



Ihr Weihnachtessen im Vakuumbbeutel für Zuhause

(bei ca.80 Grad im Wasserbad zu erwärmen)

**Entenbrust in Orangensoße
Rinderbraten in Rahmsoße
Kartoffelklöße
Cranberryrotkohl
Rosenkohl mit Speckwürfel**

Pro Person 19,50 €

**Bestellungen nehmen wir bis zum 19.12.2020 entgegen.
Abholung wäre am 23.12. zwischen 10 und 12:00 Uhr.**

**Sie können das Essen natürlich auch in der Adventszeit
bekommen.**

**Rufen Sie uns gerne an, dann können wir alles besprechen.
Tel. 04242 936390**

1995-2020

25 Jahre Landfrauen-Service

Catering, individuell nach Ihren Wünschen

Schön, dass Sie zu uns gefunden haben.

Dürfen wir uns vorstellen:

Wir sind ein Veranstaltungs- und Cateringservice
und arbeiten individuell nach Ihren Wünschen.

Vielen Dank für Ihren Besuch,
wir freuen uns darauf, Ihre Feier auszurichten.

Geschenkidee für Ihre Lieben



Kartoffelgratin Rouladen Apfelrotkohl

Gern stellen wir Ihre Gläser individuell
zusammen. Rufen Sie an
04242 936 390

siehe auch:



Unsere Partner

[Hoffmann Zelte](#)
[Deko Kalthoff](#)
[Brill Getraenke](#)

[Download der Seiten als PDF](#)



Service-Informationen

Ob Gartenparty, Veranstaltung, Firmenjubiläum oder Hochzeit, Geburtstag oder Seminar. Wir betreuen Sie liebevoll.



Suchen Sie Beratung zum Rahmen Ihrer Veranstaltung ?

Nennen Sie uns Ihren Geschmack:

gut bürgerlich, mediterran, festlich, geschäftlich oder gemütlich.

Wählen Sie aus unseren Menüvorschlägen oder nennen Sie uns Ihre individuelle Wunschkombination.



Wir dekorieren und bereiten vor, kochen und räumen ab.

Ganz sorgenfrei oder mit Ihrer Hilfe. Wählen Sie selbst.

Benötigen Sie während der Feier Service?



Unser Team bedient Sie am Festbuffet oder am Tisch.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen

- Individuelle Kundenabsprache
- Dekoration Ihrer Räumlichkeiten nach Absprache
- Anlieferung direkt in Ihre Festräume
- Individuelle Zubereitung von saisonalen Gerichten
 - Grünkohl
 - Spargel
 - Wildgericht
 - Grillbuffet

Zubereitung auch

- in Ihrer Küche möglich
- nach Ihrem Rezept/Kochbuch
- mit Ihrem selbst produzierten Fleisches

Serviceleistungen

Leihgeschirr (ungereinigt zurück)

- Teller Stck/0,40 €
- Besteck Stck/0,40 €
- Gläser Stck/0,40 €

Bedienung am Buffet

- Servicepersonal Pers/Std 28 €

Preishinweise

Die Preise verstehen sich ab 20 Personen.

- Alle Preise verstehen sich ab dem 01.01.2020 inklusive der Mehrwertsteuer.
- Alle Nahrungsmittelpreise sind Abholpreise und beinhalten 7% MwSt. Bei Lieferung mit Geschirr- und Serviceleistungen müssen wir auch für die Nahrungsmittel 19% berechnen.
- Lieferung ab 10 Personen
- unter 20 Personen 10% Mindermengenzuschlag
- Bei Lieferung berechnen wir eine Fahrkostenpauschale

Corona Fingerfoodteller einzeln portioniert

Feta im Zucchini mantel
Mini- Hähnchenschnitzel
Vegetarische Quiche
Canape mit Lachs
Canape mit Forelle
Mini- Hamburger
Käsefruchtspieße
Canape mit Camembert
Jogurtcreme mit Erdbeermus im Glas

19,00 € pro Teller

Grünkohlbuffet

Kaslelnacken
gestreifter Speck,
Kochwurst
Bremer Pinkel,
Grünkohl
Salzkartoffeln
Bratkartoffeln
Himbeertraum

Preis pro Person 18,00 €

Kaltes Buffet

Süßkartoffelpuffer mit Forelle
Miniwraps
Avocadosalat im Mürbeteigschälchen
Lachsplatte
Kartoffelsalat mit Cocktailtomaten
Pesto- Nudelsalat
Couscous- Salat mit Joghurdip
Melonensalat mit Feta
Hähnchenbrust Caprese oder Grünkernbratlinge
Kräuterlachsbraten
Hackbällchen
Käsevariationen
Brotkorb
Guacamole
Dessert

Preis pro Person 20,50 €

Grill- Buffet

Hähnchenbrust oder Grünkernbratlinge
Nackensteak
Rumpsteak
Bratwurst
Grillkäse
Kartoffelsalat
Pesto- Nudelsalat
Couscous- Salat mit Joghurdip
Melonensalat mit Feta
Linsensalat,
Kräuterkartoffeln mit Sourcreme
Brotkorb
Guacamole und Kräuterbutter

Preis pro Person 20,50 €

Winter- Weihnachtsbuffet

Möhren- Ingwersuppe mit Sahnehaube
oder Feldsalat mit Räucherlachs an Honig- Senf- Dressing im Glas
Entenbrust in Orangensauce
Rinderbraten in Preiselbeer- Rahmsauce
Kartoffelklößchen
Spätzle
Rotkohl
Rosenkohl mit Mandelblättchen
Apfeltraum im Glas

Preis pro Person 24,50 €

Buffets

Frühstücksbuffet

Räucherfisch
Krabbensalat
Käsevariationen
Schinkenplatte
Melone
Rührei
Zwiebelmett
Tomate Mozzarella
Geflügelsalat
Halbe Eier
Käsesalat
Brotkorb und Butterplatte
Pancakes mit Ahornsirup
Müsli mit Joghurt
Fruchtquark

ab 20 Personen pro Person 15,00 €

Meeting- Buffet

Wraps – vegetarisch
Cevapcici- Speiß mit Dip
Couscous- Salat mit Jougurt- Dip im Glas
vegetarische Gemüsebällchem mit Paprika- Dip
Mürbeteigquiche vegetarisch
Frittata
Vollkorncanapes mit Frischkäse und Lachs
Käse – Fruchtspieße

ab 20 Personen pro Person 14,50 €

Fingerfood Schlemmer- Buffet

Feta im Zucchini mantel
Forellenmus auf Pumpernickel
Krabbensalat in Pastetchen
Tomate-Mozzarellaspieße
Miniwraps
Minihamburger
Käsefruchtspieße
Ziegenkäse auf Pumpernickel mit Feigensenf
Pastete Royal

im Glas:
Gambas im Teigmantel mit Aioli
Vitello Tonato
Schweinefilet an einer Salsa
Melone mit Seranoschinken
Pannacotta

ab 20 Personen pro Person 25,50 €

Standard-Buffet

Gewürznacken
Burgunderrollbraten
Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Krautsalat mit Zatziki
Salatplatte mit Dressing
verschiedene Blattsalate mit Vinaigrette
2 Sorten Dessert nach Wahl

ab 20 Personen pro Person 12,50 €

plus Käsebrett, Brot und Butter pro Person 3,00 €

Pasta- Buffet

Blattsalate mit Croutons und Honig – Senfdressing
Italienischer Tomatensalat mit Feta
Bunter Linsensalat
Pestonudeln mit Cherrytomaten und Rucola
Hähnchenbruststreifen,
Hacklasagne
Lachsnudeln
Brotkorb, Kräuterbutter
2 Sorten Dessert nach Wahl

ab 20 Personen pro Person 16,50 €

Landfrauen- Buffet

Fischplatte mit Lachs, Forelle, Krabbensalat
Matjes mit Hausfrauensoße
Tomate-Mozzarella
Melonenspalten mit Landschinken
Kochschinkencarpaccio
gemischte Salatplatte mit Kräuterjoghurdressing
Blattsalate an Honignussdressing
Rinderbraten in Rahmsauce
gefülltes Schweinefilet
Hähnchenbrust in Bohnenkrautsahne
Kartoffelgratin
Röstkartoffeln
Gemüse der Saison
Käsevariationen
Brotkorb und Butter
2 Sorten Dessert nach Wahl

ab 20 Personen pro Person 25,00 €

Mediterranes Buffet

Vitello Tonato,
Antipasti,
Frittierte Garnelen mit Aioli
Gebratene Zucchinirollchen mit Fetakäse
Blattsalat mit Vinaigrette
Seranoschinken mit Melone
Mediterraner Salat
Miniwraps
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate Mozzarella
Pestonudeln mit Cherrytomaten und Rucola
Gefüllte Röllchen vom Schweinelachs in Senf- Estragon- Sauce
Rosmarinkartoffeln
Athener Bohnen
Käsevariationen
Brotkorb mit Kräuterbutter
2 Sorten Dessert nach Wahl

ab 20 Personen pro Person 25,50 €

Menü 1

Halbe Haxen mit Biersauce
gepökelter Schweinenacken
Kartoffelstampf
Sauerkraut
Dessert

Pro Person € 13,00

Menü 2

Schollenfilet mit Remoulade
Butterkartoffeln
Lachslasagne
gemischter Salat
Bohnensalat

Pro Person € 15,50

Menü 3

Schweinefilettopf
Rinderrouladen
Spätzle
Röstkartoffeln
Gemüseplatte
Salatplatte
Dessert

Pro Person € 19,50

Menü 4

Schweinebraten mit Camembertsauce überbacken
Mediterrane Rouladen
Rosmarinkartoffeln
Gnoccis
Gemüsevariation
Gurken-Tomatensalat
Dessert

Pro Person € 19,50

Schnittchen auf Platten serviert und garniert

Schnittchen gemischt, auch mit Fisch € 1,80
pro Stck.



Fingerfood

pro Stück 1,65 € im Glas 2,20 €

Miniwraps

Zucchinirollchen

Hackfleischbällchen

Tomaten-Mozzarellaspieße

Krabbensalat in Pastetchen

Gambas in Teigmantel mit Aioli

Käse-Fruchtspieß

und weitere nach Absprache.



Suppe und Eintöpfe

ab 10 Liter pro Person/1/2 Ltr	Preise pro Liter
Exotische Tomatensuppe (mit Aprikosen)	€ 5,50
Kartoffelmöhrensuppe	€ 7,30
Erbseintopf	€ 7,50
Creme-Suppen nach Wahl (Tomaten, Gemüse etc.)	€ 7,30
Paprikacremesuppe	€ 7,30
Hühnercremesuppe	€ 8,50
Rindfleischsuppe	€ 8,00
Gyrossuppe	€ 7,50
"Ristedter Schneider" Suppe	€ 7,50
Hühnersuppe	€ 9,00
Gulaschsuppe	€ 8,50
Wildtopf	€ 10,00

Bratenspezialitäten

Qualitätsfleisch aus der hiesigen Region

Schweineschnitzel (Stück)	€ 5,50
Burgunderrollbraten	€ 5,50
Gewürznacken	€ 5,00
Kasselerbraten	€ 5,50
Partyschinken	€ 5,50
Hühnerfrikassee	€ 7,50
Filetopf vom Schwein	€ 7,50
Gyrospanne	€ 7,50
Hähnchenbrustfilet in Bohnenkrauptsahne	€ 7,50
Schweinefilet im Speckmantel auf Champignons	€ 7,50
Gefülltes Schweinefilet	€ 8,50
Rindsrouladen "mediterran"	€ 8,50
Rindsrouladen "klassisch"	€ 8,50
Rindersaftbraten in Rotwein mariniert	€ 8,00
Saltimbocca	€ 9,50
Zürcher Geschnetzeltes	€ 8,00
Lammlachse in Gorgonzolasauce	€ 11,50
Entenbrust in Orangensauce	€ 10,50
Marinierter Tafelspitz kalt	€ 6,50
Roastbeefplatte, kalt	€ 8,50

Nudelgerichte

Gemüselasagne	€ 6,50
Hacklasagne	€ 7,00
Lachslasagne	€ 8,50
verschiedene Quiche	€ 7,00

pro Person

Beilagen

pro Person

Reis	€ 2,00
Salzkartoffeln	€ 2,00
Röstkartoffeln	€ 2,50
Rosmarinkartoffeln	€ 2,50
Süßkartoffel- Möhrenstampf	€ 2,80
Bratkartoffeln	€ 2,80
Kartoffelsalat	€ 2,50
Speckkartoffelsalat, warm	€ 2,50
Spätzle	€ 2,50
Kartoffelgratin	€ 3,00
Gemüseplatte der Saison	€ 3,50
Pfannengemüse	€ 4,00
Kräuterkartoffeln mit Quarkdip	€ 4,50

Das Gemüse beziehen wir hauptsächlich erntefrisch von Direktvermarktern unserer Region

Salate

	pro Person
Krautsalat mit Zatziki	€ 2,50
Gurkensalat	€ 2,50
Griechischer Bauernsalat	€ 3,50
Verschiedene Blattsalate mit Honig-Nussdressing	€ 2,50
Salatplatte mit Kräuterjogurtdressing	€ 3,50
angemachte Salatvariationen	€ 4,50
Möhrensalat	€ 2,50

Salate und Gemüse beziehen wir hauptsächlich erntefrisch von Direktvermarktern der Region

Desserts

	pro Person
Vanillecreme mit Fruchtsauce	€ 2,50
Schokoladencreme mit Vanillesauce	€ 2,50
Herrencreme mit Kirschen	€ 3,00
Himbeertraum	€ 3,00
Joghurtcreme	€ 3,00
Orangencreme	€ 3,00
Tiramisu	€ 3,00
Ananascreme	€ 3,00
Erdbeertiramisu	€ 3,50
Pannacotta	€ 2,50
Fruchtplatte	€ 4,50
Schokomus mit Frucht	€ 3,00





So erreichen Sie uns

**Landfrauen-Service
Jutta Kruse**

**Leester Str. 6
28857 Ristedt/Syke**

**Telefon: 04242 936390
Fax: 04242 936392**

E-Mail-Adresse:
mail@landfrauen-service.com

Web:
www.landfrauen-service.com