

# 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](http://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-Nacknbraten	6,50/7,30	5,90/6,60
Kräuter- oder Spießnackn 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.
<b>Rinderbraten</b> Holsteiner Art, mit Soße	9,90/11,10	9,40/10,60
<b>Rundstück, warm,</b> Dithmarscher Art	9,90/11,10	9,40/10,60
<b>Gulasch</b> 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.schlachtereilueht.de](http://www.schlachtereilueht.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](mailto:manuela@schlachtere-lueth.de)  
Besuchen Sie uns auch im Internet unter:  
[www.schlachtere-lueth.de](http://www.schlachtere-lueth.de)