

Das zarte Fleisch
LASSEN
vom Angler Rind

*Der Landschlachter aus Ahneby
A. Lassen & Sohn*

*Ihr Partyservice vom Lande
Preisliste*



Willkommen im schönen Angeln

Als Familienunternehmen betreiben wir seit über 100 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 10,80 €

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)

oder Weinsauerkraut, Kartoffelpüree, Speckstippe

und Kräutersenf ^(1,6,9,8)

Spanferkel ^(ab 25 Personen) 13,50 €

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

oder Kartoffelgratin, 2 Salaten, Brot

und Kräutersenf ^(6,1,9,8)

+1,00 €

Spanferkelrücken ^(1,9,8,6) 12,90 €

Sauerkraut, Brot und Senf

Spanferkelschinken ^(1,9,8,6) 14,80 €

Sauerkraut, Brot und Senf

Die Preise verstehen sich zuzüglich des fachgerechten Aufschneidens und der derzeit geltenden MwSt. von 19%

Roastbeef, Kasseler, 13,50 €

Pute - kalt auf Platte ^(6,3,8,6)

Remoulade, Bratkartoffeln, Salat

Saisonale Spezialitäten

(pro Person)

Ahnebyer Grillplatte ^(8,6,1) Preis auf Anfrage

Steaks vom Rind, Schwein, Pute, Lamm, verschieden mariniert, **Medaillons** im Speckmantel, **Cevapcici**, **Hacksteaks, Grillbauch, Steakspeieße, kleine Grillwurst, Lebersteakscheiben**

(Optional grillen wir für Sie auch gerne Scampis & Lachs)

Gern kümmern wir uns auch um die Beilagen, z.B. Salatbuffet, Ofenkartoffel, Kräuterquark, gem. Meterbrot, Grill, Kohle, Grillservice

Wir stellen gerne eine individuelle Grillplatte ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Für die Spargelzeit ^(9,6,8) Saisonpreis

Holsteiner Katenschinken oder Kalbsschnitzel, Salzkartoffeln, Soße Hollandaise, frischer Spargel, Gurkensalat

Grünkohl Angeliter Art ^(6,9,1,8) 12,90 €

Kasseler, Kasselerbauch, pikante Kochwurst, Bratkartoffeln, Kräutersenf
zusätzlich mit süßen Kartoffeln 1,50 €

Rübenmus - herzhaft lecker ^(6,9,1,8) 11,90 €

Kasseler, Kasselerbauch, pikante Kochwurst, Kräutersenf

Schnüschen ⁽⁶⁾ 9,30 €

mit Schinkenwürfel

Kohlrouladen ^(1,3,6,8,9) 11,50 €

braune Soße, Salzkartoffeln, rote Bete

Vorspeisen

(pro Person)

Entenbrust ⁽⁶⁾ 5,50 €

hauchdünn auf Rucola mit feinem Dressing

Anti-Pasti-Vorspeisenteller ^(6,1,5) 6,50 €

verschiedene Sorten Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella, eingelegter Fetakäse, schwarze und grüne Oliven, hartgeräucherte Salami, dazu diverse Blattsalate mit Cocktailtomaten und Sprossen, Ciabatta

Rinder-Carpaccio ⁽⁶⁾ 8,50 €

mit Rucola, Parmesan und Oliven

Tomate-Mozzarella ⁽⁶⁾ 5,00 €

Vorspeisen im Gläschen

Mozzarella-Bällchen mit Tomate und Pesto ⁽⁶⁾ 4,00 €

Tortellini-Spieße mit Basilikumpesto ^(1,6) 3,80 €

Pumpenickel mit Frischkäse und Lachs ^(1,6) 3,80 €

Garnelen auf Rote Bete Chutney ⁽⁴⁾ 4,50 €

Krabbencocktail ^(4,6,9) Tagespreis

Feine Vorsuppen

(wir empfehlen einen 1/3 ltr. pro Person)

(pro ltr.)

Rinderkraftbrühe mit Einlage ⁽¹⁾ 8,20 €

Lauchcremesuppe mit Kochschinken ^(1,6) 6,70 €

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen ^(1,6) 6,50 €

Möhrenchensuppe mit Lachs u. Sahnehaube ^(1,6,4) 7,30 €

Nordseekrabbensuppe mit Sahne ^(1,6,4) Tagespreis

Tomatensuppe mit Fleischklößchen u. Sahne ^(1,6) 6,50 €

feine Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben ^(1,6,4) Tagespreis

Tomatensuppe, klar mit Gin und Basilikum ^(1,6) 7,70 €

pikante Garnelensuppe ^(1,4,6) 8,50 €

Spargelsuppe mit Garnelen und Koriander ⁽⁴⁾ 8,50 €

Suppen & Eintöpfe

(wir empfehlen einen 3/4 ltr. pro Person)

Gulaschsuppe ^(1,6)	5,60 €
Kartoffelsuppe ^(1,6)	5,50 €
Cheeseburgersuppe mit Hack ^(1,6,8)	5,70 €
pikante Gyrossuppe ^(1,8)	5,80 €
Erbensuppe	4,90 €
Grünkohlsuppe ⁽¹⁾	5,00 €
feurige Mitternachtssuppe ^(1,6)	6,00 €
Chili-con-carne	8,60 €
Gemüseintopf ⁽⁸⁾	6,20 €
Kürbiscremesuppe ⁽⁶⁾	5,50 €
Steckrübensuppe ⁽⁶⁾	6,80 €

Geflügel und Fisch

(pro Person)

Putenschnitzel mit Curry-Fruchtsoße ^(1,6)	11,90 €
Reis und Buttergemüse	
Hähnchenschnitzel ^(1,3,6,8)	11,90 €
Bratkartoffeln, Remoulade, Salat	
Entenbrust ^(1,6)	17,90 €
2 Sorten Gemüse, Salzkartoffeln, Soße u. Pfirsich m. Preiselbeeren	
Matjesfilet nach Hausfrauenart ⁽⁶⁾	12,90 €
Bratkartoffeln, Omas Gurkensalat	
Farfalle mit Zucchini und Lachs ^(1,3,4,6,8)	13,20 €

Leckerer vom Schwein

(pro Person)

Schweinefiletbraten ^(1,6)	15,90 €
Salzkartoffeln, gebr. Pilze, Soße, zwei Sorten Gemüse	
Schweinebraten ^(1,6)	11,50 €
mariniert mit Thymian, Salbei und Rosmarin, Soße, Gratin, Butterbohnen, ital. Nudelsalat	
zarter Schweinelachsbraten ^(1,6)	12,30 €
Kartoffelgratin, braune Soße, Feldsalat, Broccoli mit Mandeln	
Schweineschnitzel ^(1,3,6)	11,90 €
Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse, Soße	
Cordon Bleu ^(1,3,6)	12,50 €
Kartoffelgratin, Pilzsoße, Broccoli, Salat	
saftiger Nackenbraten ^(1,6)	12,50 €
gefüllt mit Backpflaumen, Salzkartoffeln, Soße, Rotkohl	
Gyros ^(1,6)	11,50 €
Tzatziki, Weißkrautsalat, Brot	
Spare Ribs ^(1,6)	10,20 €
pikante Soße, Weißkrautsalat, Brot	
Schaschlik (3 Stück pro Person) ^(1,6)	11,50 €
in Zigeunersoße, Reis, Salat	
3 Sorten pikantes Sauerfleisch ⁽⁶⁾	10,90 €
Bratkartoffeln, Remoulade, Salat	
Schlemmerpfanne ^(1,6,8)	10,90 €
mit viel Gemüse, Reis, Brot, Salat	
Schinkenhaxe - knusprig gebraten ^(1,9)	9,90 €
Weinsauerkraut, Meterbrot, Kräutersenf	
Schweinefilet-Medaillons ^(10,6,8)	15,90 €
Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, frischen Pilze, Prinzessbohnen, Fingermöhren	
Schweinelendchen ^(1,3,6)	15,90 €
in Kräuterkäsesoße mit Spätzle oder grüne Bandnudeln und Salat	
Warmes Schnitzelbuffet ^(1,3,6)	11,50 €
mit dreierlei Soßen und Kartoffelbeilage nach Wahl	



Zartes vom Angeliter Rind (pro Person)

Tafelspitz ^(1,6) **13,30 €**

Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse

Rinderfiletbraten ^(1,6) **24,10 €**

Salzkartoffeln, frische Pilze, Pfefferrahmsoße, Frühlingsgemüse und Salat

Filet Stroganoff ^(1,6) **14,10 €**

Salzkartoffeln, grüne Butterbohnen, Salat

Rinderroulade ^(1,9) **13,30 €**

Salzkartoffeln, Soße, 2 Sorten Gemüse

Rundstück warm ^(1,6) **11,90 €**

Brötchen, braune Soße, Erbsen und Wurzeln, Salat

Rinder- und Schweinebraten ^(1,6) **12,90 €**

Salzkartoffeln, Rahmsoße, 2 Sorten Gemüse

Rindergulasch ^(1,3) **12,00 €**

mit Pilzen, Salzkartoffeln oder Spätzle, 2 Sorten Gemüse

Rheinischer Sauerbraten ^(1,6) **13,30 €**

Soße, Semmelknödel, Kartoffeln, Schwarzwurzeln, Butterbohnen

Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln ^(1,6) **12,90 €**

Salzkartoffeln, Buttersoße, Erbsen und Wurzeln, Gurkensalat

Sahnegeschnetzeltes ^(1,6,8) **12,00 €**

Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse

Filetspitzen in Pfefferrahmsoße ^(1,3,6) **16,90 €**

Kartoffeln und Spätzle, Blumenkohl, Fingermöhren, frischer Salat

Roastbeefbraten ^(1,6) **20,50 €**

Kartoffelgratin, braune Soße, 2 Sorten Gemüse

Vom Kalb (pro Person)

Kalbsbraten mit Zwiebelkräuterkruste ^(1,6) **13,90 €**

Kartoffelgratin, Soße, Broccoligemüse, Tomaten-Feldsalat

Kalbsragout mit Madeira ^(1,6) **13,50 €**

Blätterteig Pasteten, Erbsen und Wurzeln, Salat

Saltimbocca alla romana ^(1,6) **14,50 €**

in Soße, Kartoffelgratin mit Tomaten und Basilikum, Butterbohnen, frischer Salat

Vom Wild und Lamm (pro Person)

Rehbraten ^(1,6) **18,50 €**

Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse, Birne mit Preiselbeeren

Wildschweinbraten ^(1,6) **17,50 €**

Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse, Birne mit Preiselbeeren

Hirschbraten ^(1,6) **17,50 €**

Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse, Birne mit Preiselbeeren

Hirschgulasch ^(1,6) **14,40 €**

Kartoffeln, 2 Sorten Gemüse, Birne mit Preiselbeeren

Lammkeule ^(1,6) **14,90 €**

mit Rosmarin gebraten, Kartoffeln, Soße, Prinzessbohnen, Wirsinggemüse in Rahmsauce



Vegetarische Gerichte

(pro Person)

Wirsingauflauf mit Kartoffelkruste ^(1,6)	9,80 €
überbackene Nudelnester mit Gemüseragout ^(1,3,6)	9,80 €
Paprikaschoten mit Feta und Mais ⁽⁶⁾	8,90 €
Fleischtomaten mit Kernen und Kräutern ^(1,6)	8,30 €
Champignongulasch mit Zuckerschoten ^(1,6)	9,80 €
Ofenkartoffeln mit Gemüse-Quark-Füllung ⁽⁶⁾	9,80 €
knusprige Linsnbällchen mit Curry ^(1,6,4)	8,90 €
Gemüse-Lasagne ^(1,3,6)	8,90 €
veg. Schnitzel	2,00 €/Stck.

Feines Ofenfertig

(pro Person)

in praktischen Aluschalen vorbereitet
Garzeit ca. 1,5 Std. 90 Grad

Lachsfilet-Pfanne mit Kräutersenfchmand ^(1,4,6,9)	8,50 €
Schweinefilet-Pfanne ^(1,6)	7,90 €
Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Creme fraiche	
Rinderfilet-Pfanne ^(1,6)	11,50 €
raffiniert abgeschmeckt, mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika, Knobi-Kräuter- oder Käse-Senf-Soße	
Kasseler-Pfanne ...30 Minuten überbacken ⁽⁶⁾	7,50 €
mild geräucherter Kasseler, Kartoffelpüree, Äpfel, Sauerkraut, Ananas, Röstzwiebeln	

Leckere Snacks - heiß serviert

(pro Stück)

Hackpasteten ⁽¹⁾	3,20 €
Kasselerpasteten ⁽¹⁾	3,40 €
pikante Herrentorten für 4 Personen ^(1,4)	16,50 €
wahlweise mit Lachs, Kochschinken, Mettwurst oder Schinken	
Burgunderbrötchen mit Zwiebeln ⁽¹⁾	3,20 €
Burgunderbrötchen mit Zwiebeln, Krautsalat und Remoulade ^(1,3,6,8)	3,70 €
Currywurst in pikanter Soße mit Brot ^(1,6) á Person	4,80 €
Ahnebyer Fladenbrot ^(1,3,6,8,9)	4,80 €
mit frischem Salat, Soßen und verschiedenen Fleischfüllungen	

Gemüse-Beilage

Broccoli mit Mandeln ^(6,7)
Leipziger Allerlei ^(1,6)
Rosenkohl mit Speck oder Butter mit 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⁾
Rüben Gemüse ^(1,6)
Kohlrabi mit Butter oder in Rahmsoße ^(1,6)
Blumenkohl ^(1,6)
Wirsinggemüse in Rahmsoße ^(1,6)
Mediterranes Gratin ⁽⁶⁾

Salate

Dressing ^(1,6,8,9)

hausgemachter Kartoffelsalat ^(1,3,6,8)
Speckkartoffelsalat ⁽¹⁾
Nudelsalat - klassisch, italienisch oder pikant mit Pesto ^(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)
Schichtsalat ^(1,3,6,8)
erfrischender Salat mit Öl und Zitrone ⁽⁶⁾
Chinakohl-Salat ^(1,3,6,8)
Rohkostplatte mit Joghurt-Dip ⁽⁶⁾
Tomate Mozzarella ⁽⁶⁾
Blattsalate mit Cocktailtomaten, Sprossen und Parmesan ⁽⁶⁾
Gurkensalat
Salate der Saison auf Anfrage



Canapé und Schnittchen

Lachs mit Meerrettichsahne (1,4,6)	2,10 €
Aal auf Rührei (1,3,4,6)	3,20 €
Scampis mit Knoblauchcreme (1,3,4,6,8)	2,40 €
Forellenfilet mit Preiselbeersahne (1,4,6)	2,00 €
Matjesfilet und Apfelscheiben (1,4,6)	2,00 €
Krabbenfleisch mit Ei (1,3,4,6)	3,20 €
Roastbeef garniert (1,6)	1,90 €
Roastbeefröllchen mit pikanter Füllung (1,6)	1,90 €
Schinken mit Rucola u. Champignons (1,6)	1,90 €
Kasseler mit Mandarine (1,6)	1,80 €
Metthack mit Zwiebeln (1,6)	1,80 €
Puten-Kanapees mit Weintrauben (1,6)	1,80 €
geräuchertes Roastbeef mit Backpflaumen (1,6)	1,90 €
Lebermousse mit Röstzwiebeln (1,6)	1,80 €
Schweinefilet mit frischen Pilzen (1,6)	2,10 €
Filetsteaks mit Früchten und Frischkäsecreme (1,6)	2,50 €
Ei mit Appetitsild (1,4,6)	1,80 €
Käseschnittchen (1,6)	1,80 €
Feta-Kanapees (1,6)	1,80 €
Frischkäsecreme mit Weintrauben (1,6)	1,80 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Frischkäsecreme (1,6)	1,80 €
hauchdünne Entenbrust mit Orange (1,6)	2,10 €
Medaillons mit Ei und Oliven (1,3,6)	2,30 €

(pro Stück)

Fingerfood

Scampis auf Kartoffelplätzchen (1,3,4)	2,00 €
Lachsmousse auf Pumpernickel (1,4,6)	1,70 €
Backpflaume mit Bacon	0,90 €
gefüllte Champignons (6)	0,80 €
Tomaten-Mozzarella-Spieße (6)	1,10 €
gefüllte Cocktailtomaten (6)	1,10 €
fruchtige Hackfleisch-Spießchen (1,3)	1,10 €
fruchtige Wurst-Käse-Spießchen (1,3,6)	1,00 €
Käsetrüffel (1,6)	0,90 €
Pumpernickelhappen mit Käse (1,6)	0,90 €
Scampis mit Basilikum und hauchdünnem Schinken (4)	1,30 €
Balsamico-Feigen mit Käse (6)	1,50 €
gefüllte Brezelspießchen (1,6)	1,30 €
Chili-Garnelen-Spieße (1,3,4,6,8,9)	1,40 €
Bruschetta mit Räucherlachs und Kapern (1,4,6)	1,60 €
Roastbeefröllchen mit Julienne Gemüse (6)	1,60 €
Hähnchen mit Kokos und Ananas	1,30 €
Schafskäsespieße mit Oliven und Peperoni (6)	1,70 €
pikante Hackfleisch-Spießchen (1,3)	1,10 €
Forellenmousse auf Pumpernickel (1,4,6)	1,60 €
Lachstartar auf Pumpernickel (1,4,6)	1,70 €
Gurken Lachs Happen (4,6)	1,40 €
Pumpernickel mit ger. Roastbeef Rose (1,6)	1,60 €
Melone Schinken Spieße	1,60 €
Pumpernickel mit Tête du Moine (1,6)	1,10 €
Wrap Röllchen mit Frischkäse (1,6)	1,70 €
Wrap Röllchen mit Lachs (1,6,4)	2,00 €
Käse-Weintrauben-Spieße (6)	1,00 €
Feines vom Flammkuchen (1,6)	1,50 €
Zwiebelkuchenwürfel (1,3,6,8)	1,50 €

(pro Stück)



Dessert

auf Wunsch in kl. Gläschen

(pro Person)

Himbeermousse mit Frischkäsecreme (1,6)	2,80 €
Apfeltraum (1,6)	3,20 €
Mousse au chocolat (1,3,5,6,7)	3,20 €
Cappuccino-Creme (6)	3,20 €
Zitronenspeise mit Sahne (3,6)	2,80 €
Obstsalat mit Mandelsahne (6)	4,20 €
Fruchtgrütze mit Vanillesoße (1,6)	2,80 €
Präsidentencreme (1,3,5,6,7)	3,20 €
Weintrauben-Schichtspeise (1,6)	2,60 €
Gries-Flammerie mit Pflaumen-Portwein-Soße (1,3,6)	2,00 €
Bayrische Creme mit Himbeersoße (1,3,6)	3,20 €
Schwarzwälder Kirschcreme (6,7)	2,50 €
Obstplatte mit Mascarponecreme (frisches Obst) (3,6)	4,00 €
Tiramisu klassisch (1,3,6)	3,20 €
Milchreis mit Mandeln und Johannisbeergelee (6,7)	2,00 €
Himbeer-Tiramisu (1,6)	3,20 €
Weisse Schokolade mit Heidelbeersoße (6,7)	3,00 €
Apfel-Knusper-Kompott mit Zimtsahne (1,6)	2,80 €
Pfirsich-Quark-Schichtspeise (6)	2,50 €
Crème brûlée (3,6)	3,50 €
Pistazienjoghurtcreme (6)	3,00 €
Pudding mit Soße (6)	2,00 €
Wackelpudding mit Vanillesoße (6)	2,00 €



Buffets

Gerne stellen wir Ihnen auch ein ganz individuelles Buffet zusammen.

Ahnebyer Schinkenplatte (1,3,6,8,9)

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

9,50 €
pro Person

Ahnebyer Aufschnittbrett (1,3,4,6,8)

Graved-Lachsschinken, geräuchertes Roastbeef, Bratenaufschnitt, Landschinken, Kasseleraufschnitt
Kräuterfleischsalat
Fischsalat
Eiersalat
Thüringer Mett
Brot, kleine Brötchen, Butter

9,90 €
pro Person

Ahnebyer Partyplatte (1,3,6,8,9)

kleine Frikadellen, kleine Schnitzel und Putenstreifen mit Currysoße -kalt-
Wurst-Käse-Spieße
Tomate-Mozzarella-Spieße
Remoulade
Salat und Wagenrad

11,50 €
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

14,50 €
pro Person

Förde-Schlemmer-Bufferet (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

18,90 €
pro Person

Förde-Schlemmer-Bufferet kalt/warm

mit warmen Medaillons im Speckmantel und Kartoffelgratin

21,90 €
pro Person

Bufferet »Gourmet« (1,3,4,6,7,8)

ab 15 Personen

...ein Bufferet der Extraklasse

Kalter Teil

Tomate Mozzarella Spieße
Scampis auf Kartoffelplätzchen
Lachsmousse auf Pumpernickel
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
Kartoffelgratin
Broccoligemüse mit Mandeln

19,80 €
pro Person

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

Kalter Teil

Anti-Pasti-Platte mit Feta, Oliven und Tomaten
Gurken-Lachs Happen
Blattsalate
Garnelen Spieße
Putenbrustcarpaccio mit Mango und Mozzarella
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan
Schinken auf Melonenschiffchen
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

23,90 €
pro Person



Kalt-Warmes Buffet (1,3,4,6,8) ab 20 Personen

Als Finger-Food:

Chili-Garnelen-Spieße

Garnelen auf Rote Bete-Chutney

Roastbeefröllchen mit Gemüse

gefüllte Feigen mit Mascarpone

Kalter Teil

Mozzarella-Bällchen mit Tomate und Pesto im Gläschen

Anti-Pasti-Platte

ganze Lachsforelle mit grüner Soße

Vitello-Tonnato

Entenbrust in Pflaumensoße

Eierplatte Tonno

gemischte Käseplatte

Rucola mit Cocktailtomaten und Pinienkerne

Brot, kleine Brötchen, Butter

Warmer Teil

Medaillons im Speckmantel

frische Champignons

Kartoffelgratin

Wirsinggemüse in Rahmsoße

Dessert

Obstplatte mit Mascarponecreme

*27,00 €
pro Person*



Buffet »Prinzess« (1,3,4,6,7,8) ab 30 Personen

...das exklusive Buffet für ganz besondere Anlässe

Kalter Teil

Lachs mit Meerrettichsahne

Krabben pur

Putenbrustcarpaccio mit Mango und Mozzarella

Roastbeef mit Remoulade

geräuchertes Roastbeef mit Honigmelone

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Entenbrust mit Pflaumensauce

Schweinefilet mit frischen Pilzen

gemischte Käseplatte

gemischte Anti-Pasti-Platte mit Feta und Oliven

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Tomaten-Feldsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Blattsalate

Brot, kleine Brötchen, Butter

Warmer Teil

Filetmedaillons vom Rind, Schwein und Lamm aus der Pfanne gebraten

Scampis mit Knoblauchsauce, warm aus der Pfanne

Kartoffelgratin

Broccoligemüse mit Mandeln

Zuckerschoten & Fingermöhren

Dessert

Himbeer-Tiramisu

Obstsalat mit Sahne

*33,00 €
pro Person*

- Ist nur mit Service lieferbar -



Buffet exklusiv (1,3,4,6,8,9)

ab 30 Personen

Kalter Teil

Anti Pasti-Vorspeisenplatte
Blattsalate mit Cocktailtomaten und Sprossen
Lachs und Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce
ganze Lachsforelle mit grüner Sauce
Schinken mit Melone und Rucola
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan
ger. Roastbeef mit Backpflaumen
Vitello Tonnato
Eierplatte Tonno
Käsevariationen
Brot, Ciabatta, Brötchen und Butter

Warmer Teil

Scampis mit Knoblauchsauce warm aus der Pfanne
Roastbeefbraten, Schweinefiletbraten
Entenbrust, rosa gebraten
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln
frische Champignons, Wirsinggemüse in Rahmsauce

Dessert

Apfeltraum, Tiramisu klassisch
Obstplatte mit Mascarponecreme

35,00 €
pro Person

- Ist nur mit Service lieferbar -



Frühstücksbuffet (1,3,4,6,8)

ab 15 Personen

Meeresplatte mit Räucherfisch und Salat
Aufschnittplatte mit Mettwurst, Schinken und
Bratenaufschnittspezialitäten
Käseplatte
gefüllte Eier
Fingerfood Naschereien (Tomate Mozzarella-, Melone Schin-
ken-, Hackspieße und Gurken Lachs Happen)
frisches Obst
Fruchtquark mit Müslitopping
Butter, Marmelade, Honig und Nutella
Brot, kleine Brötchen und kleine Croissants

16,00 €
pro Person

Für den langen Brunchgenuss

mit warmen:
Rührei mit Schnittlauch
Zwiebelkuchen
kl. Würstchen

18,60 €
pro Person

.....
Ahnebyer Käseplatte (6,5) 5,50€
pro Person

Ahnebyer Aufschnittplatte 5,50€
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, Sonntag bis Mittag

Preise und MwSt.

Alle Preise sind Abholpreise inkl. 7% MwSt.

Lieferung ins Haus gegen Aufpreis.

Service-Leistungen vor Ort: 40,00 Euro à Stunde und Kraft.

Bei Serviceleistungen, Geschirrverleih usw. müssen wir lt. Bestimmungen des BMFi 19% MwSt. auf die Gesamtsumme berechnen. Dadurch erhöht sich der Preis des gesamten Auftrages um 12%.

Geschirrverleih & Ausstattung

Teller + Bestecke ungereinigt zurück	1,20 €
Suppenteller + Löffel ungereinigt zurück	1,10 €
Glasschälchen + Teelöffel ungereinigt zurück	0,90 €
Kaffeegeschirr komplett ungereinigt zurück	1,40 €
Kaffeautomat	15,00 €
Chafing-Dish	4,00 €
Grillverleih	20,00 €



Landschlachtereier & Partyservice

A. Lassen & Sohn e.K

Osterstr. 3

24996 Ahneby

Tel. 04637-350

Fax 04637-598

Lassen Ahneby Partyservice

Osterstr. 4

24996 Ahneby

www.lassenahneby.de

info@lassenahneby.de

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Gerne stellen wir Ihnen auch ein ganz individuelles Buffet zusammen.

Unsere Ladenöffnungszeiten:

Montag-Freitag 8-18 Uhr, Samstag 8-12 Uhr,

Mittwochnachmittag geschlossen.

Beratung bitte nach Vereinbarung.

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 01.11.2019

Keine Gewähr bei Inhaltsangaben und Preisen durch eventuelle Druckfehler.

Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit.



*Landschlachtere
A. Lassen & Sohn*

Osterstr. 3
24996 Ahneby

Tel.: 0 46 37 / 3 50

Fax: 0 46 37 / 5 98

E-Mail: info@lassenahneby.de

www.lassenahneby.de