

LÜBECKCATERING



Büffets und mehr von **LOHFF'S**



Feste Feiern

Top-Qualität für
jedes Budget



www.luebeck-catering.de

Preise gültig ab Oktober 2021



Holsteiner Fingerfood

ab 10 Personen

Roastbeef-Röllchen mit Spargel
 Gurken-Melonen-Salat mit Kochschinkenstreifen
 Fleischkäse auf Honig-Senfsauce 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 19,00 €



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 Gemüesticks
 Ital. Nudel-Gemüsesalat mit Pinienkernen, Pestokartoffel am Spieß mit getr. Tomate
 Kichererbsensalat mit Minze

Preis pro Person 23,50 €

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
Kasslerscheibchen 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 Blätterteigtortelett
- 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 €

Fingerfood mit Fisch 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! 14,00 €

Medaillonplatte

mit zarten Medaillons vom Rinder-, Schweine- u. Putenfilet, dazu passende Dipsaucen 18,50 €

Roastbeefplatte mit Remouladensauce

(feinstes Limousin - Rindfleisch), abgebraten und kalt auf Platte angerichtet 17,00 €

Käseköstlichkeiten

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

Räucherfischauswahl

Gemischte Auswahl von Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilets und Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich 18,50 €

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 Herbstzeitenbüffet

ab 20 Personen

Suppe:

Kürbis-Mango-Suppe

Vom kalten Büffet:

Apfel – Selleriesalat mit Walnüssen
Wildsülzchen im Glas mit Cranberries und grüner Sauce
Brot und Dipsauce

Vom warmen Büffet:

Hirschgulasch mit Sellerie und Pfifferlingen
Kartoffelgratin
Rotkohl und Rosenkohl

Dessert:

Oreo – Mousse mit Kirschen

Preis pro Person 25,00 €

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 Küstenbüffet

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 24,00 €

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 20,00 €



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 20,00 €



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)	5,50 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,50 €
Tomatencremesuppe, vegetarisch oder mit Fleischbällchen	4,50 €
Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch (vegan)	5,50 €
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	4,00 €
Mascarpone - Aprikosencreme mit frischer Minze	3,80 €
Panna Cotta mit Himbeerpüree	3,80 €
Blaubeeren mit Vanillecreme u. Knusperkrokant	3,80 €
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50 €
Mousse au chocolat	3,80 €
Tiramisu	4,00 €
Oreo-Schoko-Mousse mit Himbeeren	4,00 €
Vegane Desserts:	
Frischer Obstsalat	5,00 €
Kokos Panna Cotta mit Mangopüree	4,50 €
Chia-Pudding mit Früchten	4,50 €



Braten-Spezialität

ab 10 Personen

Ofenfrisches Spanferkel fertig gegrillt mit krosser Schwarte, Teilstücke vom Rücken und der Keule, ohne Knochen, heiß vom Grill	9,00 €
Klassischer Grillschinken mit herzhafter Kruste	9,00 €
Kräuterkasselerbraten	8,00 €
Rinderbraten vom Limousin Rind mit Sauce	9,50 €

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 15,00 €

Die erfolgreichsten Beispiele:

Passat-Schinkenbraten mit Knusperschwarte, dazu Kraut- und Speckkartoffelsalat, passende Dipsauce und Partybrot 15,00 €

Skipperbraten – Krustenbraten vom Schweinerücken, (sehr mageres Fleisch!) dazu Nudelsalat u. Pesto-Kartoffelsalat, Aioli und Baguettebrot 15,00 €

Königs-Putenbrust – gebackene Putenbrust ohne Haut u. Knochen, besonders mager, dazu frischer Marktsalat, Dipsauce und Baguettebrot 18,00 €

Rosmarin-Putenbrust – besonders fettarm dazu Rosmarinkartoffeln und Italienisches Gemüse 18,00 €

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 Ribs satt (500g pro Person) in Barbequesauce dazu Krautsalat und Baguettebrot 14,00 €

Grillhaxen, pro Stück ca. 800g dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree und Speckstippe, Senf 12,50 €

Fleischkäse aus eigener Herstellung dazu Sauerkraut, Püree, Senf und Brezeln 14,50 €

Leckeres vom Schwein ab 6 Personen

Schweinefilet mit Rahmchampignons, Reis u. Salatbeilage	17,50 €
Schweinefilet in Sherryrahmsauce, Gemüseplatte und Gratin	17,50 €
Grünkohlplatte ab 6 Personen (von Oktober – März) mit Röstkartoffeln, Senf, Kohlwurst, Kasseler und Backe	14,95 €



Leckeres vom Rind ab 6 Personen

Rindermedaillons unter der Kräuter- Nusskruste mit Senf-Kräutersauce, Italienischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90 €
Rinderrouladen nach "Hausfrauenart" mit Rotkohl und Kartoffeln	16,00 €
Rinderbraten mit Sauce, Rotkohl oder Gemüse und Knödel	15,00 €
Rahmgulasch mit Pilzen, Zwiebeln und Nudeln	14,50 €
Kalbsbraten in Sauce, Gnocci mit Salbei und Grillgemüse	21,50 €

Alle Beilagen sind nach Absprache austauschbar!



Geflügelgerichte

ab 6 Personen

Hähnchen-Saltimbocca auf Tomatensauce, Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln	18,90 €
Hähnchenbrüste überbacken mit Tomate-Mozzarella mit Reis, u. Salat	16,90 €
Putenfilets mit Rahmchampignons, Penne und Salatplatte m. Dressing	16,90 €
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 und Kartoffelknödel	16,50 €
Rehgeschnetzeltes "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 mit Fetakäse auf Tomatenreis u. Salatbeilage	12,00 €
Gebatene Sellerieschnitzel mit Kräuterpüree und Salat	12,00 €
Süßkartoffel-Curry mit Möhren u. Broccoli, Reis u. gemischter Salat (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 Ruccola (vegan)	12,00 €
Vollkornspaghetti mit Linsenbolognese (vegan)	12,00 €

Bestellannahme

Persönliche Annahme von Bestellungen in unserer Cateringabteilung, Kurgartenstr. 28.

Bürozeiten: Mo bis Do 7:00 – 13:00 Uhr

Gerne auch per Telefon unter 04502-880 977 oder Anfrage per E-Mail an
catering@lohff.de

Anlieferung

Montag - Freitag bis 19:00 Uhr, nach dem Tourenplan der Fahrer

Samstag u. Sonntag nach individueller Vereinbarung.

Stadtkern Travemünde	10,00 €
Priwall, inkl. Fährgelühren	20,00 €
Gnevorsdorf, Teutendorf, Warnsdorf, Ivendorf, Brodten	12,00 €
Kücknitz, Niendorf, Timmendorfer Strand	25,00 €
Alle Stadteile in HL, Herrenwyk, Schlutup, Dänischburg, Sereetz, Bad Schwartau, Ratekau, Scharbeutz, Haffkrug	ab 30,00 €

Leihgebühr für Geschirr

Geschirrpauschale groß: Tellern u. Besteck in doppelter Anzahl f. Buffets	5,00 €
Geschirrpauschale klein: Teller und Bestecke, je Teil einmal	2,50 €
Kaffeegedecke, 3-teilig und Teelöffel u. Kuchengabe	2,50 €
Gläser aller Art ab	0,80 €
Warmhalte-Reschaude inkl. Brennpaste je Stück	3,00 €

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

(Bei Veranstaltungen ab 40 Personen kann eine ungereinigte Leergutrückgabe vereinbart werden.)

Komplettes Catering

Gerne bieten wir Ihnen unseren 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 Denise Schädel
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.

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 Buchung des Terminwunsches ratsam.

Eine endgültige Personenzahl muss uns mindestens eine Woche
vor der Veranstaltung vorliegen.

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