

Lohöfener's Landküche



Der Partyservice direkt vom Lande

**Langenheider Str. 40
33824 Werther**

Telefon: 0 52 03 - 91 77 67

**E-Mail: landkueche@bitel.net
Internet: www.lohoefeners-landkueche.de**

Mittwoch Ruhetag

**Sie feiern,
wir liefern die Spezialitäten vom Lande**



Wir richten uns mit unserem Angebot ganz nach Ihren Wünschen und gehen individuell auf jeden Kunden ein.

Wir beliefern Sie nicht nur mit Speisen, sondern verleihen auch Geschirr und Besteck.

Bei Bedarf stellen wir auch Servicekräfte zur Verfügung.

Die Preise für unsere Speisen sind abhängig vom Auftragsvolumen und der Personenzahl und werden individuell mit Ihnen vereinbart.

Möchten Sie mehr wissen?

Gern unterbreiten wir Ihnen ein Angebot oder wir führen ein unverbindliches Beratungsgespräch mit Ihnen.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Heike Lohöfener und Team

Stand Januar 2021

www.lohoefeners-landkueche.de

Pikante Kleinigkeiten

Canapes
Schnittchen
Snacks im Blätterteig

Fordern Sie bitte unsere Fingerfood-Liste an

Desserts

Welfenspeise
Westfälische Quarkspeise
Dreierlei Mousse
Mousse au chocolat
Herrencreme mit Sauerkirschen
Cappuccinocreme
Tiramisu Variationen
Fruchtige Cantuccinicreme
Mascarponecreme mit diversen Fruchtsoßen
Akrobatenpudding
Baileyscreme
Soleroecreme
Crème brûlée
Apfeltraum
Trüffel mousse
Dänische Knuspercreme
Amarettocreme mit Zimtpflaumen
Mohnsauerkirschcreme
Obstsalat
Fruchtige Vanillecreme
Himbeertraum
Panna Cotta mit Himbeersoße
Rotkäppchen Creme



Für jeden Geschmack und Anlass passend - unsere Angebote aus der Landküche

Dank unserem Service können Sie sich als Gastgeber entspannt zurücklehnen und Ihre Gäste dürfen sich über ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot freuen. Stellen Sie sich aus unserem reichhaltigen Angebot ein Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammen.

Klassiker - dekorativ auf Platten

Fisch, Käse, Wurst

Leckeres aus dem Suppentopf

Rindfleischsuppe / Hühnersuppe
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Geflügelcremesuppe
Tomatensuppe mit Croutons
Zucchini-Cremesuppe
Broccolicremesuppe
Spargelcremesuppe
Selleriecremesuppe / Lauchcremesuppe
Champignonrahmsuppe
Möhren-Ingwer-Suppe
Kürbiscremesuppe
Süßkartoffelsuppe mit gerösteten Speckwürfeln
Kartoffelcremesuppe dazu Lachsstreifen
Gulaschsuppe
Putencurrysuppe
Filet-Partysuppe
Porree-Käsesuppe
Feurige Suppe
Gyrossuppe
Ofensuppe
Partysuppe nach Art der Landküche
Serbische Bohnensuppe
Pizzasuppe
Chili con Carne



Vorspeisen

Vitello tonnato / mariniertes Tafelspitz
Rote Beete Carpaccio
Melone mit Schinken
Antipasti
Roastbeef mit Remoulade
Bruschetta / Champignonbruschetta
Marinierte Mozzarellakugeln auf Cherrytomaten

Warme Fleischgerichte

Filettopf nach Art der Landküche
Schweinefilet im Speckmantel oder Sherry-Senfsoße
Schweinefilet mit Apfel-Calvadossoße
Schweinefilet mit Champignonrahm
Schweinefilet in Pfefferrahmsoße
Schweinefilet mit Schafskäse überbacken
Schweinefilet gefüllt mit Frischkäse und Basilikum
Schweinefilet mit Metaxasoße
Schweinefilet mit Bacon in Currysahne
Rinderroulade
Rinderbraten mit Rotwein und Pfifferlingen
Rinderbraten Mediterran
Tafelspitz mit Meerrettichsoße
Backschinken
Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken
Hähnchenbrust in Curryrahmsoße oder Orangensoße
Putengeschnetzeltes / mediterranes Schweinegeschnetzeltes
Hähnchenpfanne
Hähnchen in Zitronen-Olivensoße
Hähnchen gefüllt mit Pesto und Rucola
Hähnchen mit getr. Tomaten und Zucchini
Hähnchen mit Tomate Mozzarella überbacken
Putenroulade mit Frischkäse und Parmaschinken
Saltimbocca / Hähnchen mit Bärlauchkruste



Fischgerichte

Lachs mit Paprika-Kräuterhaube
Lachs auf Gemüsebett / Blattspinat
Zander auf Gemüse der Saison
Pangasiusfilet mit körniger Senfsoße

Herzhafte Beilagen

Gemüseplatte der Saison
Wirsing-Aprikosen-Speckgemüse
Wirsing-Champignongemüse
Apfelrotkohl / Grünkohl
Speckbohnen / frisches Pfannengemüse
Zucchini-Auberginen oder Fenchel überbacken
Glasierte Rosmarinmöhren
Bohnen-Champignon-Tomatengemüse
Italienische Gemüsepfanne / Italienisches Röstgemüse
Selleriepüree, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
Schwenkkartoffeln, Bratkartoffeln, Rösties, Gemüsegratin
Klöße, Semmelknödel, Gnocchis, Schupfnudeln
Spätzle, Bandnudeln, Gemüseris,
Gebackene Sesamkartoffeln, Kartoffelpüree

Salate

Salatplatte mit verschiedenen Dressings
Bauernsalat/Frühlingsalat
Feldsalat mit Orangen u. Walnüssen / Speck u. Croutons
Feldsalat mit Cranberrys
Blattsalatvariationen mit
Champignons, Pinienkernen und Himbeerdressing oder
Cocktailtomaten, Parmesan und Senf-Balsamicodressing
Wintersalat / Feldsalat mit Rote Beete, Schafskäse und
karamellisierten Walnüssen
Staudensellerie-Apfelsalat
Diverse pikante Salate



Büffet-Karte

Stand März 2023

Büffet "Classic"

Hähnchenpfanne

Backschinken

Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle

Gemüseplatte der Saison

Gemischter Blattsalat mit Champignons, Salatkernen
und Himbeerdressing

ab 20 Pers. - 19,90 € pro Pers.

Büffet "Feinschmecker"

Fischplatte

Honigmelone mit Schinken

Brot

Rinderbraten mit Rotwein und Pfifferlingen

Schweinefilet in Pfeffersoße

Hähnchen in Orangensoße

Schwenkkartoffeln, Spätzle

Gemüseplatte der Saison

Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Herrencreme mit Sauerkirschen

Welfencreme

Himbeertraum

ab 20 Pers. - 28,90 € pro Pers.

Büffet "Mediterran"

Antipasti

Tomate Mozzarella

Vitello Tonnato

Carpaccio

Bruschetta

Gefüllte Champignons

Brot

Schweinefilet gefüllt

Hähnchen in Zitronen-Olivensoße

Lachs auf Blattspinat

Rosmarinkartoffeln

Kurze Bandnudeln

Italienische Gemüsepfanne

Gemischter Blattsalat mit Cocktailtomaten, Parmesan
und Senf-Balsamicodressing

Mascarponecreme mit Beeren

Dreierlei Mousse

Tiramisu

ab 20 Pers. - 31,90 € pro Pers.

Fingerfood-Karte

Antipastispieße oder Zucchini - Schafskäsespieße	1,85 € / Stk.
Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen	1,55 € / Stk.
Bruschetta	1,90 € / Stk.
Canapes mit Käse, Aufschnitt und Fisch	2,50 - 3,00 € / Stk.
Diverse Salate und Desserts in Gläschen	2,30 - 2,85 € / Stk.
Frühlingsrollen	1,20 € / Stk.
Fetaspieße mit Paprika und Olive	1,75 € / Stk.
Garnelenspieße mit Dip	2,50 € / Stk.
Geflügelspieße	2,00 € / Stk.
Gefüllte Champignons	1,60 € / Stk.
Gefüllte Eier	1,55 € / Stk.
Hackkrauten / Hackbällchen mit Schafskäse gefüllt	1,50 - 1,85 € / Stk.
Käseroulade / Salamispieße	1,85 € / Stk.
Lachsröllchen mit Frischkäse	2,05 € / Stk.
Lachsspinatrolle	2,05 € / Stk.
Miniwraps	1,85 € / Stk.
Pflaumen, Datteln, Feigen im Speckmantel	1,55 € / Stk.
Pumpernickelkäsecken	1,55 € / Stk.
Pumpernickeltaler mit Lachscreme	1,55 € / Stk.
Pumpernickeltaler mit Preiselbeersahne & Camembert	2,20 € / Stk.
Pizzaschnecken	1,55 € / Stk.
Quiche Variationen	1,85 € / Stk.
Schinken-Melonenspieße	1,55 € / Stk.
Schweinefilet gefüllt mit Frischkäse und Basilikum	2,20 € / Stk.
Schweinefilet gefüllt mit Backpflaumen und Schmelzkäse	2,20 € / Stk.
Tomate - Mozzarella - Spieße	1,60 € / Stk.