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
Solerocreme
Crème brûlée
Apfeltraum
Trüffelmousse
Dänische Knuspercreme
Amarettocreme mit Zimtpflaumen
Mohnsauerkirschcreme
Obstsalat
Fruchtige Vanillecreme
Himbeertraum
Panna Cotta mit Himbeersoße
Rotkäppchen Creme



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 Juli 2026

www.lohoefeners-landkueche.de

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

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 / marinierter 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
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, Gemüsereis,
Gebackene Sesamkartoffeln, Kartoffelpüree

Salate
Salatplatte mit verschiedenen Dressings
Bauernsalat/Frühlingssalat
Feldsalat mit Orangen, Walnüssen / Speck, Croutons
Feldsalat mit Cranberrys, Walnüssen
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 Juli 2026

Büffet "Classic"

Hähnchenpfanne
Backschinken
Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle
Gemüseplatte der Saison
Gemischter Blattsalat mit Champignons, Salatkernen
und Himbeerdressing

ab 20 Pers. - 21,50 € 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. - 30,50 € 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 25 Pers. - 33,50 € pro Pers.

Der Preis gilt für die angegebene Personenanzahl. Bei einer geringeren Personenanzahl erhöht sich der Gesamtpreis.

Fingerfood-Karte

Antipastispieße oder Zucchini - Schafskäsespieße	1,90 € / Stk.
Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen	1,60 € / Stk.
Bruschetta	1,95 € / Stk.
Canapes mit Käse, Aufschnitt und Fisch	2,50 - 3,25 € / Stk.
Diverse Salate und Desserts in Gläschen	2,85 € / Stk.
Frühlingsrollen	1,25 € / Stk.
Fetaspieße mit Paprika und Olive	1,80 € / Stk.
Garnelenspieße mit Dip	2,55 € / Stk.
Geflügelspieße	2,05 € / Stk.
Gefüllte Champignons	1,65 € / Stk.
gefüllte Eier	1,60 € / Stk.
Hackrauten / Hackbällchen mit Schafskäse gefüllt	1,70 - 1,90 € / Stk.
Käseroulade / Salamispieße	1,90 € / Stk.
Lachsröllchen mit Frischkäse	2,10 € / Stk.
Lachsspinatrolle	2,10 € / Stk.
Miniwraps	1,90 € / Stk.
Pflaumen, Datteln, Feigen im Speckmantel	1,60 € / Stk.
Pumpernickelkäseecken	1,60 € / Stk.
Pumpernickeltaler mit Lachscreme	1,60 € / Stk.
Pumpernickeltaler mit Preiselbeersahne & Camenbert	2,25 € / Stk.
Pizzaschnecken	1,60 € / Stk.
Quiche Variationen	1,90 € / Stk.
Schinken-Melonenspieße	1,90 € / Stk.
Schweinefilet gefüllt mit Frischkäse und Basilikum	2,25 € / Stk.
Schweinefilet gefüllt mit Backpflaumen und Schmelzkäse	2,25 € / Stk.
Tomate - Mozzarella - Spieße	1,65 € / Stk.

Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück

Stand Juli 2026