Das zarte Fleisch vom Angler Rind

LASSEN

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 *17,50 €*

mager & saftig, würzig – heiß aus dem Ofen
Ananas-Sellerie-Salat, Nudelsalat, Kartoffelsalat,
Meterbrot und Kräutersenf (6,3,8,1,9)

oder Kartoffelgratin, Apfel-Möhrensalat, *17,50 €*
Ananas-Sellerie-Salat, Meterbrot
und Kräutersenf (1,6,3,8,9)

oder Weinsauerkraut, Kartoffelpüree, Speckstippe *17,50 €*
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 *18,00 €*

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

. . . . . .

Spanferkelschinken *17,50 €*

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

. . . . . .

Die Preise verstehen sich zuzüglich des fachgerechten Aufschneidens.

. . . . . .

Roastbeef, Kasseler, Pute - kalt auf Platte *18,90 €*

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

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 *16,90 €*

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

Schnüsch *14,50 €*

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.

Suppen & Eintöpfe *(pro ltr.)*

(als Vorsuppe empfehlen wir 1/3 ltr. pro Person,
zum satt essen 3/4 ltr. pro Person)

Gulaschsuppe (1,6)	10,00 €
Kartoffelsuppe* mit Speck und Würstchen (1,6)	9,00 €
Cheeseburgersuppe mit Hack (1,6,8)	9,00 €
pikante Gyrossuppe (1,8)	10,00 €
Erbsensuppe mit Speck und Würstchen (8)	9,00 €
Grünkohlsuppe mit Kochwurst (1)	9,00 €
feurige Mitternachtssuppe (1,6)	12,50 €
Chili-con-carne	12,50 €
Gemüseeintopf * mit Rindfleisch (8)	10,00 €
Kürbiscremesuppe** (6)	8,50 €
Steckrübensuppe mit Kochwurst (6)	8,50 €
Schnüsch* (1,6,8)	12,00 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage (1)	14,00 €
Lauchcremesuppe mit Kochschinken (1,6)	9,00 €
Spargelcremesuppe* mit Fleischklößchen (1,6)	10,50 €
Möhrchensuppe mit Lachs u. Sahne (1,6,4)	12,50 €
Tomatensuppe* mit Fleischklößchen (1,6)	8,50 €
pikante Garnelensuppe (1,4,6)	16,00 €
Chili-sin-carne**	16,00 €

Feines Ofenfertig

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

(pro Person)

Lachsfilet-Pfanne mit Kräutersenfschmand (1,4,6,9) *19,50 €*

Schweinefilet-Pfanne *17,50 €*
Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Creme fraiche (1,6)

Rinderfilet-Pfanne zart *23,50 €*
raffiniert abgeschmeckt, mit Pilzen,Zwiebeln,
Paprika, Knobi-Kräuter-Soße (1,6)

Leckere Snacks

heiß serviert

(pro Stück)

Hackpasteten (1) *4,50 €*

Kasselerpasteten (1) *4,50 €*

Herrentorten für 4-6 Personen *28,00 €*
versch. gefüllt (1,4)

Burgunderbrötchen mit Zwiebeln (1) *4,20 €*

Burgunderbrötchen *5,00 €*
mit Zwiebeln, Krautsalat und Remoulade (1,3,6,8)

Currywurst in pikanter Soße mit Brot (1,6) *9,00 €*

Ahnebyer Fladenbrote *7,80 €*
mit frischem Salat, Soßen und
verschiedenen Fleischfüllungen (1,3,6,8,9)

Leckeres vom Schwein

(pro Person)

Schweinefiletbraten — *19,90 €*
Salzkartoffeln, gebr. Pilze, Soße,
zwei Sorten Gemüse (1,6)

Schweinebraten — *16,90 €*
mariniert mit Thymian, Salbei und Rosmarin,
Soße, Gratin, Butterbohnen, grüner Salat (1,6)

zarter Schweinelachsbraten — *17,90 €*
Gratin, braune Soße, Feldsalat,
Broccoli mit Mandeln (1,6)

Schweineschnitzel — *16,90 €*
Salzkartoffeln, Soße, 2 Sorten Gemüse (1,3,6)

Cordon Bleu — *18,00 €*
Gratin, Pilzsoße, Broccoli, Salat (1,3,6)

Saftiger Nackenbraten — *16,90 €*
gefüllt mit Backpflaumen, Salzkartoffeln,
Soße, Rotkohl (1,6)

Gyros — *15,90 €*
Tzatziki, Weißkrautsalat, Brot (1,6)

Spare Ribs — *16,00 €*
pikante Soße, Weißkrautsalat, Brot (1,6)

Schaschlik (3 Stück pro Person) — *17,50 €*
in pikanter Soße, Reis, Salat (1,6)

3 Sorten Sauerfleisch — *16,50 €*
Bratkartoffeln, Remoulade, Salat (6)

Schinkenhaxe - knusprig gebraten — *15,90 €*
Weinsauerkraut, Meterbrot, Kräutersenf (1,9)

Schweinefilet-Medaillons — *20,50 €*
Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, frischen Pilze,
Prinzessbohnen, Fingermöhren (10,6,8)

Schweinelendchen — *19,90 €*
in Kräuterkäsesoße mit Spätzle oder
Bandnudeln und Salat (1,3,6)

Schnitzelbuffet — *18,00 €*
Schweineschnitzel und Putensteak mit zweierlei
Soßen und Kartoffelbeilage nach Wahl,
dazu Gemüse oder Salat (1,3,6)

Zartes vom Angler Rind

(pro Person)

Tafelspitz — *18,90 €*
Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse (1,6)

Rinderfiletbraten — *33,50 €*
Salzkartoffeln, frische Pilze, Pfefferrahmsoße, Frühlingsgemüse und Salat (1,6)

Rinderbäckchen — *23,00 €*
geschmort in Soße mit Kartoffelpüree und Bohnen (1,6,8,9)

Rinderroulade — *21,50 €*
Salzkartoffeln, Soße, 2 Sorten Gemüse (1,9)

Rundstück warm vom Rind — *18,50 €*
Brötchen, braune Soße, Erbsen und Wurzeln, Salat (1,6)

Rinder-und Schweinebraten — *17,50 €*
Salzkartoffeln, Rahmsoße, 2 Sorten Gemüse (1,6)

Rindergulasch — *17,50 €*
mit Pilzen, Salzkartoffeln oder Spätzle, 2 Sorten Gemüse (1,3)

Sauerbraten — *19,00 €*
Soße, Semmelknödel, Kartoffeln, Schwarzwurzeln, Butterbohnen (1,6)

Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln — *17,00 €*
Salzkartoffeln, Buttersoße, Erbsen und Wurzeln, Gurkensalat (1,6)

Sahnegeschnetzeltes — *19,00 €*
Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse (1,6,8)

Filetspitzen in Pfefferrahmsoße — *25,50 €*
Kartoffeln und Spätzle, Blumenkohl, Fingermöhren, frischer Salat (1,3,6)

Roastbeefbraten — *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 *22,50 €*
Blätterteig Pasteten, Erbsen und Wurzeln, Salat (1,6)

Saltimbocca alla romana *24,50 €*
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)

Wildgulasch *22,50 €*
Kartoffeln, 2 Sorten Gemüse,
Birne mit Preiselbeeren (1,6)

Lammkeule *25,00 €*
mit Rosmarin gebraten, Kartoffeln, Soße,
Prinzessbohnen, Wirsinggemüse in Rahmsauce (1,6)

Geflügel und Fisch

(pro Person)

Putenschnitzel mit Curry-Fruchtsoße *17,00 €*
Reis und Buttergemüse (1,6)

Entenbrust *24,90 €*
2 Sorten Gemüse, Salzkartoffeln,
Soße u. Pfirsich m. Preiselbeeren (1,6)

Matjesfilet nach Hausfrauenart *16,90 €*
Bratkartoffeln, Omas Gurkensalat (6)

Penne mit Gemüse und Lachs (1,3,4,6,8) *19,90 €*

Vegetarische* & Vegane** Gerichte

(pro Person)

*Gemüse-Kartoffel Curry***	*18,50 €*
*Nudeln mit Paprika Sugo*** (1)	*18,50 €*
*Tortellini-Gemüse-Auflauf** (1,3,6)	*18,50 €*
*Chilli sin carne*** mit Brot (1)	*18,50 €*
*Wirsingauflauf ** mit Kartoffelkruste (1,6)	*18,50 €*
*gefüllte Paprika** mit Tomatensoße und Reis (1,3,6)	*18,50 €*
*Champignongulasch** mit Zuckerschoten und Kartoffeln (1,6)	*18,50 €*
*panierter Hirtenkäse** mit Rosmarinkartoffeln und Dip (1,6,4)	*18,50 €*
*Gemüsebratlinge** oder veg. Schnitzel** mit Beilagen	*nach Absprache*

Kartoffel-Beilagen

*Salzkartoffeln***

*Bechamelkartoffeln** (6)

*Kartoffelpüree** (6)

*Kartoffelgratin** (6)
klassisch, mediterran oder mit Süßkartoffeln

*Rosmarinkartoffeln***

*Ofenkartoffeln ***

*Spaltkartoffeln ***

Bratkartoffeln

Gemüse-Beilagen (**)*

Broccoli mit Mandeln (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)
Kohlrabi mit Butter oder in Rahmsoße (1,6)
Blumenkohl (1,6)
Wirsinggemüse in Rahmsoße (1,6)

Salate

*hausgemachter Kartoffelsalat** klassisch/sommerlich (3,6,8,9)
*Nudelsalat** klassisch/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)
*Chinakohl-Salat** (1,3,6,8)
*Tomate Mozzarella** (6)
Blattsalate mit Cocktailtomaten und Parmesan* (6)
*Gurkensalat***
*griechischer Risoni-Salat*** (1,9)
*orientalischer Kichererbsen-Salat*** (1,9)
Antipasti (**)* (6)
Salate der Saison auf Anfrage
Dressing (1,6,8,9)

Schnittchen

	(pro Stück)
Lachs mit Meerrettichsahne (1,4,6)	3,30 €
Scampis mit Knoblauchcreme (1,3,4,6,8)	3,40 €
Forellenfilet mit Preiselbeersahne (1,4,6)	3,20 €
Matjesfilet mit Apfel (1,4,6)	2,90 €
Roastbeef garniert (1,6)	3,20 €
Roastbeefröllchen mit pikanter Füllung (1,6)	3,20 €
Schinken (1,6)	2,90 €
Kasseler mit Frucht (1,6)	2,70 €
Metthack mit Zwiebeln (1,6)	2,40 €
geräucherte Putenbrust mit Frucht (1,6)	2,60 €
geräuchertes Roastbeef mit Backpflaumen (1,6)	3,20 €
Lebermousse mit Röstzwiebeln (1,6)	2,40 €
Schweinefilet mit frischen Pilzen (1,6)	3,10 €
Filetsteaks mit Früchten und Frischkäsecreme (1,6)	4,30 €
Ei mit Appetitsild (1,4,6)	2,40 €
Käseschnittchen (1,6)	2,80 €
Feta mit Gurke (1,6)	2,80 €
Frischkäsecreme mit Weintrauben (1,6)	2,40 €
Tomate-Mozzarella (1,6)	2,90 €
hauchdünne Entenbrust mit Frucht (1,6)	3,20 €
Medaillons (1,3,6)	3,20 €

Fingerfood

	(pro Stück)
Scampi auf Kartoffelplätzchen (1,3,4)	2,50 €
Backpflaume mit Bacon (1,4,6)	1,50 €
gefüllte Champignons (6)	1,80 €
Tomaten-Mozzarella-Spieße (6)	1,80 €
gefüllte Cocktailtomaten (6)	1,80 €
Käsetrüffel (1,6)	1,90 €
Brezelspießchen (1,6)	1,80 €
Chili-Garnelen-Spieße (1,3,4,6,8,9)	2,30 €
Roastbeefröllchen mit Julienne-Gemüse (6)	2,50 €
Hähnchen mit Kokos und Ananas (6)	2,20 €
Fetaspieße mit Oliven und Peperoni (6)	2,00 €
pikante Hackfleisch-Spießchen (1,3)	1,80 €
Forellenmousse auf Pumpernickel (1,4,6)	2,30 €
Lachstartar auf Pumpernickel (1,4,6)	2,50 €
Gurken Lachs Happen (4,6)	1,90 €
Melone Schinken Spieße	2,30 €
Pumpernickel mit Tête de Moine (1,6)	1,80 €
Wrap Röllchen mit Frischkäse (1,6)	2,00 €
Wrap Röllchen mit Lachs (1,6,4)	2,50 €
Käse-Weintrauben-Spieße (6)	1,50 €
Feines vom Flammkuchen (1,6)	2,00 €
Zwiebelkuchenwürfel (1,3,6,8)	2,00 €
pikante Falafelbällchen* (1,6,7,8)	1,80 €
Gemüse-Sushi** (1)	2,50 €
Sushi Variationen mit gegartem Fisch (1,4)	2,50 €

Dessert

(pro Person)

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

17,00 €
(pro Person)

Ahnebyer Aufschnittbrett

(ab 10 Personen)

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

17,00 €
(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)

19,50 €
(pro Person)

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

(ab 10 Personen)

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

17,00 €
(pro Person)

oder als deftige warme Variante

zusätzlich mit:

Krustenbraten
Kartoffelpüree
Sauerkraut und Kräutersenf

23,50 €
(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

27,00 €
(pro Person)

Förde-Schlemmer-Buffet *kalt/warm*

(ab 10 Personen)

mit warmen Medaillons im Speckmantel
und Kartoffelgratin

32,00 €
(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

29,50 €
(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

33,50 €
(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
Putensteak
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
2erlei Ciabatta, Butter

Warmer Teil

Schweinefilet und Rindfleischpotpourri auf Tomatensugo
Fischfilet mit Lauch in Weißweinsauce
Rosmarinkartoffeln
Ofengemüse

39,50 €
(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

44,50 €
(pro Person)

- dieses Buffet ist nur mit Service lieferbar -
Der Preis versteht sich zuzüglich des Services.

Frühstücksbuffet (1,3,4,6,8)

(ab 15 Personen)

Räucherlachs und Fischsalat
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)

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr individuelles Buffet zusammen.
Sprechen Sie uns einfach an.

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

Warme Gerichte

ab 10 Personen von Montag bis Samstag
An Sonn- und Feiertagen bieten wir vorbereitete Speisen „kalt“ zur Abholung an.

Preise und MwSt.

Alle Preise sind Abholpreise in Ahneby inkl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Lieferung ins Haus gegen Aufpreis.
Aufbau: Pauschale nach Absprache.
Service-Leistungen vor Ort: 59,00 Euro/Stunde/Kraft.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer auf Verpflegungsleistungen.

Geschirrverleih

Teller & Bestecke ungereinigt zurück	*2,20 €*
Suppenteller & Löffel ungereinigt zurück	*1,60 €*
Glasschälchen & Teelöffel ungereinigt zurück	*1,60 €*
Kaffeegeschirr komplett ungereinigt zurück	*3,20 €*
Chafing-Dish, E-Pfanne	*5,50 €*
Leihgebühr für Grill inkl. Reinigung	*27,50 €*

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 01.03.2026
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

Das zarte Fleisch vom Angler Rind

LASSEN

A. Lassen & Sohn Landschlachterei GmbH

Osterstr. 4 • 24996 Ahneby

Tel. 04637 / 350

www.lassenahneby.de