

# Unser reichhaltiges Verwöhn-Angebot!

## „Land & Meer“

Hähnchenbrustfilets, überbacken mit Ananas und Käse auf heller Sauce, Lachsfilet auf Spinat, Kartoffelgratin und Reis, Rohkostsalate mit Dressing

### Dessert:

Zitronen Tiramisu

Ab 12 Personen und mehr

pro Person **24,00 €**



## „Feinschmecker“

Kalbsbraten mit Rahmsauce, Gemüseplatte mit grünem Spargel, Kartoffelgratin, frischer Marktsalat mit Dressing

### Dessert:

Zitronen-Mascarponecreme mit Aperol-Orangen

Ab 12 Personen und mehr

pro Person **28,00 €**

## „Mediterran“

Gebackene Rosmarin-Putenbrust mit Kräuterrahmsauce, Rosmarinkartoffeln, Italienisches Gemüse

### Dessert:

Panna Cotta mit Himbeerpüree

Ab 12 Personen und mehr

pro Person **22,50 €**



## „Mein Festtag“

Klare Hühnersuppe, Schweinefilet in Sherry-Rahmsauce, Putenfilet mit Rahmchampignons, Kartoffelgratin und Penne, Gemüseplatte der Saison

### Dessert:

Mousse au chocolat

Ab 12 Personen und mehr

pro Person **24,00 €**



## „Wie bei Oma...“

Rinderrouladen mit Sauce, Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Spätzle und Butterreis, Gemüseplatte der Saison

### Dessert:

Oreo-Mousse mit Himbeeren

Ab 12 Personen und mehr

pro Person **22,50 €**

## „gut & günstig“

Schinkenbraten und Putenbraten mit Rahmsauce, Röstkartoffeln, Gemüse der Saison, gemischter Salat mit Dressing

Ab 12 Personen und mehr

pro Person **18,50 €**



## Noch Fragen? Wir haben Zeit für Sie und beraten Sie gerne und kompetent!

Petra Spring und Denise Schädel nach kurzer Terminvereinbarung  
täglich von 8:00–13:00 Uhr unter 04502- 880 977.

### Geschirrverleih

Sollten Sie mehr Gäste erwarten, als Geschirr im Schrank zu finden ist, stellen wir Ihnen gerne unser klassisch weißes Leihgeschirr zur Verfügung!

Preise auf Anfrage.



Für weitere Ideen nutzen Sie bitte unsern Catering Flyer oder besuchen Sie uns im Netz.

- Suppen
- Kalte Platten
- Fingerfood Büffets
- Büffets
- Desserts



Fleischerei LOHFF GmbH  
23570 Travemünde • Vorderreihe 19  
Tel.: 04502-88 09 77 • info@lohff.de  
www.lohff.de

# Menüs für Familienfeiern

## „Echt Holstein“

Rinderkraftbrühe mit Einlage, Schweine- und Rinderbraten mit Sauce, Erbsen und Möhren, Petersilienkartoffeln, Rohkostsalat mit Dressing

### Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce  
**Ab 12 Personen und mehr**

pro Person **20,00 €**



Aus der Region – für die Region!

