LOHFF'S
Catering & Partyservice

Herbst- und Winter- Buffets

Das Herbstliche

Vorspeisen:
Salate vom Buffet mit Toppings und Dressing nach Wahl

Pilzsalat mit Farfalle

Käsewürfel vom Brett mit Trauben

Baguettebrot & Kräuterbutter

Vom warmen Buffet:
Gegrillte Putenmedaillons mit Rahm-Champignons

Lachsfilet mit Zitronenbuttersauce

Gemüseplatte & Kartoffelgratin

Veggi/ Vegan:
Gegrillter Kürbis an Süßkartoffelpüree

Dessert:
Blaubeeren mit Vanillecreme und Knusperkrokant

Mousse au chocolat

Preis pro Person 32,00 EUR

Fleischerei LOHFF GmbH
23570 Travemünde • Vorderreihe 19, Zugang über Kurgartenstr. 28
Tel.: 04502 - 88 09 77 • catering@lohff.de • www.lohff.de

LOHFF'S
Catering & Partyservice

Das Herbstzeiten-Buffet

Vorspeisen:
Kürbis–Mango-Suppe & Baguettebrot

Apfel – Selleriesalat mit Walnüssen

Wraps-Häppchen mit Gemüsestreifen und Frischkäse
und vegan mit Humus

Brot und Dippsaucen

Vom warmen Buffet:
Hirschgulasch mit Sellerie und Pfifferlingen

Kartoffelgratin

Rotkohl und Rosenkohl

Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse an Reis

Veggi/ Vegan:
Möhren-Zucchini-Puffer mit Sour Creme und Kräuterpüree

Dessert:
Oreo – Mousse mit Kirschen

Vanille-Zimtcreme mit Apfelkompott

Preis pro Person 32,00 EUR

Fleischerei LOHFF GmbH
23570 Travemünde • Vorderreihe 19, Zugang über Kurgartenstr. 28
Tel.: 04502 - 88 09 77 • catering@lohff.de • www.lohff.de

LOHFF'S
Catering & Partyservice

Das Advents-Buffet

Gebratene Entenbrust auf Madeira-Kirschsauce

Rotkohl & Schupfnudeln

Vegetarisch:
Gebratene Sellerieschnitzel mit Kräuterpüree

Frische Marktsalate mit Dressing nach Wahl
Brotkorb mit verschiedenen Dipsaucen
Käse vom Brett mit Obst

Dessert:
Panna Cotta mit Glühweinkirschen

Mousse au chocolat

Preis pro Person 36,00 EUR

Fleischerei LOHFF GmbH
23570 Travemünde • Vorderreihe 19, Zugang über Kurgartenstr. 28
Tel.: 04502 - 88 09 77 • catering@lohff.de • www.lohff.de

LOHFF'S
Catering & Partyservice

Das Wintermärchen

Vorspeisen:
Fenchel-Orangen-Salat mit Walnüssen
Rote-Bete-Salat mit Kirschen
Landbrot mit Butter und Kräuterschmalz

Vom warmen Buffet:
Hirschkalbsbraten mit Holundersauce
Rinderbraten mit Pfeffer-Vanille-Sauce
Rotkohl und Gemüseplatte
Schupfnudeln und Kartoffelknödel

Vegetarisch:
Lasagne mit Kürbis und Spinat

Dessert:
Apfel-Zimt-Mascarpone
Mousse au chocolat

Preis pro Person 34,00 EUR

Fleischerei LOHFF GmbH
23570 Travemünde • Vorderreihe 19, Zugang über Kurgartenstr. 28
Tel.: 04502 - 88 09 77 • catering@lohff.de • www.lohff.de

LOHFF'S
Catering & Partyservice

Das Weihnachtszeit-Buffet

Gemischter Blattsalat
mit karamellisierten Maronen, dazu Himbeer-Dressing

Brotkorb mit Butter und Gänsegriebenschmalz

Gebratene Gänsekeule mit Sauce

Kartoffelklöße & Apfel-Rotkohl

Dessert:
Schokoladenmousse mit Williams Christbirne

Zitronen Tiramisu

Preis pro Person 36,00 EUR

Fleischerei LOHFF GmbH
23570 Travemünde • Vorderreihe 19, Zugang über Kurgartenstr. 28
Tel.: 04502 - 88 09 77 • catering@lohff.de • www.lohff.de

LOHFF'S
Catering & Partyservice

Das Winter-Buffet

Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Roastbeef vom Limousin Rind mit Remoulade

Rote-Bete-Salat mit Kirschen und Walnüssen

Gemischter Blattsalat mit Dressing

Käse vom Brett mit Trauben

Brotkorb & Dipsaucen

Vom warmen Buffet:

Jul-Schinkenbraten mit Zwiebelsauce

Steckrüben-Möhren-Gemüse und Röstkartoffeln

Lachsfilet auf Zitronenbuttersauce

Reis und gemischte Gemüseplatte

Vegetarisch:

Gnocci-Pfanne mit Maronen, Spinat und Käsesauce

Dessert:

Mousse au chocolat

Zitronen Tiramisu

Preis pro Person 34,00 EUR

Fleischerei LOHFF GmbH
23570 Travemünde • Vorderreihe 19, Zugang über Kurgartenstr. 28
Tel.: 04502 - 88 09 77 • catering@lohff.de • www.lohff.de