

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

# Feste Feiern

Top-Qualität für  
jedes Budget

DER  
**FEINSCHMECKER**



Die besten Metzger Deutschlands  
2023

Fleischerei Lohff

*Dankmal Mittelhelf*

[www.luebeck-catering.de](http://www.luebeck-catering.de)

Preise gültig ab Januar 2024



## Holsteiner Fingerfood

ab 10 Personen

Roastbeef-Röllchen mit Spargel  
Gurken-Melonen-Salat mit Kochschinkenstreifen  
Fleischkäse auf Honig-Senfsauce mit Cornichons  
Holsteiner Frikadelle mit Kartoffelsalat  
Nordsee Krabben im Gläschen mit Dillsauce  
Hähnchen-Chili-Stick mit frischer Ananas  
Räucherlachs auf Gurke mit Frischkäsecreme  
Holsteiner Katenschinken auf Pumpernickel

Preis pro Person 24,00 €



## Travemünder Fingerfood

ab 10 Personen

Pflaumen 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 23,50 €

## 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 24,00 €



## 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 28,00 €

## Fingerfood-Auswahl

Fleisch- und Fischauswahl:



### Am Spieß:

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

### Aus dem Gläschen:

- Nordsee – Krabben im Gläschen mit Dillsauce
- 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
- 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)  
Hummus (Kichererbsenmuss) mit Gemüsechips (vegan)

### Aus der Hand:

Mediterrane Frischkäsecreme im Blätterteigtortelett  
Mini-Wraps mit Tomate, Mozzarella u. Basilikum-Pesto  
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 2,80 €  
Fingerfood Gläschen und Teile aus der Hand je Stück 3,00 €  
Fingerfood mit Fisch je Stück 3,00 €

## Baguette Canapés oder Vollkorn- und Roggen Schnittchen

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

Mindestbestellmenge pro Sorte: 5 Stück

Braten-, Geflügel- und Aufschnittspezialitäten aus eigener Herstellung wie Roastbeef, Putenbrust, Schinken, Schweinebraten, Kasseler oder mit Käsespezialitäten 2,60 €

Vegan/ Vegetarisch:  
Tomate Avocado, Humus mit Gemüse, Tomate-Mozzarella m. Petso, Kräuterquark mit Gurke etc. 3,00 €

Räucherfischspezialitäten wie Aalfilet, Forellenfilet, Makrelenfilet, Fischsalate Räucherlachs und Graved-Lachs 3,20 €

Mindestabnahmemenge: 25 Stück

## Bagel

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

|  |        |
|--|--------|
| Käse, Gurke und Salat                      | 3,20 € |
| Mozzarella und Tomate, Pesto und Basilikum | 3,20 € |
| Mettwurst aus hauseigener Produktion       | 3,20 € |
| Kochschinken, Tomate und Salat             | 3,20 € |
| Putenbrust oder Roastbeef mit Salat        | 3,20 € |
| Räucherlachs, Ei und Salat                 | 3,80 € |

## 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 oder belegt mit                     | 2,60 € |
| Bratenaufschnitt, Schinken- und Weichkäsespezialitäten oder belegt mit | 2,80 € |
| Räucherfischspezialitäten oder Krabbensalat                            | 3,50 € |

## Kalte Platten

ab 6 Personen



### Holsteiner Schlemmerplatte

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

15,50 €

### Medaillonplatte

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

21,00 €

### Roastbeefplatte mit Remouladensauce

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

19,00 €

### Käseköstlichkeiten

diverse Käsesorten von Weich- Schnittkäse, am Stück oder portioniert

13,00 €

### Räucherfischauswahl

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

22,00 €

### Tomate-Mozzarella Platte

mit frischem Basilikum

9,50 €

### Gemüse-Rohkostplatte

frisches Gemüse in mundgerechten Stücken mit Kräuterquarkdipp

6,00 €

### Gemischte Antipasti Platte

Gemischte Auswahl an gegrilltem Gemüse, luftgetrockneter Salami, Parmaschinken und Käse

10,00 €

### Brotkorb

gemischt mit Baguettebrot hell u. dunkel und Ciabatta ab

2,50 €

## 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 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 29,50 €**



## Das Herbstzeitenbüffet

ab 20 Personen

### Vorspeisenauswahl:

Kürbis-Mango-Suppe  
Apfel – Selleriesalat mit Walnüssen  
Brot und Dipsauce

### Vom warmen Büffet:

Hirschgulasch mit Sellerie und Pfifferlingen  
Kartoffelgratin  
Rotkohl und Rosenkohl

### Dessert:

Oreo – Mousse mit Kirschen

**Preis pro Person 26,50 EUR**

## Das Travemünder

ab 25 Personen

LOHFF'S Holst. Katenschinken mit Melone, Käse vom Brett

Partyfrikadellen mit Dippsaucе

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Hähnchenbrustspieße mit Dippsaucе

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 28,50 €**

## 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 26,50 €**

## Mein Festtag

ab 15 Personen

Schweinefilet in Sherry-Rahmsauce

Kikok Hähnchenbrust mit Rahmchampignons

Kartoffelgratin und Penne · Gemüseplatte der Saison

Mousse au chocolat

**Preis pro Person 26,50 €**



## 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 Joghurtdressing zur Auswahl

Brotkorb mit hellem und dunklem Baguettebrot

Kräuterbutter

Griespudding mit Kirschen

**Preis pro Person 26,00 €**





## Suppen & Eintöpfe

Mindestbestellmenge 3 Liter bzw. 6 Portionen

|   |        |
|---|--------|
| Norddeutscher Erbseneintopf mit Würstchen                     | 5,00 € |
| Holsteiner Kartoffelsuppe vegetarisch oder mit Würstchen      | 5,00 € |
| Holsteiner Hochzeitssuppe mit Eierstich                       | 5,50 € |
| Kartoffel – Selleriecremsuppe mit Lachsstreifen (vegetarisch) | 6,00 € |
| Rinderkraftbrühe mit Einlage                                  | 5,00 € |
| Tomatencremesuppe, vegetarisch oder mit Fleischbällchen       | 5,00 € |
| Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch (vegan)                      | 6,00 € |
| Orangen – Currycremesuppe mit Garnelen (vegetarisch)          | 7,00 € |
| Spargelcremesuppe mit Stückchen (April – Juni)                | 6,00 € |
| Kürbis-Mango-Cremesuppe (September-Januar)                    | 6,00 € |
| Pastinakencremesuppe (Oktober – April)                        | 5,50 € |
| Wildgulaschsuppe  | 6,00 € |
| Deftige Gulaschsuppe mit Pilzen u. Paprika                    | 5,50 € |
| Chilli con Carne mit Rind- oder Geflügelfleisch               | 5,50 € |
| Chilli sin carne (vegetarisch)                                | 5,50 € |

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        | 4,00 € |
| Mousse au chocolat                             | 4,00 € |
| Tiramisu oder Zitronen Tiramisu                | 4,50 € |
| Oreo-Schoko-Mousse mit Himbeeren               | 4,50 € |
| <b>Vegane Desserts:</b>                        |        |
| Frischer Obstsalat                             | 5,50 € |
| Kokos Panna Cotta mit Mangopüree               | 5,00 € |
| Chia-Pudding mit Früchten                      | 5,00 € |



## Braten-Spezialität

ab 10 Personen

|   |         |
|---|---------|
| Ofenfrisches Spanferkel fertig gegrillt mit krosser Schwarte, Teilstücke vom Rücken und der Keule, ohne Knochen, heiß vom Grill | 11,00 € |
| Klassischer Grillschinken mit herzhafter Kruste   | 11,00 € |
| Kräuterkasselerbraten   | 11,00 € |
| Rinderbraten vom Limousin Rind mit Sauce  | 13,00 € |

### 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 18,00 €

### Die erfolgreichsten Beispiele:

|  |         |
|--|---------|
| <b>Passat-Schinkenbraten</b> mit Knusperschwarte, dazu Kraut- und Speckkartoffelsalat, passende Dipsauce und Partybrot                           | 18,00 € |
| <b>Skipperbraten</b> – Krustenbraten vom Schweinerücken, (sehr mageres Fleisch!) dazu Nudelsalat u. Pesto-Kartoffelsalat, Aioli und Baguettebrot | 18,00 € |
| <b>Königs-Putenbrust</b> – gebackene Putenbrust ohne Haut u. Knochen, besonders mager, dazu frischer Marktsalat, Dipsauce und Baguettebrot       | 19,00 € |
| <b>Rosmarin-Putenbrust</b> – besonders fettarm dazu Rosmarinkartoffeln und Italienisches Gemüse  | 19,00 € |

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!

|  |         |
|--|---------|
| <b>Spare Rips</b> satt (500g pro Person) in Barbequesauce dazu Krautsalat und Baguettebrot   | 15,50 € |
| <b>Grillhaxen</b> , pro Stück ca. 800g dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree und Speckstippe, Senf | 14,00 € |
| <b>Fleischkäse</b> aus eigener Herstellung dazu Sauerkraut, Püree, Senf und Brezeln          | 16,00 € |

## Leckeres vom Schwein

ab 6 Personen

|  |         |
|--|---------|
| Schweinefilet mit Rahmchampignons, Reis u. Salatbeilage  | 19,50 € |
| Schweinefilet in Sherryrahmsauce, Gemüseplatte und Gratin  | 19,50 € |
| Grünkohlplatte ab 6 Personen (von Oktober – März)<br>mit Röstkartoffeln, Senf, Kohlwurst, Kasseler und Backe | 18,50 € |



## Leckeres vom Rind

ab 6 Personen

|   |         |
|---|---------|
| Rindermedaillons unter der Kräuter- Nusskruste mit Senf-Kräutersauce, Italienischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 22,50 € |
| Rinderrouladen nach "Hausfrauenart"<br>mit Rotkohl und Kartoffeln   | 19,00 € |
| Rinderbraten mit Sauce, Rotkohl oder Gemüse und Knödel  | 21,00 € |
| Rahmgulasch mit Pilzen, Zwiebeln und Nudeln   | 19,00 € |
| Roastbeef vom Limousin Rind, kalt auf Platte, Remoulade und Bratkartoffeln  | 24,50 € |
| Kalbsbraten in Sauce, Gnocci mit Salbei und Grillgemüse   | 26,00 € |

**Alle Beilagen sind nach Absprache austauschbar!**



## Geflügelgerichte

ab 6 Personen

|   |         |
|---|---------|
| Hähnchen-Saltimbocca auf Tomatensauce, Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln | 21,00 € |
| Hähnchenbrüste überbacken mit Tomate-Mozzarella mit Reis, u. Salat      | 20,00 € |
| Putenfilets mit Rahmchampignons, Penne und Salatplatte m. Dressing      | 18,90 € |
| Putenmedaillons „Café de Paris“ mit Waldpilzen und Spätzle und Salat    | 20,00 € |



## Wildgerichte

ab 6 Personen

|   |         |
|---|---------|
| Hirschkalbsbraten in Holundersauce, Rotkohl oder Rahmwirsing u. Spätzle | 21,00 € |
| Wildschweinbraten in Waldpilzsauce, Gemüseplatte und Selleriepüree      | 20,00 € |
| Wildgulasch mit Waldpilzen, Rosenkohl und Kartoffelknödel               | 18,90 € |
| Rehgeschnetzeltes "Diana" mit Rotkohl u. Spätzle                        | 28,00 € |



## Fisch vom Feinsten

ab 6 Personen

|   |         |
|---|---------|
| Lachsfilet auf Zitronenbuttersauce mit Reis und Gurkensalat | 21,90 € |
| Lachsfilet auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln u. Salatplatte | 21,90 € |
| Lachslasagne mit Spinat und Nudelteig, Salatplatte          | 17,00 € |



## Vegetarisches

ab 6 Personen

|   |         |
|---|---------|
| Gefüllte Paprikaschoten mit Fetakäse auf Tomatenreis u. Salatbeilage        | 15,50 € |
| Gebatene Sellerieschnitzel mit Kräuterpüree und Salat                       | 16,00 € |
| Süßkartoffel-Curry mit Möhren u. Broccoli, Reis u. gemischter Salat (vegan) | 16,50 € |
| Linsencurry mit Fenchel und Ananas an Reis (vegan)                          | 16,50 € |
| Möhren-Zucchini-Puffer an Süßkartoffelpüree                                 | 17,50 € |
| Penne mit Pesto, Cherrytomaten und Ruccola (vegan)                          | 14,00 € |
| Vollkornspaghetti mit Linsenbolognese (vegan)                               | 14,00 € |

## 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. Fährggebühren   | 20,00 €    |
| Gneversdorf, Teutendorf, Warnsdorf, Ivendorf, Brodten  | 12,00 €    |
| Kücknitz, Niendorf, Timmendorfer Strand  | 25,00 €    |
| Alle Stadteile in HL, Herrenwyk, Schlutup, Dänischburg,<br>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 ab 60 Personen

Infos unter:

[www.mein-forsthaus.de](http://www.mein-forsthaus.de)  
[www.meine-kuestenscheune.de](http://www.meine-kuestenscheune.de)

## Noch Fragen?

Wir haben Zeit für Sie  
und beraten Sie gerne und kompetent:  
Petra Spring, Denise Schädel und Nicole Eggers  
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