



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 12,90 €

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)

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

.....

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 €

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

.....

Spanferkelschinken 16,80 €

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 - 15,50 € kalt auf Platte

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

Saisonale Spezialitäten

(pro Person)

Ahnebyer Grillplatte

Preis auf Anfrage

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.

Für die Spargelzeit

Saisonpreis

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

Grünkohl Angeliter Art

14,90 €

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

zusätzlich mit süßen Kartoffeln

+1,50 €

Rübenmus - herzhaft lecker

13,90 €

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

Schnüsch

11,20 €

mit Schinkenwürfel (6)

Kohlrouladen

13,50 €

br. Soße, Salzkartoffeln, rote Bete (1,3,6,8,9)

Vorspeisen

(pro Person)

<i>Entenbrust</i>	6,00 €
hauchdünn auf Rucola mit feinem Dressing (6)	
<i>Anti-Pasti-Vorspeisenteller</i>	7,20 €
verschiedene Sorten Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella, eingelegerter Fetakäse, Oliven, luftgetrockneter Schinken und hartgeräucherte Salami, dazu Blattsalate und Ciabatta (6,1,5)	
<i>Rinder-Carpaccio</i>	9,40 €
mit Rucola, Parmesan und Oliven (6)	
<i>Tomate-Mozzarella</i> (6)	5,50 €

Vorspeisen im Gläschen

<i>Mozzarella Bällchen</i> mit Tomaten und Pesto (6)	4,50 €
<i>Tortellini-Spieße</i> mit Basilikumpesto (1,6)	4,20 €
<i>Pumpernickel</i> mit Frischkäse und Lachs (1,6)	4,50 €
<i>Garnelen auf Rote Bete Chutney</i> (4)	5,50 €
<i>Krabbencocktail</i> (4,6,9)	Tagespreis

Feine Vorsuppen

(wir empfehlen 1/3 ltr. pro Person)

(pro ltr.)

<i>Rinderkraftbrühe</i> mit Einlage (1)	9,20 €
<i>Lauchcremesuppe</i> mit Kochschinken (1,6)	7,70 €
<i>Spargelcremesuppe</i> mit Fleischklößchen (1,6)	7,70 €
<i>Möhrchensuppe</i> mit Lachs u. Sahne (1,6,4)	8,30 €
<i>Nordseekrabbensuppe</i> mit Sahne (1,6,4)	Tagespreis
<i>Tomatensuppe</i> mit Fleischklößchen u. Sahne (1,6)	7,70 €
<i>feine Kartoffelsuppe</i> mit Nordseekrabben (1,6,4)	Tagespreis
<i>Tomatensuppe, klar</i> mit Gin und Basilikum (1,6)	8,70 €
<i>pikante Garnelensuppe</i> (1,4,6)	9,50 €
<i>Spargelsuppe</i> 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 €
Gemüseeeintopf ⁽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)	13,90 €
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)	15,20 €



Leckeres vom Schwein

(pro Person)

<i>Schweinefiletbraten</i> Salzkartoffeln, gebr. Pilze, Soße, zwei Sorten Gemüse (1,6)	17,90 €
<i>Schweinebraten</i> mariniert mit Thymian, Salbei und Rosmarin, Soße, Gratin, Butterbohnen, grüner Salat (1,6)	13,50 €
<i>zarter Schweinelachsbraten</i> Gratin, braune Soße, Feldsalat, Broccoli mit Mandeln (1,6)	14,30 €
<i>Schweineschnitzel</i> Salzkartoffeln, Soße, 2 Sorten Gemüse (1,3,6)	13,90 €
<i>Cordon Bleu</i> Gratin, Pilzsoße, Broccoli, Salat (1,3,6)	14,50 €
<i>Saftiger Nackenbraten</i> gefüllt mit Backpflaumen, Salzkartoffeln, Soße, Rotkohl (1,6)	14,50 €
<i>Gyros</i> Tzatziki, Weißkrautsalat, Brot (1,6)	13,50 €
<i>Spare Ribs</i> pikante Soße, Weißkrautsalat, Brot (1,6)	12,50 €
<i>Schaschlik</i> (3 Stück pro Person) in Zigeunersoße, Reis, Salat (1,6)	13,50 €
<i>3 Sorten Sauerfleisch</i> Bratkartoffeln, Remoulade, Salat (6)	12,90 €
<i>Schlemmerpfanne</i> mit viel Gemüse, Reis, Brot, Salat (1,6,8)	12,90 €
<i>Schinkenhaxe - knusprig gebraten</i> Weinsauerkraut, Meterbrot, Kräutersenf (1,9)	11,90 €
<i>Schweinefilet-Medaillons</i> Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, frischen Pilze, Prinzessbohnen, Fingermöhren (10,6,8)	17,90 €
<i>Schweinelenndchen</i> in Kräuterkäsesoße mit Spätzle oder grüne Bandnudeln und Salat (1,3,6)	17,90 €
<i>Warmes Schnitzelbuffet</i> mit dreierlei Soßen und Kartoffelbeilage nach Wahl (1,3,6)	13,50 €

Zartes vom Angler Rind

(pro Person)

Tafelspitz 15,30 €

Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse (1,6)

Rinderfiletbraten 26,10 €

Salzkartoffeln, frische Pilze, Pfefferrahmsoße,
Frühlingsgemüse und Salat (1,6)

Filet Stroganoff 16,10 €

Salzkartoffeln, grüne Butterbohnen, Salat (1,6)

Rinderroulade 15,30 €

Salzkartoffeln, Soße, 2 Sorten Gemüse (1,9)

Rundstück warm 13,90 €

Brötchen, braune Soße, Erbsen und Wurzeln, Salat (1,6)

Rinder-und Schweinebraten 14,90 €

Salzkartoffeln, Rahmsoße, 2 Sorten Gemüse (1,6)

Rindergulasch 14,30 €

mit Pilzen, Salzkartoffeln oder Spätzle,
2 Sorten Gemüse (1,3)

Rheinischer Sauerbraten 14,50 €

Soße, Semmelknödel, Kartoffeln,
Schwarzwurzeln, Butterbohnen (1,6)

Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln 14,90 €

Salzkartoffeln, Buttersoße, Erbsen und
Wurzeln, Gurkensalat (1,6)

Sahnegeschnetzeltes 14,30 €

Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse (1,6,8)

Filetspitzen in Pfefferrahmsoße 18,90 €

Kartoffeln und Spätzle, Blumenkohl,
Fingermöhren, frischer Salat (1,3,6)

Roastbeefbraten 22,50 €

Gratin, braune Soße, 2 Sorten Gemüse (1,6)



Vom Kalb

(pro Person)

Kalbsbraten mit Zwiebelkräuterkruste 15,90 €
Gratin, Soße, Broccoli, Tomaten-Feldsalat (1,6)

Kalbsragout mit Madeira 15,50 €
Blätterteig Pasteten, Erbsen und Wurzeln, Salat (1,6)

Saltimbocca alla romana 16,50 €
in Soße, Gratin mit Tomaten und
Basilikum, Butterbohnen, frischer Salat (1,6)

Vom Wild und Lamm

(pro Person)

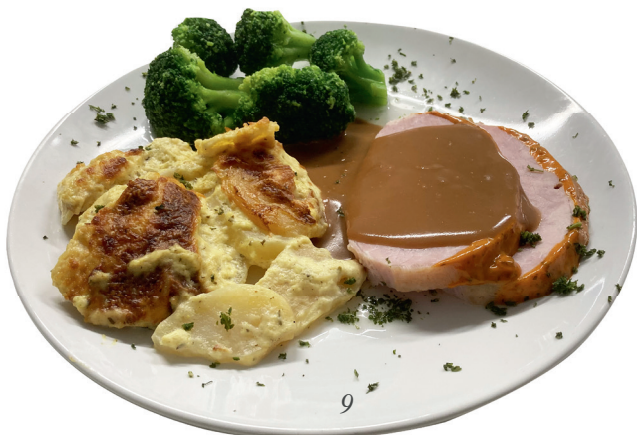
Rehbraten 20,50 €
Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse,
Birne mit Preiselbeeren (1,6)

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)

Hirschgulasch 16,40 €
Kartoffeln, 2 Sorten Gemüse,
Birne mit Preiselbeeren (1,6)

Lammkeule 16,90 €
mit Rosmarin gebraten, Kartoffeln, Soße,
Prinzessbohnen, Wirsinggemüse in Rahmsauce (1,6)



Vegetarische Gerichte

(pro Person)

<i>Wirsingauflauf</i> mit Kartoffelkruste ^(1,6)	11,80 €
<i>überbackene Nudelnester</i> mit Gemüseragout ^(1,3,6)	11,80 €
<i>Paprikaschoten</i> mit Feta und Mais ⁽⁶⁾	10,90 €
<i>Fleischtomaten</i> mit Kernen und Kräutern ^(1,6)	10,90 €
<i>Champignongulasch</i> mit Zuckerschoten ^(1,6)	11,80 €
<i>Ofenkartoffeln</i> mit Gemüse-Quark-Füllung ⁽⁶⁾	11,80 €
<i>knusprige Linsenbällchen</i> mit Curry ^(1,6,4)	11,20 €
<i>Gemüse-Lasagne</i> ^(1,3,6)	11,80 €
<i>veg. Schnitzel</i>	3,10 €/Stück

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)	11,50 €
<i>Schweinefilet-Pfanne</i>	10,50 €
Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Creme fraiche ^(1,6)	
<i>Rinderfilet-Pfanne zart</i>	14,00 €
raffiniert abgeschmeckt, mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika, Knobli-Kräuter- oder Käse-Senf-Soße ^(1,6)	
<i>Kasseler-Pfanne ...30 Minuten überbacken</i>	10,00 €
mild geräucherter Kasseler, Kartoffelpürree, Äpfel, Sauerkraut, Ananas, Röstzwiebeln ^(1,6)	

Leckere Snacks

heiß serviert

(pro Stück)

<i>Hackpasteten</i> ⁽¹⁾	3,20 €
<i>Kasselerpasteten</i> ⁽¹⁾	3,40 €
<i>Herrentorten für 4 Personen</i>	19,50 €
versch. gefüllt ^(1,4)	
<i>Burgunderbrötchen</i> mit Zwiebeln ⁽¹⁾	3,70 €
<i>Burgunderbrötchen</i>	4,20 €
mit Zwiebeln, Krautsalat und Remoulade ^(1,3,6,8)	
<i>Currywurst</i> in pikanter Soße mit Brot ^(1,6)	7,50 €
<i>Ahnebyer Fladenbrote</i>	5,70 €
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)

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

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

Dressing (1,6,8,9)

Schnittchen

(pro Stück)

<i>Lachs</i> mit Meerrettichsahne (1,4,6)	2,70 €
<i>Aal auf Rührei</i> (1,3,4,6)	4,20 €
<i>Scampis</i> mit Knoblauchcreme (1,3,4,6,8)	3,10 €
<i>Forellenfilet</i> mit Preiselbeersahne (1,4,6)	2,50 €
<i>Matjesfilet</i> und Apfelscheiben (1,4,6)	2,50 €
<i>Krabbenfleisch</i> mit Ei (1,3,4,6)	4,20 €
<i>Roastbeef garniert</i> (1,6)	2,20 €
<i>Roastbeefröllchen</i> mit pikanter Füllung (1,6)	2,20 €
<i>Schinken</i> mit Rucola u. Champignons (1,6)	2,20 €
<i>Kasseler</i> mit Mandarine (1,6)	2,10 €
<i>Metthack</i> mit Zwiebeln (1,6)	2,10 €
<i>geräucherte Putenbrust</i> mit Weintrauben (1,6)	2,10 €
<i>geräuchertes Roastbeef</i> mit Backpflaumen (1,6)	2,20 €
<i>Lebermousse</i> mit Röstzwiebeln (1,6)	2,10 €
<i>Schweinefilet</i> mit frischen Pilzen (1,6)	2,50 €
<i>Filetsteaks</i> mit Früchten und Frischkäsecreme (1,6)	2,90 €
<i>Ei</i> mit Appetitsild (1,4,6)	2,10 €
<i>Käseschnittchen</i> (1,6)	2,10 €
<i>Feta mit Tomate</i> (1,6)	2,10 €
<i>Frischkäsecreme</i> mit Weintrauben (1,6)	2,10 €
<i>Tomate-Mozzarella</i> mit Basilikum & Frischkäsecreme (1,6)	2,10 €
<i>hauchdünne Entenbrust</i> mit Orange (1,6)	2,50 €
<i>Medaillons</i> mit Ei und Oliven (1,3,6)	2,70 €



Fingerfood

(pro Stück)

<i>Scampi</i> auf Kartoffelplätzchen (1,3,4)	2,30 €
<i>Lachsmousse</i> auf Pumpernickel (1,4,6)	2,00 €
<i>Backpflaume</i> mit Bacon (1,4,6)	1,10 €
<i>gefüllte Champignons</i> (6)	1,10 €
<i>Tomaten-Mozzarella-Spieße</i> (6)	1,30 €
<i>gefüllte Cocktailtomaten</i> (6)	1,30 €
<i>fruchtige Hackfleisch-Spießchen</i> (1,3)	1,30 €
<i>fruchtige Wurst-Käse-Spießchen</i> (1,3,6)	1,20 €
<i>Käsetrüffel</i> (1,6)	1,10 €
<i>Pumpernickelhappen</i> mit Käse (1,6)	1,10 €
<i>Scampi</i> mit Basilikum und hauchdünnem Schinken (4)	2,30 €
<i>Balsamico-Feigen</i> mit Käse (1,6)	1,80 €
<i>gefüllte Brezelspießchen</i> (1,6)	1,50 €
<i>Chili-Garnelen-Spieße</i> (1,3,4,6,8,9)	1,80 €
<i>Bruschetta</i> mit Räucherlachs und Kapern (1,4,6)	1,90 €
<i>Roastbeefröllchen</i> mit Julienne-Gemüse (6)	1,90 €
<i>Hähnchen</i> mit Kokos und Ananas (6)	1,50 €
<i>Schafskäsespieße</i> mit Oliven und Peperoni (6)	1,80 €
<i>pikante Hackfleisch-Spießchen</i> (1,3)	1,30 €
<i>Forellenmousse</i> auf Pumpernickel (1,4,6)	1,90 €
<i>Lachstartar</i> auf Pumpernickel (1,4,6)	2,00 €
<i>Gurken Lachs Happen</i> (4,6)	1,70 €
<i>Pumpernickel</i> mit ger. Roastbeef Rose (1,6)	1,90 €
<i>Melone Schinken Spieße</i>	1,90 €
<i>Pumpernickel</i> mit Tête de Moine (1,6)	1,30 €
<i>Wrap Röllchen</i> mit Frischkäse (1,6)	2,00 €
<i>Wrap Röllchen</i> mit Lachs (1,6,4)	2,30 €
<i>Käse-Weintrauben-Spieße</i> (6)	1,20 €
<i>Feines vom Flammkuchen</i> (1,6)	1,70 €
<i>Zwiebelkuchenwürfel</i> (1,3,6,8)	1,70 €



Dessert

(pro Person)

<i>Himbeermousse</i> mit Frischkäsecreme (1,6)	3,20 €
<i>Apfeltraum</i> (1,6)	3,60 €
<i>Mousse au chocolat</i> (1,3,5,6,7)	3,60 €
<i>Cappuccino-Creme</i> (6)	3,60 €
<i>Zitronenspeise</i> mit Sahne (3,6)	3,20 €
<i>Obstsalat</i> mit Mandelsahne (6)	4,80 €
<i>Fruchtgrütze</i> mit Vanillesoße (1,6)	3,20 €
<i>Präsidentencreme</i> (1,3,5,6,7)	3,60 €
<i>Gries-Flammerie</i> mit Pflaumen-Portwein-Soße (1,3,6)	2,90 €
<i>Bayrische Creme</i> mit Himbeersoße (1,3,6)	3,60 €
<i>Schwarzwälder Kirschcreme</i> (6,7)	3,20 €
<i>Obstplatte</i> mit Mascarponecreme (3,6)	4,60 €
<i>Tiramisu klassisch</i> (1,3,6)	3,60 €
<i>Milchreis</i> mit Mandeln und Johannisbeergelee (6,7)	2,90 €
<i>Himbeer-Tiramisu</i> (1,6)	3,60 €
<i>Weisse Schokolade</i> mit Heidelbeersoße (6,7)	3,60 €
<i>Apfel-Knusper-Kompott</i> mit Zimtsahne (1,6)	3,20 €
<i>Pfirsich-Quark-Schichtspeise</i> (6)	3,00 €
<i>Pistazienjoghurtcreme</i> (6)	3,60 €
<i>Pudding mit Soße</i> (6)	2,90 €
<i>Wackelpudding mit Vanillesoße</i> (6)	2,90 €



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)

10,50 €
(pro Person)

.....

Ahnebyer Aufschnittbrett

(ab 10 Personen)

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

10,90 €
(pro Person)

.....

Ahnebyer Partyplatte

(ab 10 Personen)

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

12,70 €
(pro Person)



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

(ab 10 Personen)

Landschinken

Graved Lachsschinken

ger. Roastbeef

Schwarze Ecke

Rindersaftschinken

Kasseleraufschnitt

Pfefferbeißer

Käsevariationen

Ananas Sellerie Salat

Laugengebäck und Partyrad

garniert mit Cornichons, Oliven, Peperoni,

Cocktailtomaten und Weintrauben

13,80 €
(pro Person)

oder als deftige warme Variante

zusätzlich mit:

Krustenbraten

Kartoffelpüree

Sauerkraut und Kräutersenf

18,20 €
(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

15,90 €
(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

19,90 €
(pro Person)

.....

Förde-Schlemmer-Buffet kalt/warm

(ab 10 Personen)

mit warmen Medaillons im Speckmantel
und Kartoffelgratin

22,90 €
(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

21,50 €
(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, Lasagne

Dessert

Cappuccino-Creme mit Schokobirnen

Tiramisu klassisch

26,30 €
(pro Person)

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

(ab 20 Personen)

Als Finger-Food

Chili-Garnelen-Spieße

Garnelen auf Rote Bete-Carpaccio

Roastbeefröllchen mit Gemüse

Wrapröllchen mit Frischkäse

Kalter Teil

Tomatensalat auf italienische Art

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

29,70 €
(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

Käsevariationen mit Weintrauben

Butter und Ciabatta

Warmer Teil

Schweinefilet und Rindfleischpotpourri auf Tomatensugo

Fischfilet auf Blattspinat mit Weißweinsauce

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Pistazienjoghurtcreme mit Fruchtspiegel

klassisches Tiramisu

33,50 €
(pro Person)

- dieses Buffet ist nur mit Service lieferbar -



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

37,50 €
(pro Person)

- dieses Buffet 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
Fingerfood Naschereien (Tomate-Mozzarella-,
Melone-Schinken, Hackspieße und Gurken-Lachs-Happen)
frisches Obst
Fruchtquark mit Müslitopping
Butter, Marmelade und Nutella
Käseplatte
Brot, kleine Brötchen, kleine Croissants

18,00 €
(pro Person)

Für den langen Brunchgenuss

zusätzlich mit warmen:

Rührei mit Schnittlauch
Zwiebelkuchen
kl.Würstchen

20,50 €
(pro Person)

.....

Ahnebyer Käseplatte (6,5)

6,00 €
(pro Person)

Ahnebyer Aufschnittplatte (6,5)

7,20 €
(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.

Service-Leistungen vor Ort: 45,00 Euro à Stunde/Person.

Grillservice 45,00 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 1,30 €

Suppenteller & Löffel ungereinigt zurück 1,20 €

Glasschälchen & Teelöffel ungereinigt zurück 1,00 €

Kaffeegeschirr komplett ungereinigt zurück 1,50 €

Chafing-Dish 4,00 €

Leihgebühr für Grill inkl. Reinigung 20,00 €

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 01.04.2022

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



Lassen Ahneby Partyservice GmbH

Osterstr. 4 • 24996 Ahneby

Tel. 04637 / 350

www.lassenahneby.de