

PARTY-SERVICE

Abholung

Kurgartenstrasse 28, Hofeinfahrt
Montag - Samstag während der Geschäftszeiten
Sonntags in der Saison von 9:00 -14:00 Uhr

Zahlungsbedingungen

Alle Preise sind Bruttopreise! Es gelten die gültigen Mehrwertsteuersätze von 7% auf Speisen und 19% auf andere Leistungen.

Speisenpreise ohne Serviceleistungen enthalten 7% Mehrwertsteuer. Werden vom Kunden Serviceleistungen in Anspruch genommen, wie z.B. Geschirrverleih oder Personalleistungen, so müssen auch auf die Speisen 19% entrichtet werden.

Zahlung erfolgt bei Leergutrückgabe im Geschäft in bar oder per EC-Karte. Erfolgt eine Leergutabholung durch uns, bitten wir um Zahlung nach Erhalt der Rechnung. Die zusätzliche 2. Anfahrt wird berechnet. Alle Preise sind Abholpreise, es gelten die aufgeführten Zustellgebühren bei Lieferung ins Haus.

Ein letzter Hinweis:

Weil wir oft ausgebucht sind, ist eine frühzeitige Reservierung des Terminwunsches ratsam. Bestellungen sollten mindestens 14 Tage im Voraus aufgegeben werden.

23570 Travemünde
Tel.: 04502-2303 oder 2634
Küche direkt,
Frau Elke Lohff, Frau Spring,
Herr Christian Lohff : 04502-880 977
Fax: 04502-3957



PARTY-SERVICE

Ihr Fest ist unsere Herausforderung.

*Preise gültig
ab 1. Januar 2012*



PARTY-SERVICE



FINGERFOOD,
die tollen Häppchen zum Empfang

LOHFF`S Fingerfood - Parade

Preis pro Stück

Empfohlene Menge pro Person 10 - 12 Teile - Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück!

Mini Hot-Dog-Spießen	1,00 €
Roastbeefröllchen mit grünem Spargel und getrockneten Tomaten	1,50 €
Mini Flammkuchenroulade	1,00 €
Räucherlachsrouladen auf Pumpernickeltaler	1,00 €
Garnelenspieße mit Mangodipp	2,00 €
Garnelen auf Frischkäse - Gurkentaler	1,80 €
Mini - Quiche – Häppchen, verschiedene Sorten	1,00 €
Mini Pizza Häppchen	1,00 €
Mini-Partyfrikadellen mit Dipsauce	0,75 €
Satee-Spieße vom Schweinefilet oder Hähnchenfilet	1,50 €
Hähnchenspieß mit Erdnussauce	1,50 €
Antipasti-Spieße mit kleinen Italienischen Leckereien (vegetarisch)	1,50 €
Gefüllte Cocktailtomaten mit Frischkäse (vegetarisch)	1,00 €
Mozzarella-Tomaten-Spießchen (vegetarisch)	1,00 €
Tortellini – Spieße mit Kirschtomaten	1,00 €
Pflaumen und Aprikosenspieße im Speckmantel	1,00 €
Mozzarellapäckchen mit Parmaschinken	1,50 €
Marinierte Feta-Spieße mit Gurke und Olive (vegetarisch)	1,00 €
Wraps – Häppchen mit Geflügelfüllung und Gemüserohkost	1,00 €
Wraps – Häppchen mit Thunfischaustrich und Tomaten	1,00 €
Wraps – Häppchen mit vegetarischer Füllung	1,00 €
Krabbencocktail – Gläschen	1,50 €
Cocktailgläschen Putenbrust „Curry“	1,50 €
Blätterteigpasteten mit versch. Füllungen (vegetarisch)	1,00 €
Dessert – Häppchen im Miniformat (Das Beste zum Schluss....)	1,50 €

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung eine Auswahl an Fingerfood-Spezialitäten zusammen!

Beachten Sie außerdem unser beliebtes Fingerfood – Büffet auf Seite 4.

PARTY-SERVICE

BESTELLANNAHME

Annahme von Bestellungen nur im Geschäft Vorderreihe 19 und unter den Rückseitig angegebenen Telefonnummern!

ANLIEFERUNG

Montag - Samstag bis 19:00 Uhr, nach dem Tourenplan der Fahrer
Sonntags, in der Saison nach Rücksprache

Stadtkern Travemünde	5,00 €
Priwall, inkl. Fährgelühren	15,50 €
Gneversdorf, Teutendorf, Warnsdorf, Ivendorf, Brodten	7,00 €
Kücknitz, Niendorf, Timmendorfer Strand	15,00 €
Alle Stadteile in HL, Herrenwyk, Schlutup, Dänischburg, Sereetz, Bad Schwartau, Ratekau, Scharbeutz, Haffkrug usw.	ab 20,00 €
Selbstabholungen nur während der Geschäftszeiten im Geschäft Vorderreihe 19 !	
Mo – Fr von 9:00 – 18:00 Uhr, Sa von 9:00 – 14:00 Uhr	

LEIHGEBÜHR FÜR GESCHIRR

Teller aller Art	0,30 €
Bestecke je Teil	0,30 €
Kaffeegedecke, 3-teilig	0,80 €
Gläser aller Art	0,50 €

Sämtliches Leihgeschirr und Transportbehälter sind unser Eigentum. Sie gehören nicht zur Warenlieferung und sind baldmöglichst sauber zurück zugeben!

BEDIENUNG

Falls Sie Bedienung wünschen, berechnen wir pro Servicekraft und Stunde	25,00 €
---	---------

KOMPLETTES CATERING

Wir beraten Sie gerne, wenn es um eine größere Feier geht. Hierfür stehen Ihnen Frau Spring und Frau Lohff gerne nach Vereinbarung eines Beratungstermins zur Verfügung. Beide sind täglich am Besten vormittags zwischen 8:00 und 14:00 Uhr telefonisch zu erreichen und freuen sich auf Ihre Anfrage.

PARTY-SERVICE

RUSTIKALES BUFFET

ab 15 Personen

Partyfrikadellen und gebratene Hähnchenkeulen
Matjes in Apfel - Sahnesauce und Käse vom Brett
Krautsalat, Chinakohlsalat, Bohnensalat, Farmersalat und Nudelsalat
Brot und Butter

Spanferkelkeule mit krosser Schwarte und Kasselerbraten mit
Scharlottensauce, hausgemachtes Kartoffelgratin und Ananaskraut

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 15,95 €

MARITIMES BUFFET *ab 25 Personen*

Räucherfischplatten mit Aalfilet, Makrelen-, und Forellenfilet
Räucherlachs und Graved - Lachs
Matjes mit Apfel - Sahnesauce, Scampis in Aioli und Flusskrebbsalat
Garnelenspieße und Hähnchenbrustfiletspieße mit Dippsaucen
Partyfrikadellen
Käse vom Brett

Lachsfilet in Zitronenbuttersauce
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce und Hähnchenbrüstchen auf Tomaten-Zucchini-sauce,
Butterreis und Kartoffelgratin
Brotkorb

Obstsalat aus heimischen und exotischen Früchten
Erdbeermousse und Schokoladenmousse

Preis pro Person 21,00 €

HOLSTEINER-BUFFET *ab 15 Personen*

Holsteiner Katenschinken vom Brett mit Gewürzgurken
Käseauswahl von der Käsestrasse Schleswig-Holstein
Sauernackten mit Remoulade
Matjes - Tatar
Schwarzbrot, Baguettebrot und Griebenschmalz

Burgunderbraten mit Rotweinsauce
Dorschfilet mit Senfbutter
Gemüseplatte
Bratkartoffeln

Griespudding mit Apfel-Fliederbeersauce
Zitronencreme

Preis pro Person 18,95 €

Alle Preise inklusive Mehrwert-Steuer

PARTY-SERVICE

LECKERES VOM SCHWEIN

ab 6 Personen

Schweinefilet mit Rahmchampignons, Reis u. Salat
Schweinefilet in Sherryrahmsauce, Gemüseplatte und Gratin
Schweinefilet in Currysauce mit Broccoli und Rosmarinkartoffeln
Schweinefilet „Toscana“ auf Tomatensauce mit Oliven,
Bandnudeln u. Salat
Grünkohlplatte mit Röstkartoffeln,
Kasseler, Backe, Kohlwurst und Senf (von Oktober – Februar)

Spare Ribs, fertig gegrillt in leckerer Barbequesauce
(empfohlene Menge pro Person 500g)

Grill - Haxen mit krosser Schwarte

Die „Kleine“ ca. 400g

Die „Große“ ca. 800g

.... als Beilagen empfehlen wir:

Sauerkraut, Rotkohl
Gemüseplatte der Saison
Püree, Salzkartoffeln, Butterreis oder Curryreis
Kartoffelgratin, Gemüsegratin, Rosmarinkartoffeln



Preis pro Portion

10,95 €

10,95 €

10,95 €

10,95 €

10,95 €

Kilo 9,90 €

9,95 €

11,95 €

Preis pro Portion

2,00 €

2,00 €

2,00 €

2,50 €

LECKERES VOM RIND

ab 6 Personen

Rindermedaillons unter der Senfkruste mit Senf – Kräutersauce,
Zucchini-gemüse und Rosmarinkartoffeln
Rinderrouladen nach „Hausfrauenart“
mit Rotkohl und Kartoffeln
Rahmgulasch mit Pilzen, Zwiebeln und Nudeln
Rindergeschnetzeltes mit Tomaten
und Zucchini dazu Reis und Salatbeilage



Preis pro Portion

10,95 €

10,45 €

9,95 €

9,95 €

Alle Beilagen sind immer beliebig austauschbar!

Alle Preise inklusive Mehrwert-Steuer



KALTE PLATTEN ab 6 Personen

Preis pro Person

Travemünder Feierabendplatte, Kasseler, Zwiebelnackern, Katenschinken, Holst. Mettwurst, frisches Mett, Käse und Partyrikadellen	8,95 €
Holsteiner Schlemmerplatte, Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler, Schinken-Spargelröllchen, Lachsschinken, Putenbrust und frisches Mett, alles frisch aus eigener Herstellung!	9,95 €
Medaillonplatte mit zarten Medaillons vom Rinder-, Schweine- u. Putenfilet, dazu passende Dipsaucen	12,50 €
Geflügelplatte "Wellness" gebratene Hähnchenbrust, gebratene Entenbrust und gebratene Putenfiletspieße, incl. passender Dipsauce	11,25 €
Schinkenauswahl "Rustical", Holsteiner Katenschinken, gekochter Schinken, Lachsschinken, Parmaschinken, Tiroler Bauernschinken und Landjäger	8,95 €
Rustikale Bauernplatte, mit Spezialitäten aus unserer Wurstküche Leberwurst, Teewurst, Bauernsülze, Wurstaufschnitt, Rotwurst u. Landmettwurst	8,45 €
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce), kalt auf Platte angerichtet	9,95 €
Käseköstlichkeiten, diverse Käsesorten von Weich- Schnittkäse, am Stück oder portioniert	6,95 €
Räucherfischauswahl, wie Aalfilet, Räucherlachs, Forellenfilets und Makrelenfilets	12,50 €
Mini-Büffet-Platte "Piccolo", Räucherlachs, Aalfilet, Roastbeef und Schweinebraten, Schnittkäse und Weichkäse, dekoriert mit Butterrosen „Eine Platte für Alles...“	9,95 €
Gemüserohkostplatte mit Gurke, Tomate, Möhre und Ei, dazu eine Vinaigrette	3,95 €
Mozzarella und Tomate mit frischem Basilikum	3,95 €
Brotkorb gemischt mit Baguettebrot hell u. dunkel, Partybrötchen pro Person	1,50 €
Butter –pro Person-	0,75 €

Alle Preise inklusive Mehrwert-Steuer, ohne Serviceleistung



SUPPEN & EINTÖPFE

Preis pro Portion

Wir empfehlen 0,5 l pro Person, Mindestbestellmenge 3 Liter bzw. 6 Portionen	
Erbseintopf oder Holsteiner Kartoffelsuppe	2,90 €
Erbsencremesuppe mit Fleischbällchen	3,20 €
Hochzeitsuppe mit Eierstich	3,20 €
Kartoffel – Selleriecremsuppe mit Lachsstreifen	3,50 €
Möhrencremesuppe	3,20 €
Rote Bete – Senfcremesuppe	3,20 €
Tomatencremesuppe mit Fleischbällchen	3,20 €
Blumenkohlcremesuppe mit Kochschinkenstreifen	3,20 €
Hühnersuppe „Asia“ mit Kokosmilch u. Ingwer	3,50 €
Geflügelcremesuppe mit Mango	3,20 €
Käse- Porree- Hackfleischsuppe	3,20 €
Kräuterrahmsuppe mit Nordseekrabben, 0,3 l pro Person	3,50 €
Gulaschsuppe, Chilli con Carne oder Gyrossuppe	3,20 €

und viele andere Sorten nach Wunsch - fragen Sie uns...!
Ab 5 Liter liefern wir Ihnen die Suppen heiß im Warmhaltetopf.

DESSERTS ab 6 Portionen



Preis pro Portion

Zitronencreme	2,70 €
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	2,50 €
Griespudding mit Fruchtsauce	2,50 €
Mousse Erdbeer, Mousse au chocolat oder Mousse a la Vanille	2,70 €
Pralinenmousse mit Honighippen	3,00 €
Aprikosen – Mascarponecreme mit frischer Minze	2,70 €
Panna Cotta mit Himbeerpüree	2,70 €
Kokos Panna Cotta mit Karamelsauce	2,70 €
Schmandcreme mit Kirschen	2,70 €
Tiramisu	3,50 €
Frischer Obstsalat, Portion 200g	3,00 €
Götterspeise, rot, grün oder gelb, mit Fruchtsaft gekocht	2,00 €
Vanillesauce, 100 ml Portion	1,00 €

Alle Preise inklusive Mehrwert-Steuer, ohne Serviceleistung



BRATEN-SPEZIALITÄT

ab 6 Personen

Preis pro Portion

Ofenfrisches Spanferkel fertig gegrillt mit krosser Schwarte, Teilstücke vom Rücken, der Keule und vom Bauch, ohne Knochen, heiß aus dem Grill	5,99 €
Klassischer Grillschinken mit herzhafter Kruste	5,99 €
Honigschinkenbraten oder Burgunderbraten	5,99 €
Kaminbraten, Nacken mit Kräuter-Paprikawürzung	5,99 €
Kräuterkasselerbraten	5,99 €

Alle Braten sind mit Beilagen nach Wahl erhältlich!

Zum Beispiel mit Salaten, Dipsaucen und Brot oder
mit warmen Beilagen wie Gemüseplatte, Gratin und passender Sauce für 10,50 €

Die erfolgreichsten Beispiele:

Komplettpreis pro Person

Passat - Schinkenbraten mit Knusperschwarte,
dazu Fruchtkraut- und Bohnensalat, passende Dipsauce und Partybrot 10,50 €

Skipperbraten, Krustenbraten vom Schweinerücken, (sehr mageres Fleisch!)
dazu Chinakohlsalat u. Kartoffelsalat, Whiskysauce und Baguettebrot 10,50 €

Apfelschweinebraten vom Nacken, natur gewürzt, mit Mett u. Äpfeln gefüllt
dazu Speckkartoffelsalat und Nudelsalat, Remouladensauce und Partybrot 10,50 €

Hirtenbraten vom Nacken mit Fetakäsefüllung
dazu Krautsalat und Bauernsalat, Dipsauce und Brotkorb 9,95 €

Cordon bleu – Braten, Schweinerücken gefüllt mit Käse u. Kochschinken
dazu Rohkostsalat und Kartoffelsalat, Dipsauce u. Partybrot 9,95 €

Königs - Putenbrust, gebackene Putenbrust
ohne Haut u. Knochen, besonders mager, dazu Waldorfsalat, frischer Marktsalat
mit Dressing, passende Dipsauce und Baguettebrot 11,95 €

Rosmarin – Putenbrust
besonders fettarm, dazu Kartoffelgratin, Rahmchampignons und Salatplatte m. Dressing 11,95 €

Alle Braten erhalten Sie fertig abgebraten im Stück, damit das Fleisch auf dem Transport nicht aussaft 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 Dipsaucen 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 Dipsauce
Die Mengen sind für „normale Esser“ berechnet!



ITALIENISCHES BUFFET

ab 25 Personen

Gemischte Antipasti aus eigener Herstellung
Luftgetrocknete Salami und Oliven
Rotes und grünes Pesto
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Parmaschinken an Melone
frische Marktsalate mit verschiedenen Dressings
Brotkorb mit Ciabatta

Schweinerücken auf Limetten – Thymiansauce, Toskanisches Gemüse
Hähnchenbrustfilet im Parmesan – Ei – Mantel auf Zucchini Gemüse
Lachslasagne mit Ricotta und Spinat
Kartoffelgratin mit Rosmarin

Käse vom Brett
Panna Cotta mit Obstpüree
Tirami su

Preis pro Person 21,00 €

SPANFERKEL - BUFFET

ab 20 Personen

Spanferkelkeule mit kross gebratener Schwarte
dazu herzhaft Pfefferrahmsauce
Backkartoffeln mit Sourcreme
Ananaskraut

Bohnensalat, Tomatensalat, Gurkensalat und Apfel-Möhrenrohkost
Brotkorb mit Partysonnen und Tzatziki

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 15,95 €

FINGERFOOD BUFFET

die besonderen Empfangshäppchen...

ab 10 Personen

Pflaumen oder Aprikosen im Speckmantel
Mozzarella – Tomaten Spießchen und Mini Wraps
Mini – Canapees – Häppchen und Partyfrikadellen mit Dipsauce
Verschiedene Quiche - Häppchen
Räucherlachsroulade mit Frischkäsecreme auf Pumpernickeltaler
Hähnchenbrustspieße mit Erdnussnote
Tortilla Flammkuchen, mit Zwiebeln, Schinken u. Kräutern
Garnelen auf Frischkäse – Gurkentaler

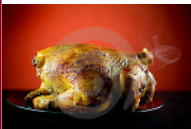
Preis pro Person 13,95 €



PARTY-SERVICE

GEFLÜGELGERICHTE

ab 6 Personen



Preis pro Portion

Hähnchenbrüstchen überbacken mit Ananas u. Käse mit Reis u. Salat	9,95 €
Hähnchenbrüste auf Tomaten-Zucchini-Gemüsesauce mit Reis, u. Salat	9,95 €
Putenfilets mit Rahmchampignons, Bandnudeln und Salatplatte m. Dressing	9,95 €
Putenmedaillons „Cafe de Paris“ mit Pilzen und Spätzle und Salat	9,95 €



WILDGERICHTE

ab 6 Personen

Preis pro Portion

Hirschkalbsbraten in Holundersauce, Rahmwirsing u. Spätzle	11,95€
Wildschweinbraten in Waldpilzsauce, Rosenkohl und Spätzle	9,95 €
Wildragout mit Waldpilzen, Knödel u. Preiselbeerbirne	9,95 €
Rehgeschnetzeltes "Diana" mit Rotkohl u. Spätzle	11,95 €



FISCH VOM FEINSTEN

ab 6 Personen

Preis pro Portion

Seelachsfilet auf Rahmgurkengemüse mit Reis und Salatplatte	9,95 €
Dorschfilet mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat	9,95 €
Lachsfilet auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln u. Salatplatte	11,95 €
Lachslasagne mit Spinat und Nudelteilg, Salatplatte	9,95 €



VEGETARISCHES

ab 6 Personen

Preis pro Portion

Gefüllte Paprikaschoten oder Zucchini-Schiffchen mit Fetakäse auf Tomatenreis und Salatbeilage	8,95 €
Gemüselasagne „Mexicana“ mit Salatbeilage	7,95 €
Gebratene Sellerieschnitzel mit Kräuterpüree und Salatbeilage	7,95 €
Paprikarisotto und frischer Marktsalat	6,95 €
Pilzragout mit gebratenen Polenta - Ecken und Salatbeilage	7,95 €

PARTY-SERVICE



BAGUETTE - CANAPEES
CIABATTA - SCHNITTCHEN
1/2 BRÖTCHEN und FOCACCIA

Baguette Canapees

reichlich belegt, mit Salat und vielfältiger Dekoration, unsere Empfehlung pro Person 6 – 8 Stück
Braten-, Geflügel- und Schinkenspezialitäten und Käse Preis pro Stück
wie Roastbeef, Putenbrust, Lachsschinken, Schweinebraten, Kasseler...
aus eigener Herstellung oder mit Käsespezialitäten aus unserer Frischetheke

1,75 €

Räucherfischspezialitäten

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

2,20 €

Sehr gerne belegen wir Ihnen auch herzhaftes Vollkorn- oder Roggenbrot!

Ciabatta Schnittchen

die Italienische Variante mit leckerem Belag und leckerer Dekoration

Parmaschinken, Tiroler Bauernspeck, Italienische Mortadella, geräucherte Putenbrust, Mailänder Salami, Käse mit Feigensenf, Frischkäsespezialitäten

1,75 €

1/2 Brötchen, Weizen- oder Mehrkornbrötchen

pro Person rechnen wir 3 halbe Brötchen

belegt mit

Mett, Käse, Ei oder Mettwurst u. Aufschnitt aus eigener Herstellung 1,50 €

belegt mit

Bratenaufschnitt, Schinken- und Weichkäsespezialitäten 1,80 €

belegt mit

Räucherfischspezialitäten oder Krabbensalat 2,40 €