



# **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* 16,00 €

**mager & saftig, würzig – heiß aus dem Ofen**

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

oder Kartoffelgratin, Apfel-Möhrensalat, 16,00 €  
Ananas-Sellerie-Salat, Meterbrot  
und Kräutersenf (1,6,3,8,9)

oder Weinsauerkraut, Kartoffelpüree, Speckstippe 16,00 €  
und Kräutersenf (1,6,9,8)

.....

*Spanferkel* (ab 25 Personen) 17,00 €

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

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

.....

*Spanferkelrücken* 16,50 €

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

.....

*Spanferkelschinken* 18,50 €

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

.....

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

.....

*Roastbeef, Kasseler, Pute - 17,50 €  
kalt auf Platte*

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

# Saisonale Spezialitäten

(pro Person)

## Grillbuffet

### Ahnebyer Grillplatte

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

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

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

Preis nach Auswahl

.....

## Für die Spargelzeit

Saisonpreis

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

.....

## Grünkohl Angeliter Art 16,50 €

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

zusätzlich mit süßen Kartoffeln +1,50 €

.....

## Rübenmus - herzhafte lecker 15,50 €

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

.....

## Schnüsche 13,50 €

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.



## Feine Suppen

(als Vorsuppe empfehlen wir 1/3 ltr. pro Person)

(pro ltr.)

<i>Rinderkraftbrühe</i> mit Einlage <sup>(1)</sup>	12,00 €
<i>Lauchcremesuppe</i> mit Kochschinken <sup>(1,6)</sup>	8,00 €
<i>veg. Spargelcremesuppe</i> (mit Fleischklößchen)* <sup>(1,6)</sup>	10,00 €
<i>Möhrenchensuppe</i> mit Lachs u. Sahne <sup>(1,6,4)</sup>	12,00 €
<i>veg. Tomatensuppe</i> mit Fleischklößchen* <sup>(1,6)</sup>	8,00 €
<i>feine Kartoffelsuppe</i> mit Nordseekrabben <sup>(1,6,4)</sup>	Tagespreis
<i>veg. Tomatensuppe</i> , klar mit Gin und Basilikum* <sup>(1,6)</sup>	12,00 €
<i>pikante Garnelensuppe</i> <sup>(1,4,6)</sup>	15,00 €
<i>Spargelsuppe</i> mit Garnelen und Koriander <sup>(4)</sup>	15,00 €

# Suppen & Eintöpfe

(wir empfehlen 3/4 ltr. pro Person)

(pro ltr.)

<i>Gulaschsuppe</i> (1,6)	9,00 €
<i>Kartoffelsuppe</i> (1,6)	8,00 €
<i>Cheeseburgersuppe mit Hack</i> (1,6,8)	8,00 €
<i>pikante Gyrossuppe</i> (1,8)	9,00 €
<i>Erbsensuppe</i>	8,00 €
<i>Grünkohlsuppe</i> (1)	8,00 €
<i>feurige Mitternachtssuppe</i> (1,6)	12,00 €
<i>Chili-con-carne</i>	12,00 €
<i>Gemüse Eintopf</i> (8)	9,00 €
<i>Kürbiscremesuppe</i> (6)	8,00 €
<i>Steckrübensuppe</i> (6)	8,00 €
<i>Schnüsch</i> (1,6,8)	10,00 €

# Geflügel und Fisch

(pro Person)

<i>Putenschnitzel mit Curry-Fruchtsoße</i> Reis und Buttergemüse (1,6)	15,50 €
<i>Entenbrust</i> 2 Sorten Gemüse, Salzkartoffeln, Soße u. Pfirsich m. Preiselbeeren (1,6)	23,90 €
<i>Matjesfilet nach Hausfrauenart</i> Bratkartoffeln, Omas Gurkensalat (6)	16,90 €
<i>Penne mit Gemüse und Lachs</i> (1,3,4,6,8)	17,90 €



# Leckeres vom Schwein

(pro Person)

<i>Schweinefiletbraten</i> Salzkartoffeln, gebr. Pilze, Soße, zwei Sorten Gemüse (1,6)	19,50 €
<i>Schweinebraten</i> mariniert mit Thymian, Salbei und Rosmarin, Soße, Gratin, Butterbohnen, grüner Salat (1,6)	15,90 €
<i>zarter Schweinelachsbraten</i> Gratin, braune Soße, Feldsalat, Broccoli mit Mandeln (1,6)	16,90 €
<i>Schweineschnitzel</i> Salzkartoffeln, Soße, 2 Sorten Gemüse (1,3,6)	15,40 €
<i>Cordon Bleu</i> Gratin, Pilzsoße, Broccoli, Salat (1,3,6)	16,00 €
<i>Saftiger Nackenbraten</i> gefüllt mit Backpflaumen, Salzkartoffeln, Soße, Rotkohl (1,6)	16,00 €
<i>Gyros</i> Tzatziki, Weißkrautsalat, Brot (1,6)	14,90 €
<i>Spare Ribs</i> pikante Soße, Weißkrautsalat, Brot (1,6)	14,90 €
<i>Schaschlik</i> (3 Stück pro Person) in pikanter Soße, Reis, Salat (1,6)	15,30 €
<i>3 Sorten Sauerfleisch</i> Bratkartoffeln, Remoulade, Salat (6)	15,40 €
<i>Schinkenhaxe - knusprig gebraten</i> Weinsauerkraut, Meterbrot, Kräutersenf (1,9)	14,50 €
<i>Schweinefilet-Medaillons</i> Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, frischen Pilze, Prinzessbohnen, Fingermöhren (10,6,8)	19,50 €
<i>Schweinelendchen</i> in Kräuterkäsesoße mit Spätzle oder Bandnudeln und Salat (1,3,6)	19,50 €
<i>Schnitzelbuffet</i> Schweineschnitzel und Putensteak mit zweierlei Soßen und Kartoffelbeilage nach Wahl, dazu Gemüse oder Salat (1,3,6)	17,00 €

# Zartes vom Angler Rind

(pro Person)

<i>Tafelspitz</i>	17,50 €
Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse (1,6)	
<i>Rinderfiletbraten</i>	28,70 €
Salzkartoffeln, frische Pilze, Pfefferrahmsoße, Frühlingsgemüse und Salat (1,6)	
<i>Rinderbäckchen</i>	19,90 €
geschmort in Soße mit Kartoffelpüree und Bohnen (1,6,8,9)	
<i>Rinderroulade</i>	17,90 €
Salzkartoffeln, Soße, 2 Sorten Gemüse (1,9)	
<i>Rundstück warm</i>	16,40 €
Brötchen, braune Soße, Erbsen und Wurzeln, Salat (1,6)	
<i>Rinder-und Schweinebraten</i>	16,40 €
Salzkartoffeln, Rahmsoße, 2 Sorten Gemüse (1,6)	
<i>Rindergulasch</i>	16,00 €
mit Pilzen, Salzkartoffeln oder Spätzle, 2 Sorten Gemüse (1,3)	
<i>Rheinischer Sauerbraten</i>	16,40 €
Soße, Semmelknödel, Kartoffeln, Schwarzwurzeln, Butterbohnen (1,6)	
<i>Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln</i>	16,90 €
Salzkartoffeln, Buttersoße, Erbsen und Wurzeln, Gurkensalat (1,6)	
<i>Sahnegeschnetzeltes</i>	16,00 €
Salzkartoffeln, 2 Sorten Gemüse (1,6,8)	
<i>Filetspitzen in Pfefferrahmsoße</i>	24,00 €
Kartoffeln und Spätzle, Blumenkohl, Fingermöhren, frischer Salat (1,3,6)	
<i>Roastbeefbraten</i>	24,90 €
Gratin, braune Soße, 2 Sorten Gemüse (1,6)	





## Vom Kalb

(pro Person)

- Kalbsbraten mit Zwiebelkräuterkruste* 19,90 €  
Gratin, Soße, Broccoli, Tomaten-Feldsalat (1,6)
- Kalbsragout mit Madeira* 18,90 €  
Blätterteig Pasteten, Erbsen und Wurzeln, Salat (1,6)
- Saltimbocca alla romana* 20,90 €  
in Soße, Gratin mit Tomaten und  
Basilikum, Butterbohnen, frischer Salat (1,6)

## Vom Wild und Lamm

(pro Person)

- Rehbraten* 22,90 €  
Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse,  
Birne mit Preiselbeeren (1,6)
- Wildschweinbraten* 21,50 €  
Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse,  
Birne mit Preiselbeeren (1,6)
- Hirschbraten* 21,50 €  
Kartoffeln, Soße, Pilze, 2 Sorten Gemüse,  
Birne mit Preiselbeeren (1,6)
- Hirschgulasch* 18,00 €  
Kartoffeln, 2 Sorten Gemüse,  
Birne mit Preiselbeeren (1,6)
- Lammkeule* 19,30 €  
mit Rosmarin gebraten, Kartoffeln, Soße,  
Prinzessbohnen, Wirsinggemüse in Rahmsauce (1,6)



# Vegetarische & Vegane\* Gerichte

(pro Person)

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

## Feines Ofenfertig

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

(pro Person)

<i>Lachsfilet-Pfanne</i> mit Kräutersenfchmand (1,4,6,9)	14,50 €
<i>Schweinefilet-Pfanne</i>	14,00 €
Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Creme fraiche (1,6)	
<i>Rinderfilet-Pfanne zart</i>	18,00 €
raffiniert abgeschmeckt, mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika, Knobli-Kräuter- oder Käse-Senf-Soße (1,6)	
<i>Kasseler-Pfanne ... 30 Minuten überbacken</i>	13,00 €
mild geräucherter Kasseler, Kartoffelpüree, Äpfel, Sauerkraut, Ananas, Röstzwiebeln (1,6)	

## Leckere Snacks

*heiß serviert*

(pro Stück)

<i>Hackpasteten</i> (1)	3,60 €
<i>Kasselerpasteten</i> (1)	3,80 €
<i>Herrentorten für 4 Personen</i>	22,00 €
versch. gefüllt (1,4)	
<i>Burgunderbrötchen</i> mit Zwiebeln (1)	3,90 €
<i>Burgunderbrötchen</i>	4,50 €
mit Zwiebeln, Krautsalat und Remoulade (1,3,6,8)	
<i>Currywurst</i> in pikanter Soße mit Brot (1,6)	9,00 €
<i>Ahnebyer Fladenbrote</i>	6,50 €
mit frischem Salat, Soßen und verschiedenen Fleischfüllungen (1,3,6,8,9)	

# Gemüse-Beilagen

*Broccoli mit Mandeln* (6,7)

*Leipziger Allerlei* (1,6)

*Rosenkohl* mit Speck oder Butter und Muskat (1,6)

*Rotkohl*

*Butterbohnen oder Speckbohnen* (1,6)

*Schwarzwurzeln* (1,6)

*Zuckerschoten und Fingermöhren* (6)

*Kaisergemüse* (Broccoli, Karotten, Blumenkohl) (6)

*Frühlingsgemüse*

(Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Kohlrabi) (6)

*Rübensgemüse* (1,6)

*Kohlrabi* mit Butter oder in Rahmsoße (1,6)

*Blumenkohl* (1,6)

*Wirsinggemüse* in Rahmsoße (1,6)

*Mediterranes Gratin* (6)

## Salate

*hausgemachter Kartoffelsalat* (1,3,6,8)

*Speckkartoffelsalat* (1)

*sommerlicher Kartoffelsalat* (6,8,9) \*

*Nudelsalat* klassisch oder mediterran \* (1,6,8,9)

*Ananas-Sellerie-Salat* (1,3,6,8)

*Griechischer Bauernsalat* \* (6)

*bunter gemischter Salat* \* (6,8,9)

*Tortellinisalat* (1,3,6,8)

*Tomaten-Feldsalat* \*

*24-Stunden-Salat* (1,3,6,8)

*CousCous Salat* \* (1,6,8,9)

*erfrischender Salat* mit Öl und Zitrone

*Chinakohl-Salat* (1,3,6,8)

*Tomate Mozzarella* (6)

*Blattsalate* mit Cocktailtomaten und Parmesan \* (6)

*Gurkensalat* \*

*Salate der Saison auf Anfrage*

*Dressing* (1,6,8,9)

# Schnittchen

(pro Stück)

<i>Lachs</i> mit Meerrettichsahne (1,4,6)	3,10 €
<i>Scampis</i> mit Knoblauchcreme (1,3,4,6,8)	3,50 €
<i>Forellenfilet</i> mit Preiselbeersahne (1,4,6)	2,90 €
<i>Matjesfilet</i> mit Apfel (1,4,6)	2,90 €
<i>Krabbenfleisch</i> mit Ei (1,3,4,6)	4,70 €
<i>Roastbeef garniert</i> (1,6)	2,60 €
<i>Roastbeefröllchen</i> mit pikanter Füllung (1,6)	2,60 €
<i>Schinken</i> (1,6)	2,60 €
<i>Kasseler</i> mit Frucht (1,6)	2,40 €
<i>Metthack</i> mit Zwiebeln (1,6)	2,40 €
<i>geräucherte Putenbrust</i> mit Frucht (1,6)	2,40 €
<i>geräuchertes Roastbeef</i> mit Backpflaumen (1,6)	2,60 €
<i>Lebermousse</i> mit Röstzwiebeln (1,6)	2,40 €
<i>Schweinefilet</i> mit frischen Pilzen (1,6)	2,90 €
<i>Filetsteaks</i> mit Früchten und Frischkäsecreme (1,6)	3,30 €
<i>Ei</i> mit Appetitsild (1,4,6)	2,40 €
<i>Käseschnittchen</i> (1,6)	2,40 €
<i>Feta mit Gurke</i> (1,6)	2,40 €
<i>Frischkäsecreme</i> mit Weintrauben (1,6)	2,40 €
<i>Tomate-Mozzarella</i> (1,6)	2,40 €
<i>hauchdünne Entenbrust</i> mit Frucht (1,6)	2,90 €
<i>Medaillons</i> (1,3,6)	3,10 €



# Fingerfood

(pro Stück)

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



# Dessert

(pro Person)

<i>Himbeermousse</i> mit Frischkäsecreme (1,6)	4,50 €
<i>Mousse au chocolat</i> (1,3,5,6,7)	4,50 €
<i>Cappuccino-Creme</i> (6)	4,50 €
<i>Zitronenspeise</i> mit Sahne (3,6)	4,20 €
<i>Fruchtgrütze</i> mit Vanillesoße (1,6)	4,00 €
<i>Präsidentencreme</i> (1,3,5,6,7)	4,50 €
<i>Gries-Flammerie</i> mit Pflaumen-Portwein-Soße (1,3,6)	4,00 €
<i>Bayrische Creme</i> mit Himbeersoße (1,3,6)	4,50 €
<i>Tiramisu klassisch</i> (1,3,6)	4,50 €
<i>Milchreis</i> mit Mandeln und Johannisbeergelee (6,7)	4,00 €
<i>Himbeer-Tiramisu</i> (1,6)	4,50 €
<i>Weisse Schokolade</i> mit Heidelbeersoße (6,7)	4,50 €
<i>Apfel-Knusper-Kompott</i> mit Zimtsahne (1,6)	4,20 €
<i>Pfirsich-Quark-Schichtspeise</i> (6)	4,00 €
<i>Pudding mit Soße</i> (6)	4,00 €
<i>Wackelpudding mit Vanillesoße</i> (6)	4,00 €
<i>Obstsalat</i> mit Mandelsahne (6)	Preis nach Saison
<i>Dessert der Saison</i>	



# Buffets

*Gerne stellen wir Ihnen auch ein ganz individuelles Buffet zusammen.*

## *Ahnebyer Schinkenplatte*

*(ab 10 Personen)*

Landschinken, Graved-Lachsschinken, geräuchertes Roastbeef, Schwarze Ecke, Rindersaftschinken, Wacholderschinken mit Spargel, garniert mit Cornichons, Cocktailtomaten u. Oliven, Brot, Pumpernickel, kleine Brötchen, Butter, Ananas-Sellerie-Salat <sup>(1,3,6,8,9)</sup>

**14,50 €**  
*(pro Person)*

.....

## *Ahnebyer Aufschnittbrett*

*(ab 10 Personen)*

Graved-Lachsschinken, geräuchertes Roastbeef, Bratenaufschnitt, Landschinken, Kasseleraufschnitt, Kräuterfleischsalat, Fischsalat, Eiersalat, Thüringer Mett, Käseplatte, Brot, kleine Brötchen, Butter <sup>(1,3,4,6,8)</sup>

**16,00 €**  
*(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 <sup>(1,3,6,8,9)</sup>

**17,50 €**  
*(pro Person)*



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

*(ab 10 Personen)*

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

**16,00 €**  
*(pro Person)*

*oder als deftige warme Variante*

*zusätzlich mit:*

Krustenbraten  
Kartoffelpüree  
Sauerkraut und Kräutersenf

**21,50 €**  
*(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

**19,50 €**  
(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

**24,00 €**  
(pro Person)

---

## *Förde-Schlemmer-Buffet* kalt/warm

(ab 10 Personen)

mit warmen Medaillons im Speckmantel  
und Kartoffelgratin

**28,50 €**  
(pro Person)

## *Buffet »Gourmet«* (1,3,4,6,7,8)

*(ab 15 Personen)*

### *Kalter Teil*

gefüllte Eier

Tomatensalat auf italienische Art

Putenbrustcarpaccio mit Mango und Mozzarella

Kräuterroastbeef mit Röstzwiebeln und Remoulade

Graved-Lachsschinken

Spargel-Schinken-Röllchen

Entenbrust mit Pflaumensauce

Käseplatte

Ananas Sellerie Salat

Brot, kleine Brötchen, Butter

### *Warmer Teil*

Schweinelachsbraten

Gratin

Broccoligemüse mit Mandeln

**26,00 €**

*(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

### *Dessert*

Joghurtcreme mit Frucht

Tiramisu klassisch

**32,50 €**

*(pro Person)*

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

*(ab 20 Personen)*

### *Als Finger-Food*

Chili-Garnelen-Spieße

Falafelbällchen\*

Roastbeefröllchen mit Gemüse

Wrapröllchen mit Frischkäse

### *Kalter Teil*

Anti-Pasti-Platte

Lachsforelle mit grüner Soße

Entenbrust in Pflaumensoße

Eierplatte Tonno

Tomate Mozzarella

gemischte Käseplatte

Rucola mit Cocktailtomaten und Pinienkerne

Brot, kleine Brötchen, Butter

### *Warmer Teil*

Medaillons im Speckmantel

frische Champignons

Kartoffelgratin

Wirsinggemüse in Rahmsoße

### *Dessert*

Mousse au chocolat

Fruchtgrütze mit Vanillesoße

**36,00 €**

*(pro Person)*



## *Gruß vom Mittelmeer* (1,3,4,6,7,8,9)

*(ab 30 Personen)*

### *Kalter Teil*

Anti Pasti Variationen

Blattsalate mit Dressing

Tomatensalat auf italienische Art

Garnelen Spieße

Putenbrustcarpaccio mit Mango und Mozzarella

geräuchertes Roastbeef mit Melone

Graved Lachsschinken

mediterrane Falafelbällchen

Hackbällchen

Käsevariationen mit Weintrauben

Zerlei Ciabatta, Butter

### *Warmer Teil*

Schweinefilet und Rindfleischpotpourri auf Tomatensugo

Fischfilet mit Lauch in Weißweinsauce

Rosmarinkartoffeln

Ofengemüse

### *Dessert*

klassisches Tiramisu

Zitronenspeise

**39,90 €**

*(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

## *Dessert* im Gläschen serviert (ein Glas/Person)

Mousse au chocolat  
Himbeermousse mit Frischkäsecreme

**42,90 €**  
*(pro Person)*

*- dieses Buffet ist nur mit Service lieferbar -*

*Der Preis versteht sich zuzüglich des Services und der derzeit aktuellen gesetzlichen MwSt.*



## *Frühstücksbuffet* (1,3,4,6,8)

*(ab 15 Personen)*

Meeresplatte mit Räucherfisch und Salat  
Aufschnittplatte mit Mettwurst-, Schinken- und  
Bratenaufschnittspezialitäten  
Fingerfood Naschereien (Tomate-Mozzarella-, Hackspieße)  
frisches Obst  
Fruchtquark mit Müslitopping  
Butter, Marmelade und Nutella  
Käseplatte  
Brot, kleine Brötchen, kleine Croissants

**21,90 €**  
*(pro Person)*

## *Für den langen Brunchgenuss*

*zusätzlich mit warmen:*

Rührei mit Schnittlauch  
Zwiebelkuchen  
kl.Würstchen

**25,00 €**  
*(pro Person)*

.....

## *Ahnebyer Käseplatte* (6,5)

**7,90 €**  
*(pro Person)*

## *Ahnebyer Aufschnittplatte* (6,5)

**9,90 €**  
*(pro Person)*

*Gerne liefern wir Ihnen auch Brot, kleine Brötchen und Butter dazu.*

*Alle Buffets enthalten Nußmischungen.*

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



# Warme Gerichte

ab 10 Personen von Montag bis Samstag

## Preise und MwSt.

Alle Preise sind Abholpreise inkl. der aktuellen gesetzl. MwSt.  
Lieferung ins Haus gegen Aufpreis.

Aufbau: Pauschale nach Absprache.

Service-Leistungen vor Ort: 55,00 Euro à Stunde/Person.

Grillservice 55,00 Euro à Stunde/Person.

Bei Serviceleistungen, Geschirrverleih usw. müssen wir lt.

Bestimmungen des BMFi den vollen ges. MwSt.-Satz

auf die Gesamtsumme berechnen.

Dadurch erhöht sich der Preis des gesamten Auftrages

## Geschirrverleih

*Teller & Bestecke* ungereinigt zurück 2,00 €

*Suppenteller & Löffel* ungereinigt zurück 1,40 €

*Glasschälchen & Teelöffel* ungereinigt zurück 1,50 €

*Kaffeegeschirr komplett* ungereinigt zurück 2,50 €

*Chafing-Dish, E-Pfanne* 5,00 €

*Leihgebühr für Grill inkl. Reinigung* 25,00 €

## Allergenkennzeichnungen

1 Glutenhaltige Getreide, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste

2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

6 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

7 Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse

8 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

9 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

10 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

11 Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg oder 10mg/l

12 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

13 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Buffets enthalten Nußmischungen.

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

Stand 01.02.2024

Keine Gewähr bei Inhaltsangaben und Preisen durch eventuelle Druckfehler. Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit.

# Ahnebyer Qualitätsversprechen

## **Fleischkaufen ist Vertrauenssache**

Vertrauen Sie auf die Qualität und Herkunft der Fleisch- und Wurstwaren aus unserem Fleischerfachgeschäft!

*Ihr Thies Lassen*

eigene  
Schlachtung

Tiere aus der  
unmittelbaren  
Umgebung von  
Ahneby

eigene  
Produktion

größtmögliche  
Reduzierung  
von Zusatzstoffen  
& Allergenen

handwerkliche  
Produktion, keine  
Massenartikel

## Unsere Öffnungszeiten in Ahneby:

**Montag - Freitag**

**8.00 – 18.00 Uhr**

(Mittwoch Nachmittag geschlossen)

**Mittwoch + Samstag**

**8.00 – 12.00 Uhr**

*sowie nach Absprache*



**A. Lassen & Sohn Landschlachtereie GmbH**

Osterstr. 4 • 24996 Ahneby

Tel. 04637 / 350

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