



# Menüvorschläge

**Vorschläge, Preise und Tipps  
für Ihre private oder geschäftliche Feier  
in Ihren oder unseren Räumen**

## Inhaltsverzeichnis

Seite 2	Inhaltsverzeichnis und Lieferbedingungen
Seite 3	Frühstücksbuffet, Schnittchen und Canapé
Seite 4	Suppen
Seite 5	„rustikale Menüs“
Seite 6	Grillmenüs
Seite 7	Partymenüs
Seite 8	Partymenüs
Seite 9	Partymenüs
Seite 10	„Hochzeitsessen“
Seite 11	große Pfanne und Salate
Seite 12	Menüs zum selber zusammenstellen
Seite 13	Kalt/warmes Buffet
Seite 14	Kalt/warmes Buffet
Seite 15	Ergänzungen und Dessert

## Lieferbedingungen

- Teller und Besteck bei Bestellungen ab 30 Personen ohne Berechnung.
- Bei Bestellungen unter 30 Personen berechnen wir 0,40 € pro Person für Teller und Besteck.
- Das Geschirr kann schmutzig zurückgegeben werden.
- Soweit es unsere Zeit ermöglicht, können wir Bestellungen über 30 Personen liefern (bis 20 km Umkreis auch kostenlos).
- Änderungen der Personenzahl und des Menüs können bis 3 Tage vor Ihrer Feier vorgenommen werden.
- Möchten Sie, das wir das Essen bei Ihnen austeilen, so berechnen wir pro Stunde und pro Bedienung 15,00 €.  
(Ausnahmen hiervon sind Menü I. und Gesellschaften über 70 Personen).

## Frühstücksbuffet

Ab 30 Personen bereiten wir ihnen gerne ein reichhaltiges Frühstück zu.  
Zum Beispiel:

- Brötchen und Brotauswahl
- Kaffee und Tee
- Rührei und gebratener Speck
- Schinken u. Aufschnittplatte
- Marmelade und Nutella
- Milch und Kakao
- Butter
- Orangensaft
- kleine Würstchen
- Käseplatte mit Obstgarnitur
- gekochte Eier
- Quarkspeise mit Obstsalat

*Preis pro Person: 7,50 €*

### Halbe belegte Brötchen mit:

Mett, Schinken, Käse, Rauchfleisch und Kochschinken

*Pro Stück 1,20 €*

### Belegte Weißbrotschnittchen mit:

Mett, Schinken, Käse, Rauchfleisch und Kochschinken

*Pro Stück 1,00 €*

### Schnittchenplatte „Delux“ mit:

Belegte Weißbrot- und Vollkornschnittchen mit Räucherlachs, Forellenfilet, Roastbeef, Mett, Schinken, verschiedene Käsespezialitäten und Rauchfleisch. Bunt ausgarniert mit Salat, Obst und Schwarzbrotecken.

*Pro Stück 1,40 €*

### Canapé (Belegte Weißbrot- und Vollkornscheiben ohne Rand)

Mit edlen Zutaten wie Räucherlachs, Aal, Parmaschinken, Hackepeter Edelschimmelkäse usw. .

*Pro Stück 1,95 €*

## Suppen

- Reitersuppe mit Hackfleisch, Paprika, Pilze und Ananas
- Klare Hühnersuppe mit Fleisch, Eierstich und Reis
- Rindfleischsuppe mit Klößen, Eierstich und Blumenkohl
- Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprika und Pilze
- Gyrossuppe mit Mais und Paprika
- Käsesuppe mit Porree und Hackfleisch
- Pfifferlingcremesuppe mit Hähnchenbrustwürfeln



ab 10 Liter 6,00 €/Liter  
ab 20 Liter 5,00 €/Liter

## Großer Brotkorb mit Kräuterbutter, Tzatziki und Zwiebeldip

ab 20 Personen Preis pro Person 1,50 €

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung nicht die Personenzahl an, sondern die Literzahl!

(Wir empfehlen pro Person 0,7 Liter Suppe zu rechnen).

Es können keine Bestellungen unter 10 Liter Suppe angenommen werden.

Styroporbecher und Löffel sind im Preis enthalten.

Suppentassen pro Person 0,30 € Leih- und Reinigungsgebühr.



## Rustikale Menüs

### Menü 1

Backschinken, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, Ananassauerkraut und 4 Sorten Rohkostsalat

*Ab 10 Personen Preis pro Person 7,50 €*

### Menü 2

Schweinshaxe (ohne Speck und Schwarte), Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, Ananassauerkraut und 3 Sorten Rohkostsalat

*Preis pro Person 7,00 €*

### Menü 3

Bauern-Zwiebel-Topf:

Nackensteaks mit viel Zwiebeln in Saucenfond gegart, Bratkartoffeln, Bohnensalat in weißer Sauce oder dicke Bohnen in Speck

*Preis pro Person 7,50 €*

### Menü 4

Erbsensuppe oder Gemüseeintopf mit Bauchspeck, Bockwurst und Mettwurst

*Ab 20 Personen Preis pro Person 3.80 €*

### Menü 5

Grünkohl mit Mettwurst, Räucherendchen, Kassler und Bratkartoffeln

*Ab 20 Personen Preis pro Person 9,50 €*



Die bestellte Personenzahl kann nur bis drei Tage vorher geändert werden !

## Grillen

Auch für Ihre „Grillparty“ sind wir der richtige Partner.  
Wir grillen für Sie ab 50 Personen.

### Wir bieten an:

- Nackensteaks
- Kacheln (besonders zart)
- Hähnchenbrust in Currymarinade
- Schweinerückensteaks ohne Fett aber saftig
- Zwiebeltaschen
- Hawaiitaschen
- Gyrosspieße
- Filetspieße
- Spareribs
- Hacksteaks
- Grillschnecken
- Grillwürstchen



### Zu einem Grillmenü empfehlen wir:

- Kartoffel- und Nudelsalat
- Rohkostsalate wie z.B. Krautsalat, Möhrensalat und Bohnensalat
- Brotkorb mit Baguette und Partybrötchen
- Kräuterbutter und Butter
- Tzatziki
- Senf, Ketchup und andere Grillsaucen
- Holzkohle und Grillanzünder
- Teller und Besteck leihweise incl. Reinigung



Ab 50 Personen stellen wir Ihnen einen Holzkohlegrill  
und Grillpersonal für ca. zwei Stunden zur Verfügung.

Während der Grillsaison halten wir ein separates Grillangebot  
für Sie bereit.

## Partymenüs

### Menü 6

Steakbrötchen: 2 frische Brötchen (eingeschnitten), 3 Nackensteaks, Krautsalat, Tzatziki, frische Zwiebeln, Kräuterbutter und Salsa

*ab 20 Personen Preis pro Person 5,50 €*

### Menü 7

Steakbrötchen: 2 frische Brötchen (eingeschnitten), 3 Kacheln, Krautsalat, Tzatziki, frische Zwiebeln, Kräuterbutter und Salsa

*ab 20 Personen Preis pro Person 6,50 €*

### Menü 8

Gyrosgeschnetzeltes, Krautsalat, Tzatziki, Reis, Hackfleischlasagne, Bunter Salat und Fladenbrot

*Preis pro Person 7,50 €*

### Menü 9

2 kleine Schnitzel, Jägersauce, Zigeunersauce, Pfeffersauce, Kartoffelgratin und 4 Sorten Rohkostsalat

*Preis pro Person 7,20 €*

### Menü 10

1 kleines Schnitzel, 1 Hähnchenbrustfilet, Jägersauce, Zigeunersauce, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Reis und 4 Sorten Rohkostsalat

*Preis pro Person 8,00 €*

### Menü 11

1 kleines Schnitzel mit hausgemachter Zigeuner-Rahm Sauce, 1 Hähnchenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Reis und 5 Sorten Rohkostsalat

*Preis pro Person 9,50 €*

**Menü 12** Filetpfanne (Schweinemedallions mit fr. Champignons in Sahnesauce), Hähnchenschnitzel mit Curryfruchttrahmsauce, Kartoffelgratin, Reis und 5 Sorten Rohkostsalat  
*Preis pro Person 11,50 €*

**Menü 13** Schweine Filet „Försterin“ mit frischen gebratenen Champignons, Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln mit Sauce Hollandaise, Hähnchenschnitzel mit Ananas oder Pfirsich mit Käse überbacken, Bratkartoffeln, Curryreis und 5 Sorten Rohkostsalat  
*Preis pro Person 12.50 €*

**Menü 14** Schweinefilet „italienisch“ in Tomaten-Mozarella-Sauce, Hähnchenbrust natur gebraten mit Sauce Bearnaise, Gnoccis, Reis und 5 Sorten Rohkostsalat  
*Preis pro Person 11,50 €*

**Menü 15** Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Filetpfanne, Bratkartoffeln oder Kroketten, Butterreis, 5 Sorten Rohkostsalat und Essiggurkenvariation  
*Preis pro Person 13,50 €*

**Menü 16** Schweinerückensteaks auf Sauce Café de Paris und Hähnchenbrust „Toskana“ mit Butterreis, Kartoffelgratin und 5 Sorten Rohkostsalat  
*Preis pro Person 11,50 €*



### **Menü 17**

Gyrosgeschnetzeltes in Metaxasauce und Käse überbacken, Putensteaks in pikanter Salsasauce, Folienkartoffeln mit Kartoffelcreme, bunte Nudeln, Baguettebrot und bunter Bauernsalat mit Schafskäse

*Preis pro Person 9,00 €*

### **Menü 18**

Schweinenackenbraten in dunkler Sauce, gebratene Champignons, Hähnchenbrustfilet mit Fruchtcocktail und Käse überbacken, Salzkartoffeln, Butterreis und 5 Sorten Rohkostsalat

*Preis pro Person 9,00 €*

### **Menü 19**

Rinderroulade mit pikanter Sauce, Filetpfanne und Hähnchenschnitzel mit Curryfruchttrahmsauce, Rotkohl und Buttergemüse, Salzkartoffeln, Kroketten, Butterreis und 5 Sorten Rohkostsalate

*Ab 30 Personen, Preis pro Person 14,00 €*



### **Menü 20**

Tex Mex Buffet: Spareribs, Chick'n Wings, Chili con carne, Hähnchenbrust mexikanisch, Wedges mit Kartoffelcreme, Folienkartoffeln, Reis und 5 Sorten Rohkostsalat, Brotkorb mit Kräuterbutter, verschiedene Saucen

*Preis pro Person 10,00 €*

## Menü 21

Rindfleisch-Suppe mit kräftiger Einlage.

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce,  
Kartoffelkroketten, Reis und 5 Sorten Rohkostsalat

1 Sorte Dessert.

*Ab 20 Personen Preis pro Person 12,50 €*

## Menü 22

Rindfleisch-Suppe mit kräftiger Einlage.

Rindsrouladen und Schweinebraten in pikanter Sauce,  
Gemüse der Saison, 5 Sorten Rohkostsalat,  
Salzkartoffeln und Kroketten

1 Sorte Dessert

*Ab 30 Personen Preis pro Person 16,00 €*

## Menü 23

Rindfleischsuppe mit kräftiger Einlage.

gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce,  
5 Sorten Rohkostsalat.

Rindsrouladen, Filetpfanne und Hähnchenschnitzel,  
kräftige Bratensauce und Sauce Bernaise,  
Gemüse der Saison, Salzkartoffeln und Kroketten

2 Sorten Dessert

*Ab 30 Personen Preis pro Person 17,50 €*

Dieses ist nur eine kleine Auswahl von unserem „Hochzeitsessen“-Programm. Natürlich kochen wir auch nach Ihren Wünschen und Anregungen.



## Riesen-Party-Pfanne

Oder wie wäre es mit unserer Riesen-Party-Pfanne. Die Pfanne ist durch einen Mittelsteg getrennt, so dass wir Ihnen zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten können.

- Hier können Sie wählen:**
- Gyrospfanne
  - Mexicopfanne
  - Pusstapfanne
  - Chinapfanne mit Hähnchenbrust
  - Filetpfanne Waidmann
  - Gebratene Champignonköpfe
  - Kaisergemüse mit Kräuterbutter
  - Bratkartoffeln
  - Gemüsereispfanne



- Salate:**
- Möhrensalat
  - Paprika Maissalat
  - Gurkensalat
  - Krautsalat
  - Partysalat
  - Farmersalat
  - Chinakohlsalat
  - Bohnensalat in Essig/Öl Marinade
  - Bohnensalat in weißer Sauce
  - Selleriesalat mit Mandarinen
  - Eisbergsalat mit Joghurt- oder Frenchdressing
  - Bunter Salat mit Tomate, Gurke und Eisbergsalat
  - Porreesalat mit Ananas
  - Tomatensalat in Essig/Öl
  - Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Paprika, Schafskäse



## Hier können Sie sich Ihr Menü selber zusammenstellen

- Fleisch:**
- Hähnchenbrustauflauf „Madagaskar“ mit Pfirsichen in Sahnepfeffersauce und Käse überbacken
  - Schaschlik-Pfanne: würziges Schaschlikfleisch mit Zwiebeln und frischen Paprika in einer pikanten Schaschlik-Sahne-Sauce
  - Rahmgeschnetzeltes Schweinefleisch mit Zwiebeln und Paprika in Sahnesauce
  - Rahmgeschnetzeltes Schweinefleisch mit Champignons in Sahnesauce
  - Gyrosgeschnetzeltes, rohe Zwiebelringe, Tzatziki
  - Mexico-Pfanne mit Schweinefleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen
  - China-Pfanne mit Hähnchenbrust und knackigem Chinagemüse
  - Truthahngeschnetzeltes mit Spargel u. Champignons in Rieslingrahm
  - Pussta-Pfanne: Geschnetzeltes mit Paprika, Champignons, Zwiebeln und Mais
  - Geschnetzeltes „Stroganoff“: Schweinefiletgeschnetzeltes, Gurken, Champignons und Creme fraiche
  - Hähnchenbrust in Champignonrahmsauce
  - kleine Schweineschnitzel mit 2 Saucen
  - Hähnchenbrust auf Gemüsebett mit Sc. Hollandaise
  - Hähnchenschnitzel mit Sc. Béarnaise oder Currysauce
  - hausgemachte Frikadellen mit Senfsauce

- Beilagen:**
- Kartoffelgratin
  - Folienkartoffeln
  - Reis oder Curryreis
  - Salz- oder Petersilienkartoffeln
  - Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
  - Spätzle
  - Kroketten
  - Röstitaler
  - Gnocci

Preise ab 30 Personen:

2 Sorten Fleisch + 2 Sorten Beilagen + 4 Sorten Salat 9,50 €  
3 Sorten Fleisch + 3 Sorten Beilagen + 5 Sorten Salat 10,50 €

## Kaltes Buffet oder Kalt-Warmes Buffet

Stellen Sie sich hier Ihr Buffet selber zusammen.

Im Anschluss hieran haben wir einige Beispiele aufgeführt.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Fragen oder für ein persönliches Gespräch zur Verfügung. Wir beraten Sie gerne.

Die warmen Fleischvarianten und Beilagen entnehmen Sie bitte den bereits aufgeführten Menüs auf den Vorseiten.

- Kalt:**
- Fischplatte „Standard“: Räucherlachs, Forellenfilet, Makrele, Schillerlocken und Garnelen
  - Fischplatte „Delux“: Räucherlachs, Forellenfilet, Makrele, Schillerlocken, Aal, Sprotten, Heilbutt und Nordseekrabben
  - ganzer Lachs (Salm) empfehlen wir erst ab 60 Personen
  - Rind- und Schweinemedallions (kalt) mit Obst ausgarniert
  - Pouladenbrust "Florenz" mit Blattspinat gefüllt
  - Schinkenbrett mit Honigmelone
  - Roastbeef mit Remoulade
  - Rinderzunge auf Aspik
  - kleine Schnitzel
  - kleine Frikadellen
  - Käsebrett mit Weintrauben und Salzgebäck
  - Brotkorb mit Baguette, Partybrötchen usw.
  - Butter, Kräuterbutter
  - Spargelröllchen
  - gefüllte Eier
  - Tzatziki
  - Kartoffelsalat
  - Geflügelsalat
  - Rohkostsalate



### Beispiel 1 (nur kalt):



- kleine Schnitzel
- kleine Frikadellen
- Spargelröllchen
- gefüllte Eier
- Schinkenbrett mit Honigmelone
- Käsebrett mit Weintrauben und Salzgebäck
- Butter, Kräuterbutter
- Brotkorb
- Tzatziki
- Kartoffelsalat
- Geflügelsalat
- Rohkostsalat

*Ab 20 Personen Preis pro Person 12,00 €*

### Beispiel 2 (warm):

- Filetpfanne
- Kartoffelgratin
- Hähnchenschnitzel
- Sauce Béarnaise
- Reis



### (kalt):



- Fischplatte „Standard“
- kleine Schnitzel
- kleine Frikadellen
- Spargelröllchen
- gefüllte Eier
- Schinkenbrett mit Honigmelone
- Käsebrett mit Weintrauben und Salzgebäck
- Butter, Kräuterbutter
- Brotkorb
- Tzatziki
- Kartoffelsalat
- Geflügelsalat
- Rohkostsalat
- 1 Sorte Dessert

*Ab 20 Personen Preis pro Person 17,00 €*

## Ergänzungen zu den vorherigen Menüvorschlägen

Gemüsegratin in Sauce mit Käse überbacken

Preis pro Person 1,30 €

Gemüsevariation mit Sc. Hollandaise extra

Preis pro Person 1,30 €



### Für Nachts

Gemischte Schinken und Aufschnittplatte

Preis pro Person 1,80 €

gemischter Brotkorb

Preis pro Person 1,00 €

Butter Kräuterbutter und Tzatziki

Preis pro Person 0,25 €

### Dessert

Herrencreme, Vanillecreme, Amarenacreme, Karamellcreme,  
Schwarzwälder Creme (Schokoladencreme mit Sauerkirschen),  
Panacotta auf Fruchtmark, Moccacreme, Cappuccinocreme,  
Orangencreme, Götterspeise mit Vanillesauce oder  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Obstsalat mit Schlagsahne

(0,50 € Aufpreis)

1 Sorte Dessert

Preis pro Person 1,00 € pro Person

2 Sorten Dessert

Preis pro Person 1,50 € pro Person





**Lüns Gastronomie GmbH & Co. KG.**  
**Geschäftsführer Martin Lüns**  
**Lünsfelder Str. 19**  
**49832 Freren**  
**Telefon 0 59 02 - 5747**  
**Fax 0 59 02 - 94 07 56**  
**Mobil 01 71 - 6 23 70 15**  
**E-Mail: martin@luens.de**  
**www.luens.de**

**Volksbank Emsland Süd**  
**BLZ 280 699 94**  
**Konto Nr. 284 888 000**  
**St.-Nr. 61/20 902 507**  
**Amtsgericht Osnabrück**  
**HRA 100 518**

**Besuchen Sie uns doch auch hier:**



**www.western-joe.de**  
**Tel. 05902/9498982**



**www.ferienhof-kloppe.de**