

RESTAURANT

Haus Lüsting

Partyservice



**Catering für
Firmen, Feiern & Events**

Canapés...

... ideal zum Empfang oder als Snack
Es sollten 4 – 5 Stück pro Person gerechnet werden

Wählen Sie:

Mindestabnahme 40 Stück / mindestens 10 Stück je Sorte
Stellen Sie Platten nach eigenen Wünschen zusammen

Gekochter Schinken mit Spargel	€ 2,90
Kasseler mit Mixed Pickles	€ 3,20
Knochenschinken mit Pumpernickel	€ 2,50
Salami mit Gewürzgurke	€ 2,40
Gervaiscreme mit Mandarine	€ 2,60
Hähnchenbrust mit Ananas	€ 3,30
Forellenfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich	€ 3,90
Lachsfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich	€ 3,90
Schweinefilet mit Früchten	€ 3,90

Stellen Sie Platten nach Ihren Wünschen zusammen

Mindestabnahme 15 Stück je Sorte

Fleischbällchen garniert	€ 2,60
Gefüllter Pfirsich mit Gervaiscreme	€ 2,60
Gefüllte Williams-Christ-Birne mit Sahne-Roquefort	€ 3,20
Spargel – Schinken – Röllchen	€ 3,20
Honigmelone mit Seranoschinken	€ 3,20
Mini – Schnitzel mit Früchten	€ 3,90
Medaillon vom Schweinefilet mit Früchten garniert	€ 4,90
Medaillon vom Schweinefilet mit Gemüse garniert	€ 5,20
Matjesröllchen mit Waldorfsalat gefüllt	€ 3,90
Crepesroulade gefüllt mit Räucherlachs und Frischkäse	€ 4,20
Quiche mit Schinken und Lauch	€ 2,40

Empfehlung für Ihren Empfang

Ab 20 Personen

Finger Food 1

Mini Schnitzel

Gefüllte Pastetchen mit Fleischsalat

Krabbencocktail im Weckgläschen

Räucherlachstatar mit Creme fraiche

Hähnchenbrustfilet im Kokosmantel

Mini Quiche

Crepesroulade mit Räucherlachs Pro Pers. € 18,20

Fingerfood 2

Steinpilz – Panna Cotta

Quinoa – Kräutersalat auf Süßkartoffelcreme

Wrap von der Pute mit Trockenfrüchten

Törtchen v. Räucherforelle, Kräuter, Safran und Forellenkaviar

Ziegenkäse Crème brûlée

Tomatenkompott m. Mozzarella, Pesto und Pinienkerne

Mousse au Chocolat im Mini Tartelette Pro Pers € 20,90

Fingerfood 3

Geräucherter Zitruslachs mit Käsecreme und Feige

Mini Quiche

Datteln im Speckmantel

Lachspraline

Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse im Miniweckglas

Curryhähnchensalat mit Erdnussmousse

Avocado Mousse mit Garnele, Belugalinsen und Safran

Blätterteig mit Spinat gefüllt

Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce

Tomaten-Mozzarella-Spieße Pro Pers € 27,00

Empfehlung für Ihren Empfang

Ab 20 Personen

Festlicher Stehempfang

Kleine Partybällchen

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Canapés belegt und fein garniert mit:

- Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- Geräuchertes Forellenfilet und Zitrone
- Schinkenröllchen mit Spargel

- Scheiben vom Schweinefilet und Früchte

Pro Pers € 16,00

Suppenküche

Mindestabnahme 5 Ltr.

Port 0,25 Ltr.

Rinderkraftbrühe

Blumenkohlröschen, Grießklößchen und Eierstich

€ 4,30

Kresse Cremesuppe

mit Crème fraîche verfeinert

€ 3,80

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Schinkenstreifen

€ 3,80

Brokkoli Cremesuppe

mit Crème fraîche verfeinert

€ 3,80

Spargel Cremesuppe (saisonal)

mit Spargeleinlage

auf Anfrage

Gulaschsuppe

nach typisch ungarischem Rezept

€ 4,60

Käsesuppe

mit Gehacktes und Erbsen

€ 4,60

Gyrossuppe

mit einem Schuss Sahne

€ 4,60

Reitersuppe

Gehacktes, Kidneybohnen, Ananasstücke

€ 4,60

Empfehlung

Port 0,25 Ltr. als Vorspeise

Port 0,50 Ltr. als eigenständige Speise

Leckere Eintöpfe

Ab 20 Personen	Port 0,5 Ltr.
Erbsensuppe mit Fleischeinlage	€ 8,60
Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage (auf Wunsch auch vegetarisch)	€ 8,60
Grünkohleintopf (saisonal) mit Kartoffel geschnitten und Mettendchen geschnitten	€ 9,80

Westfälisch...

Ab 15 Personen	
Grünkohlbuffet mit Mettendchen, Kasseler und Bratkartoffeln	€ 18,20

Westfälisches Zwiebelfleisch Gekochter Rindertafelspitz mit Zwiebelsauce Salzkartoffeln und Salat mit Sahnesauce	€ 18,50
---	---------

Backschinken Hinterschinken, braun gebacken

Ab 20 Personen		
	Portion 500 g	€ 11,50

Dazu empfehlen wir:

Krautsalat	Portion	€ 2,90
Sauerkraut	Portion	€ 3,50
Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln	Portion	€ 3,50
Bratensauce	je Liter	€ 8,00

Schnitzel Buffet

Ab 15 Personen

Kleine Schweineschnitzel
Hähnchenschnitzel
Currysauce, Jägersauce, Zigeunersauce
Bratkartoffeln und Spätzle
Bunte Salatplatte mit zwei Dressings € 19,20

Buffet Variationen – warm/kalt

Ab 20 Personen

Nr. 1

Kleine Rinderrouladen
Hähnchenschnitzel mit Curryfruchtsauce
Kartoffelgratin
Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise
Rote Grütze mit Vanillesauce € 24,90

Nr. 2

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin und Spätzle
Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise
Frische Salate mit 2 Dressings
Karamellcreme € 30,50

Nr. 3

Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
Hähnchenschnitzel mit Früchten und Currysauce
Kartoffelgratin und Spätzle
Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise
Westf. Herrencreme € 24,50

Buffet Variationen – warm / kalt

Ab 20 Personen

Nr. 4

Rindergeschnetzeltes mit Perlzwiebeln und Champignons
Gebratenes Zanderfilet auf Butterspitzkohl
Salzkartoffeln und Spätzle
Frische Salate mit Balsamico Dressing
Orangencreme € 29,90

Nr. 5

Rinderkraftbrühe mit Einlage
Rinderschmorbraten in Burgundersauce
Panierte Putenschnitzel mit Früchte und Currysauce
Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise
Salzkartoffeln und Spätzle
Frische Salate mit zwei Dressings
Westf. Herrencreme € 31,00

Nr. 6

Apfel-Möhren-Suppe
Allgäuer Rahmgeschnetzeltes
(Schweinefiletspitzen in Calvadossauce, Apfelspalten und Champignons)
Panierte Hähnchenschnitzel mit Curryfruchtsauce
Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise
Kartoffelgratin und Spätzle
Frische Salate mit Sahnedressing
Mangocreme € 31,90

Nr. 7

Rinderkraftbrühe mit Einlage
Gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Panierte Hähnchenschnitzel mit Früchte und Currysauce
Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise
Kartoffelgratin und Spätzle
Mousse au chocolat mit Vanillesauce € 31,90

Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Mediterranes Buffet I

Ab 20 Personen

Anti Pasti

Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons

Salate

Gurkensalat mit Crème fraîche und Dill

Griechischer Bauernsalat

(Weißkraut, Gurke, Paprika, Tomate, Oliven, Feta, Peperoni)

Möhrensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Frische Blattsalate mit 2 Dressings

Warm

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat

Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolasauce

Rosmarinkartoffeln in der Pfanne

Mediterranes Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtmark

€ 33,00

Mediterranes Buffet II

Ab 25 Personen

Kalt

Anti Pasti

Melone mit Serrano Schinken

Vitello Tonnato

Salate

Insalata Frutti di Mare (Meeresfrüchtesalat)

Gurkensalat mit Crème fraîche und Dill

Griechischer Bauernsalat

(Weißkraut, Gurke, Paprika, Tomate, Oliven, Feta, Peperoni)

Salat von Riesenbohnen und Thunfisch

Frische Blattsalate mit 2 Dressings

Warm

Medaillons von der Hähnchenbrust in Estragonsauce

Schweinefilet in Gorgonzolasauce

Lachsfilet in Salzeibutter gebraten

Mediterranes Gemüse in Olivenöl gebraten

Spätzle

Rosmarinkartoffeln in der Pfanne

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtmark

Amarettocreme

Mousse au chocolat

€ 36,50

Westfälisches Hochzeitsmenü

Ab 25 Personen

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Westfälisches Zwiebelfleisch

Gekochter Rindertafelspitz mit süß-saurer Zwiebelsauce

Panierte Hähnchenschnitzel mit Früchte und Currysauce

Gebrautes Schweinefilet mit frischen Champignons

Gemüseplatte

Salzkartoffeln und Kartoffelgratin

Westf. Herrencreme und Orangencreme

€ 32,90

Großes Hochzeitsbuffet

Ab 25 Personen

warm / kalt

Honigmelone mit Knochenschinken

Gemischte Fischplatte mit Sahnemeerrettich

Krabbencocktail

Rinderschmorbraten in Burgundersauce

Gebraute Hähnchenbrust

Gefüllte Rinderroulade

Kartoffelgratin, Spätzle und Rosmarinkartoffeln

Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise

Bunte Salatplatte mit zwei Dressings

Herrencreme, Champagnercreme, Obstsalat

Käseauswahl mit Weintrauben

Gemischter Brotkorb

€ 39,90

Wir grillen ... Sie genießen

Ab 40 Personen

Grill Buffet I

Nackensteaks, Putensteaks, Grillwurst
Rosmarinkartoffeln mit Zaziki
Gemischter Brotkorb
Senf, Grillsaucen
Bunte Salatplatte mit zwei Dressings
Nudelsalat, Waldorfsalat

Leistung:

1 Lavasteingrill, Teller, Besteck inkl. Reinigung, Servietten

2 Köche/in 3 Stunden

Weitere Stunden werden extra berechnet

€ 20,50

Grillbuffet II

Nackensteaks, Putensteaks, Hacksteaks gefüllt mit Feta, Lachssteaks
Rosmarinkartoffeln mit Zaziki
Gemischter Brotkorb
Senf, Grillsaucen
Bunte Salatplatte mit zwei Dressings
Nudelsalat, Waldorfsalat

Leistung:

1 Lavasteingrill, Teller, Besteck inkl. Reinigung, Servietten

2 Köche/in 3 Stunden

Weitere Stunden werden extra berechnet

€ 24,90

Grillbuffet III

Tomate – Mozzarella
Anti Pasti (Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons)

Putensteaks, Rindersteaks Black Angus, Lachssteaks
Rosmarinkartoffeln mit Zaziki
Gemischter Brotkorb
Senf, Grillsaucen
Bunte Salatplatte mit zwei Dressings
Nudelsalat, Waldorfsalat, Gurkensalat

Rote Grütze mit Vanillesauce, Westf. Herrencreme

Leistung:

1 Lavasteingrill, Teller, Besteck inkl. Reinigung, Servietten

2 Köche/in 3 Stunden

Weitere Stunden werden extra berechnet

€ 31,20

Salate für Feinschmecker

Empfehlung: ca 200 g Salat pro Person

Krautsalat	kg	€ 9,90
Tomatensalat-Mozzarella mit feinen Zwiebelchen und Balsamico	kg	€ 11,50
Gurkensalat mit Crème fraîche und frischem Dill	kg	€ 11,90
Partysalat Bunter Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken, Zwiebeln	kg	€ 13,20
Pfälzer Nudelsalat Hörnchennudeln, Joghurt, Karotten, Erbsen, Wurststreifen, Gurke, Paprika	kg	€ 16,90
Waldorfsalat mit Sellerie, Äpfeln, Mayonnaise, Nüssen	kg	€ 15,20
Farmersalat mit Weißkohl, Möhren, Ananas, Mayonnaise	kg	€ 15,20
Champignonsalat mit Äpfeln, Zwiebeln, Kräutern, Essig, Öl	kg	€ 18,50
Floridasalat mit Früchten und Nüssen in Quark-Joghurt-Dressing	kg	€ 17,90
Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, getrockneten Tomaten, Oliven, Paprika	kg	€ 16,50
Artischockensalat mit Tomatenwürfeln, Apfelstückchen, Zwiebeln, Kräutern	kg	€ 19,50
Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Weißkraut, Oliven, Feta, Peperoni	kg	€ 21,00
Spargelsalat mit Erdbeeren Zwiebeln, Estragon, weißer Balsamico		Preis nach Saison
Frische Blattsalate garniert mit Tomate, Gurke, Mais, Paprika Dressing nach Wahl		Preis nach Saison

Der Süße Abschluss ... köstliche Desserts

Ab 10 Portionen

Weißweincreme	€ 3,90
Orangencreme	€ 3,80
Erdbeercreme	€ 4,30
Karamellcreme	€ 3,90
Obstsalat (auf Wunsch mit Kirschwasser)	€ 4,40
Westf. Herrencreme	€ 4,20
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 4,20
Panna Cotta mit Fruchtmark	€ 3,90
Mousse au chocolat mit Vanillesauce	€ 4,50
Joghurt - Zitronencreme	€ 4,20
Minz - Panna Cotta mit Erdbeermark	€ 4,20
Stippmilch mit Pumpnickelkrokant	€ 3,80
Welfenspeise (Vanillecreme mit Eiweiß & Weinschaumsauce)	€ 4,40
Tiramisu (Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso, Amaretto)	€ 4,80
Schwarzwaldcreme Vanillecreme mit Sauerkirschen, Schokocreme, Kirschwasser	€ 4,40

Leihgeschirr

Inkl. Reinigung

Teller groß	€ 0,60
Suppentasse mit Mittelteller	€ 0,80
Messer und Gabel	€ 0,70
Suppenlöffel	€ 0,40
Kaffeetasse mit Untertasse	€ 0,70
Kaffeelöffel	€ 0,30
Mittelteller	€ 0,50
Kuchengabel	€ 0,40
Suppenterrine	€ 3,60
Suppenkelle	€ 1,00
Wassergläser	€ 0,40
Biergläser	€ 0,40
Weingläser	€ 0,50
Weingläser Selection	€ 0,70
Sektgläser	€ 0,50
Sektgläser Selection	€ 0,70
Sektschalen	€ 0,60

Wir bitten um Verständnis, dass wir zerbrochene Teile zum Selbstkostenpreis in Rechnung stellen.

Auf Wunsch holen wir das Leihgeschirr ab. (evtl. Fahrtkosten)

Kaffee Mengenbrüher 1,2 Liter	Pumpkanne notwendig	€ 7,00
Kaffee Pumpkanne 1,2 Liter		€ 4,50
Kaffee Mengenbrüher 10 Liter (ca. 70 Tassen)		€ 15,00

Weiteres Leihgeschirr und Equipment auf Anfrage!

Lieferkosten:

Die Anlieferung in Havixbeck ab 200 € ist frei!

Fahrtzone I	bis 10 km	€ 15,00
Fahrtzone II	bis 20 km	€ 20,00
Fahrtzone III	bis 25 km	€ 25,00

Bezahlung

Sofort nach Erhalt der Rechnung, ohne Abzug.