



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.

Ihr Thies Lassen



Ahnebyer Spezialitäten

(pro Person)

Ahnebyer Krustenbraten 17,00 €

mager & saftig, würzig – heiß aus dem Ofen

Ananas-Sellerie-Salat, Nudelsalat, Kartoffelsalat,
Meterbrot und Kräutersenf (6,3,8,1,9)

oder Kartoffelgratin, Apfel-Möhrensalat, 17,00 €
Ananas-Sellerie-Salat, Meterbrot
und Kräutersenf (1,6,3,8,9)

oder Weinsauerkraut, Kartoffelpüree, Speckstippe 17,00 €
und Kräutersenf (1,6,9,8)

.....

Spanferkel (ab 25 Personen) 17,00 €

Sauerkraut, Brot und Senf (9,1,8,6)

oder mit Gratin, 2 Salaten, Brot und Kräutersenf (6,1,9,8) +1,50 €

.....

Spanferkelrücken 16,50 €

Sauerkraut, Brot und Senf (1,9,8,6)

.....

Spanferkelschinken 18,50 €

Sauerkraut, Brot und Senf (1,9,8,6)

.....

*Die Preise verstehen sich zuzüglich des fachgerechten Aufschneidens
und der derzeit aktuellen gesetzlichen MwSt.*

.....

*Roastbeef, Kasseler, Pute - 18,40 €
kalt auf Platte*

Remoulade, Bratkartoffeln, Salat (6,3,8,6)

Saisonale Spezialitäten

(pro Person)

Grillbuffet

Ahnebyer Grillplatte

Steaks vom Rind, Schwein, Pute, Lamm, verschieden mariniert, Medaillons im Speckmantel, Cevapcici, Hacksteaks, Grillbauch, Steakspieße, kleine Grillwurst, Lebersteakscheiben (8,6,1)

optional grillen wir für Sie auch gerne Scampi, Lachs und Buttermakrele

Gern kümmern wir uns auch um die Beilagen z.B. Salatbuffet, warme Kartoffelbeilage, Soßen, Meterbrot, etc. - wir stellen Ihnen Ihr individuelles Grillbuffet zusammen. Sprechen Sie uns an.

Preis nach Auswahl

.....

Für die Spargelzeit

Saisonpreis

Holsteiner Katenschinken oder Kalbsschnitzel, Salzkartoffeln, Soße Hollandaise, frischer Spargel, Gurkensalat (9,6,8)

.....

Grünkohl Angeliter Art 18,00 €

Kasseler, Kasselerbauch, pikante Kochwurst, Bratkartoffeln, Kräutersenf (6,9,1,8)

zusätzlich mit süßen Kartoffeln +1,50 €

.....

Rübenmus - herzhaft lecker 16,50 €

Kasseler, Kasselerbauch, pikante Kochwurst, Kräutersenf (6,9,1,8)

.....

Schnüschen 14,00 €

mit Schinkenwürfel (6)

.....

Kohlrouladen 16,00 €

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.)

<i>Rinderkraftbrühe</i> mit Einlage ⁽¹⁾	14,00 €
<i>Lauchcremesuppe</i> mit Kochschinken ^(1,6)	8,50 €
<i>veg. Spargelcremesuppe</i> (mit Fleischklößchen)* ^(1,6)	10,50 €
<i>Möhrchensuppe</i> mit Lachs u. Sahne ^(1,6,4)	12,50 €
<i>veg. Tomatensuppe</i> mit Fleischklößchen* ^(1,6)	8,50 €
<i>veg. Tomatensuppe</i> , klar mit Gin und Basilikum* ^(1,6)	13,00 €
<i>pikante Garnelensuppe</i> ^(1,4,6)	16,00 €
<i>Spargelsuppe</i> mit Garnelen und Koriander ⁽⁴⁾	16,00 €

Suppen & Eintöpfe

(wir empfehlen 3/4 ltr. pro Person)

(pro ltr.)

<i>Gulaschsuppe</i> (1,6)	9,50 €
<i>Kartoffelsuppe</i> (1,6)	8,50 €
<i>Cheeseburgersuppe mit Hack</i> (1,6,8)	8,50 €
<i>pikante Gyrossuppe</i> (1,8)	9,50 €
<i>Erbsensuppe</i>	8,50 €
<i>Grünkohlsuppe</i> (1)	8,50 €
<i>feurige Mitternachtssuppe</i> (1,6)	12,50 €
<i>Chili-con-carne</i>	12,50 €
<i>Gemüse Eintopf</i> (8)	9,50 €
<i>Kürbiscremesuppe</i> (6)	8,50 €
<i>Steckrübensuppe</i> (6)	8,50 €
<i>Schnüsch</i> (1,6,8)	12,00 €

Geflügel und Fisch

(pro Person)

<i>Putenschnitzel mit Curry-Fruchtsoße</i> Reis und Buttergemüse (1,6)	17,00 €
<i>Entenbrust</i> 2 Sorten Gemüse, Salzkartoffeln, Soße u. Pfirsich m. Preiselbeeren (1,6)	24,90 €
<i>Matjesfilet nach Hausfrauenart</i> Bratkartoffeln, Omas Gurkensalat (6)	16,90 €
<i>Penne mit Gemüse und Lachs</i> (1,3,4,6,8)	19,90 €



Leckerer vom Schwein

(pro Person)

<i>Schweinefiletbraten</i> Salzkartoffeln, gebr. Pilze, Soße, zwei Sorten Gemüse (1,6)	19,90 €
<i>Schweinebraten</i> mariniert mit Thymian, Salbei und Rosmarin, Soße, Gratin, Butterbohnen, grüner Salat (1,6)	16,90 €
<i>zarter Schweinelachsbraten</i> Gratin, braune Soße, Feldsalat, Broccoli mit Mandeln (1,6)	17,90 €
<i>Schweineschnitzel</i> Salzkartoffeln, Soße, 2 Sorten Gemüse (1,3,6)	16,90 €
<i>Cordon Bleu</i> Gratin, Pilzsoße, Broccoli, Salat (1,3,6)	17,60 €
<i>Saftiger Nackenbraten</i> gefüllt mit Backpflaumen, Salzkartoffeln, Soße, Rotkohl (1,6)	16,90 €
<i>Gyros</i> Tzatziki, Weißkrautsalat, Brot (1,6)	15,50 €
<i>Spare Ribs</i> pikante Soße, Weißkrautsalat, Brot (1,6)	15,50 €
<i>Schaschlik</i> (3 Stück pro Person) in pikanter Soße, Reis, Salat (1,6)	17,50 €
<i>3 Sorten Sauerfleisch</i> Bratkartoffeln, Remoulade, Salat (6)	16,50 €
<i>Schinkenhaxe - knusprig gebraten</i> Weinsauerkraut, Meterbrot, Kräutersenf (1,9)	15,50 €
<i>Schweinefilet-Medaillons</i> Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, frischen Pilze, Prinzessbohnen, Fingermöhren (10,6,8)	20,50 €
<i>Schweinelendchen</i> in Kräuterkäsesoße mit Spätzle oder Bandnudeln und Salat (1,3,6)	19,90 €
<i>Schnitzelbuffet</i> Schweineschnitzel und Putensteak mit zweierlei Soßen und Kartoffelbeilage nach Wahl, dazu Gemüse oder Salat (1,3,6)	18,00 €

Zartes vom Angler Rind

(pro Person)

<i>Tafelspitz</i>	18,50 €
Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse (1,6)	
<i>Rinderfiletbraten</i>	33,50 €
Salzkartoffeln, frische Pilze, Pfefferrahmsoße, Frühlingsgemüse und Salat (1,6)	
<i>Rinderbäckchen</i>	23,00 €
geschmort in Soße mit Kartoffelpüree und Bohnen (1,6,8,9)	
<i>Rinderroulade</i>	19,00 €
Salzkartoffeln, Soße, 2 Sorten Gemüse (1,9)	
<i>Rundstück warm vom Rind</i>	18,50 €
Brötchen, braune Soße, Erbsen und Wurzeln, Salat (1,6)	
<i>Rinder-und Schweinebraten</i>	17,00 €
Salzkartoffeln, Rahmsoße, 2 Sorten Gemüse (1,6)	
<i>Rindergulasch</i>	17,00 €
mit Pilzen, Salzkartoffeln oder Spätzle, 2 Sorten Gemüse (1,3)	
<i>Rheinischer Sauerbraten</i>	18,50 €
Soße, Semmelknödel, Kartoffeln, Schwarzwurzeln, Butterbohnen (1,6)	
<i>Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln</i>	17,00 €
Salzkartoffeln, Buttersoße, Erbsen und Wurzeln, Gurkensalat (1,6)	
<i>Sahnegeschnetzeltes</i>	18,00 €
Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse (1,6,8)	
<i>Filetspitzen in Pfefferrahmsoße</i>	25,50 €
Kartoffeln und Spätzle, Blumenkohl, Fingermöhren, frischer Salat (1,3,6)	
<i>Roastbeefbraten</i>	28,50 €
Gratin, braune Soße, 2 Sorten Gemüse (1,6)	



Vom Kalb

(pro Person)

- Kalbsbraten mit Zwiebelkräuterkruste* 21,90 €
Gratin, Soße, Broccoli, Tomaten-Feldsalat (1,6)
- Kalbsragout mit Madeira* 20,90 €
Blätterteig Pasteten, Erbsen und Wurzeln, Salat (1,6)
- Saltimbocca alla romana* 22,00 €
in Soße, Gratin mit Tomaten und
Basilikum, Butterbohnen, frischer Salat (1,6)

Vom Wild und Lamm

(pro Person)

- Rehbraten* 26,50 €
Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse,
Birne mit Preiselbeeren (1,6)
- Wildschweinbraten* 25,00 €
Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse,
Birne mit Preiselbeeren (1,6)
- Hirschbraten* 23,90 €
Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse,
Birne mit Preiselbeeren (1,6)
- Hirschgulasch* 21,50 €
Kartoffeln, 2 Sorten Gemüse,
Birne mit Preiselbeeren (1,6)
- Lammkeule* 23,90 €
mit Rosmarin gebraten, Kartoffeln, Soße,
Prinzessbohnen, Wirsinggemüse in Rahmsauce (1,6)



Vegetarische & Vegane* Gerichte

(pro Person)

<i>Gemüse-Kartoffel Curry*</i>	17,00 €
<i>Nudeln mit Paprika Sugo*</i>	16,00 €
<i>Chilli sin carne*</i>	17,00 €
<i>Wirsingauflauf</i> mit Kartoffelkruste (1,6)	16,00 €
<i>Paprikaschoten</i> mit Feta und Mais (6)	17,00 €
<i>Champignongulasch</i> mit Zuckerschoten (1,6)	16,00 €
<i>knusprige Linsenbällchen</i> mit Soße* (1,6,4)	16,00 €
<i>Gemüse-Lasagne</i> (1,3,6)	16,00 €

Feines Ofenfertig

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

(pro Person)

<i>Lachsfilet-Pfanne</i> mit Kräutersenfchmand (1,4,6,9)	16,50 €
<i>Schweinefilet-Pfanne</i>	15,50 €
Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Creme fraiche (1,6)	
<i>Rinderfilet-Pfanne zart</i>	19,50 €
raffiniert abgeschmeckt, mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika, Knobli-Kräuter- oder Käse-Senf-Soße (1,6)	
<i>Kasseler-Pfanne ... 30 Minuten überbacken</i>	14,00 €
mild geräucherter Kasseler, Kartoffelpüree, Äpfel, Sauerkraut, Ananas, Röstzwiebeln (1,6)	

Leckere Snacks

heiß serviert

(pro Stück)

<i>Hackpasteten</i> (1)	3,60 €
<i>Kasselerpasteten</i> (1)	3,80 €
<i>Herrentorten für 4 Personen</i>	24,00 €
versch. gefüllt (1,4)	
<i>Burgunderbrötchen</i> mit Zwiebeln (1)	3,90 €
<i>Burgunderbrötchen</i>	4,50 €
mit Zwiebeln, Krautsalat und Remoulade (1,3,6,8)	
<i>Currywurst</i> in pikanter Soße mit Brot (1,6)	9,00 €
<i>Ahnebyer Fladenbrote</i>	6,50 €
mit frischem Salat, Soßen und verschiedenen Fleischfüllungen (1,3,6,8,9)	

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)

Rübensgemüse (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 (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 mit Cocktailtomaten und Parmesan * (6)

Gurkensalat *

Salate der Saison auf Anfrage

Dressing (1,6,8,9)

Schnittchen

(pro Stück)

<i>Lachs</i> mit Meerrettichsahne (1,4,6)	3,10 €
<i>Scampis</i> mit Knoblauchcreme (1,3,4,6,8)	3,50 €
<i>Forellenfilet</i> mit Preiselbeersahne (1,4,6)	2,90 €
<i>Matjesfilet</i> mit Apfel (1,4,6)	2,90 €
<i>Roastbeef garniert</i> (1,6)	2,60 €
<i>Roastbeefröllchen</i> mit pikanter Füllung (1,6)	2,60 €
<i>Schinken</i> (1,6)	2,60 €
<i>Kasseler</i> mit Frucht (1,6)	2,40 €
<i>Metthack</i> mit Zwiebeln (1,6)	2,40 €
<i>geräucherte Putenbrust</i> mit Frucht (1,6)	2,40 €
<i>geräuchertes Roastbeef</i> mit Backpflaumen (1,6)	2,60 €
<i>Lebermousse</i> mit Röstzwiebeln (1,6)	2,40 €
<i>Schweinefilet</i> mit frischen Pilzen (1,6)	2,90 €
<i>Filetsteaks</i> mit Früchten und Frischkäsecreme (1,6)	3,30 €
<i>Ei</i> mit Appetitsild (1,4,6)	2,40 €
<i>Käseschnittchen</i> (1,6)	2,40 €
<i>Feta mit Gurke</i> (1,6)	2,40 €
<i>Frischkäsecreme</i> mit Weintrauben (1,6)	2,40 €
<i>Tomate-Mozzarella</i> (1,6)	2,40 €
<i>hauchdünne Entenbrust</i> mit Frucht (1,6)	2,90 €
<i>Medaillons</i> (1,3,6)	3,10 €



Fingerfood

(pro Stück)

<i>Scampi</i> auf Kartoffelplätzchen (1,3,4)	2,70 €
<i>Lachsmousse</i> auf Pumpernickel (1,4,6)	2,50 €
<i>Backpflaume</i> mit Bacon (1,4,6)	1,50 €
<i>gefüllte Champignons</i> (6)	1,50 €
<i>Tomaten-Mozzarella-Spieße</i> (6)	1,60 €
<i>gefüllte Cocktailtomaten</i> (6)	1,60 €
<i>Käsetrüffel</i> (1,6)	2,00 €
<i>Scampi</i> mit Basilikum und hauchdünnem Schinken (4)	2,90 €
<i>Brezelspießchen</i> (1,6)	1,80 €
<i>Chili-Garnelen-Spieße</i> (1,3,4,6,8,9)	2,50 €
<i>Roastbeefröllchen</i> mit Julienne-Gemüse (6)	2,50 €
<i>Hähnchen</i> mit Kokos und Ananas (6)	2,00 €
<i>Fetaspieße</i> mit Oliven und Peperoni (6)	2,00 €
<i>pikante Hackfleisch-Spießchen</i> (1,3)	1,80 €
<i>Forellenmousse</i> auf Pumpernickel (1,4,6)	2,30 €
<i>Lachstartar</i> auf Pumpernickel (1,4,6)	2,50 €
<i>Gurken Lachs Happen</i> (4,6)	2,00 €
<i>Pumpernickel</i> mit ger. Roastbeef Rose (1,6)	2,50 €
<i>Melone Schinken Spieße</i>	2,50 €
<i>Pumpernickel</i> mit Tête de Moine (1,6)	1,80 €
<i>Wrap Röllchen</i> mit Frischkäse (1,6)	2,50 €
<i>Wrap Röllchen</i> mit Lachs (1,6,4)	2,80 €
<i>Käse-Weintrauben-Spieße</i> (6)	1,50 €
<i>Feines vom Flammkuchen</i> (1,6)	2,00 €
<i>Zwiebelkuchenwürfel</i> (1,3,6,8)	2,00 €
<i>pikante Falafelbällchen</i> (1,6,7,8) *	2,00 €



Dessert

(pro Person)

<i>Himbeermousse</i> mit Frischkäsecreme (1,6)	4,50 €
<i>Mousse au chocolat</i> (1,3,5,6,7)	4,50 €
<i>Cappuccino-Creme</i> (6)	4,50 €
<i>Zitronenspeise</i> mit Sahne (3,6)	4,50 €
<i>Fruchtgrütze</i> mit Vanillesoße (1,6)	4,20 €
<i>Präsidentencreme</i> (1,3,5,6,7)	4,50 €
<i>Gries-Flammerie</i> mit Pflaumen-Portwein-Soße (1,3,6)	4,20 €
<i>Bayrische Creme</i> mit Himbeersoße (1,3,6)	4,50 €
<i>Tiramisu klassisch</i> (1,3,6)	4,50 €
<i>Milchreis</i> mit Mandeln und Johannisbeergelee (6,7)	4,20 €
<i>Himbeer-Tiramisu</i> (1,6)	4,50 €
<i>Weisse Schokolade</i> mit Heidelbeersoße (6,7)	4,50 €
<i>Apfel-Knusper-Kompott</i> mit Zimtsahne (1,6)	4,50 €
<i>Pfirsich-Quark-Schichtspeise</i> (6)	4,20 €
<i>Pudding mit Soße</i> (6)	4,20 €
<i>Wackelpudding mit Vanillesoße</i> (6)	4,20 €
<i>Obstsalat</i> mit Mandelsahne (6)	Preis nach Saison
<i>Dessert der Saison</i>	



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)

16,00 €
(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)

16,50 €
(pro Person)

.....

Ahnebyer Partyplatte

(ab 10 Personen)

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

19,00 €
(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
Brot und Partyrad
garniert mit Cornichons, Oliven, Peperoni,
Cocktailtomaten und Weintrauben
Butter

16,50 €
(pro Person)

oder als deftige warme Variante

zusätzlich mit:

Krustenbraten
Kartoffelpüree
Sauerkraut und Kräutersenf

22,50 €
(pro Person)



Angeliter Delikatessplatte (1,3,6,8)

(ab 10 Personen)

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

21,00 €
(pro Person)

Förde-Schlemmer-Buffet (1,3,4,6,8)

(ab 10 Personen)

Räucherfisch mit
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

26,00 €
(pro Person)

Förde-Schlemmer-Buffet kalt/warm

(ab 10 Personen)

mit warmen Medaillons im Speckmantel
und Kartoffelgratin

30,50 €
(pro Person)

Buffet »Gourmet« (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

28,50 €

(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

Tortellini in Pesto

32,50 €

(pro Person)

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

(ab 20 Personen)

Kalter Teil

Wrapröllchen mit Frischkäse

Kräuterroastbeef mit Remoulade

Anti-Pasti-Platte

Lachsforelle mit grüner Soße

Entenbrust in Pflaumensoße

Eierplatte

Tomate Mozzarella

Falafelbällchen mit Dip*

gemischte Käseplatte

Rucola mit Cocktailtomaten und Pinienkerne

Brot, kleine Brötchen, Butter

Warmer Teil

Medaillons im Speckmantel

frische Champignons

Kartoffelgratin

Wirsinggemüse in Rahmsoße

Scampi

37,50 €
(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

Zerlei Ciabatta, Butter

Warmer Teil

Schweinefilet und Rindfleischpotpourri auf Tomatensugo

Fischfilet mit Lauch in Weißweinsauce

Rosmarinkartoffeln

Ofengemüse

39,00 €
(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

42,90 €
(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 Honig
Käseplatte
Brot, kleine Brötchen, kleine Croissants

22,90 €
(pro Person)

Für den langen Brunchgenuss

zusätzlich mit warmen:

Rührei mit Schnittlauch
Gemüsequiche
kl.Würstchen

26,00 €
(pro Person)

Ahnebyer Käseplatte (6,5)

7,90 €
(pro Person)

Ahnebyer Aufschnittplatte (6,5)

9,90 €
(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: 55,00 Euro à Stunde/Person.

Grillservice 55,00 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

Teller & Bestecke ungereinigt zurück 2,00 €

Suppenteller & Löffel ungereinigt zurück 1,40 €

Glasschälchen & Teelöffel ungereinigt zurück 1,50 €

Kaffeegeschirr komplett ungereinigt zurück 2,50 €

Chafing-Dish, E-Pfanne 5,00 €

Leihgebühr für Grill inkl. Reinigung 25,00 €

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 Erzeugnisse

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 01.02.2025

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 Fleisch- und 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 Landschlachtereie GmbH

Osterstr. 4 • 24996 Ahneby

Tel. 04637 / 350

www.lassenahneby.de