

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

Im Deutschland'stärksten Unternehmen DER FEINSCHMECKER ausgezeichnet

Dokumente Mittelhelfer

www.luebeck-catering.de

Preise gültig ab Dezember 2024



Holsteiner Fingerfood

ab 10 Personen

Roastbeef-Röllchen mit Spargel
Gurken-Melonen-Salat mit Kochschinkenstreifen
Fleischkäse auf Honig-Senfauce 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-Gemüesalat 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)
Humus (Kichererbsenmuss) mit Gemüsechips (vegan)

Aus der Hand:

Mediterrane Frischkäsecreme im Blätterteigtortellet
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

2,60 €

oder belegt mit

Bratenaufschnitt, Schinken- und Weichkäsespezialitäten

2,80 €

oder belegt mit

Räucherfischspezialitäten oder Krabbensalat

3,50 €

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

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 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 28,50 €

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 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 €
Vegane Desserts:	
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:

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

Spare Rips satt (500g pro Person) in Barbequesauce dazu Krautsalat und Baguettebrot	15,50 €
Grillhaxen , pro Stück ca. 800g dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree und Speckstippe , Senf	14,00 €
Fleischkäse 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) 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" 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 Linsenbolognaise (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. 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 ab 60 Personen

Infos unter:

www.mein-forsthaus.de
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