2,75 € / Stk
Thunfischcreme und Kapern	2,75 € / Stk
Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne	3,00 € / Stk
Cantaloupe Melone, Olive und Minze	2,75 € / Stk
Camembert, Traube	3,00 € / Stk
Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum	2,75 € / Stk

## **halbe belegte Brötchen oder Handschnittchen** *Mindestabnahme 15 Stück insgesamt mit Salat, fein ausgarniert und belegt mit:*

Premium Räucherlachs	2,70 € / Stk
Thunfisch	2,50 € / Stk
Camembert	2,50 € / Stk
Maasdamer	2,30 € / Stk
Tomate und Mozzarella	2,30 € / Stk
Fleischsalat	2,30 € / Stk
Mett und Zwiebeln	2,30 € / Stk
geräucherter Bauernschinken	2,30 € / Stk
Hinterkochschinken	2,30 € / Stk
Delikatess Schweinebraten	2,30 € / Stk
Salami	2,30 € / Stk
Gegrillte Putenbrust	2,30 € / Stk
Gouda	2,30 € / Stk
gekochtes Ei	2,30 € / Stk
Kräuterfrischkäse	2,30 € / Stk

# Fingerfood

Ob zum Empfang, als kleinen Imbiss oder als Flying Buffet, sind unsere kleinen raffinierten Köstlichkeiten, die wir gleichwohl warm oder kalt, rustikal, regional, mediterran oder als Gourmethappen anrichten können, das kulinarische Highlight auf Ihrer Veranstaltung. Unsere Fingerfoods sind immer einfach und ohne großen Aufwand zu essen und in der Zusammenstellung sehr flexibel.

Für einen kleinen Empfang empfehlen wir bis zu 5 Teile pro Person, als kleinen Zwischensnack bis zu 8 Teile und als sättigendes Buffet bis zu 15 Teile pro Person

**Individual Fingerfood** Mindestabnahme 50 Stück insgesamt / 10 Stück je Sorte  
Stellen Sie Ihre Fingerfoodauswahl selbst zusammen

## Kaltes Fingerfood vegetarisch & vegan

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum	2,50 € / Stk
Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel	2,75 € / Stk
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme	2,75 € / Stk
Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig	2,75 € / Stk
Crepesröllchen mit Kräuterfrischkäse, Rucola und gerösteten Walnüssen	2,75 € / Stk
Sesam-Süßkartoffeln gespießt mit Honigmelone	2,75 € / Stk
Auberginenröllchen mit getrockneter Tomate und Olive	2,75 € / Stk
Kokospanierte Tofusticks	2,75 € / Stk
In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse	2,30 € / Stk
Spieß von drei Sorten frisch geschnittenem Saisonobst mit Schokoladensauce	2,30 € / Stk
Indische Samosa-Curryteigtaschen gefüllt mit Kartoffel, Poree, Erbsen und Paprika	1,20 € / Stk
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime	1,20 € / Stk

## Kaltes Fingerfood von Fisch und Krustentieren

Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich	3,90 € / Stk
Crepesröllchen gefüllt mit Dill gebeiztem Gravedlachs, Rucola und Honig-Senf-Sauce	3,90 € / Stk
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas	3,00 € / Stk
Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelneß gebacken	2,75 € / Stk

## Kaltes Fingerfood vom Rind und Kalb

Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbshälfte gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern	3,90 € / Stk
Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade	3,90 € / Stk
Mini Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenspalte und Sardellenfilet	3,50 € / Stk
Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie	3,00 € / Stk

## Kaltes Fingerfood vom Geflügel

Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart	3,00 € / Stk
Tranche von der Putenroulade gefüllt mit Blattspinat, Tomate und Pinienkerne	3,00 € / Stk
Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur	2,50 € / Stk
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute	2,70 € / Stk
Marinierte Hähnchenbrustwürfel mit Ananas gespießt	2,70 € / Stk
Saftig gebratene Mini-Hähnchenbrustfilets in der Cornflakes-Knusperpanade	2,50 € / Stk
Pikant gewürzte Chicken Wings	1,90 € / Stk

# Fingerfood

## Kaltes Fingerfood vom Schwein

Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano	3,30 € / Stk
Grissinistange ummantelt mit Prosciutto di Parma	2,70 € / Stk
Minifrikadelle klassisch gespießt mit Essigfrüchten	2,30 € / Stk
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo	2,30 € / Stk
Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken	2,30 € / Stk
Datteln im Speckmantel	1,20 € / Stk
Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken	2,00 € / Stk

## Warmes Fingerfood im Gläschen

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion	7,00 € / Stk
Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm	6,20 € / Stk
Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney	6,20 € / Stk
Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini	5,00 € / Stk
Vegetarische Süßkartoffelfritata mit Salbei und geriebenem Grana Padano	5,00 € / Stk

## Mini-Salate im Gläschen

Superfoodsalat mit Rucola, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa an Honig-Senf-Dressing	5,00 € / Stk
Feurig pikanter Rindfleischsalat „Diavolo“	5,00 € / Stk
Farfallesalat mit Pesto Rosso, Rucola, gerösteten Pinienkernen und Schafskäse	5,00 € / Stk
Orientalischer Bulgur-Gemüsesalat mit Kreuzkümmel und frischer Minze	5,00 € / Stk
Thai-Curry-Reissalat mit frischer Ananas	5,00 € / Stk
Mediterraner Nudelsalat tricolore mit Zucchini und Kirschtomate in klarem Dressing	5,00 € / Stk
Melonensalat mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing	5,00 € / Stk

## Desserts im Gläschen

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria	5,00 € / Stk
Mascarponecreme mit Erdbeermousse	4,50 € / Stk
Herrencreme mit Schokoladensplitter und Jamaika-Rum	4,20 € / Stk
Frischer Obstsalat mit Marashino Likör und Vanillesauce	5,00 € / Stk
Panna Cotta mit Himbeersauce	4,00 € / Stk
Mousse au chocolat mit Vanillesauce	4,50 € / Stk
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00 € / Stk

# Fingerfood Buffets

LuLe  
CATERING

## **Rustikales Fingerfoodbuffet** *Lieferbar ab 20 Personen*

In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse *Vegan*  
Potato Shrimps – Garnele im Kartoffelnest gebacken  
Kleines Hacksteak vom Rind mit glasierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Petersilie  
Pikant gewürzte Chicken Wings  
Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken  
Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken  
Canapés mit zartem Schweinefilet auf Weißkohl-Karotten-Selleriesalat  
Canapés mit cremigem Camembert und Weintraube *Veggie*  
Verschiedene Saucen und Dips

**Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)**

**14,00 €**

**Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)**

**18,00 €**

**Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)**

**23,00 €**

## **Klassisches Fingerfoodbuffet** *Lieferbar ab 20 Personen*

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellaabambinis und frischem Basilikum *Veggie*  
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas  
Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart  
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel von der Pute  
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würzigem Chorizo  
Datteln im Speckmantel  
Crostini mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und frischem Basilikum *Vegan*  
Canapés mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Ei  
Verschiedene Saucen und Dips

**Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)**

**18,00 €**

**Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)**

**20,00 €**

**Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)**

**27,50 €**

## **Fingerfood Spanische Tapas** *Lieferbar ab 20 Personen*

Albondiga (Hackfleischbällchen) Spieß mit Olive und Peperoni  
Gebratene Riesengarnele in Kräutermarinade gespießt mit karamellisierter Ananas  
Sonnengereifte Honigmelone gespießt mit würziger Chorizo  
Kirschtomate gespießt mit Mozzarella di bufala campana und Basilikum *Veggie*  
In Olivenöl gebackener Thymian-Kräuterdrilling mit mariniertem Gemüse *Vegan*  
Spieße vom Lachs in Soja mariniert mit geröstetem Sesam  
Crostini mit Rucola und Jamon Serrano  
Crostini mit Thunfischcreme und Kapern  
Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkerne *Veggie*  
Camembertwürfel gebacken im Mandelknuspermantel mit Blütenhonig *Veggie*  
Verschiedene Saucen und Dips

**Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)**

**20,00 €**

**Normale Menge (ca. 8 Teile pro Person)**

**24,00 €**

**Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)**

**29,50 €**

# Fingerfood Buffets

LuLe  
CATERING

## **exklusives Fingerfoodbuffet kalt** Lieferbar ab 20 Personen

Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen *Veggie*  
Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel *Veggie*  
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme *Veggie*  
Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich  
Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbshüfte gefüllt mit Thunfischcreme und Kapern  
Rosa gebratenes Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichon und Sauce Remoulade  
Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur  
Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano  
Melonensalat im Gläschen mit Rucola, Honig- und Wassermelone an Apfel-Rosmarien-Dressing

**Kleine Menge (ca. 6 Teile pro Person)**

**24,00 €**

**Mittlere Menge (ca. 8 Teile pro Person)**

**27,50 €**

**Große Menge (ca. 12 Teile pro Person)**

**37,00 €**

## **Kaltes/Warmes Fingerfood (teilweise im Gläschen angerichtet)**

Crostini mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen *Veggie*  
Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel *Veggie*  
Japanische Yakitori Sate Spieße von der Hähnchenbrust mit Sojasaucenglasur  
Mini Reibekuchen mit Premium Räucherlachs, Sahnemeerrettich  
Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion  
Medaillon vom Schweinefilet gespießt mit frischer Feige an Gorgonzolarahm  
Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenchutney  
Lauwarm gegrillter Ziegenkäse mit Knoblauch-Honig-Rosmariensirup und Amarettini *Veggie*

### **Desserts im Gläschen**

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria  
Creme Brulee mit braunem Zucker vor Ort gebläht  
Panna Cotta mit Himbeersauce

**Kleine Menge (ca. 8 Teile pro Person)**

**34,90 €**

**Mittlere Menge (ca. 10 Teile pro Person)**

**38,00 €**

**Große Menge (ca. 14 Teile pro Person)**

**43,00 €**



# Frühstück Brunch

LuLe  
CATERING

## Standardfrühstück *ab 20 Personen*

Unser fein ausgarniertes Standardfrühstück enthält folgende Komponenten:

Frische Mehrkorn- und Weizenbrötchen (2 Stück pro Person)  
Ofenfrisches Landbrot (1 Scheibe pro Person)  
Croissants (1 Stück pro Person)  
Butter, Nutella, Marmelade und Konfitüre  
Aufschnittplatte von geräuchertem Bauernschinken, Hinterkochschinken, Salami,  
delikatess Schweinebraten und gegrillter Putenbrust  
Käseplatte mit Gouda, Maasdamer, Camembert und Kräuterfrischkäse

**Preis pro Person**

**16,90 €**

## Mögliche UPGRADES

Frisches Rührei	+ 2,00 € / Person
Bacon	+ 2,00 € / Person
Joghurtcreme mit frischem Obst	+ 3,00 € / Person
Premium Räucherlachs	+ 3,50 € / Person
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade	+ 4,00 € / Person

## Premiumfrühstück *ab 20 Personen*

*Unser fein ausgarniertes luxuriöses Premiumfrühstück enthält folgende Komponenten:*

Frische Mehrkorn- und Weizenbrötchen (2 Stück pro Person)  
Ofenfrisches Landbrot (1 Scheibe pro Person)  
Croissants (1 Stück pro Person)

Butter, Nutella, Marmelade/Konfitüre und Honig  
Aufschnittplatte von geräuchertem Bauernschinken, Hinterkochschinken, Salami,  
delikatess Schweinebraten und gegrillter Putenbrust sowie Jamon Serrano  
und würzige Chorizo

Käseplatte mit Gouda, Maasdamer, Camembert und Kräuterfrischkäse  
sowie internationalen Käsespezialitäten

Joghurtcreme mit frisch geschnittenem Obst der Saison  
Edelfischplatte mit Räucherlachs, wacholdergeräuchertem Forellenfilet und Gambas in Aioli  
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade  
Kräuterrührei, Bacon und Nürnberger Rostbratwürstchen  
sonnengereifte Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum und Balsamicoreme

**Preis pro Person**

**31,90 €**

# Frühstück Brunch

LuLe  
CATERING

## Brunchbuffet *Lieferbar ab 20 Personen*

Unser Brunchbuffet basiert wahlweise auf unserem Standardfrühstück oder unserem Premiumfrühstück und enthält zusätzlich folgende Brunchkomponenten:

### Vorspeisen

Auswahl an italienischen Antipasti Spezialitäten  
Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Jamon Serrano

### Warme Speisen

Geschmorte Wirsingroulade mit herzhafter Specksauce (Hackfleisch halb und halb)  
Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce  
Butterspätzle mit leichter Muskatnote  
Ausgesuchtes Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise  
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

### Salate

Mediterraner Nudelsalat mit glasierten Zucchini und Kirschtomaten in klarem Basilikumdressing  
Superfoodsalat mit Eisberg, Babyspinat, Rucola, Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado, Quinoa in Honig-Senfdressing

### Dessert

Mousse au chocolate mit Vanillesauce

**Preis pro Person inkl. dem Standardfrühstück**

**29,50 €**

**Preis pro Person inkl. dem Premiumfrühstück**

**46,90 €**



# Suppen Salate

LuLe  
CATERING

## Suppen *Lieferbar ab 20 Portionen*

	<u>300ml</u>	<u>500ml</u>
Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,50 €	6,00 €
Hühnersuppe mit viel Huhn, Gemüse und Fadennudeln	4,50 €	6,00 €
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum <i>Veggie</i>	4,50 €	6,00 €
Champignonrahmsüppchen mit Thymian und Knoblauch <i>Veggie</i>	4,50 €	6,00 €
Italienische Minestrone tomatisiert, mit Fadennudeln <i>Veggie</i>	4,50 €	6,00 €
Karotten-Ingwer-Suppe <i>Veggie</i>	4,50 €	6,00 €
Curry-Kokossuppe mit Brokkoli und Karotten <i>Veggie</i>	4,50 €	6,00 €
Kürbiscremesuppe mit Ingwer <i>Veggie</i>	4,50 €	6,00 €
Zucchini-Pastinaken-Suppe <i>Veggie</i>	4,50 €	6,00 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffel	4,50 €	6,00 €
Serbische Bohnensuppe mit Paprika und Mettwurst	4,50 €	6,00 €
Spargelcremesuppe <i>Veggie</i>	4,50 €	6,00 €
Käse-Lauch-Süppchen mit Hackfleisch (halb und halb)	4,50 €	6,00 €
Süßkartoffelsuppe mit frischem Basilikum <i>Veggie</i>	4,50 €	6,00 €
Zucchinicremesuppe mit Birne und Gorgonzola <i>Veggie</i>	4,50 €	6,00 €
Büsumer Krabbensüppchen mit Riesling verfeinert	5,50 €	8,00 €

## Eintöpfe

Deftiger Thekentopf mit Rindfleisch, Mais, Bohnen Champignons, Paprika und Silberzwiebeln	9,60 €
Linseneintopf mit Mettwurst, Karotten und Kartoffeln	9,60 €
Erbseintopf mit Mettwurst, Karotten und Kartoffeln	8,50 €
Klassische Kartoffelsuppe mit Bockwursttaler	8,50 €
Curry-Linseneintopf mit Backpflaumen <i>Vegan</i>	8,50 €

## Salate

	<u>je kg</u>
Orientalischer Bulgur-Gemüse-Salat mit Tomate, Basilikum und geriebenem Grana Padano <i>Veggie</i>	18,40 €
Superfoodsalat, grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing <i>Veggie</i>	21,40 €
Quinoasalat mit Rucola, Paprika, Mais und Avocado, aromatisiert mit Kreuzkümmel, Limette und Honig <i>Veggie</i>	21,40 €
Melonensalat, grüne Salate mit Honig- und Wassermelone, Ziegenkäse und Apfel-Rosmarindressing <i>Veggie</i>	21,40 €
Hirtensalat von frischer Paprika, Tomate, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven <i>Veggie</i>	19,40 €
Feuriger Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Ketchup-Marinade	20,40 €
Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing <i>Vegan</i>	19,40 €
Farfallesalat Pesto Rosso mit Rucola, Kirschtomaten, Mozzarellabambinis und frischem Paprika <i>Veggie</i>	19,40 €
Klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Möhren <i>Veggie</i>	19,40 €
Vitaminreicher süßlich-saurer Möhren-Apfelsalat <i>Vegan</i>	16,00 €
Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonnaisedressing <i>Veggie</i>	16,00 €
Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise <i>Veggie</i>	16,00 €
Schwäbischer Kartoffelsalat von frisch gekochten Kartoffeln mit Zwiebeln in einem Essig-Öl Dressing <i>Veggie</i>	16,00 €
Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise	19,40 €
Thai-Curry Reissalat <i>Vegan</i>	14,50 €
Cole Slaw – amerikanischer Krautsalat von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing <i>Veggie</i>	16,40 €
Pikanter Weißkrautsalat <i>Vegan</i>	13,40 €
Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurd dressing <i>Veggie</i>	16,40 €
Capresesalat –Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocrema <i>Veggie</i>	18,40 €

# warme Speisen

## Warme Gerichte Lieferbar ab 20 Personen

### warme Gerichte vom Rind und Kalb

	<u>Portion</u>
zarter Tafelspitz an einer herzhaften Meerrettichrahmsauce	16,50 €
original westfälischer Pfefferpotthast von drei Sorten Pfeffer mit Semmelbrösel gebunden	16,00 €
Münsterländer Zwiebfleisch von der Semerrolle aromatisiert mit Senf und Weißweinessig	15,00 €
ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce	15,50 €
Rheinischer Sauerbraten an einer süßsauren Sauce von Printen, Rübenkraut und Rosinen	15,50 €
Zartes Rinderfiletgeschnetztes „Stroganoff“ mit frischen Champignons, Gewürzgurke und saurer Sahne	13,50 €
Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion	15,00 €
Klassischer Rindergulasch verfeinert mit Rotwein und Kümmel	14,50 €
Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel	14,50 €

### warme Gerichte vom Schwein

Pusztabraten gefüllt mit frischem Paprika, Zwiebeln und geriebenem Gouda an feiner Bratensauce	11,00 €
Grillschinken gepökelt in der Honig-Knoblauch-Knusperschwarte	10,50 €
ofenfrischer Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce	12,00 €
Ungarisches Schweinegulasch mit frischem Paprika gewürzt mit Knoblauch, Majoran und Kümmel	12,00 €
Szegediner Gulasch mit Weinsauerkraut, verfeinert mit Rotwein und Schmand	12,00 €
Gefüllte Roulade vom Schweinenacken gefüllt mit Speck, Zwiebeln und frischen Champignons	12,50 €
Schweinefiletgeschnetztes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Zwiebeln	12,00 €
Medaillons vom Schweinefilet an Pariser Cognac-Pfefferrahmsauce oder frischen Waldpilzen in Rahm	14,00 €
Zarte Spare Ribs in Smokey-Honey-Barbecue Marinade	14,00 €

### warme Hackfleischgerichte (halb und halb)

pikantes Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen	8,00 €
gefüllte Paprikaschote mit fruchtig-pikanter Tomatensauce	9,50 €
Lasagne mit Hackfleischbolognese, Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda	9,90 €
Geschmorte Wirsingroulade mit herzhafter Specksauce	9,50 €
Moussaka geschichtet mit Hackfleisch, Kartoffel und Aubergine, Sauce Béchamel und geriebenem Gouda	11,00 €
Spaghetti mit Hackfleischsauce a la Bolognese	9,90 €

# warme Speisen

## warme Gerichte vom Geflügel

Putenroulade gefüllt mit Tomate, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen an Käse- oder Tomatensauce	13,00 €
zartes Geschnnetztes von der Pute in würziger Gorgonzola-Weißweinsauce	13,00 €
geschmorter Putenbraten in Honig-Chili-Ingwermarinade an gehaltvoller Geflügelsauce	13,00 €
geschnnetztes African Chicken gegart in Orangen-Kokosmilch mit frischem Paprika und Chili	13,00 €
Hähnchenschenkel Coq au vin in Rotwein geschmort mit Schalotten, frischen Champignons und Speck	13,00 €
Hähnchenbrustgeschnnetztes in einer Rahmsauce von frischen Champignons	13,00 €
Hähnchenbrustgeschnnetztes in fruchtigem Curry-Vanille-Rahm	13,00 €

## warme Gerichte vom Wild, Wildgeflügel und Lamm

geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce	14,50 €
zarter Wildgulasch mit Pfifferlingen und Speck, aromatisiert mit Rotwein, Thymian, Majoran und Lorbeer	18,50 €
ausgelöste Lammkeule herzhaft geschmort mit frischem Rosmarin an Knoblauch-Thymiansauce	17,50 €
zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce	Tagespreis
feine Entenbrust an kräftiger Portweinsauce	Tagespreis

## warme Gerichte von Fisch und Miesmuscheln

frischer Heilbutt gebraten mit Rosmarien im Speckmantel an leichter Weißweinsauce	19,00 €
meliertes Zanderfilet gebraten an feiner Dijon-Senf-Sauce	17,00 €
gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce	17,00 €
zartes Pangasiusfilet an einer Honig-Senf-Dillsauce	13,00 €
frische Miesmuscheln mit Wurzelgemüse in säurebetontem Weißweinsud <i>Saison</i>	Tagespreis
frische Miesmuscheln mit Wurzelgemüse in feurig-pikantem Rotweinsud <i>Saison</i>	Tagespreis

## warme Vegetarische Gerichte

Blätterteigquiche mit Blattspinat, Feta und Creme fraiche, aromatisiert mit Knoblauch und Muskatnuß	13,50 €
Süßkartoffel Frittata mit Salbei und geriebenem Grana Padano	13,50 €
Auberginen-Reispfanne mit Kichererbsen, frischer Minze und Feta, aromatisiert mit Harissa und Zitrone	13,50 €
Tagliatelle alla Putanesca mit pikanter Tomatensauce, Kapern, Oliven und gebratenem Tofu	12,50 €
Rucola-Semmelknödel mit Waldpilzragout	12,50 €
Auberginen mit Bulgur-Haselnuss-Tomatenfüllung, aromatisiert mit Kreuzkümmel, überbacken mit Gouda	12,50 €
Penne mit frischen Champignons, Blattspinat und Feta in Sahnesauce	12,50 €
Cannelloni mit Zucchini-Ricottafüllung an fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella	12,90 €

## warme Vegane Gerichte

Woknudeln mit Pflaumensauce, Ingwer, Zuckerschoten, geröstetem Tofu und Cashewkernen	13,50 €
Süßkartoffel-Paprikagemüse mit Rosinen, geröstetem Sesam, dazu Couscous	13,00 €
Kichererbsen Masala mit Hokaidokürbis, Tomate und Mangochutney, dazu Basmatireis	13,00 €
Blattspinat-Kartoffelaufbau unter der Cashew-Dijonsenfruste	13,50 €
Gelbes Blumenkohl-Kartoffelcurry mit frischer Paprika und Zuckerschoten	13,00 €
Süßkartoffel-Wokpfanne mit Austernpilzen, frischem Ingwer, Porree und Sweet-Chili-Sauce	13,50 €
Vegane Gnocchi mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Champignons in Sojarahm	13,50 €
Polenta Griesschnitten mit frischen Champignons, getrockneten Tomaten und gerösteten Walnußkernen	14,50 €
vegane Nussbraten aus Basmatireis, Walnüssen und Cashewkernen mit einer Röstgemüsesauce	15,90 €
Kräuterdrillings und Apfelrotkraut	15,90 €

Vegane Spaghetti mit:

- Petersilien-Cashewpesto 12,50 €
- Zucchini-Kichererbsen-Arrabiata mit Chili 13,00 €
- Brokkoligemüse, Cherrytomaten, Basilikum und gerösteten Pinienkernen in Sojarahm 13,00 €

# Beilagen

## Sättigungsbeilagen

	<u>Portion</u>
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano	4,50 €
Geröstete Süßkartoffeltaler mit Rosmarin	4,50 €
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian	4,50 €
Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten	4,50 €
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb	4,50 €
Bayerische Semmelknödel mit Zwiebel und Petersilie	4,50 €
Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote	4,00 €
Dicke Backkartoffeln mit hausgemachtem Dill-Sauerrahm	4,00 €
Kleine gebackene Herzoginkartoffeln	4,00 €
Schwäbische Schupfnudeln in Butterschmalz gebraten mit Röstzwiebeln und Petersilie	4,00 €
Würzige Potato Wedges	4,00 €
Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt	4,00 €
In Butter geschwenkte Salzkartoffeln	4,00 €
Lockerer Butterreis mit Gemüsebrunoise	4,00 €

## Gemüsebeilagen

Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel	4,50 €
Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian	6,50 €
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise	5,50 €
Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote	5,50 €
Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert	5,50 €
Blanchierter Blattspinat in Rahm mit Knoblauch und Muskatnuss verfeinert	5,50 €
Kohlrabistreifen in frischem Rahm	5,50 €
In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie	5,50 €
Cremiges Wirsinggemüse mit leichter Muskatnote	5,50 €
gegrillte Buttermaiskolben	4,00 €

Frischer weißer Stangenspargel aus Deutschland mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Frischer grüner Stangenspargel aus Deutschland gebraten mit Sojasauce und Blütenhonig

## Saison - Tagespreis

# Desserts Spanferkel Grünkohl

LuLe  
CATERING

## **Desserts** Lieferbar ab 20 Personen (Preis je Portion)

	<u>Gläschen</u>
Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria	5,80 €
Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse	5,80 €
fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce	5,80 €
klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce	5,80 €
weiße Mousse au chocolat mit Mangopüree	5,80 €
Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum	5,80 €
Rote Grütze von frischen Waldfrüchten mit Vanillesauce	5,80 €
Crème brûlée – gebläht mit braunem Rohrzucker	5,80 €
Griechischer Yoghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen	5,80 €
Mango-Joghurt-Mousse	5,80 €
Frischer Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Balsamico	5,80 €
	Tagespreis

## **Spanferkel im Ganzen** Lieferbar ab 20 Personen

Eine Spezialität unseres Hauses wird Ihnen auf einer Bankettplatte mit Holzbrett serviert, dekoriert mit Obst- und Gemüsespießen dazu können Sie sich zwei Beilagen nach Wunsch aussuchen:

- Weinsauerkraut, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Bauernsalat mit Schafskäse oder Krautsalat
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Kräuterdrillinge oder Landbrot

Außerdem reichen wir Senf und kräftige Bratensauce

23,90 € / Pers

## **Grünkohlessen** Lieferbar ab 20 Personen

Herzhafter Grünkohl, verfeinert mit regionalem Senf, dazu geräucherte westfälische Mettenden und Kasselerbraten sowie rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten und in Butter geschwenkte Salzkartoffeln

19,40 € / Pers

# kleine warme Buffets

LuLe  
CATERING

## **Klassisches Braten Buffet** Lieferbar ab 20 Personen

ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce  
Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce  
fruchtiges Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise  
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
In Butter geschwenkte Salzkartoffeln  
marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

29,00 € / Pers

## **Kleines Traditionsbuffet** Lieferbar ab 20 Personen

Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel  
Pusztabraten gefüllt mit frischer Paprika, Zwiebeln und geriebenem Gouda an feiner Bratensauce  
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in einer Rahmsauce von frischen Champignons  
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise  
fruchtiges Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote  
marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

33,50 € / Pers

## **Buffet Made in the USA** Lieferbar ab 20 Personen

Zarte Spare Ribs in Smokey-Honey-Barbecue Marinade  
Hausgemachtes Pulled Pork niedertemperaturgegart in Orangen-Cola-Chili-Knoblauch Marinade  
Gegrillte Buttermaiskolben  
Würzige Potato Wedges  
Dicke Backkartoffeln mit hausgemachter Sour Cream  
Cole Slaw von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter und verschiedenen BBQ Dips

29,50 € / Pers

## **Pasta Buffet No.1** Lieferbar ab 20 Personen

Lasagne mit blanchiertem Blattspinat und Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda *Veggie*  
Spaghetti mit hausgemachter Hackfleischsauce a la Bolognese  
Tortellini gefüllt mit Hackfleisch in einer Schinken-Sahnesauce  
Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

21,50 € / Pers

## **Pasta Buffet No.2** Lieferbar ab 20 Personen

Tagliatelle alla Salvia in einer Sauce von getrockneten Tomaten und Salbei mit Schafskäse  
Penne Pollo Picante mit Hähnchenbruststreifen, frischem Paprika und Pak-Choi in einer Orangen-Chilisauce  
Lasagne mit Hackfleischbolognese (halb und halb) und Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda  
Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

23,90 € / Pers  
21,50 € / Pers

# kleine warme Buffets

LuLe  
CATERING

## **Schnitzelbuffet No.1** Lieferbar ab 20 Personen

Pro Person zwei panierte Schnitzel vom Schweinelachs goldgelb gebraten mit:

- Jägersauce
- Zigeunersauce
- Überbacken mit Hinterkochschinken, Ananas und geriebenem Gouda

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten

marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

25,00 € / Pers

## **Schnitzelbuffet No.2** Lieferbar ab 20 Personen

Pro Person zwei panierte Schnitzel goldgelb gebraten

Schnitzel Cordon Bleu gefüllt mit Hinterkochschinken und Gouda

Paniertes Schweinelachsschnitzel überbacken mit Tomate, frischen Champignons, Camembert und Sauce Hollandaise

Paniertes Hähnchenbrustschnitzel „Südsee“ mit Früchten in Curry-Vanille-Rahm

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten

marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

31,00 € / Pers

## **Vegetarisches Buffet** Lieferbar ab 20 Personen

Süßkartoffel-Wokpfanne mit Austernpilzen, Lauch und Ingwer in süßer Chilisauce *Vegan*

Pasta Salvia in einer Sauce von getrockneten Tomaten und Salbei mit Schafskäse

Orientalischer Bulgur-Gemüse-Salat mit Tomate, Basilikum und geriebenem Grana Padano

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Baguette und Kräuterbutter

23,90 € / Pers

## **Spargelbuffet** Lieferbar ab 20 Personen

Frischer weißer Stangenspargel aus Deutschland mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Frischer grüner Stangenspargel aus Deutschland gebraten mit Sojasauce und Blütenhonig

gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce

panierte Schnitzel vom Schweinelachs goldgelb gebraten

zarte Medaillons vom Schweinefilet

Schinkenplatte (kalt) von Hinterkochschinken, luftgetrocknetem Bauernschinken und Lachsschinken

Neue Kartoffeln in Butter geschwenkt

Salat von grünem und weißem Spargel mit Rucola, frischen Erdbeeren in Apfel-Honig-Rosmarindressing

Tagespreis

*Saison*

# kalte Buffets

## **Die kleine kalte Platte** Lieferbar ab 10 Personen

Bestens geeignet für ganz kleine Feiern  
oder zur Ergänzung eines warmen Essens

Geräucherter Premium Edellachs  
Tranchen vom Schweinefilet mit Farmersalat auf rustikalem Brot  
Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
Baguette, Butter und Kräuterbutter

Ein Salat nach Wahl (Seite 11)

Preis für 10 Personen	189,00 €
Preis für 11 Personen	203,00 €
Preis für 12 Personen	219,00 €
Preis für 13 Personen	230,00 €
Preis für 14 Personen	240,00 €
Preis für 15 Personen	250,00 €

## **Standard-Bufferet** Lieferbar ab 20 Personen

Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat  
Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten  
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen  
Baguette, Butter und Kräuterbutter  
Ein Salat nach Wahl (Seite 11)  
Ein Dessert nach Wahl (Seite 15)

Preis pro Person	33,00 €
------------------	---------

## **Rustikales Buffet „Westfalen“** Lieferbar ab 20 Personen

Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
Gebratene Hähnchenschenkel pikant würzig  
Schweinebraten in der Senf-Thymian Kruste  
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
Mettenden aus dem Buchenholzrauch  
Pumpernickeltaler mit Frischkäsecreme und Streifen vom westfälischem Knochenschinken  
Verschiedene Brotsorten mit Griebenschmalz und Butter  
Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person	25,50 €
------------------	---------

# kalte Buffets

## **Mediterranes Buffet** *ab 20 Personen*

Premium Räucherlachs  
 Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl mit Rosmarin  
 Vitello Tonnato – dünne Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kaperncreme  
 Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano  
 Lendchen vom Schweinefilet mit gebackenem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen  
 Sonnengereifte Honigmelone mit Prosciutto di Parma  
 Bruschetta auf klassischem Crosti mit frischer Tomate, Basilikum und Zwiebeln  
 Auswahl an verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse  
 Capresalat – Tomate und Mozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme  
 Ofenfrisches Ciabatta mit Kräuterbutter  
 Hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, Löffelbisquit und Tia Maria

Preis pro Person

33,00 €

## **Gourmetbuffet** *Lieferbar ab 20 Personen*

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen an Honig-Senf-Dillsauce
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Jungbullerostbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade  
 Hasenfilet im Baconmantel mit Preiselbeerbirne  
 Tranchen von der Flugentenbrust rosa gebraten mit in Portwein eingelegten Trockenpflaumen  
 Grissinistangen ummantelt mit Prosciutto di Parma  
 Schweinefilet mit Champignonfarce im Blätterteigmantel  
 Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen  
 Frische Feige gespießt mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel  
 Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter  
 Melonensalat grüne Salate mit Honig- und Wassermelone, Ziegenkäse und Apfel-Rosmarindressing  
 Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise  
 Creme brulee – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker  
 klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person

36,50 €

# *kalt / warme Buffets*

*Vegetarisches oder Veganes Upgrade bei allen folgenden warm/kalten Buffets möglich!*

Haben Sie Vegetarier oder Veganer zu Gast, ist das für uns gar kein Problem. Sie können gerne eine Fleischkomponente gegen ein vegetarisches oder veganes Gericht (Seite 13) tauschen oder gegen einen Aufpreis von 2,00 € pro Person als weitere Option dazu buchen:

## **Buffet "Youngstar" ab 20 Personen**

### **Kalter Buffeteil:**

Kirschtomate gespießt mit Mozzarellabambinis und frischem Basilikum  
Mediterran mariniertes Hähnchenbrustfilet am Bambusstick gegart  
Goldgelb gebratene Mini-Schnitzel vom Schweinerücken  
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren und Mungobohnenkeime  
Baguette, Butter und Kräuterbutter

### **Warmer Buffeteil:**

pikantes Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen  
Penne Pollo Picante mit Hähnchenbruststreifen, frischem Paprika und Pak-Choi in einer Orangen-Chilisauce

### **Salate:**

Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing  
Vitaminreicher süßlich-saurer Möhren-Apfelsalat

### **Dessert:**

klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person  
ab 50 Personen

28,00 €  
25,00 €

# kalt / warme Buffets

## **Klassikbuffet** Lieferbar ab 30 Personen

### **Kalter Buffeteil:**

Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat  
 Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
 Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten  
 Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
 Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
 Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen  
 Käsesticks von Gouda und Brie mit Traube und Mixed Pickles  
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

### **Warmer Buffeteil:**

ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce  
 Hähnchenbrustgeschnetzeltes in fruchtigem Curry-Vanille-Rahm  
 Panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit frischen Champignons in Rahm  
 Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote  
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano  
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

### **Salate:**

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven  
 Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise

### **Desserts:**

Griechischer Joghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen  
 klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person  
 ab 50 Personen

30,50 €  
 26,50 €



# kalt / warme Buffets

## **Grand Buffet** *Lieferbar ab 30 Personen*

### **Kalter Buffeteil:**

Räucherfischdialog vom Premiurlachs und der Bachforelle  
 Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade  
 Mini-Kalbsschnitzel auf Tessiner Kartoffelsalat  
 Sonnengereifte Honigmelone mit Jamon Serrano  
 Kleine Röllchen von der Putenbrust gefüllt mit Waldorffsalat  
 Schweinefilet mit Champignonfarce im Blätterteigmantel  
 Arrangement internationaler Käsespezialitäten  
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

### **Warmer Buffeteil:**

gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce  
 Medaillons vom Schweinefilet an Pariser Cognac-Pfefferrahmsauce oder frischen Waldpilzen in Rahm  
 Putenroulade gefüllt mit frischer Tomate, Blattspinat und Pinienkernen an fruchtiger Tomatensauce  
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano  
 Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel  
 Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt  
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

### **Salate:**

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing  
 Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade

### **Desserts:**

Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse  
 Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum

Preis pro Person  
 ab 50 Personen

35,00 €  
 31,00 €

# kalt / warme Buffets

**exklusives Gourmetbuffet** Lieferbar ab 40 Personen  
*Das kulinarische Highlight unseres Hauses - Ein Buffet der Spitzenklasse*

## Kalter Buffeteil:

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet
- Nordseekrabencocktail im Sektglas

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano

Hasenfilet im Baconmantel mit Preiselbeerbirne

Tranchen von der Flugentenbrust rosa gebraten mit in Portwein eingelegten Trockenpflaumen

Sonnengereifte Honigmelone mit Jamon Serrano

Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen

Frische Feige gespießt mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel

Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

## Warmer Buffeteil:

frischer Heilbutt gebraten mit Rosmarin im Speckmantel an leichter Weißweinsauce

Zartes Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit frischen Champignons, Gewürzgurke und saurer Sahne

Tranchen vom Iberico Schweinefilet an einer Dijon-Senfsauce

Coq au vin in Rotwein geschmort mit Schalotten, frischen Champignons und Speck

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote

In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel

Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

## Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade

## Desserts:

Creme brulee – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker

weiße Mousse au chocolat mit Mangopüree

Frisches Obstbouquet

Preis pro Person  
 ab 80 Personen

54,90 €  
 48,90 €

# kalt / warme Buffets

## **Buffet „Aus Tradition“** *Lieferbar ab 20 Personen*

### **Kalter Buffeteil:**

Räucherfischdialog vom Premiurlachs und der Bachforelle  
 Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat  
 Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
 Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten  
 Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
 Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
 Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen  
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

### **Warmer Buffeteil:**

ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce  
 Hähnchenbrustfilet in einer feinen Käse-Lauchrahmsauce  
 Medaillons vom Schweinefilet in einer Cognac-Pfefferrahmsauce  
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano  
 Schwäbische Schupfnudeln in Butterschmalz gebraten mit Röstzwiebeln und Petersilie  
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise  
 Kohlrabistreifen in frischem Rahm

### **Salate:**

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing  
 Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise  
 Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

### **Desserts:**

Mango-Joghurt-Mousse  
 klassische Mousse au chocolat  
 Rote Grütze von frischen Waldfrüchten mit Vanillesauce

Preis pro Person  
 ab 50 Personen

38,90 €  
 33,90 €

# kalt / warme Buffets

## Buffet „Lifestyle“ *Lieferbar ab 20 Personen*

### Kalter Buffeteil:

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen an Honig-Senf-Dillsauce
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Auswahl an verschiedenen Anti Pasti, wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

Kleine panierte Schnitzelchen vom Kalb

Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Jamon Serrano

Schweinefilet mit Champignonfarce im Blätterteigmantel

Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen

Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

### Warmer Buffeteil:

Gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Weißweinsauce mit Dill

Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzen in Rahm

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Feine Bandnudeln mit blanchiertem Blattspinat in Rahm

Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian

### Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamico-creme

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

### Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse

Creme brulee – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker

Preis pro Person

37,50 €

ab 50 Personen

35,50 €

# Themenbuffets

## **Heimatbuffet** *Lieferbar ab 20 Personen*

*Unser Heimatbuffet besteht aus einem festen rheinisch-westfälischem kalten Buffeteil und einem wählbaren warmen Buffeteil aus einem unserer regionalen Standorte*

### **Kalter Buffeteil:**

Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
 Gebratene Hähnchenschenkel pikant würzig  
 Schweinebraten in der Senf-Thymian Kruste  
 Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
 Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
 Mettenden aus dem Buchenholzrauch  
 Pumpnickeltaler mit Frischkäsecreme und Streifen vom westfälischem Knochenschinken  
 Verschiedene rustikale Brotsorten mit Griebenschmalz und Butter

### **Salat:**

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise  
 würzige Gurkenhappen

## **Heimatbuffet „Ruhrgebiet“**

*Besteht aus dem kalten Heimatbuffet sowie zusätzlich:*

### **warmer Buffeteil:**

Pfefferpotthast nach Originalrezept von drei Sorten Pfeffer mit Semmelbrösel gebunden  
 Grillschinken gepökelt in der Honig-Knoblauch-Knusperschwarte  
 Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten  
 Salzkartoffeln in Butter geschwenkt  
 Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote

### **Dessert:**

Westfälische Götterspeise mit Pumpnickel, Vanillecreme, Kirschen und Schokoraspel

Preis pro Person  
 ab 50 Personen

29,50 €  
 25,90 €

## **Heimatbuffet „Rheinland“**

*Besteht aus dem kalten Heimatbuffet sowie zusätzlich:*

### **warmer Buffeteil:**

Rheinischer Sauerbraten an einer süßsauren Sauce von Printen, Rübenkraut und Rosinen grobe  
 grober Bratwurstkringel – auf Apfel-Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln  
 Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
 Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert

### **Dessert:**

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person  
 ab 50 Personen

31,50 €  
 27,90 €

# Themenbuffets

## **Heimatbuffet „Münsterland“**

Besteht aus dem kalten Heimatbuffet sowie zusätzlich:

### **warmer Buffeteil:**

Zwiebelfleisch von der Semmerolle aromatisiert mit Senf und Weißweinessig  
Grillschinken mit Pumpenickelkruste  
Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote  
Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten  
Salzkartoffeln in Butter geschwenkt

### **Dessert:**

Stippmilch mit frischen Früchten

Preis pro Person  
ab 50 Personen

28,00 €  
24,90 €

## **Bayerisches Schmankerlnbuffet** Lieferbar ab 30 Personen

### **Kalter Buffeteil:**

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich  
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit angeschwitzten Zwiebeln, Gurke und Petersilie  
Mettenden aus dem Buchenrauch  
Gebratene Hähnchenschenkel pikant würzig  
Angemachter Radi  
Rustikale Brotauswahl mit Kräuterquark und Griebenschmalz  
Obazda – bayerische Käsespezialität  
Laugenbrezeln

### **Warmer Buffeteil:**

Schweinebraten frisch aus der Röhre in der Senf-Thymiankruste an feiner Bratensauce  
Bayerischer Leberkäs mit süßem Senf  
Original Nürnberger Rostbratwürstchen  
Semmelknödel mit Zwiebel und Petersilie  
Rustikale Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln goldbraun gebraten  
Mildes Weinsauerkraut mit Lorbeer und feiner Kümmelnote  
Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert

### **Salate:**

Schwäbischer Kartoffelsalat von frisch gekochten Kartoffeln mit Zwiebeln in einem Essig-Öl Dressing  
Münchener Wurstsalat mit Zwiebel, Gurke und Käse in klarem Dressing  
Pikanter Weißkrautsalat

### **Dessert:**

Bayerische Vanillecreme mit Waldbeeren

Preis pro Person  
ab 50 Personen

28,50 €  
26,50 €

# Themenbuffets

## **Italienisches Buffet „Piccolino“** *Lieferbar ab 15 Personen*

### **Kalter Buffeteil:**

Buchenholzgeräucherter Premiümlachs  
Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Prosciutto di Parma  
Bruschetta von Tomate, frischem Basilikum, Knoblauch, Zwiebel und Olivenöl auf Crostini  
Mailänder Salami luftgetrocknet und dünn aufgeschnitten  
Cipolline Borettane all Aceto Balsamico (eingelegte Zwiebeln in Balsamico)  
Mix von grünen und schwarzen Oliven  
Ofenfrisches Ciabatta mit Kräuterbutter

### **Warmer Buffeteil:**

Piccata di Pollo – dünn geklopftes Hähnchenbrustfilet aromatisiert mit Thymian und Limette in der Parmesan-Ei.Hülle  
Pasta Patate – Spaghettigericht mit Kartoffeln und Tomate, Sellerie, Lorbeer und geriebenem Grana Padano

### **Salate:**

Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing  
Capresalat – Tomate und Mozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocrema

### **Dessert:**

Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person	30,50 €
ab 60 Personen	27,00 €
ab 100 Personen	24,00 €

## **Italienisches Buffet „La dolce vita“** *Lieferbar ab 20 Personen*

*besteht aus dem italienischem Buffet „Piccolino“ sowie:*

### **Zusätzlich kalter Buffeteil:**

Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl mit Rosmarin  
Vitello Tonnato – dünne Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kaperncreme  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano  
Lendchen vom Schweinefilet mit gebackenem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen  
Arrangement von Italienischen Käsespezialitäten

### **Zusätzlich Warmer Buffeteil:**

Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion  
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian  
Zusätzlicher Salat:

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

### **Zusätzliches Dessert:**

Hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, Löffelbiscuit und Tia Maria

Preis pro Person	45,00 €
ab 60 Personen	40,50 €
ab 100 Personen	38,00 €

# Barbecue Buffets

**BBQ No.1** Lieferbar ab 20 Personen

## Vom Holzkohlegrill:

Pangasius Fischfilets auf Wokgemüse in der Folie gegart  
Würzige Rinder-Kebabs mit Kräuter-Chili Paprika  
Hähnchenbrustfilets „Indische Art“ in Curry-Ingwer Marinade  
Würzig marinierte Nackensteaks  
Traditionelle Rostbratwurst

## Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne  
Backkartoffeln mit Kräuterquark  
Baguette Kräuterbutter  
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

## Salate:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise  
Pikanter Weißkrautsalat

## Dessert:

Griechischer Joghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen

Preis pro Person  
ab 50 Personen  
ab 90 Personen

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 34

**Veggie & Vegan**  
Möchten Sie Ihr Buffet um  
eine Veggie oder Vegane  
Komponente ergänzen,  
finden Sie diese auf Seite 33!

29,50 €\*  
27,50 €\*  
25,50 €\*

**BBQ No.2** Lieferbar ab 20 Personen

## Vom Holzkohlegrill:

Filet vom Wildlachs auf Wokgemüse in der Folie gegart  
Rinderhüftsteaks in Chili-Knoblauch-Ingwermarinade  
Hähnchenbrustfilet in einer Chili-Karamell-Marinade  
Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert  
Traditionelle Rostbratwurst

## Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne  
Buttermaiskolben  
Backkartoffeln mit Kräuterquark  
Baguette Kräuterbutter  
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

## Salate:

Traditioneller Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise  
Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven  
Hausgemachter Mais-Lauch-Salat in würzigem Mayonnaisedressing

## Dessert:

klassische Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person  
ab 50 Personen  
ab 90 Personen

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 34

**Veggie & Vegan**  
Möchten Sie Ihr Buffet um  
eine Veggie oder Vegane  
Komponente ergänzen,  
finden Sie diese auf Seite 33!

30,00 €\*  
28,00 €\*  
26,00 €\*

# Barbecue Buffets

**BBQ No.3** Lieferbar ab 20 Personen

## Appetizer:

Auswahl an Verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

## Vom Holzkohlegrill:

Filet vom Wildlachs mit Ananas und geriebener Kokosnuss in der Folie gegart  
 Würzige Rib-Eye Steaks mit Ancho-Kruste  
 Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Senf-Marinade  
 Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert  
 Smoky Spare Ribs in einer feinen BBQ Marinade

## Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne  
 Buttermaiskolben  
 Backkartoffeln mit Kräuterquark  
 Baguette Kräuterbutter  
 Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

## Salate:

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing  
 Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing  
 Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

## Desserts:

Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Rum  
 fruchtige Panna cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person  
 ab 50 Personen  
 ab 90 Personen

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 34

## **Veggie & Vegan**

Möchten Sie Ihr Buffet um  
 eine Veggie oder Vegane  
 Komponente ergänzen,  
 finden Sie diese auf Seite 33!

38,00 €\*  
 36,00 €\*  
 34,00 €\*  
 32,00 €\*



# Barbecue Buffets

**BBQ No.4** Lieferbar ab 30 Personen

## Appetizer:

Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel  
Anti-Pasti Spieß mit Balsamicozwiebel, Olive und eingelegtem Gemüse mit Käsecreme

## Vom Holzkohlegrill:

Duftende Thunfischsteaks in Limetten-Knoblauch-Koriandermarinade  
Rinderhüftsteaks in Chili-Knoblauch-Ingwermarinade  
Garnelen-Ananas-Spieße mit Honigglasur  
Lammkotelettes mit Tandooripaste und Rosmarin  
Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Schafskäse  
Schweinefilet Chinatown im Ganzen gegart mit Hoisin-Sauce

## Beilagen:

Mediterranes Grillgemüse aus der Riesenpfanne  
Buttermaiskolben  
Backkartoffeln mit Kräuterquark  
Baguette Kräuterbutter  
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

## Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senf dressing  
Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikum dressing  
Capresalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella  
auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

## Desserts:

Tiramisu - Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria  
Weiße Mousse au chocolat mit Mangopüree

Preis pro Person  
ab 50 Personen  
ab 90 Personen

39,50 €\*  
37,50 €\*  
34,50 €\*

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 34

### **Veggie & Vegan**

Möchten Sie Ihr Buffet um  
eine Veggie oder Vegane  
Komponente ergänzen,  
finden Sie diese auf Seite 33!

# Barbecue Buffets

*All American BBQ* Lieferbar ab 30 Personen

## Vom Holzkohlegrill:

Hausgemachte Rindfleischburger zum selbst belegen mit:  
Käse, Zwiebeln, Gurken, Tomate, Salat, Ketchup und Snackdressing  
Rib-Eye Steaks in Chili-Knoblauch-Sojamarinade  
Hähnchenbrust im Baconmantel  
Smoky Spare Ribs with BBQ Sauce  
Honey-Chili Chicken Wings

## Beilagen:

Baked Beans  
Rustikales Western Gemüse aus der Riesenpfanne  
Buttermaiskolben  
Baked Potatoes with homemade Sour Cream  
Baguette, Butter & Kräuterbutter  
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

## Salate:

Cole Slaw –Krautsalat von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing  
Caesar Salad – Römersalat mit Caesar Dressing und gehobeltem Grana Padano  
Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Ketchup-Marinade

## Desserts:

Marshmallow-Obstspieße mit Schokoladensauce  
Brownies mit gehackten Nüssen

Preis pro Person  
ab 50 Personen  
ab 90 Personen

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 34

## **Veggie & Vegan**

Möchten Sie Ihr Buffet um  
eine Veggie oder Vegane  
Komponente ergänzen,  
finden Sie diese auf Seite 33!

36,50 €\*  
33,50 €\*  
31,50 €\*  
31,50 €\*

# Veggie & Vegan

Haben Sie Vegetarier oder Veganer zu Gast, ist das für uns gar kein Problem. Sie können gerne eine Fleischkomponente (außer Bratwurst und Bauchfleisch) gegen eine der folgenden fleischlosen Komponenten tauschen oder gegen Aufpreis von 4,50 € pro Person als weitere Option dazu buchen:

## vegane Grillspezialitäten:

- Scharfe vegane Wurstspieße mit Paprika und Zwiebel
- Kartoffel-Mandel-Frikadellen & Grilltomate gefüllt mit Semmelbrösel, Olive, Basilikum und Knoblauch
- Teriyaki-Tofu mit Ingwer, Knoblauch, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in der Folie gegart

## vegetarische Grillspezialitäten:

- Champignonköpfe gefüllt mit Ziegenkäse aromatisiert mit Thymian und Rosmarin
- Zucchini-Feta-Spieße mit Cherrytomaten
- Quesadilla mit mediterranem Grillgemüse
- Zucchini Sandwich mit Gruyerekäse
- Vegetarische Bratwurst
- Halloumi-Grillspieße
- Fetakäse, mariniert mit Olivenöl, Salz und Pfeffer, in der Alufolie gegart

Benötigen Sie ein komplett vegetarisches oder veganes BBQ? Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür auch einen Vorschlag.



# Equipment

<b>Grillstation komplett</b>	<b>120,00 €</b>
Grill, Anzünder und Holzkohle	
Chafing dishes zum warmhalten des Grillgutes oder Speisen	
Brennpasten, Buffettische, Tischdecken, Vorleger und Grillzangen inkl. Grillreinigung	
Geschirr & Besteck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	3,00 €
Geschirr & Besteck (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln) inkl. Reinigungskosten	5,00 €
Tischdecke, weiß inkl. Reinigungskosten	14,00 €
Mehrzweckglas Willy-Becher 0,2L	0,80 €
Weinglas 0,1L/0,2L	1,80 €
Sektglas 0,1L	1,20 €

Weiteres Equipment, wie Bierzeltgarnituren, Bankettstühle, Stehtische, Stuhlhussen, usw. auf Anfrage!

Verlorengegangenes oder beschädigtes Equipment wird zum Neupreis in Rechnung gestellt.

# Personalkosten

<b>Servicekraft</b>	<b>pro Person / Stunde</b>	<b>27,00 €</b>
<b>Grillmeister (grillt bis 30 Personen) Dauer 2 Std</b>	<b>pro Person / Stunde</b>	<b>31,00 €</b>
<b>Grillhelfer (hilft ab 30 bis 100 Personen) Dauer 2 Std</b>	<b>pro Person / Stunde</b>	<b>27,00 €</b>

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen der Lu Le Catering UG (haftungsbeschränkt)**

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge zwischen der Lu Le Catering UG haftungsbeschränkt und Privatkunden über die Nutzung unserer Catering- und Partyservicedienstleistungen.  
Privatkunde (Verbraucher) ist jede natürliche Person, die den Vertrag zu einem Zweck abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. Die Lieferungen und Leistungen der Lu Le Catering UG erfolgen ausschließlich aufgrund dieser AGB.
2. Der Vertrag kommt durch Annahme der Kundenbestellung durch die Lu Le Catering UG zustande. Vertragspartner ist in jedem Fall unsere Unternehmenszentrale, Lu Le Catering UG, Bischof-Vierter-Straße 3, 59379 Selm-Cappenberg.
3. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste (03/2025) verlieren alle vorherigen Preislisten Ihre Gültigkeit.
4. Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
5. Die Kosten für Anlieferung- und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.  
Bei unzumutbar weiten oder erschwerten Lieferwegen vom Lieferfahrzeug zum Veranstaltungsort (fehlende Parkmöglichkeit, Fußwege über 50m, Treppen über 2 Etagen ohne funktionierenden Fahrstühle etc.), behalten wir uns eine Nachberechnung von Personalkosten zu einem Satz von 15,00 € je halbe Stunde und Person vor.
6. Zeitliche Lieferverschiebungen von bis zu 30 Minuten sind vom Kunden zu tolerieren. In Fällen höherer Gewalt ist die Lu Le Catering UG für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadenersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
7. Reklamationen und / oder Mängelrügen sind schriftlich auf dem Lieferschein zu vermerken oder vor Ort bzw. unverzüglich telefonisch unter 02389 – 2214 anzuzeigen. In solchen Fällen behalten wir uns zunächst das Recht auf Nachbesserung vor. Eine Beschwerde am Folgetag kann von uns nicht nachvollzogen und somit nicht berücksichtigt werden.
8. Eine Stornierung des Auftrages ist spätestens 72 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer schriftlichen Bestätigung. Bei späteren Stornierungen erheben wir eine Stornierungsgebühr in Höhe von 25% des Auftragswertes.
9. Ab 500,00 € Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung in Höhe von 50% nach Bestätigung, spätestens aber vier Wochen vor Erfüllung des Auftrages.
10. Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, bei Lieferung in bar.
11. Das Geschirr und Partyequipment kann ungespült zurückgegeben werden. Fehlendes oder beschädigtes Equipment ist zum Neuwert zu ersetzen.
12. Sollte der Kunde nicht ausdrücklich widersprechen, wird der Lu Le Catering UG gestattet, dezente Visitenkarten zu Werbezwecken am Buffet auszulegen.
13. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
14. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist der Sitz der Betriebsstätte Mutter Stuff, Selmer Landstraße 206, 59368