

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 <sup>(6,3,8,1,9)</sup>

oder Kartoffelgratin, Apfel-Möhrensalat,

Ananas-Sellerie-Salat, Meterbrot und Kräutersenf <sup>(1,6,3,8,9)</sup>

oder Weinsauerkraut, Kartoffelpüree, Speckstippe

und Kräutersenf <sup>(1,6,9,8)</sup>

### Spanferkel <sup>(ab 25 Personen)</sup> 13,50 €

Sauerkraut, Brot und Senf <sup>(9,1,8,6)</sup>

oder Kartoffelgratin, 2 Salaten, Brot

und Kräutersenf <sup>(6,1,9,8)</sup>

+1,00 €

### Spanferkelrücken <sup>(1,9,8,6)</sup> 12,90 €

Sauerkraut, Brot und Senf

### Spanferkelschinken <sup>(1,9,8,6)</sup> 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 <sup>(6,3,8,6)</sup>

Remoulade, Bratkartoffeln, Salat

# Saisonale Spezialitäten

(pro Person)

## Ahnebyer Grillplatte <sup>(8,6,1)</sup> 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 <sup>(9,6,8)</sup> Saisonpreis

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

## Grünkohl Angeliter Art <sup>(6,9,1,8)</sup> 12,90 €

Kasseler, Kasselerbauch, pikante Kochwurst, Bratkartoffeln, Kräutersenf

zusätzlich mit süßen Kartoffeln 1,50 €

## Rübenmus - herzhaft lecker <sup>(6,9,1,8)</sup> 11,90 €

Kasseler, Kasselerbauch, pikante Kochwurst, Kräutersenf

## Schnüschi <sup>(6)</sup> 9,30 €

mit Schinkenwürfel

## Kohlrouladen <sup>(1,3,6,8,9)</sup> 11,50 €

braune Soße, Salzkartoffeln, rote Bete

## Vorspeisen

(pro Person)

**Entenbrust** <sup>(6)</sup> 5,50 €

hauchdünn auf Rucola mit feinem Dressing

**Anti-Pasti-Vorspeisenteller** <sup>(6,1,5)</sup> 6,50 €

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

**Rinder-Carpaccio** <sup>(6)</sup> 8,50 €

mit Rucola, Parmesan und Oliven

**Tomate-Mozzarella** <sup>(6)</sup> 5,00 €

## Vorspeisen im Gläschen

**Mozzarella-Bällchen** mit Tomate und Pesto <sup>(6)</sup> 4,00 €

**Tortellini-Spieße** mit Basilikumpesto <sup>(1,6)</sup> 3,80 €

**Pumpenickel** mit Frischkäse und Lachs <sup>(1,6)</sup> 3,80 €

**Garnelen auf Rote Bete Chutney** <sup>(4)</sup> 4,50 €

**Krabbencocktail** <sup>(4,6,9)</sup> Tagespreis

## Feine Vorsuppen

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

(pro ltr.)

**Rinderkraftbrühe** mit Einlage <sup>(1)</sup> 8,20 €

**Lauchcremesuppe** mit Kochschinken <sup>(1,6)</sup> 6,70 €

**Spargelcremesuppe** mit Fleischklößchen <sup>(1,6)</sup> 6,50 €

**Möhrenchensuppe** mit Lachs u. Sahnehaube <sup>(1,6,4)</sup> 7,30 €

**Nordseekrabbensuppe** mit Sahne <sup>(1,6,4)</sup> Tagespreis

**Tomatensuppe** mit Fleischklößchen u. Sahne <sup>(1,6)</sup> 6,50 €

**feine Kartoffelsuppe** mit Nordseekrabben <sup>(1,6,4)</sup> Tagespreis

**Tomatensuppe, klar** mit Gin und Basilikum <sup>(1,6)</sup> 7,70 €

**pikante Garnelensuppe** <sup>(1,4,6)</sup> 8,50 €

**Spargelsuppe** mit Garnelen und Koriander <sup>(4)</sup> 8,50 €

## Suppen & Eintöpfe

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

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

## Geflügel und Fisch

(pro Person)

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

## Leckeres vom Schwein

(pro Person)

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



## *Zartes vom Angeliter Rind* (pro Person)

**Tafelspitz** <sup>(1,6)</sup> **13,30 €**

Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse

**Rinderfiletbraten** <sup>(1,6)</sup> **24,10 €**

Salzkartoffeln, frische Pilze, Pfefferrahmsoße, Frühlingsgemüse und Salat

**Filet Stroganoff** <sup>(1,6)</sup> **14,10 €**

Salzkartoffeln, grüne Butterbohnen, Salat

**Rinderroulade** <sup>(1,9)</sup> **13,30 €**

Salzkartoffeln, Soße, 2 Sorten Gemüse

**Rundstück warm** <sup>(1,6)</sup> **11,90 €**

Brötchen, braune Soße, Erbsen und Wurzeln, Salat

**Rinder- und Schweinebraten** <sup>(1,6)</sup> **12,90 €**

Salzkartoffeln, Rahmsoße, 2 Sorten Gemüse

**Rindergulasch** <sup>(1,3)</sup> **12,00 €**

mit Pilzen, Salzkartoffeln oder Spätzle, 2 Sorten Gemüse

**Rheinischer Sauerbraten** <sup>(1,6)</sup> **13,30 €**

Soße, Semmelknödel, Kartoffeln, Schwarzwurzeln, Butterbohnen

**Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln** <sup>(1,6)</sup> **12,90 €**

Salzkartoffeln, Buttersoße, Erbsen und Wurzeln, Gurkensalat

**Sahnegeschnetzeltes** <sup>(1,6,8)</sup> **12,00 €**

Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse

**Filetspitzen in Pfefferrahmsoße** <sup>(1,3,6)</sup> **16,90 €**

Kartoffeln und Spätzle, Blumenkohl, Fingermöhren, frischer Salat

**Roastbeefbraten** <sup>(1,6)</sup> **20,50 €**

Kartoffelgratin, braune Soße, 2 Sorten Gemüse

## *Vom Kalb* (pro Person)

**Kalbsbraten mit Zwiebelkräuterkruste** <sup>(1,6)</sup> **13,90 €**

Kartoffelgratin, Soße, Broccoligemüse, Tomaten-Feldsalat

**Kalbsragout mit Madeira** <sup>(1,6)</sup> **13,50 €**

Blätterteig Pasteten, Erbsen und Wurzeln, Salat

**Saltimbocca alla romana** <sup>(1,6)</sup> **14,50 €**

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

## *Vom Wild und Lamm* (pro Person)

**Rehbraten** <sup>(1,6)</sup> **18,50 €**

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

**Wildschweinbraten** <sup>(1,6)</sup> **17,50 €**

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

**Hirschbraten** <sup>(1,6)</sup> **17,50 €**

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

**Hirschgulasch** <sup>(1,6)</sup> **14,40 €**

Kartoffeln, 2 Sorten Gemüse, Birne mit Preiselbeeren

**Lammkeule** <sup>(1,6)</sup> **14,90 €**

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



## Vegetarische Gerichte

(pro Person)

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

## Feines Ofenfertig

(pro Person)

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

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

## Leckere Snacks - heiß serviert

(pro Stück)

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

## Gemüse-Beilage

<b>Broccoli mit Mandeln</b> <sup>(6,7)</sup>
<b>Leipziger Allerlei</b> <sup>(1,6)</sup>
<b>Rosenkohl mit Speck oder Butter mit Muskat</b> <sup>(1,6)</sup>
<b>Rotkohl</b>
<b>Butterbohnen oder Speckbohnen</b> <sup>(1,6)</sup>
<b>Schwarzwurzeln</b> <sup>(1,6)</sup>
<b>Zuckerschoten und Fingermöhren</b> <sup>(6)</sup>
<b>Kaisergemüse</b> (Broccoli, Karotten, Blumenkohl) <sup>(6)</sup>
<b>Frühlingsgemüse</b> (Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Kohlrabi) <sup>(6)</sup>
<b>Rüben-gemüse</b> <sup>(1,6)</sup>
<b>Kohlrabi mit Butter oder in Rahmsoße</b> <sup>(1,6)</sup>
<b>Blumenkohl</b> <sup>(1,6)</sup>
<b>Wirsinggemüse in Rahmsoße</b> <sup>(1,6)</sup>
<b>Mediterranes Gratin</b> <sup>(6)</sup>

## Salate

Dressing <sup>(1,6,8,9)</sup>

<b>hausgemachter Kartoffelsalat</b> <sup>(1,3,6,8)</sup>
<b>Speckkartoffelsalat</b> <sup>(1)</sup>
<b>Nudelsalat</b> - klassisch, italienisch oder pikant mit Pesto <sup>(1,6,8,9)</sup>
<b>Ananas-Sellerie-Salat</b> <sup>(1,3,6,8)</sup>
<b>Griechischer Bauernsalat</b> <sup>(6)</sup>
<b>bunter gemischter Salat</b> <sup>(6,8,9)</sup>
<b>Tortellinisalat</b> <sup>(1,3,6,8)</sup>
<b>Tomaten-Feldsalat</b>
<b>24-Stunden-Salat</b> <sup>(1,3,6,8)</sup>
<b>Schichtsalat</b> <sup>(1,3,6,8)</sup>
<b>erfrischender Salat</b> mit Öl und Zitrone <sup>(6)</sup>
<b>Chinakohl-Salat</b> <sup>(1,3,6,8)</sup>
<b>Rohkostplatte</b> mit Joghurt-Dip <sup>(6)</sup>
<b>Tomate Mozzarella</b> <sup>(6)</sup>
<b>Blattsalate</b> mit Cocktailtomaten, Sprossen und Parmesan <sup>(6)</sup>
<b>Gurkensalat</b>
<b>Salate der Saison auf Anfrage</b>



## Canapé und Schnittchen

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

(pro Stück)

## Fingerfood

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

(pro Stück)



## Dessert

auf Wunsch in kl. Gläschen

(pro Person)

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



## 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 Zwiebfüllung  
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 inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

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 den vollen gesetzlichen Mehrwertsteuersatz auf die Gesamtsumme berechnen. Dadurch erhöht sich der Preis des gesamten Auftrages.**

## Geschirrverleih & Ausstattung

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



## Landschlachtereie & Partyservice

A. Lassen & Sohn	Lassen Ahneby
Landschlachtereie GmbH	Partyservice GmbH
Osterstr. 4	Osterstr. 4
24996 Ahneby	24996 Ahneby
Tel. 04637-350	
Fax 04637-598	

[www.lassenahneby.de](http://www.lassenahneby.de)

[info@lassenahneby.de](mailto: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 01.07.2020**

Keine Gewähr bei Inhaltsangaben und Preisen durch eventuelle Druckfehler.

Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit.



*A. Lassen & Sohn  
Landschlachtereie GmbH*

Osterstr. 4  
24996 Ahneby

Tel.: 0 46 37 / 3 50

Fax: 0 46 37 / 5 98

E-Mail: [info@lassenahneby.de](mailto:info@lassenahneby.de)

[www.lassenahneby.de](http://www.lassenahneby.de)