

Partyservice

Ihr Partner für Veranstaltungen



Sehr geehrter Kunde,

wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Sie bei der Planung und Ausführung Ihrer Festlichkeit fachgerecht und sorgfältig zu unterstützen.

Sie haben Zeit, sich Ihren Gästen zu widmen, und wir liefern Ihnen kalte oder warme Spezialitäten nach Ihren Wünschen. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

Ihre Aufträge werden liebevoll zubereitet und termingemäß ausgeliefert. Wir sind jederzeit für Sie bereit!

Bitte beachten Sie unsere Saison-Beilage und die Monatsangebote unter www.schlachtereilueth.de.

Ihre

Manuela & Thorsten Lüth und das Lüth-Party-Team



Alle Preise in € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Speisen unterliegen grundsätzlich einem Mehrwertsteuersatz von 7%. Bei Speisenslieferungen, die in Zusammenhang mit Dienstleistungen (z.B. Lieferung) stehen, sind wir verpflichtet, einen Mehrwertsteuersatz von 19% zu erheben. Daher weisen wir bei allen Speisen zwei Preise (inkl. 7% / inkl. 19%) aus.

Vom Nacken

	pro Pers.	ab 20 Pers.
Honig-Senf-Nackenbraten	6,50/7,30	5,90/6,60
Kräuter- oder Spießnacken rustikal gewürzt	6,50/7,30	5,90/6,60
Kamin-Braten eingelegt, herzhaft gewürzt	6,50/7,30	5,90/6,60
Jäger-Braten, herzhaft gefüllt	6,90/7,80	6,20/7,00

Vom Schwein

Vom Schinken

	pro Pers.	ab 20 Pers.
Honig-Senf-Schinken	6,90/7,80	6,40/7,20
Grillschinken mager gegrillter Hinterschinken	6,90/7,80	6,40/7,20
Kräuter-Grillschinken ohne Schwarte mit Kräutern	6,90/7,80	6,40/7,20

Kasseler

Kasseler-Karbonade oder Nacken, ohne Knochen	6,90/7,80	6,40/7,20
---	-----------	-----------

Grill-Haxen

herzhaft gewürzt und kross knusprig gegrillt	
Stück	6,90/7,80
mit Speckkartoffeln und Ananaskraut, warm	
Pro Person	10,90/12,20

Warme Braten ...ab 10 Personen.
Alle Braten sind auch ofenfertig im
Bratschlauch erhältlich.



Honig-Senf-Schinken

mit Speckkartoffeln, warm, Krautsalat und Remoulade

Pro Person 10,90/12,20

oder mit Kartoffel-Gratin, Möhrensalat und Remoulade

Pro Person 11,50/12,90

Honig-Senf-Nacken

mit Speckkartoffeln, warm, Möhrensalat und Remoulade

Pro Person 10,50/11,80

oder mit Kartoffel-Gemüse-Gratin und Remoulade

Pro Person 11,50/12,90

Zarte Schweineschnitzel

mit Bratkartoffeln und Remoulade

Pro Person 10,90/12,20

Medaillon-Pfanne (Schweinefilet) überbacken

in Sahne-Rahmsoße, mit Bratkartoffeln und Reis

Pro Person 12,90/14,50

Schweine-Filet mariniert

im Stück gebraten, Bratkartoffeln, Kaiser-Gemüse und Sauce Hollandaise

Pro Person 13,90/15,60

Kasseler und Blätterteig-Spezialitäten

Kasseler, ofengegart

mit Bratkartoffeln, Rohkostsalat und Remoulade

Pro Person 12,90/14,50

Blätterteig-Taschen

gefüllt mit Kasseler, Mett, Kochschinken

oder Feta/Tomate, warm aus dem Ofen

mit Erbsen/Möhren, Sauce Hollandaise und Remoulade

Pro Person 9,90/11,10

oder mit Bratkartoffeln, Möhrensalat und Remoulade

Pro Person 11,90/13,40

Hackfleisch-Torte

in Blätterteig, pikant gewürzt

Pro Person 5,50/6,20

	pro Pers.	ab 20 Pers.
Rinderbraten Holsteiner Art, mit Soße	9,90/11,10	9,40/10,60
Rundstück, warm, Dithmarscher Art	9,90/11,10	9,40/10,60
Gulasch für Toast	8,90/10,00	8,40/9,40

Vom Rind

Rinder-Braten
mit Salzkartoffeln, Soße, heiß und 2 Sorten
Gemüse nach Wahl
Pro Person 14,90/16,70

Tafelspitz
mit Salzkartoffeln, Meerrettichsoße und
Prinzeßbohnen mit Speck
Pro Person 14,90/16,70

2 Rinder-Rouladen, gefüllt nach „Hausfrauen-Art“
mit Salzkartoffeln, Soße, heiß
und 2 Sorten Gemüse nach Wahl
Pro Person 14,90/16,70

Roastbeef, kalt
dekorativ auf Platte gelegt,
mit Bratkartoffeln und Remoulade
Pro Person 14,90/16,70



Geräucherte Pute

kalt, auf Platte gelegt

Pro Person

7,90/8,90

warm

Pro Person

8,50/9,60

Puten-Pfanne

Überbackene Puten-Medaillons in Sahne-Rahm-Soße
mit Bratkartoffeln und Reis

Pro Person

12,90/14,50

Vom Geflügel

Putenbrustfilet

im Stück gebraten, mit Bratkartoffeln, Broccoli
und Sauce Bearnaise

Pro Person

13,50/15,20

Hähnchen-Schnitzel

mit Bratkartoffeln und Remoulade

Pro Person

10,90/12,20

Geräucherte Pute

kalt, auf Platte gelegt, mit Bratkartoffeln
und Remoulade oder Currysoße

Pro Person

12,90/14,50

Vegetarische Gerichte

z.B. **Gemüse-Lasagne** oder **Gemüse-Reis-Pfanne**

Pro Person

5,50/6,20



Feine Beilagen

Warme Beilagen

	pro Portion
Salzkartoffeln	2,00/2,30
Speckkartoffeln, warm	2,00/2,30
Bratkartoffeln	3,00/3,40
Bechamelkartoffeln	3,00/3,40
Kartoffel-Pürree	2,20/2,50
Kartoffel-Gratin	3,40/3,80
Kartoffel-Gemüse-Gratin	3,40/3,80
Sauer-/Ananaskraut	2,40/2,70
Reis	1,70/1,90
Gemüse (z.B. Rotkohl, Erbsen und Möhren, Broccoli)	2,40/2,70
Zwiebeln u. Champignons, gebraten	2,20/2,50

Frische Salate

Salat der Saison mit Dressing	2,40/2,70
Pell-Kartoffelsalat	1,80/2,10
Speckkartoffel-, Nudel-, Tortellini-, Gurkensalat klar o. in Sahne	2,00/2,30
Krautsalat	1,40/1,60
Capriccio	2,20/2,50
Möhrensalat mit Apfel,	
Rohkostsalat, Farmersalat	2,40/2,70
Porreesalat mit Apfel und Ananas	2,80/3,20
Gemüsesalat italienisch	2,40/2,70
Rucolasalat mit Tomate	2,40/2,70



Dipps und Soßen

	pro Portion
Tzatziki	1,00/1,20
Kräuter- oder Curry-Dip	1,30/1,50
Feta-Tomaten-Dip	1,30/1,50
Remoulade	1,30/1,50
Bratensoße, heiß	1,00/1,20
Sauce Hollandaise/Béarnaise	1,40/1,60
Honig-Senf-Soße	1,00/1,20
Barbecuesoße	1,00/1,20

Suppen

Alle mit hausgemachten Fleischklößen!

Klare Gemüsesuppe

Spargel-, Broccoli-, Tomaten-Cremesuppe

Vorsuppe	pro Person	2,90/3,30
Satt (0,7 l)	pro Person	4,90/5,50

Nachtsch

	pro Portion
Mousse au chocolat/vanille	2,50/2,80
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,30/2,60
Götterspeise mit Vanillesoße	2,30/2,60
Zitronen-Mousse	2,50/2,80
Cappuccino-Mousse	2,50/2,80
Tiramisu	2,90/3,30
Früchtetraum	2,50/2,80
Früchte-Platte	2,90/3,30
Panna Cotta mit Fruchtsoße	2,90/3,30
Schokoladenpudding mit Vanillesoße	2,30/2,60
Vanillepudding mit Fruchtsoße	2,30/2,60
Obstsalat	2,90/3,30



Kalte Platten

Unser Platten-Service ab 5 Personen.

Wesselburener „Sausen-Abend“

Gekochter Schinken, Schweinebraten, Rohbraten, Kasseler-Aufschnitt, Mett-Igel, geräucherte Putenbrust, Lachsschinken (ohne Brot)

Pro Person 8,90/10,00

„Hebbel-Platte“

Delikate Häppchen auf verschiedenen Brotsorten, liebevoll aus garniert

Pro Häppchen 1,50/1,70

mit Fisch 1,80/2,00

mit Salat 1,80/2,00

Aufschnitt-Platte „Gourmet“

Dekorativ auf Platte gelegt...

Roastbeef Pro Person 9,90/11,10

Roastbeef und Kasseler oder Pute 9,50/10,70

„Dithmarscher Sauerfleisch“

Vom Nacken, dekorativ auf Platte gelegt

Pro Person 7,90/8,90

mit Bratkatoffeln 10,90/12,20

Fisch-Platte „Neptun“ & Käseplatte „Gourmet“

Pro Person Tagespreis



Leckere Bufetts

Buffet „Rustika“

kalt, ab 15 Personen

exzellente Braten-Platte

Roastbeef, geräucherte Pute
Kasseler, Schweinebraten
Lachsschinken, gekochter Schinken
Holsteiner Mettwurst, Hähnchenschnitzel
kleine Frikadellen, Mett-Igel

delikate Fisch-Platte

Räucherlachs
Forellen- und Makrelen-Filet

schmackhafte Salate

Fleischsalat, Ei-Hälften
Geflügelsalat, Heringsalat
Porreesalat, Möhrensalat

und dazu

Remoulade, gemischter Brotkorb
Butterteller, Käse- und Früchte-Platte

Pro Person 15,90/17,80

Finger-Food Buffets

Auf Anfrage.

Bilder unter www.schlachtereilueuth.de



Nordsee-Schlemmerbuffet

kalt-warm, ab 20 Personen

exzellente Braten-Platte

kleine Schweine-Medaillons
Roastbeef vom Limousin-Rind
Honig-Melone mit Schinken
Kräuter-Kasseler, geräucherte Pute
kleine Hackbällchen, Puten-Mandel-Steaks
Sauerfleisch nach Lüth's Art

delikate Fisch-Platte

Lachs-, Forellen- und Makrelen-Filet
frische Krabben

schmackhafte Salate

Ei-Hälften, Porree- und Möhrensalat
Büsumer Frühstück
Geflügelsalat „Exquist“

und dazu

Remoulade, Curry-Creme

Warme Gerichte

Auswahl aus unserem Prospekt
(s. Rind/Schwein/Geflügel)
Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin
gemischter Brotkorb, Butter-Teller

Pro Person 21,90/25,60

***Zur Abrundung oder Ergänzung Ihres Buffets:**

- erlesene Käsespezialitäten aus unserem Angebot
 - Frischkäse
 - Vorsuppe (auf Wunsch am Tisch serviert)
- Dessert-Variationen aus unserem Sortiment

*Vorschläge finden Sie auf Seite 8



Dithmarscher Buffet Typ I

ab 20 Personen

Vorspeisen

Party-Frikadellen
Hähnchen-Schnitzel
Sauerfleisch auf Platte

Hauptspeisen

Medaillon-Pfanne vom Putenbrust-Filet
Bratkartoffeln
Kraut- und Möhrensalat
Remoulade
Party-Brötchen,

Dessert

Käse-Platte „Gourmet“
Früchte-Platte

	20-30 Pers.	31-50 Pers.	ab 51 Pers.
Pro Pers.	15,90/17,80	14,90/16,70	12,90/14,50



Dithmarscher Buffet Typ II

ab 20 Personen

Vorspeisen

Medaillons vom Schweine-Filet
Honig-Melone mit Schinken
Hähnchen-Schnitzel
Party-Frikadellen
Kasseler-Carpaccio
Mozzarella mit Tomate & Vinaigrette
Roastbeef vom Limousin-Rind

Hauptspeisen

Medaillon-Pfanne vom Puten-Filet
Schweinefilet mariniert
Kartoffel-Gratin
Bratkartoffeln
Salat der
Saison mit Dressing Ihrer Wahl
Möhrensalat
Remoulade und Curry-Creme
Party-Brötchen
Käse-Früchte-Platte

	20-30 Pers.	31-50 Pers.	ab 51 Pers.
Pro Pers.	19,90/22,30	17,90/20,10	15,90/17,80



Zur Abrundung oder Ergänzung Ihres Buffets:
Dessert-Variationen (s. Seite 8)

Italienisches Buffet Typ I

ab 20 Personen

Vorspeisen

Honigmelone mit Schinken

Mozzarella m. Tomate und Vinaigrette

Kasseler-Carpaccio

Antipasti (eingelegte Tomaten, Paprika etc.)

Tortellini-Salat

Capriccio (Krautsalat mit Meerrettich)

Feta-Tomaten-Dip

Hauptspeisen

Hähnchenbrustfilet in Tomate

oder Rindfleisch mit Paprika

Fleisch oder Gemüse-Lasagne

Mozzarella-Braten

Kartoffel-Gratin

Baguette-Brot/Party-Brötchen

Dessert

Tiramisu

	20-30 Pers.	31-50 Pers.	ab 51 Pers.
Pro Pers.	19,90/22,30	17,90/20,10	16,40/18,40



Mit leckeren italienischen Buffets holen wir Ihnen Mittelmeerflair auf Ihre Feier. Raffinierte Vorspeisen, reichlich pikant zubereitete Hauptgerichte und die nicht fehlen dürfende süße Nachspeise lassen Ihr Fest für Ihre Gäste unvergessen werden.

Italienisches Buffet Typ II

ab 20 Personen

Vorspeisen

Honigmelone mit Schinken
Mozzarella m. Tomate und Vinaigrette
Kasseler-Carpaccio
Antipasti (eingelegte Tomaten, Paprika etc.)
Tortellini-Salat
Rucola-Tomaten-Salat
Scampi in Kräuter-Knoblauch-Öl
Italienischer Gemüsesalat
Feta-Tomaten-Dip

Hauptspeisen

Schweinefilet mit Kräutern/Tomate-Salsa
Rosmarin-Kartoffeln/Kartoffel-Gratin
Hähnchenbrustfilet mit Tomate
oder Rindfleisch mit Paprika
Fleisch- oder Gemüsesalagne
Baguette-Brot
Party-Brötchen

	15-30 Pers.	31-50 Pers.	ab 51 Pers.
Pro Pers.	21,90/24,60	19,90/22,30	18,90/21,20

Zur Abrundung des Buffets empfehlen wir:

Tiramisu oder
Panna Cotta mit Fruchtsosse
pro Person 2,50/2,80



Hochzeits-Schlemmerbuffet

Vorspeisen

Medaillons vom Schweine-Filet
Honig-Melone mit Schinken
Hähnchen-Schnitzel
Party-Frikadellen,
Roastbeef vom Limousin-Rind
Lüth's Sauerfleisch,
Fischplatte „Neptun“
Büsumer Frühstück
Geflügelsalat

Hauptspeisen

Medaillon-Pfanne vom Puten-Filet
Kamin-Nackenbraten
Kartoffel-Gratin
Bratkartoffeln
Möhren- und Porreesalat
Remoulade und Curry-Creme
Party-Brötchen
Käse-Variationen
Früchte-Platte

ab 30 Pers.

Pro Pers. 25,90/29,00

Unsere Vorschläge für Ihren großen Tag
inkl. Aufbau, Buffet-Schilder & Menü-Karte

Exklusives Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Medaillons vom Rinder-Filet
Honig-Melone mit Schinken
Kasseler-Carpaccio
Mozzarella m. Tomate und Vinaigrette
Roastbeef vom Limousin-Rind
Scampi in Kräuteröl
Antipasti-Platte
Lachs-Filet und Krabben

Hauptspeisen

Schweinefilet mit frischen Champignons
und gebratenen Zwiebeln
Putenbrustfilet mariniert
Kartoffel-Gratin
Rosmarin-Kartoffeln
Kaiser-Gemüse
Sauce Hollandaise,
Rucola-Salat mit Cocktail-Tomaten
Salat der Saison mit Dressing
Remoulade und Curry-Creme
Brotkorb/Butter-Teller
Käse-Früchte-Platte

ab 30 Pers.
Pro Pers. 30,90/34,60

Zur Abrundung oder Ergänzung Ihres Buffets:

- Vorsuppe (auf Wunsch am Tisch serviert)
- Dessert-Variationen

*Vorschläge finden Sie auf Seite 8



Das urige Party-Vergnügen

Spanferkel

herzhaft gewürzt und lecker knusprig gegrillt,
incl. Zerlegen

Grundpreis für 25 Personen	230,00/258,00
jede weitere Person	4,70/5,30
ab 40 Personen jede weitere Person	4,20/4,70

Preis versteht sich incl. 1 Gesellenstunde, zzgl. km-Geld.

Spanferkel – Komplet

mit Speckkartoffeln, warm, Krautsalat
und Remoulade/Senf

	25-35 Pers.	36-50. Pers.	ab 51 Pers.
Pro Pers.	14,90/16,70	12,90/14,50	10,90/12,20

Sonder-Angebote ab 30 Pers.

	pro Portion
2 Frikadellen mit gestovten Kartoffeln	4,90/5,50
Lasagne (Fleisch o. Gemüse) mit Salat	5,50/6,20
Gulaschsuppe mit Meterbrot	5,90/6,60
Gyros-Suppe mit Meterbrot	5,90/6,60
2 Hähnchenkeulen m. Pellkartoffelsalat	5,50/6,20
Lauchcremesuppe mit Brot/Brötchen	5,90/6,60
Gulasch mit Meterbrot/Brötchen	7,90/8,50
Geschnetzeltes (Schwein oder Pute) mit Reis oder Nudeln	6,90/7,70



Unser Party-Service ist gerne für Sie da

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns – wir haben Zeit für Sie und beraten Sie gerne.

Warme Gerichte bieten wir Ihnen ab 10 Personen.

Alle Gerichte können Sie nach Ihren Wünschen variieren:

- **Vorsuppe**
- **Hauptgericht**
- **Nachspeise**

Beachten Sie auch unsere „Themen-Bufferets“.

*Rufen Sie uns an:
Tel. 0 48 33 / 22 18
Wir freuen auf Sie!*



Um Ihre Wünsche nach Qualität und Frische stets zu erfüllen, – da wir alles ganz frisch für Sie vor- und zubereiten –, bitten wir um rechtzeitige Vorbestellung.

Unser Geschirr ist maschinengeschpült, nicht poliert. Wir erwarten unser Leihgeschirr, d.h. auch Platten und Transportbehälter, aus hygienischen Gründen gereinigt zurück, andernfalls erheben wir eine Reinigungspauschale. Bei Verlust oder Beschädigung stellen wir Ihnen den Wiederbeschaffungspreis in Rechnung.

Gültig ab 01.02.2015. Alle vorherigen Preise verlieren ab Datum ihre Gültigkeit.

*Wenn Sie Feste feiern,
wenn Sie Gäste haben...*



Schlachterei Thorsten Lüth
Süderstraße 10
25764 Wesselburen
Telefon 0 48 33 / 22 18
Fax 0 48 33 / 42 44 86
e-mail: manuela@schlachtere-lueth.de
Besuchen Sie uns auch im Internet unter:
www.schlachtere-lueth.de