

A.Lassen & Sohn

Der Landschlachter aus Ahneby

Ihr Partyservice vom Lande Preisliste



Willkommen im schönen Angeln

Als Familienunternehmen betreiben wir seit über 125 Jahren unsere Landschlachterei in Ahneby.

Im Laufe der Zeit ist aus unserer kleinen Schlachterei ein Unternehmen mit ca. 20 Beschäftigten geworden. Seit 5 Generationen überzeugen wir unsere Kunden nun schon mit gleichbleibendem, herausragendem Geschmack unseres Fleisches und frisch zubereiteten Speisen. Für uns hat damals wie heute die Qualität und Frische unserer Produkte oberste Priorität. Dies erreichen wir in dem wir unser Vieh persönlich bei den uns bekannten Landwirten in der Region auswählen und uns selber von einer natürlichen, artgerechten Haltung und Fütterung überzeugen.

Wir fühlen uns den Tieren gegenüber verantwortlich.

Durch kurze Transportwege und vorsichtigen Umgang mit den Tieren in unserer hauseigenen Schlachterei und Veredelung in unserem Familienbetrieb, können wir Ihnen die höchste Qualität tagtäglich garantieren.

The Thies Lassen



Ahnebyer Spezialitäten

	(pro Person)
Ahnebyer Krustenbraten	13,90 €
mager & saftig, würzig – heiß aus dem Ofen Ananas-Sellerie-Salat, Nudelsalat, Kartoffelsalat, Meterbrot und Kräutersenf (6,3,8,1,9)	
oder Kartoffelgratin, Apfel-Möhrensalat, Ananas-Sellerie-Salat, Meterbrot und Kräutersenf (1.6,3,8,9)	14,50 €
oder Weinsauerkraut, Kartoffelpüree, Speckstippe und Kräutersenf (1,6,9,8)	14,50 €
••••	• • • • • •
Spanferkel (ab 25 Personen)	15,50 €
Sauerkraut, Brot und Senf (9,1,8,6) oder mit Gratin, 2 Salaten, Brot und Kräutersenf (6,1	.,9,8) +1,50 €
Spanferkelrücken	14,90 €
Spanferkelrücken Sauerkraut, Brot und Senf (1,9,8,6)	14,90 €
	<i>14,90</i> €
	14,90 € 16,80 €
Sauerkraut, Brot und Senf (1,9,8,6)	• • • • • •
Sauerkraut, Brot und Senf (1,9,8,6) Spanferkelschinken	• • • • • •
Sauerkraut, Brot und Senf (1,9,8,6) Spanferkelschinken	16,80 €
Sauerkraut, Brot und Senf (1,9,8,6) Spanferkelschinken Sauerkraut, Brot und Senf (1,9,8,6) Die Preise verstehen sich zuzüglich des fachgerechten A	16,80 €
Sauerkraut, Brot und Senf (1,9,8,6) Spanferkelschinken Sauerkraut, Brot und Senf (1,9,8,6) Die Preise verstehen sich zuzüglich des fachgerechten A	16,80 €

Saisonale Spezialitäten

(pro Person)

Ahnebyer Grillplatte	Preis auf Anfrage
Steaks vom Rind, Schwein, Pute, Lamm, vers Medaillons im Speckmantel, Cevapcici, Hack Steakspieße, kleine Grillwurst, Lebersteakscl	steaks, Grillbauch,
optional grillen wir für Sie auch gerne Scampi, Lac	hs und Buttermakrele
Gern kümmern wir uns auch um die Beilagen z. E Kartoffelbeilage, Soßen, Meterbrot, etc wi individuelles Grillbuffet zusammen. Sprec	r stellen Ihnen Ihr
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • •
Für die Spargelzeit	Saisonpreis
Holsteiner Katenschinken oder Kalbsschnitz Soße Hollandaise, frischer Spargel, Gurkens	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • •
Grünkohl Angeliter Art	14,90 €
Kasseler, Kasselerbauch, pikante Kochwurst, Kräutersenf $_{(6,9,1,8)}$	Bratkartoffeln,
zusätzlich mit süßen Kartoffeln	+1,50 €
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • •
Rübenmus – herzhaft lecke Kasseler, Kasselerbauch, pikante Kochwurst,	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • •
Schnüsch	12,50 €
mit Schinkenwürfel (6)	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • •
Kohlrouladen	14,50 €
br. Soße, Salzkartoffeln, rote Bete (1,3,6,8,9)	

Leckere Vorspeisen

bieten wir selbstverständlich auch an. Von Anti Pasti über Bruschetta und Carpaccio bis Zucchini Chutney.

> Auf Platte oder im Gläschen. Sprechen Sie uns gerne an.



Feine Suppen

(als Vorsuppe empfehlen wir 1/3 ltr. pro Person)	(pro ltr.)
Rinderkraftbrühe mit Einlage (1)	9,20 €
Lauchcremesuppe mit Kochschinken (1,6)	7,70 €
$veg.\ Spargelcreme suppe\ (mit\ Fleischklößchen)^*{}_{\scriptscriptstyle{(1,6)}}$	7,70 €
Möhrchensuppe mit Lachs u. Sahne (1,6,4)	$8,30 \in$
$veg.\ Tomatensuppe\ $ mit Fleischklößchen * $_{^{(1,6)}}$	7,70 €
feine Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben (1,6,4)	agespreis
$veg.\ Tomaten suppe$, klar mit Gin und Basilikum * $_{\scriptscriptstyle (1,6)}$	8,70 €
pikante Garnelensuppe (1,4,6)	$9,50 \in$
Spargelsuppe mit Garnelen und Koriander (4)	9,50 €

Suppen & Eintöpfe

(wir empfehlen 3/4 ltr. pro Person)	(pro ltr.)
Gulaschsuppe (1,6)	7,00 €
Kartoffelsuppe (1,6)	6,50 €
Cheeseburgersuppe mit Hack (1,6,8)	7,40 €
pikante Gyrossuppe (1,8)	7,40 €
Erbsensuppe	5,90 €
Grünkohlsuppe (1)	6,40 €
feurige Mitternachtssuppe (1,6)	7,80 €
Chili-con-carne	9,60 €
Gemüseeintopf (8)	7,50 €
Kürbiscremesuppe (6)	6,50 €
Steckrübensuppe (6)	7,80 €
Schnüsch (1,6,8)	8,20 €

Geflügel und Fisch

	(pro Person)
$Putenschnitzel\ mit\ Curry-Fruchtsoße$ Reis und Buttergemüse $_{(1,6)}$	13,90 €
Hähnchenschnitzel Bratkartoffeln, Remoulade, Salat (1,3,6,8)	14,40 €
Entenbrust 2 Sorten Gemüse, Salzkartoffeln, Soße u. Pfirsich m. Preiselbeeren (1,6)	19,90 €
Matjesfilet nach Hausfrauenart Bratkartoffeln, Omas Gurkensalat (6)	14,90 €
Farfalle mit Zucchini und Lachs (1,3,4,6,8)	15,90 €



Leckeres vom Schwein

	(pro Person)
Schweinefiletbraten Salzkartoffeln, gebr. Pilze, Soße, zwei Sorten Gemüse (1.6)	17,90 €
Schweinebraten mariniert mit Thymian, Salbei und Rosmarin, Soße, Gratin, Butterbohnen, grüner Salat (1,6)	14,00 €
zarter Schweinelachsbraten Gratin, braune Soße, Feldsalat, Broccoli mit Mandeln (1.6)	15,30 €
Schweineschnitzel Salzkartoffeln, Soße, 2 Sorten Gemüse (1,3,6)	13,90 €
Cordon Bleu Gratin, Pilzsoße, Broccoli, Salat (1,3,6)	14,50 €
Saftiger Nackenbraten gefüllt mit Backpflaumen, Salzkartoffeln, Soße, Rotkohl (1.6)	14,50 €
Gyros Tzatziki, Weißkrautsalat, Brot (1,6)	13,50 €
Spare Ribs pikante Soße, Weißkrautsalat, Brot (1,6)	13,50 €
Schaschlik (3 Stück pro Person) in pikanter Soße, Reis, Salat (1,6)	13,90 €
3 Sorten Sauerfleisch Bratkartoffeln, Remoulade, Salat (6)	14,00 €
Schlemmerpfanne mit viel Gemüse, Reis, Brot, Salat (1,6,8)	13,50 €
Schinkenhaxe - knusprig gebraten Weinsauerkraut, Meterbrot, Kräutersenf (1,9)	13,50 €
Schweinefilet-Medaillons Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, frischen Pilze, Prinzessbohnen, Fingermöhren (10,6,8)	17,90 €
Schweinelendchen in Kräuterkäsesoße mit Spätzle oder Bandnudeln und Salat (1,3,6)	17,90 €
Warmes Schnitzelbuffet mit dreierlei Soßen und Kartoffelbeilage nach Wahl (1,3,6)	13,50 €

Zartes vom Angler Rind

(pro Person) **Tafelspitz** 15.50 € Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse (1,6) Rinderfiletbraten 26,10 € Salzkartoffeln, frische Pilze, Pfefferrahmsoße, Frühlingsgemüse und Salat (1,6) Rinderhäckchen 18.00 € geschmort in Soße mit Kartoffelpüree und Bohnen (1,6,8,9) Rinderroulade 16.00 € Salzkartoffeln, Soße, 2 Sorten Gemüse (1,9) Rundstück warm 14,90 € Brötchen, braune Soße, Erbsen und Wurzeln, Salat (1,6) Rinder-und Schweinebraten 14.90 € Salzkartoffeln. Rahmsoße, 2 Sorten Gemüse (1,6) Rindergulasch 14.50 € mit Pilzen, Salzkartoffeln oder Spätzle, 2 Sorten Gemüse (1.3) 14,90 € Rheinischer Sauerbraten Soße. Semmelknödel. Kartoffeln. Schwarzwurzeln, Butterbohnen (1,6) Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln 14.90 € Salzkartoffeln, Buttersoße, Erbsen und Wurzeln, Gurkensalat (1,6) Sahnegeschnetzeltes 14.50 € Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse (1,6,8) Filetspitzen in Pfefferrahmsoße 21.90 € Kartoffeln und Spätzle, Blumenkohl, Fingermöhren, frischer Salat (1,3,6) 22.50 € Roastbeefbraten



Vom Kalb

Kalbsbraten mit Zwiebelkräuterkruste
Gratin, Soße, Broccoli, Tomaten-Feldsalat (1.6)

Kalbsragout mit Madeira
Blätterteig Pasteten, Erbsen und Wurzeln, Salat (1.6)

Saltimbocca alla romana
in Soße, Gratin mit Tomaten und
Basilikum, Butterbohnen, frischer Salat (1.6)

Vom Wild und Lamm (pro Person) 20.50 € Rehbraten Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse, Birne mit Preiselbeeren (1.6) Wildschweinbraten 19.50 € Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse, Birne mit Preiselbeeren (1,6) Hirschbraten 19.50 € Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse, Birne mit Preiselbeeren (1.6) 16.40 € Hirschgulasch Kartoffeln, 2 Sorten Gemüse, Birne mit Preiselbeeren (1,6) Lammkeule 17.50 € mit Rosmarin gebraten, Kartoffeln, Soße, Prinzessbohnen, Wirsinggemüse in Rahmsauce (1.6)



Vegetarische & Vegane* Gerichte

	(pro Person)
Gemüse-Kartoffel Curry*	15,50 €
Nudeln mit Paprika Sugo*	15,50 €
Chilli sin carne*	15,50 €
Wirsingauflauf mit Kartoffelkruste (1,6)	14,50 €
Paprikaschoten mit Feta und Mais (6)	14,50 €
Champignongulasch mit Zuckerschoten (1,6)	14,50 €
<i>knusprige Linsenbällchen</i> mit Soße*(1,6,4)	14,50 €
Gemüse-Lasagne (1,3,6)	14,50 €

Feines Ofenfertig in der Aluschale vorbereitet Garzeit ca. 1 Std. bei 100 Grad

	(pro Person)
$Lachsfilet ext{-}Pfanne \; ext{mit Kräutersenfschmand} \; _{\scriptscriptstyle{(1,4,6,9)}}$	13,00 €
Schweinefilet-Pfanne	12,50 €
Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Creme fraiche (1,6)	
Rinderfilet-Pfanne zart raffiniert abgeschmeckt, mit Pilzen,Zwiebeln, Paprika, Knobi-Kräuter- oder Käse-Senf-Soße (1,6)	16,50 €
Kasseler-Pfanne30 Minuten überbacker mild geräucherter Kasseler, Kartoffelpürree, Äpfel, Sauerkraut, Ananas, Röstzwiebeln $_{(1.6)}$	11,50€

Leckere Snacks

heiß serviert	
neijs servieri	(pro Stück)
Hackpasteten (1)	3,20 €
Kasselerpasteten (1)	3,40 €
Herrentorten für 4 Personen versch. gefüllt (1,4)	19,50 €
Burgunderbrötchen mit Zwiebeln (1)	3,70 €
Burgunderbrötchen mit Zwiebeln, Krautsalat und Remoulade (1,3,6,8)	4,20 €
Currywurst in pikanter Soße mit Brot (1,6)	7,50 €
Ahnebyer Fladenbrote mit frischem Salat, Soßen und verschiedenen Eleischfüllungen (1260)	5,70 €

Gemüse-Beilagen

Broccoli mit Mandeln (6.7)

Leipziger Allerlei (1,6)

Rosenkohl mit Speck oder Butter und Muskat (1,6)

Rotkohl

Butterbohnen oder Speckbohnen (1,6)

Schwarzwurzeln (1,6)

Zuckerschoten und Fingermöhren (6)

Kaisergemüse (Broccoli, Karotten, Blumenkohl) (6)

Frühlingsgemüse

(Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Kohlrabi) (6)

Rübengemüse (1,6)

Kohlrabi mit Butter oder in Rahmsoße (1,6)

Blumenkohl (1,6)

Wirsinggemüse in Rahmsoße (1,6)

Mediterranes Gratin (6)

Salate

hausgemachter Kartoffelsalat (1,3,6,8)

 $Speckkartoffelsalat {\scriptstyle (1)}$

sommerlicher Kartoffelsalat (6,8,9)*

Nudelsalat klassisch oder mediterran * (1,6,8,9)

Ananas-Sellerie-Salat (1,3,6,8)

Griechischer Bauernsalat* (6)

bunter gemischter Salat* (6,8,9)

Tortellinisalat (1,3,6,8)

Tomaten-Feldsalat*

24-Stunden-Salat (1,3,6,8)

CousCous Salat* (1,6,8,9)

erfrischender Salat mit Öl und Zitrone

Chinakohl-Salat (1,3,6,8)

Tomate Mozzarella (6)

 $Blattsalate \; {
m mit} \; {
m Cocktail tomaten} \; {
m und} \; {
m Parmesan} ^{f *} \; {
m ext{ iny (6)}}$

Gurkensalat*

Salate der Saison auf Anfrage

Dressing (1,6,8,9)

Schnittchen

	(pro Stück)
Lachs mit Meerrettichsahne (1,4,6)	2,80 €
Aal auf Rührei (1,3,4,6)	4,30 €
Scampis mit Knoblauchcreme (1,3,4,6,8)	3,20 €
Forellenfilet mit Preiselbeersahne (1,4,6)	2,60 €
Matjesfilet mit Apfel (1,4,6)	2,60 €
Krabbenfleisch mit Ei (1,3,4,6)	4,30 €
Roastbeef garniert (1,6)	2,30 €
Roastbeefröllchen mit pikanter Füllung (1,6)	2,30 €
Schinken (1,6)	2,30 €
Kasseler mit Frucht (1,6)	2,20 €
$Metthack$ mit Zwiebeln $_{\scriptscriptstyle (1,6)}$	2,20 €
geräucherte Putenbrust mit Frucht (1,6)	2,20 €
$ger\ddot{a}uchertes\ Roastbeef$ mit Backpflaumen $_{\scriptscriptstyle (1,6)}$	2,30 €
Lebermousse mit Röstzwiebeln (1,6)	2,20 €
Schweinefilet mit frischen Pilzen (1,6)	2,60 €
$\it Filetsteaks$ mit Früchten und Frischkäsecreme $_{(1,6)}$	3,00 €
Ei mit Appetitsild $_{\scriptscriptstyle (1,4,6)}$	2,20 €
Käseschnittchen (1,6)	2,20 €
Feta mit Gurke (1,6)	2,20 €
Frischkäsecreme mit Weintrauben (1,6)	2,20 €
Tomate-Mozzarella (1,6)	2,20 €
hauchdünne Entenbrust mit Frucht (1,6)	2,60 €
Medaillons (1,3,6)	2,80 €



Fingerfood

υ	(pro Stück)
Scampi auf Kartoffelplätzchen (1,3,4)	2,40 €
$Lachsmousse$ auf Pumpernickel $_{\scriptscriptstyle (1,4,6)}$	2,10 €
Backpflaume mit Bacon (1,4,6)	1,20 €
gefüllte Champignons (6)	1,20 €
Tomaten-Mozzarella-Spieße (6)	1,40 €
gefüllte Cocktailtomaten (6)	1,40 €
Käsetrüffel (1,6)	1,20 €
Pumpernickelhappen mit Käse (1,6)	1,20 €
Scampi mit Basilikum und hauchdünnem Schinken (4)	2,40 €
Brezelspießchen (1,6)	1,60 €
Chili-Garnelen-Spieße (1,3,4,6,8,9)	1,90 €
Roastbeefröllchen mit Julienne-Gemüse (6)	2,00 €
Hähnchen mit Kokos und Ananas (6)	1,60 €
$Fetaspieeta e$ mit Oliven und Peperoni $_{ ext{ iny (6)}}$	1,90 €
pikante Hackfleisch-Spießchen (1,3)	1,40 €
For ellen mousse auf Pumpernickel (1,4,6)	2,00 €
Lach startar auf Pumpernickel (1,4,6)	2,10 €
Gurken Lachs Happen (4,6)	1,80 €
$Pumpernickel$ mit ger. Roastbeef Rose $_{^{(1,6)}}$	2,00 €
Melone Schinken Spieße	2,00 €
$Pumpernickel$ mit Tête de Moine $_{\scriptscriptstyle (1,6)}$	1,40 €
Wrap Röllchen mit Frischkäse (1,6)	2,10 €
Wrap Röllchen mit Lachs (1,6,4)	2,40 €
Käse-Weintrauben-Spieße (6)	1,30 €
Feines vom Flammkuchen (1,6)	1,80 €
Zwiebelkuchenwürfel (1,3,6,8)	1,80 €
pikante Falafelbällchen (1,6,7,8)*	1,80 €



Dessert

(p.	ro Person)
Himbeermousse mit Frischkäsecreme (1,6)	3,80 €
Apfeltraum (1,6)	4,00€
Mousse au chocolat (1,3,5,6,7)	4,00€
Cappuccino-Creme (6)	4,00€
Zitronenspeise mit Sahne (3,6)	3,80 €
Obstsalat mit Mandelsahne (6)	<i>5,50</i> €
Fruchtgrütze mit Vanillesoße (1,6)	3,50 €
Präsidentencreme (1,3,5,6,7)	4,00€
$Gries ext{-}Flammerie \; ext{mit Pflaumen-Portwein-Soße} \; {}_{\scriptscriptstyle{(1,3,6)}}$	3,50 €
Bayrische Creme mit Himbeersoße (1,3,6)	3,60 €
Obstplatte mit Mascarponecreme (3,6)	<i>5,50</i> €
Tiramisu klassisch (1,3,6)	4,00 €
$\it Milchreis$ mit Mandeln und Johannisbeergelee $_{(6,7)}$	3,50 €
Himbeer-Tiramisu (1,6)	4,00 €
$Weisse\ Schokolade\ $ mit Heidelbeersoße $_{ ext{(6,7)}}$	4,00€
$Apfel ext{-}Knusper ext{-}Kompott $ mit Zimtsahne $_{^{(1,6)}}$	3,80 €
Pfirsich-Quark-Schichtspeise (6)	3,50 €
Pudding mit Soße (6)	3,50 €
Wackelpudding mit Vanillesoße (6)	3,50 €
rracheipadaing mil ranillesope (6)	J, JU E



Dessert der Saison

Buffets

Gerne stellen wir Ihnen auch ein ganz individuelles Buffet zusammen.

Ahnebyer Schinkenplatte

(ab 10 Personen)

Landschinken, Graved-Lachsschinken, geräuchertes Roastbeef, Schwarze Ecke, Rindersaftschinken, Wacholderschinken mit Spargel, garniert mit Cornichons, Cocktailtomaten u. Oliven, Brot, Pumpernickel, kleine Brötchen, Butter, Ananas-Sellerie-Salat (1,3,6,8,9)

11,60 € (pro Person)

Ahnebyer Aufschnittbrett

(ab 10 Personen)

Graved-Lachsschinken, geräuchertes Roastbeef, Bratenaufschnitt, Landschinken, Kasseleraufschnitt, Kräuterfleischsalat, Fischsalat, Eiersalat, Thüringer Mett, Käseplatte, Brot, kleine Brötchen, Butter (1,3,4,6,8)

14,50 € (pro Person)

Ahnebyer Partyplatte

Hackbällchen, kleine Schnitzel

(ab 10 Personen)

und Putenstreifen - alles kalt mit Currysoße Weintrauben-Käse-Spieße, Tomate-Mozzarella-Spieße, Remoulade, Salat und Wagenrad (1,3,6,8,9)

15,50 € (pro Person)



Angeliter Brotzeit (1,3,6,8,9)

(ab 10 Personen)

Landschinken
Graved Lachsschinken
ger. Roastbeef
Bratenaufschnitt
Rindersaftschinken
Kasseleraufschnitt
Pfefferbeißer
Käsevariationen
Ananas Sellerie Salat
Laugengebäck und Partyrad
garniert mit Cornichons, Oliven, Peperoni,
Cocktailtomaten und Weintrauben

14,50 € (pro Person)

oder als deftige warme Variante

zusätzlich mit:

Krustenbraten Kartoffelpüree

Sauerkraut und Kräutersenf





Angeliter Delikatessplatte (1,3,6,8)

Kräuter-Roastbeef mit Röstzwiebeln Kasseler und Ananas geräuchertes Roastbeef mit Backpflaumen Dänische Rolle gefüllt süß-saure Röllchen Leberpastete Thüringer Mett Medaillons im Speckmantel Hackbällchen Käsevariationen zwei Salate

Brot, kleine Brötchen, Butter

17,50 € (pro Person)

Förde-Schlemmer-Buffet (1,3,4,6,8)

(ab 10 Personen)

Räucherlachs, Räucheraal, Forellenfilet Meerrettich und Preiselbeersahne Kräuter-Roastbeef mit Remoulade und Röstzwiebeln geräuchertes Roastbeef Graved Lachsschinken Filet mit frischen Pilzen Medaillons im Speckmantel Putenstreifen mit Currysauce süß-saure Röllchen mit Zwiebelfüllung gefüllte Eier Käsevariationen zwei Salate Brot, kleine Brötchen, Butter

21,90 € (pro Person)

Förde-Schlemmer-Buffet kalt/warm

(ab 10 Personen)

mit warmen Medaillons im Speckmantel und Kartoffelgratin

25,90 €

$Buffet \gg Gourmet \ll_{\scriptscriptstyle (1,3,4,6,7,8)}$

(ab 15 Personen)

Kalter Teil

gefüllte Eier

Tomatensalat auf italienische Art

Putenbrustcarpaccio mit Mango und Mozzarella

Kräuterroastbeef mit Röstzwiebeln und Remoulade

Graved-Lachsschinken

Spargel-Schinken-Röllchen

Entenbrust mit Pflaumensauce

Käseplatte

Ananas Sellerie Salat

Brot, kleine Brötchen, Butter

Warmer Teil

Schweinelachsbraten

Gratin

Broccoligemüse mit Mandeln

23,70 € (pro Person)

Italienisches Buffet (1,3,4,6,8)

(ab 15 Personen)

Kalter Teil

Anti-Pasti-Platte mit Feta, Oliven und Tomaten

Gurken-Lachs-Happen

Blattsalate

Scampi Spießchen

Putenbrustcarpaccio mit Mango und Mozzarella

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Schinken mit Melone

Vitello Tonnato

Tomate Mozzarella

mediterrane Hackbällchen

Käsevariationen mit Weintrauben, Ciabatta und Butter

Warmer Teil

Schweinefilet in med. Soße, Rosmarinkartoffeln, Lasagne

Dessert

Cappuccino-Creme mit Schokobirnen

Tiramisu klassisch

29,50 € (pro Person)

Kalt-Warmes Buffet (1,3,4,6,8)

(ab 20 Personen)

Als Finger-Food
Chili-Garnelen-Spieße
Falafelspieße *
Roastbeefröllchen mit Gemüse
Wrapröllchen mit Frischkäse

Kalter Teil

Anti-Pasti-Platte
Lachsforelle mit grüner Soße
Entenbrust in Pflaumensoße
Eierplatte Tonno
Tomate Mozzarella
gemischte Käseplatte
Rucola mit Cocktailtomaten und Pinienkerne
Brot, kleine Brötchen, Butter

Warmer Teil Medaillons im Speckmantel frische Champignons Kartoffelgratin Wirsinggemüse in Rahmsoße

Dessert Mousse au chocolat Fruchtgrütze mit Vanillesoße

32,70 € (pro Person)



Gruß vom Mittelmeer (1,3,4,6,7,8,9)

(ab 30 Personen)

Kalter Teil

Anti Pasti Variationen
Blattsalate mit Dressing
Tomatensalat auf italienische Art
Garnelen Spieße
Putenbrustcarpaccio mit Mango und Mozzarella
geräuchertes Roastbeef mit Melone
Graved Lachsschinken
mediterrane Falafelbällchen
Hackbällchen
Käsevariationen mit Weintrauben

Warmer Teil

Schweinefilet und Rindfleischpotpourri auf Tomatensugo Fischfilet auf Blattspinat mit Weißweinsauce Rosmarinkartoffeln Ofengemüse

Dessert klassisches Tiramisu Zitronenspeise

36,90 € (pro Person)



Das besondere Buffet (1,3,4,6,7,8,9)

(ab 30 Personen)

Kalter Teil

geräucherte Fischvariationen mit
Meerrettichsahne und Honig-Senf-Sauce
Lachsforelle mit grüner Sauce
Putenbrustcarpaccio mit Mango und Mozzarella
geräuchertes Roastbeef mit Frucht
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan
Schweinefilet mit frischen Pilzen
Eierplatte Tonno
Käsevariationen
Anti Pasti Variationen
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Blattsalate mit Dressing
Brot, Butter, kleine Brötchen

Warmer Teil

Roastbeefbraten, Schweinefilet und Entenbrust – rosa gebraten feine Jus Scampi - aus der Pfanne gebraten frische Pilze - aus der Pfanne gebraten Knobisauce Kartoffelgratin Broccoli mit Mandeln Zuckerschoten Fingermöhren

Dessert im Gläschen serviert (ein Glas/Person) Mousse au chocolat Himbeermousse mit Frischkäsecreme

39,00 € (pro Person)

- dieses Buffet ist nur mit Service lieferbar -

Der Preis versteht sich zuzüglich des Services und der derzeit aktuellen gesetzlichen MwSt.



Frühstücksbuffet (1,3,4,6,8)

(ab 15 Personen)

Meeresplatte mit Räucherfisch und Salat
Aufschnittplatte mit Mettwurst-, Schinken- und
Bratenaufschnittspezialitäten
Fingerfood Naschereien (Tomate-Mozzarella-, Hackspieße)
frisches Obst
Fruchtquark mit Müslitopping
Butter, Marmelade und Nutella
Käseplatte
Brot, kleine Brötchen, kleine Croissants

19,90 € (pro Person)

Für den langen Brunchgenuss

zusätzlich mit warmen: Rührei mit Schnittlauch Zwiebelkuchen kl.Würstchen

23,00 € (pro Person)

Ahnebyer Käseplatte (6,5)

6,90 € (pro Person)

Ahnebyer Aufschnittplatte (6,5)

8,20 € (pro Person)

Gerne liefern wir Ihnen auch Brot, kleine Brötchen und Butter dazu.

Alle Buffets enthalten Nußmischungen. Alle Speisen können Spuren von Gluten, Ei und Nüssen enthalten.



Warme Gerichte

ab 10 Personen von Montag bis Samstag

Preise und MwSt.

Alle Preise sind Abholpreise inkl. der aktuellen gesetzl. MwSt. Lieferung ins Haus gegen Aufpreis.

Aufbau: Pauschale nach Absprache.

Service-Leistungen vor Ort: 49,50 Euro à Stunde/Person.

Grillservice 49,50 Euro à Stunde/Person.

Bei Serviceleistungen, Geschirrverleih usw. müssen wir lt. Bestimmungen des BMFi den vollen ges. MwSt.-Satz auf die Gesamtsumme berechnen. Dadurch erhöht sich der Preis des gesamten Auftrages

Geschirrverleih

1,50 €
1,35 €
1,20 €
1,80 €

Chafing-Dish	5,00 €
Leihgebühr für Grill inkl. Reinigung	20,00 €
Leihgebühr für Grill inkl. Reinigung	20,00 t

Allergenkennzeichnungen

- 1 Glutenhaltige Getreide, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Ereugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 7 Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- 8 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg oder 10mg/l
- 12 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Buffets enthalten Nußmischungen.

Alle Speisen können Spuren von Gluten, Ei und Nüssen enthalten.

Stand 01.04.2023

Keine Gewähr bei Inhaltsangaben und Preisen durch eventuelle Druckfehler. Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit.

Ahnebyer Qualitätsversprechen

Fleischkaufen ist Vertrauenssache

Vertrauen Sie auf die Qualität und Herkunft der Fleischund Wurstwaren aus unserem Fleischerfachgeschäft!

Ihr Thies Lassen

eigene Schlachtung

Tiere aus der unmittelbaren Umgebung von Ahneby eigene Produktion

größtmögliche Reduzierung von Zusatzstoffen & Allergenen

handwerkliche Produktion, keine Massenartikel

Unsere Öffnungszeiten in Ahneby:

Montag - Freitag 8.00 – 18.00 Uhr (Mittwoch Nachmittag geschlossen) Mittwoch + Samstag 8.00 – 12.00 Uhr

sowie nach Absprache



A. Lassen & Sohn Landschlachterei GmbH

Osterstr. 4 • 24996 Ahneby Tel. 04637 / 350 www.lassenahneby.de