

LÜBECKCATERING

Büffets und mehr von **LOHFF'S**

Feste Feiern

Top-Qualität für
jedes Budget

DER
FEINSCHMECKER
DAS LEBEN GENIEßEN · WEINEN · LEBEN · TRINKEN



Die besten Metzger Deutschlands
2023

Fleischerei Lohff

Vertriebsbereich: Metzgerei-Unternehmen DER FEINSCHMECKER-Gruppe

Dokumente: Mittelhoff

www.luebeck-catering.de

Preise gültig ab Januar 2023



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-Chili-Stick mit frischer Ananas
 Räucherlachs auf Gurke mit Frischkäsecreme
 Holsteiner Katenschinken auf Pumpernickel

Preis pro Person 21,50 €



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 21,00 €

Mediterranes Fingerfood

ab 10 Personen

Antipasti-Spieß
 Kräuter-Panna 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 auf Bulgursalat

Preis pro Person 21,00 €



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

Preis pro Person 25,50 €

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
- 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
Cous Cous mit Gemüserohkost-Sticks (vegan)
Italienischer Nudel – Gemüse – Salat mit gerösteten Pinienkernen(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
Mousse au chocolat
Obstsalat (vegan)
Chia-Pudding mit Früchten (vegan)

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Teil

Fingerfood-Spieße je Stück 2,30 €
Fingerfood Gläschen und Teile aus der Hand je Stück 2,80 €
Fingerfood mit Fisch je Stück 2,50 €

Baguette Canapées 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

2,40 €

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

3,00 €

Mindestabnahmemenge: 25 Stück

Bagel

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

Käse, Gurke und Salat

3,00 €

Mozzarella und Tomate, Pesto und Basilikum

3,00 €

Mettwurst aus hauseigener Produktion

3,00 €

Kochschinken, Tomate und Salat

3,00 €

Putenbrust oder Roastbeef mit Salat

3,00 €

Räucherlachs, Ei und Salat

3,40 €

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

2,40 €

oder belegt mit

Bratenaufschnitt, Schinken- und Weichkäsespezialitäten

2,60 €

oder belegt mit

Räucherfischspezialitäten oder Krabbensalat

3,20 €

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 6,50 €

Gemüse-Rohkostplatte

frisches Gemüse in mundgerechten Stücken mit Kräuterquarkdipp 5,50 €

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 2,00 €

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 Dressing
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 26,00 €



Das Herbstzeitenbüffet

ab 20 Personen

Vom warmen Büffet:

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 26,00 EUR

Das Travemünder

ab 25 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 oder Rotkohl

Schokoladenpudding mit Vanillesauce · Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 26,00 €

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 24,00 €

Mein Festtag

ab 15 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 22,00 €

Das Hanseatische

ab 15 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 Joghurt dressing zur Auswahl
Brotkorb mit hellem und dunklem Baguettebrot
Kräuterbutter

Griespudding mit Kirschen

Preis pro Person 22,50 €



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	4,00 €
Panna Cotta mit Himbeerpüree	4,00 €
Blaubeeren mit Vanillecreme u. Knusperkrokant	4,00 €
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	3,80 €
Mousse au chocolat	4,00 €
Tiramisu oder Zitronen Tiramisu	4,50 €
Oreo-Schoko-Mousse mit Himbeeren	4,50 €
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	10,00 €
Klassischer Grillschinken mit herzhafter Kruste	10,00 €
Kräuterkasselerbraten	10,00 €
Rinderbraten vom Limousin Rind mit Sauce	11,50 €

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 16,00 €

Die erfolgreichsten Beispiele:

Passat-Schinkenbraten mit Knusperschwarte, dazu Kraut- und Speckkartoffelsalat, passende Dipsauce und Partybrot	16,00 €
Skipperbraten – Krustenbraten vom Schweinerücken, (sehr mageres Fleisch!) dazu Nudelsalat u. Pesto-Kartoffelsalat, Aioli und Baguettebrot	16,00 €
Königs-Putenbrust – gebackene Putenbrust ohne Haut u. Knochen, besonders mager, dazu frischer Marktsalat, Dipsauce und Baguettebrot	18,50 €
Rosmarin-Putenbrust – besonders fettarm dazu Rosmarinkartoffeln und Italienisches Gemüse	18,50 €

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 €

Leckerer 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	16,90 €



Leckerer vom Rind

ab 6 Personen

Rindermedaillons unter der Kräuter- Nusskruste mit Senf-Kräutersauce, Italienischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	19,90 €
Rinderrouladen nach "Hausfrauenart" mit Rotkohl und Kartoffeln	17,00 €
Rinderbraten mit Sauce, Rotkohl oder Gemüse und Knödel	18,90 €
Rahmgulasch mit Pilzen, Zwiebeln und Nudeln	16,00 €
Kalbsbraten in Sauce, Gnocci mit Salbei und Grillgemüse	23,50 €

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	17,90 €
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	19,90 €
Wildschweinbraten in Waldpilzsauce, Gemüseplatte und Selleriepüree	17,90 €
Wildgulasch mit Waldpilzen, Rosenkohl und Kartoffelknödel	16,90 €
Rehgeschnetzeltes "Diana" mit Rotkohl u. Spätzle	25,00 €



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	16,00 €



Vegetarisches

ab 6 Personen

Gefüllte Paprikaschoten mit Fetakäse auf Tomatenreis u. Salatbeilage	12,00 €
Gebratene 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 €
Gneversdorf, 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 35,00 €

Leihgebühr für Geschirr

Geschirrpauschale groß: Tellern u. Besteck in doppelter Anzahl f. Büffets	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 Firmenveranstaltung an.
Vom Getränkeservice incl. Servicepersonal,
Licht- u. Tontechnik bis hin zu Mobiliar und Zelten ist bei uns ab einer Personenzahl
von **mindestens 60 Personen** bei frühzeitiger Terminreservierung 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