

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
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 Mozzarellaabambinis 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 Kartoffelnest gebacken	2,75 € / Stk

Kaltes Fingerfood vom Rind und Kalb

Vitello Tonnato Röllchen von der Kalbshülfe 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 Balsamicocreme

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 €
Zucchini-cremesuppe 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 Joghurtdressing <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, Rübekraut 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 Geschnetzeltes von der Pute in würziger Gorgonzola-Weißweinsauce	13,00 €
geschmorter Putenbraten in Honig-Chili-Ingwermarinade an gehaltvoller Geflügelsauce	13,00 €
geschnetzeltes 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 €
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in einer Rahmsauce von frischen Champignons	13,00 €
Hähnchenbrustgeschnetzeltes 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-Kartoffelaufguss unter der Cashew-Dijonsenfkruste	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

Jungbullenroastbeef 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 Premiulachs 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

Crème brûlée – 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 süßsaurer 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
Capresesalat – 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 €*



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

Grillstation komplett	120,00 €
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

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

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