

Angebot



Landfrauen-HaushaltsService GbR

Andreasstr. 5
32312 Lübbecke
Tel.:05741-8523
Fax: 05741-390028
E-Mail: LandfrauenService@t-online.de

Gültig ab: 01.06.2011

alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Vorspeisen

Vitello tonnato
Carpaccio
Saltimbocca
Roastbeef mit Meerrettich-Sahne
Tomate-Mozzarella
Melone-Schiffchen mit Schinken
Schinken-Spargelröllchen

Suppen

1 Itr Suppe (ausreichend für 3 - 4 Pers.)

Hühnersuppe
Rindfleischsuppe
Spargelsuppe -nur in der Saison-
mit Beilage: Roher Schinken, Räucherschinken, Kochschinken oder Räucherlachs
Gemüsecremesuppe (Blumenkohl, Pilze, Zucchini)
Champignoncremesuppe
Kräutercremesuppe mit Krabben
Tomatensuppe
Möhrencremesuppe mit Wacholdersahne
Kartoffelcremesuppe mit Schinken oder geräuchertem Lachs
Steckrübencremesuppe mit Forelle

Sättigende Suppen (1/2 Itr. pro Pers.)

Erbsensuppe
Kartoffelsuppe
mit Beilage: Rauchenden, Zwiebeln, gebratene Speckwürfel, Würstchen
Porreecremesuppe
Gulaschsuppe
Minestrone
Westindische Hackfleischsuppe
Gyrossuppe
Chili con carne

Fleischgerichte

Schweinebraten
Schweinegeschnetzeltes, mit frischen Champignons
Schweinefilet mit frischen Champignons
Schweinefilet Napoli
Wiehenröllchen
Westf. Pfefferfleisch
Kasseler
Kasseler im Teig mit Pflaumensoße
Falscher Hase
Schweineschnitzel
kleine Schweinshaxen

Fleischgerichte	Rinderrouladen Rinderbraten, mit frischen Champignons Roastbeef Tafelspitz Gulasch Sauerbraten mit Rotkohl, Bratapfel Hühnerfrikassee Westfälisches Hähnchen Hähnchenschnitzel Hähnchenschenkel Hähnchenbrust in Currysoße Hähnchenbrust in Sahne- Pilzsoße Putenrollbraten Geräucherte Putenbrust Putengeschnetzeltes mit Pilze Putenschnitzel Putenbrust Französischer Fleischtopf Lammbraten (Keule),mit Butterbohnen Wildschweinbraten, mit Preiselbeer-Birne Wildragout Entenbrust
Fischgerichte	Lachs in Kräutersoße
Beilagen	Kartoffelklöße Kartoffelgratin Salzkartoffeln Reis Spätzle Kartoffelpüree Bratkartoffeln kl. geröstete Kräuter-Kartoffeln (Rosmarinkartoffeln)
Gemüse	Gemüsegratin Gemischte Gemüseplatte nach Saison: Erbsen,Möhren, Blumenkohl, Bohnen... Rotkohl, Rosenkohl nur Saison: Grünkohl Spargel (250g) Spargel (500g)

Salat, roh Gemischte Salatplatte mit zwei Dressings
 Sahne-Blattsalat
 Feldsalat mit Champignons und Speck
 Feldsalat mit Weintrauben und Walnüssen
 Gemischter Salat mit Schafskäse, Mais, Oliven, Thunfisch

Salat, gegart Pikante Gemüseplatte
 (Blumenkohl, Fenchel, Kohlrabi, Zwiebel, Paprika, Pilze
 Oliven, gefüllte kl. Paprika u. Tomaten, Zucchini, Aubergine)

Bohnensalat
 Möhrensalat
 Selleriesalat
 Trauben-Sellerie-Salat
 Rote Beete-Salat
 Krautsalat
 Schichtsalat
 Waldorfsalat
 Geflügelsalat
 Reissalat
 Nudelsalat
 Kartoffelsalat mit Majonaise oder Öl-Essig-Marinade
 Kartoffelsalat, warm

nur Saison: Spargelsalat grün-weiß, mit Vinaigrette
 Spargelsalat mit Ei und Schinken

Nachspeisen Bayrische Creme mit Himbeeren
 Joghurtcreme, mit frischen Früchten (ab Juni)
 Schokoladencreme (mit Mandeln)
 Westf. Quarkspeise
 Apfelaufbau mit Vanillesoße
 Apfelgrütze mit Zimtsahne
 Bratapfel mit Vanillesoße
 Kaiserreis
 Welfenspeise
 Birnenmousse
 Trifle
 Tiramisu
 Rote Grütze mit Vanillesoße
 Rhabarbercrumble mit Vanillesoße

Nur Saison: Frische Erdbeeren (250 g)
 Frische Erdbeeren (150 g) mit Quarkcreme

Grillbeilagen: Rustikaler Brotkorb
Baguettestange
Baguette , Butter
Kräuterbutter, Salzfässchenbutter

Gemüsestreifen mit Dipp
Zaziki
Möhrenröstis
Tomate-Mozzarella-Platte, groß

Aufläufe
Nordseetraum: Lachs-Spinat, Nudeln
Ochschmaus: Rindfleisch, Gemüse, Nudeln
Westfalentopf: Kasseler, Kartoffelbrei, Sauerkraut
Beschwipste Pute: Nudeln, Pute, Tomate, Wein
Bella Italia: Hackfleischlasagne
Sommergarten: Sommergemüse, Kartoffeln,
mit Hackfleisch
Wintergarten: Porree, Rosenkohl, Weißkohl, Zwiebel, Kartoffeln,
mit Hackfleisch
Mexikanischer Auflauf, vegetarisch
Tortellinauflauf mit Fleisch
vegetarisch

Pikante Kuchen Spinat-Lachs
Lachs-Brokkoli
Pilz-Käse
Tomate-Mozzarella-Basilikum
Gemüse-Hackfleisch
Zwiebel-Hackfleisch
Porree-Hackfleisch
Spargel,gek. Schinken
Blumenkohl-Hackfleisch
Zwiebelkuchen

Schwarzbrotorte

Für das Kalte Buffet /Frühstück (ab 10 Personen)

Frühstück nach Landfrauenart

Käseplatte mit Obst
Fischplatte
Rustikale Wurstplatte
Aufschnittplatte
Rührei
Heringstopf
Gewürzgurkentopf

Für den kleinen Appetit

Schnittchen mit Schnittkäse, Schinken, Mettwurst, Kasseler
zusätzlich mit Tomate-Mozzarella, Rühreitaler, Landfrauenaufstrich, Camembert, Mett
zusätzlich mit Lachs und Forelle

Kl. Putenschnitzel auf Brot
Piroggen mit Hackfleisch- oder Kräutercremefüllung
Teigschnecken
Käsetupfen
Käseecken
Käse-Fruchtspieße
Käse-Apfeltaler
Kl. gefüllte Windbeutel mit Lachscreme oder Kräutercreme
Kl. Hackfleischbällchen
Rühreitaler auf Brot
Witwe Bolte am Spieß (Hühnchenröllchen mit Nußfüllung)
Pflaumen im Speckmantel
Gefüllte Eier
Gefüllte Aprikosen
Kl. gefüllte Tomaten
Gefüllte, überbackene Champignons
Hüffer Fackeln (Möhre-Schinken)
Büttenröllchen (Börek mit Schafskäse)
Schinkenröllchen auf Pumpernickel
Schinkenröllchen (gek. Schinken mit Frischkäse)
Scampi-Spieße
Putenspieße (Röllchen mit Kräuterfüllung)
Puten-Frucht-Spieße
Camembert-Blätterteighappen
Lachs-Spinat-Röllchen auf Pumpernickel
Paprikaschiffchen