

LÜBECKCATERING 
Büffets und mehr von **LOHFF'S**

Feste Feiern

Top-Qualität für
jedes Budget

www.luebeck-catering.de

Preise gültig ab April 2021



Holsteiner Fingerfood

ab 10 Personen

Roastbeef-Röllchen mit Spargel
 Gurken-Melonen-Salat mit Kochschinkenstreifen
 Fleischkäse auf Honig-Senfauce mit Cornichons
 Leberpastete mit Zwiebelbrot
 Nordsee Krabben im Gläschen mit Dillsauce
 Hähnchen-Chilli-Stick mit frischer Ananas
 Räucherlachs auf Gurke mit Frischkäsecreme
 Holsteiner Katenschinken auf Pumpernickel

Preis pro Person 19,50 €



Travemünder Fingerfood

ab 10 Personen

Pflaumen, Datteln oder Aprikosen im Speckmantel
 Mozzarella-Tomaten-Spießchen und Mini Wraps
 Linsensalat mit Zucchini-Feta-Spieß und Partyfrikadellen mit Dipsauce
 Blätterteigtortelett mit Frischkäse
 Räucherlachsroulade mit Frischkäsecreme auf Pumpernickel
 Hähnchenbrustspieße mit Erdnussnote
 Tortilla Flammkuchen, Garnelen auf Frischkäse-Gurkentaler

Preis pro Person 18,00 €

Mediterranes Fingerfood

ab 10 Personen

Antipasti-Spieß

KräuterPanna Cotta mit luftgetrockneter Salami
 Italienischer Nudel-Cocktail
 Pestokartoffel mit getrockneter Tomate
 Thunfisch Wraps, Tortilla Flammkuchen
 Chicorée mit Roter Bete-Walnuss-Füllung
 Mediterrane Frischkäsecreme im Blätterteigtortelett
 Feta-Zucchini-Spieß mit Olive
 Tomaten-Zwiebel-Relish mit Ziegenkäse

Preis pro Person 19,00 €



Fingerfood vegetarisch & vegan

ab 10 Personen

Vegetarisch: Cous Cous mit Gemüsestreifen, Mozzarella-Tomaten.-Spießchen
 Bunter-Linsensalat mit Pepperdrew-Spieß, Rote Bete-Salat mit Kirschen
 Käse-Spieße mit Trauben und Physalis

Vegan: Mini Wraps mit Avocado und knackigem Gemüse, Humus mit Gemüwesticks
 Ital. Nudel-Gemüsesalat mit Pinienkernen, Pestokartoffel am Spieß mit getr. Tomate
 Kichererbsensalat mit Minze

Preis pro Person 22,50 €

Fingerfood-Auswahl

Fleisch- und Fischauswahl:



Am Spieß:

- Hähnchenbrustspieße mit Erdnussnote
- Hähnchen – Chilli - Sticks mit Ananas
- Pflaumen, Datteln oder Aprikosen im Speckmantel
- Partyfrikadellen mit Dipsauce
- Tortilla – Flammkuchen
- Roastbeef Röllchen mit Spargel

Aus dem Gläschen:

- Nordsee – Krabben im Gläschen mit Dillsauce
- Fruchtiger Krabbensalat
- Lachs-Tatar auf Eisbergsalat
- Kräuter-Panna-Cotta mit luftgetrockneter Salami
- Gurken-Melonen-Salat mit Kochschinkenstreifen
- Gurken-Mango-Salat mit Garnele
- Fleischkäsewürfel am Spieß auf Honig-Senf-Sauce
- Kartoffelsalat mit Holsteiner-Frikadelle am Spieß
- Cous Cous mit Garnele
- Kasseler Scheibchen auf Zwiebel-Tomaten-Chutney
- Käse-Lauch-Salat mit Mandarinen

Aus der Hand:

- Holsteiner Katenschinken auf Pumpernickel
- Räucherlachsroulade mit Frischkäse auf Pumpernickeltaler
- Garnelen auf Frischkäse-Gurkentaler
- Thunfisch-Wraps oder Räucherlachs-Wraps

Fingerfood-Auswahl vegetarisch/ vegan



Am Spieß:

- Mozzarella – Tomaten – Spießchen
- Feta-Zucchini-Spieß
- Pestokartoffel mit getrockneter Tomate (vegan)

Aus dem Gläschen:

- Chicorée mit Rote-Bete-Walnuss-Frischkäsecreme
- Bunter Linsensalat mit Pepperdrew-Spieß
- Tomaten-Zwiebel-Relish mit Ziegenkäsebällchen
- Cous Cous mit Gemüserohkost-Sticks (vegan)
- Italienischer Nudel – Gemüse – Salat mit gerösteten Pinienkernen(vegan)
- Asia-Nudelsalat mit Gemüse (vegan)
- Humus (Kichererbsenmuss) mit Gemüsechips (vegan)

Aus der Hand:

- Mediterrane Frischkäsecreme im Blätterteigtorteleit
- Mini-Wraps mit Tomate, Mozzarella u. Basilikum-Pesto (vegan)
- Mini-Wraps mit Humus und frischer Paprika (vegan)

Desserts im Gläschen:

- Quarkcreme mit Erdbeer-, Himberr- oder Aprikosenpüree
- Früchtequark mit Chia-Müsli-Mischung
- Bananenquark mit Schokosauce

- Obstsalat (vegan)
- Chia-Pudding mit Früchten (vegan)

- Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Teil!
- Fingerfood-Spieße je Stück 2,- €
- Fingerfood Gläschen und Teile aus der Hand je Stück 2,50 €

Baguette Canapés oder Vollkorn- und Roggen Schnittchen

reichlich belegt, mit Salat und Dekoration, unsere Empfehlung pro Person: 6 Stück

Braten-, Geflügel- und Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung
wie Roastbeef, Putenbrust, Lachsschinken, Schweinebraten, Kasseler
oder mit Käsespezialitäten aus unserer Frischetheke

2,10 €

Räucherfischspezialitäten
wie Aalfilet, Forellenfilet, Makrelenfilet, Fischsalate
Räucherlachs und Graved-Lachs

2,80 €

Bagel

Mehrkorn-Bagel mit frischen Belägen, 1 Stück = 2 Hälften, belegt mit:

Käse, Gurke und Salat

2,90 €

Mozzarella und Tomate, Pesto und Basilikum

2,90 €

Mettwurst aus hauseigener Produktion

2,90 €

Kochschinken, Tomate und Salat

2,90 €

Putenbrust oder Roastbeef mit Salat

2,90 €

Räucherlachs, Ei und Salat

3,20 €

Belegte, halbe Brötchen

Weizen- oder Mehrkornbrötchen pro Person rechnen wir 3 halbe Brötchen belegt mit:

Mett, Käse, Ei oder Mettwurst u.

Aufschnitt aus eigener Herstellung

1,80 €

oder belegt mit

Bratenaufschnitt, Schinken- und Weichkäsespezialitäten

2,10 €

oder belegt mit

Räucherfischspezialitäten oder Krabbensalat

2,80 €

Kleines Gourmet Brötchen

Weizenmehl, Oliven, Kräuter, Peperoni, Tomaten Ciabatta, 1 Stück = 2 Hälften, belegt mit

Bratenaufschnitt, Roastbeef Holsteiner Katenschinken und Käse

2,50 €

Räucherlachs

3,20 €

Vegetarisch mit:

Humus und Paprikastreifen

Zitronenfrischkäse, Avocado und Kirschtomaten

3,00 €

Kalte Platten

ab 6 Personen



Holsteiner Schlemmerplatte

Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler, Schinken-Spargelröllchen, Lachsschinken, Putenbrust und frisches Mett, alles aus eigener Herstellung! 12,00 €

Medaillonplatte

mit zarten Medaillons vom Rinder-, Schweine- u. Putenfilet, dazu passende Dipsaucen 15,50 €

Roastbeefplatte mit Remouladensauce

(feinstes Limousin - Rindfleisch), abgebraten und kalt auf Platte angerichtet 15,00 €

Käseköstlichkeiten

diverse Käsesorten von Weich- Schnittkäse, am Stück oder portioniert 12,00 €

Räucherfischauswahl

Gemischte Auswahl von Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilets und Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich 18,00 €

Tomate-Mozzarella Platte

mit frischem Basilikum 5,50 €

Gemüse-Rohkostplatte

frisches Gemüse in mundgerechten Stücken mit Kräuterquarkdipp 5,00 €

Gemischte Antipasti Platte

Gemischte Auswahl an gegrilltem Gemüse, luftgetrockneter Salami, Parmaschinken und Käse 8,50 €

Brotkorb

gemischt mit Baguettebrot hell u. dunkel und Ciabatta ab 1,50 €

Das Italienische Büffet „Rom“

ab 20 Personen

Vom kalten Büffet:

Gemischte Antipastiplatte
Luftgetrocknete Salami und Oliven
Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Parmaschinken an Melone
frischer Marktsalat mit Dressings
Brotkorb mit Ciabatta und Pesto

Vom warmen Büffet:

Kikok Hähnchen – Saltimbocca auf leichter Tomatensauce
Rindersteaks vom Limousin Rind mit Kräuter- Nuss- Kruste
auf Chianti-Pfeffer-Sauce, italienisches Grillgemüse
Penne, Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme

Dessert:

Käse vom Brett, Panna Cotta mit Himbeermark
Trifle von Mascarponecreme mit Roten Beeren und Cantuccini

Preis pro Person 25,00 €



Das Sommerbüfett

ab 20 Personen

Vom kalten Büffet:

Frischer Marktsalat vom Büffet mit Toppings und Dressing
Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Oliven und Feta
Zucchini-Röllchen mit Minzfrischkäse auf Ruccola
Riesengarnelen mit Pesto

Pastasalat mit Gorgonzola und Pinienkernen
Käse vom Brett mit Obst, Baguettebrot, Kräuterbutter und Aioli

Vom warmen Büffet:

Hackfleisch - Lasagne
Penne mit Basilikum-Pesto und Cherrytomaten

Dessert:

Frische Obstplatte mit saisonalen Sorten
Trifle von Vanillecreme, Amerettini und Kirschen

Preis pro Person 20,00 €

Das Travemünder

ab 20 Personen

LOHFF'S Holst. Katenschinken mit Melone, Käse vom Brett
Partyfrikadellen mit Dippsauc
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
Hähnchenbrustspieße mit Dippsauc
Gemüserohkostplatte mit Quarkdipp
Räucherlachs und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich,
Travemünder Fischsalat, Brotkorb und Butter



Schinkenbraten und Rinderbraten mit Scharlottensauce
Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln, Gemüseplatte und Rotkohl

Schokoladenpudding mit Vanillesauce • Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 24,00 €

Das Küstenbuffet

ab 20 Personen

Käse-Spieße mit Obst, Wraps-Häppchen mit Pesto und knackigem Gemüse
Gemischter Salat mit Dressing und gerösteten Kernen u. Oliven

Kikok Hähnchenbrustfilets, überbacken mit Mozzarella, Zucchini u. Tomate auf
Tomatensauce • Lachsfilet auf Spinat • Kartoffelgratin und Reis

Mousse au chocolat • Mascarponecreme mit Aperol-Orangen

Preis pro Person 21,00 €

Mein Festtag

ab 12 Personen

Klare Hühnersuppe mit Einlage,
Schweinefilet in Sherry-Rahmsauce
Kikok Hähnchenbrust mit Rahmchampignons
Kartoffelgratin und Penne • Gemüseplatte der Saison



Mousse au chocolat

Preis pro Person 17,95 €

Das Hanseatische

ab 12 Personen

Roastbeef vom Limousin Rind mit Meerrettichsauce
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade
Matjes mit Apfel-Zwiebelsauce
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Krautsalat, frischer Marktsalat mit Essig/Öl- und Joghurtdressing zur Auswahl
Brotkorb mit hellem und dunklem Baguettebrot
Butter und Schmalz

Preis pro Person 18,95 €



Suppen & Eintöpfe

Mindestbestellmenge 3 Liter bzw. 6 Portionen

Norddeutscher Erbseneintopf mit Würstchen	4,50 €
Holsteiner Kartoffelsuppe vegetarisch oder mit Würstchen	4,50 €
Holsteiner Hochzeitssuppe mit Eierstich	5,00 €
Kartoffel – Selleriecremsuppe mit Lachsstreifen (vegetarisch)	5,00 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,50 €
Tomatencremesuppe, vegetarisch oder mit Fleischbällchen	4,50 €
Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch (vegan)	5,00 €
Orangen – Currycremesuppe mit Garnelen (vegetarisch)	6,50 €
Spargelcremesuppe mit Stückchen (April – Juni)	5,50 €
Kürbis-Mango-Cremesuppe (September-Januar)	5,50 €
Pastinakencremesuppe (Oktober – April)	5,00 €
Wildgulaschsuppe	5,50 €
Deftige Gulaschsuppe mit Pilzen u. Paprika	5,00 €
Chilli con Carne mit Rind- oder Geflügelfleisch	5,00 €
Chilli sin carne (vegetarisch)	5,00 €

Ab 10 Portionen liefern wir Ihnen die Suppen heiß im Warmhaltetopf.



Desserts

ab 6 Personen

Zitronen Mascarponecreme mit Aperol – Orangen	4,50 €
Limonencreme mit Erdbeermark	3,50 €
Mascarpone - Aprikosencreme mit frischer Minze	3,50 €
Panna Cotta mit Himbeerpüree	3,50 €
Blaubeeren mit Vanillecreme u. Knusperkrokant	3,50 €
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	3,00 €
Mousse au chocolat	3,50 €
Tiramisu	4,00 €
Oreo-Schoko-Mousse mit Himbeeren	4,00 €
Vegane Desserts:	
Frischer Obstsalat	4,00 €
Kokos Panna Cotta mit Mangopüree	4,00 €
Chia-Pudding mit Früchten	4,00 €



Braten-Spezialität

ab 10 Personen

Ofenfrisches Spanferkel fertig gegrillt mit krosser Schwarte, Teilstücke vom Rücken und der Keule, ohne Knochen, heiß vom Grill	8,00 €
Klassischer Grillschinken mit herzhafter Kruste	8,00 €
Kräuterkasselerbraten	7,45 €
Rinderbraten vom Limousin Rind mit Sauce	8,50 €

Alle Braten sind mit Beilagen nach Wahl erhältlich!

Zum Beispiel mit Salaten, Dipp Saucen und Brot oder mit warmen Beilagen wie Gemüseplatte, Gratin und passender Sauce ab 14,00 €

Die erfolgreichsten Beispiele:

Passat-Schinkenbraten mit Knusperschwarte, dazu Kraut- und Speckkartoffelsalat, passende Dipsauce und Partybrot	14,00 €
Skipperbraten – Krustenbraten vom Schweinerücken, (sehr mageres Fleisch!) dazu Nudelsalat u. Pesto-Kartoffelsalat, Aioli und Baguettebrot	14,00 €
Königs-Putenbrust – gebackene Putenbrust ohne Haut u. Knochen, besonders mager, dazu frischer Marktsalat, Dipsauce und Baguettebrot	15,00 €
Rosmarin-Putenbrust – besonders fettarm dazu Kartoffelgratin und Italienisches Gemüse	16,00 €

Alle Braten erhalten Sie fertig abgebraten im Stück, damit das Fleisch auf dem Transport nicht aussaftet und an Qualität einbüßt. Gerne liefern wir Ihnen ein Schnittbrett und Messer zum Aufschneiden mit. In der Transportbox kann das Fleisch bis zu 1,5 Stunden warm gehalten werden! Die Salate und Dipp Saucen sind fertig abgefüllt in Glasschalen, so dass Sie gleich auf den Tisch gestellt werden können.

Angaben zu den Mengen pro Person bei unseren Komplettangeboten: 400g Fleisch (Frischgewicht!), 300 g Salate, 150g Brot, 80 g Dipp Sauce. Die Mengen sind für „normale Esser“ berechnet!

Spare Rips satt (500g pro Person) in Barbequesauce dazu Krautsalat und Baguettebrot	11,50 €
Grillhaxen , pro Stück ca. 800g dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree und Speckstippe , Senf	12,50 €
Fleischkäse aus eigener Herstellung dazu Sauerkraut, Püree, Senf und Brezeln	12,50 €

Leckerer vom Schwein

ab 6 Personen

Schweinefilet mit Rahmchampignons, Reis u. Salatbeilage	15,50 €
Schweinefilet in Sherryrahmsauce, Gemüseplatte und Gratin	15,50 €
Grünkohlplatte ab 6 Personen (von Oktober – März) mit Röstkartoffeln, Senf, Kohlwurst, Kasseler und Backe	14,95 €
Sauerkraut, Rotkohl	2,50 €
Gemüseplatte der Saison	3,50 €
Püree, Salzkartoffeln, Butterreis oder Curryreis	3,00 €
Kartoffelgratin oder Gemüsegratin	3,00 €
Rosmarinkartoffeln oder Sesamkartoffeln	3,50 €
Sauce pro Liter	6,00 €



Leckerer vom Rind

ab 6 Personen

Rindermedaillons unter der Kräuter- Nusskruste mit Senf-Kräutersauce, Italienischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	16,90 €
Rinderrouladen nach "Hausfrauenart" mit Rotkohl und Kartoffeln	15,00 €
Rinderbraten mit Sauce, Rotkohl oder Gemüse und Knödel	14,00 €
Rahmgulasch mit Pilzen, Zwiebeln und Nudeln	12,50 €
Kalbsbraten in Sauce, Gnocci mit Salbei und Grillgemüse	19,50 €

Alle Beilagen sind nach Absprache austauschbar!



Geflügelgerichte

ab 6 Personen

Hähnchenbrüste überbacken mit Tomate-Mozarella mit Reis, u. Salat	15,90 €
Putenfilets mit Rahmchampignons, Penne und Salatplatte m. Dressing	15,90 €
Putenmedaillons „Café de Paris“ mit Waldpilzen und Spätzle und Salat	15,90 €



Wildgerichte

ab 6 Personen

Hirschkalbsbraten in Holundersauce, Rotkohl oder Rahmwirsing u. Spätzle	17,50 €
Wildschweinbraten in Waldpilzsauce, Gemüseplatte und Steinpilzpüree	15,90 €
Wildragout mit Waldpilzen, Knödel u. Preiselbeer-Birne	15,50 €
Rehgeschnetztes "Diana" mit Rotkohl u. Spätzle	22,00 €



Fisch vom Feinsten

ab 6 Personen

Lachsfilet auf Zitronenbuttersauce mit Reis und Gurkensalat	19,50 €
Lachsfilet auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln u. Salatplatte	19,50 €
Lachslasagne mit Spinat und Nudelteig, Salatplatte	14,00 €



Vegetarisches

ab 6 Personen

Gefüllte Paprikaschoten o. Zucchini Schiffchen mit Fetakäse auf Tomatenreis u. Salatbeilage	12,00 €
Gebatene Sellerieschnitzel mit Kräuterpüree und Salat	12,00 €
Süßkartoffel-Curry mit Möhren u. Broccoli, Reis u. Salatbeilage (vegan)	12,50 €
Linsencurry mit Fenchel und Ananas an Reis (vegan)	12,50 €
Möhren-Zucchini-Curry an Süßkartoffelpüree	12,50 €
Penne mit Pesto, Cherrytomaten und Rucola (vegan)	12,00 €
Vollkornspaghetti mit Linsenbolognese (vegan)	12,00 €

Bestellannahme

Annahme von Bestellungen in unserer Cateringabteilung, Kurgartenstr. 28. Bürozeiten:
Mo bis Do 8:00 – 14:00 Uhr oder nach Terminvereinbarung. Gerne auch per Telefon
unter 04502-880 977

Anlieferung

Montag - Samstag bis 19:00 Uhr, nach dem Tourenplan der Fahrer
Sonntags nach Rücksprache

Für Ihre gewünschte Lieferzeit gewähren Sie uns bitte eine
Karenzzeit von +/- 15 Minuten!

Stadtkern Travemünde	8,50 €
Priwall, inkl. Fährgelühren	20,00 €
Gneversdorf, Teutendorf, Warnsdorf, Ivendorf, Brodten	12,00 €
Kücknitz, Niendorf, Timmendorfer Strand	20,00 €
Alle Stadteile in HL, Herrenwyk, Schlutup, Dänischburg, Sereetz, Bad Schwartau, Ratekau, Scharbeutz, Haffkrug	ab 30,00 €

Leihgebühr für Geschirr

Geschirrpauschale mit Tellern u. Besteck in ausreichender Anzahl f. Büffets	4,50 €
Teller und Bestecke, je Teil einmal	1,50 €
Kaffeegedecke, 3-teilig und Teelöffel u. Kuchengabe	1,00 €
Gläser aller Art ab	0,50 €

Sämtliches Leihgeschirr und Transportbehälter sind unser Eigentum.
Sie gehören nicht zur Warenlieferung und sind innerhalb von 3 Tagen
sauber zurückzugeben!

(Bei Veranstaltungen ab 30 Personen kann eine ungereinigte Leergutrückgabe vereinbart werden.)

Komplettes Catering

Gerne bieten wir Ihnen unseren Voll-Catering-Service für Ihre Privat- oder
Firmenveranstaltung an. Vom Getränkeservice incl. Servicepersonal,
Licht- u. Tontechnik bis hin zu Mobiliar und Zelten ist bei uns ab einer Personenzahl
von mindestens 50 Personen fast alles möglich.

Infos unter:

www.luebeck-catering.de

Noch Fragen?

Wir haben Zeit für Sie
und beraten Sie gerne und kompetent:

Petra Spring und Tatjana Semencenko
nach kurzer Terminvereinbarung
unter der Telefon-Nr.: 04502-880 977
Email: catering@lohff.de

Abholung

Eine Selbstabholung Ihrer Bestellung ist nur vormittags und
nach individueller Terminabsprache möglich.
Adresse: LOHFF's Catering Küche, Zufahrt über Kurgartenstraße 28

Zahlungsbedingungen

Alle Preise sind Bruttopreise!

Es gilt der gültige Mehrwertsteuersatz von 19% auf Dienstleistungen.
Eine Zahlung kann bei Leergutrückgabe in unserer Catering-Küche in bar erfolgen oder
per EC- Kartenzahlung oder Sie erhalten eine Überweisungsrechnung.

Bei größeren Aufträgen erbitten wir eine Vorauszahlung.
Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt.

Wichtige Informationen

Eine frühzeitige Reservierung des Terminwunsches ratsam.
Eine endgültige Personenzahl muss uns eine Woche
vor der Veranstaltung vorliegen.

Fleischerei LOHFF GmbH
23570 Travemünde · Vorderreihe 19
Tel.: 04502 - 88 09 77
catering@lohff.de