

GENUSSVOLLES CATERING

Ihr Rundum-Sorglos-Paket für unvergessliche Momente

CATERING // EQUIPMENT // PERSONAL // LOCATION

Tradition
trifft
MODERNE

LAUTENSCHLÄGER
CATERING
DELIKATESSEN • CATERING & EVENTS • LOCATION

WWW.FEINKOST-LAUTENSCHLAEGER.DE



Tradition trifft MODERNE

EXQUISITE MENÜS & KREATIVE BUFFETS

Lautenschläger besticht durch seine große Auswahl und besondere Qualität genussvoller Delikatessen und hat sich im Rhein-Main-Gebiet, seit seiner Gründung im Jahr 1907, als Delikatessenhaus einen Namen gemacht.

Bereits 1977 wurde das Delikatessenhaus, welches sich direkt in der Bad Homburger Innenstadt befindet, um den Catering-Bereich erweitert. Lautenschläger Catering überzeugt durch ausgesuchte Rezepturen und überrascht durch die wunderschöne Präsentation der exquisiten Speisen. Lange Erfahrung, ein eingespieltes Team in der Küche und die Verarbeitung erlesener Zutaten ver-

leihen Ihrem Anlass zum Feiern so die entscheidende Prise Raffinesse. Mit Hingabe und Begeisterung stellen wir uns auf Ihre individuellen Wünsche ein und komponieren ein exquisites Menü oder kreatives Buffet.

Für unsere Kunden haben wir in dieser Broschüre unsere beliebtesten Speisen zusammengetragen. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Komponenten von Buffets & Menüs untereinander tauschen und Ihre individuelle Speisenauswahl zusammenstellen. Sowohl vegetarische als auch vegane Menüs & Buffets sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Ob klassisch, exklusiv oder originell – mit Lautenschläger

HANDWERKLICHES KÖNNEN, PERFEKTE PLANUNG
UND ÜBER 116 JAHRE ERFAHRUNG,
DAS IST UNSER ERFOLGSREZEPT!

CANAPÉS

Bei den kleinen, mundgerechten Canapés können Sie zwischen heller und dunkler Brotsorte wählen, die klassisch mit Fleisch, Fisch oder Käse belegt und mit Obst & Gemüse der Saison stilvoll garniert werden.

Käse

ab 5 Stück / Sorte 3,10 € netto

Französischer Brie
Frischkäse mit Schnittlauch
Frischkäse mit Peppadew
Ziegenfrischkäse
Comté – halbfester Schnittkäse

Vegetarisch

ab 5 Stück / Sorte 3,10 € netto

Artischocken, getrocknete Tomaten & Oliven
Peppadew Frischkäse & Basilikum
Mediterranes Gemüse-Tomaten-Tatar & Pinienkerne
Gegrillte Zucchini & Paprika dazu Tapenade
Tomate Mozzarella „Caprese“
Frankfurter Kräuter mit Creme & Ei

Fleisch

ab 5 Stück / Sorte 3,10 € netto

Rosa gebratenes Roastbeef
Gebratene Schweinelende
Rosa gebratene Entenbrust
Gegrillte Poulardenbrust
San Daniele Schinken
Geräucherter Landschinken
Geräucherter Schinken & Rote Bete
Landpastete mit Preiselbeeren
Salami Milano

Fisch

ab 5 Stück / Sorte 3,10 € netto

Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce
Räucherlachs mit Meerrettichcreme
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Lachstatar mit Crème fraîche
Thunfischcreme mit Paprika & Ei
Matjesfilet & Apfelsalat
Flußkrebsschwänze mit Currycreme

Special

ab 5 Stück / Sorte 4,50 € netto

Kalbsfilet mit karamellisiertem Apfel
Wildmedaillon mit Schalottenkonfit (Saisional)
Tafelspitzröllchen mit Grüner Soße & Wachtelei
Trüffelsalami mit Trüffelbutter & gebratenen Mandeln
Surf & Turf – Parmaschinken mit Riesengarnele
Forellenmousse mit Roter Bete & Walnuss
Scampi mit Avocado-creme & Forellenkaviar
Pochierter Salm mit Trüffelcreme
Thunfisch Carpaccio mit Wasabicreme & Sesam
Krabben auf Ei mit Cocktailsauce

BRÖTCHEN

Die Brötchenhälften werden klassisch mit Fleisch, Fisch oder Käse belegt und mit Obst & Gemüse der Saison stilvoll garniert. **Auf Anfrage erhalten Sie bei Lautenschläger auch glutenfreie Brötchen.**

Käse

ab 5 Stück / Sorte 3,00 € netto

Französischer Brie
Hausgemachter Frischkäse mit Schnittlauch
Hausgemachter Frischkäse mit Peppadew
Emmentaler
Camembert
Lautis Käsebrötchen (belegt mit Emmentaler, Frischkäse & Brie)

Vegetarisch

ab 5 Stück / Sorte 3,00 € netto

Mozzarella mit Tomate & Basilikum
Ei mit Salatgurke & Schnittlauch
Gebratenes Gemüse „Antipasti“

Fleisch

ab 5 Stück / Sorte 3,00 € netto

Rosa gebratenes Roastbeef
Schweinemettt mit Zwiebeln
Gekochter Schinken
Geräucherter Landschinken
Salami mit Cornichons
Italienische Mortadella
Parmaschinken
Kalbsbraten

Fisch

ab 5 Stück / Sorte 3,00 € netto

Lachstatar
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Krabben auf Ei mit Cocktailsauce
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Thunfischcreme

FINGERFOOD

Fingerfood wird üblicherweise auf Schälchen oder speziellen Servierlöffeln gereicht und ist mit ein bis zwei Bissen verzehrt. Somit eignet es sich hervorragend als raffinierte Verköstigung für Partys, Meetings, Vernissagen und Empfänge.

Klassik

ab 10 Stück / Sorte 2,10 € netto

Meatball mit Dip
Chickenball mit Dip
Chilihähnchen am Spieß
Datteln mit Bündner Fleisch
Röllchen vom Roastbeef
Crêpesröllchen mit Lachstatar
Pfannkuchen mit San Daniele & Schnittlauchcreme, am Spieß
Pumpnickel mit Thunfischcreme
Parmaschinken & Melone mit Rucola, am Spieß
Schottisches Räucherlachsconfekt

Vegetarisch

ab 10 Stück / Sorte 3,00 € netto

Kleine Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Dip
Pumpnickeltaler mit Gemüsetatar
Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum
Mango-Mozzarella-Spieß
Gemüsesticks mit Kräuterquark
Zucchinirollchen mit Tomatencremefüllung
Antipasti-Spieß
Peppadew-Mozzarella & Olive, am Spieß
Gebratene Champignons mit Gemüsetatar, am Spieß
Crespelle „Mediterran“, am Spieß

Fein

ab 10 Stück / Sorte 3,00 € netto

Schottisches Räucherlachs-Röllchen mit mediterranem Frischkäse
Schweinemedailon-Dattel-Spieß
Seeteufel-Spieß im Sesammantel mit süßem Chili-Dip
Shrimps im Kartoffelmantel
Thunfischwürfel im Sesammantel mit Koriander-Salsa
Garnelen-Ananas-Spieß mit Avocado-Dip
Glacierte Entenbrustscheibe mit Trüffel-Kartoffelsalat
Putenbrust „tonnato“, am Spieß
Gebeizter Lachs & Zitrusfrucht, am Spieß

Special

ab 10 Stück / Sorte 4,10 € netto

Ziegenkäse-Mousse mit Mango Chutney
Panna Cotta von Kerbel mit Haselnuss-Crumble
Original „Caesar Salat“ mit gebratener Hähnchenbrust & Croutons
Guacamole-Shrimpsalat mit Sakura Kresse
Quinoa-Shrimpsalat mit Tomaten-Gemüse-Tatar
Rote-Bete-Mousse mit Orangen-Entenbrustsalat
Gurken-Dill-Mousse mit geräuchertem Lachs
Maishähnchenbrust mit Wasabicreme & Erdnusskrokant

SALAT IM GLAS

Vegetarisch

ab 10 Stück / Sorte 2,50 € netto

Tomate Mozzarella
Couscous - Arabischer Weizensalat - pikant
Waldorfsalat
Kokos-Karottensalat
Griechischer Fetasalat
Lautenschlägers Farmersalat
Bunter Linsensalat
Bulgursalat „mediterran“

Fleisch

ab 10 Stück / Sorte 2,50 € netto

Hähnchenbrust mit Parmesancreme & Rucola
Vitello tonnato
Steirischer Rindfleischsalat
Tafelspitz mit Grüner Soße
Schweizer Käse-Wurstsalat
Hähnchen „mediterran“

Fisch

ab 10 Stück / Sorte 2,50 € netto

Lautenschlägers Schlemmersalat mit Garnelen
Lachstatar mit Kaviarcreme
Frutti di Mare Salat
Scampi-Currysalat
Shrimps „Florida“

Weitere Salate aus unserer Frischetheke auf Anfrage!

Weitere Salatvariationen

Beilagensalat „Grün & Bunt“
Tagessalat „Grün & Bunt“ in großer Salatschüssel ab 5 Personen

pro Person 4,20 € netto
pro Person 8,00 € netto

Dressing zur Wahl (Balsamico, Honig-Senf, Himbeer)

QUICHES

Fingerfood

Kleine Quiche | 1 Portion

Mittlere Quiche | 4 Portionen

Große Quiche | 14 Portionen

In den Sorten:

Lorraine

Verschiedenes Gemüse

Lachs-Spinat

Zwiebel

Tomate Mozzarella „Caprese“

1,90 € netto

3,90 € netto

15,60 € netto

53,90 € netto

SUPPENKÜCHE

Best of Lautenschläger

Kürbiscrème mit Mango Chutney (saisonabhängig)

Indische Geflügelcrème

Karotten-Ingwersuppe

Kartoffel-Lauchcrème mit Lachsstreifen

Frankfurter 7 Kräutercrème mit Krabbenrahm

Ungarische Gulaschsuppe

Tom Kha Gai mit Hähnchen

Chili con Carne

Tomatencremesuppe mit Basilikum & Pinienkernen

ab 10 Portionen / Sorte 200 ml 4,10 € netto

ab 10 Portionen / Sorte 500 ml 6,90 € netto

Anlieferung im Rechout

Klassiker

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Hühnerkraftbrühe mit Nudeln

Chili Paprikacrème

Kartoffelcremesuppe mit Lauch (mit oder ohne Speck)

Bouillabaisse

Bretonische Fischsuppe

Hummersuppe

Tagespreis

Tagespreis

Tagespreis

Vegan

Kokos-Chilisuppe

Kokos-Karottensuppe

Tomaten-Basilikumsuppe

Italienische Gemüsesuppe à la Minestrone

Kokos Thaicurrysuppe

Summertime-Kaltschalen

Andalusische Gazpacho

Geeiste Gurkensuppe

Mango Chili-Kaltschale

Brot

Ausgewähltes Brotsortiment

pro Person / Portion 2,10 € netto

LAUGENGEBÄCK

Laugenbrezel Natur	1,80 € netto
Laugenbrezel mit Butter & Kresse	2,00 € netto
Laugenbrezel mit hausgemachtem Frischkäse & Schnittlauch	2,20 € netto
Laugenstange Emmentaler	2,40 € netto
Laugenstange Salami	2,40 € netto
Mini Laugenkonfekt mit Kräuter-Frischkäse 4 Teile pro Person	2,20 € netto

In den Sorten: Natur/Sesam/Käse/Mohn | Ab 5 Personen buchbar

CROISSANTS

Buttercroissant	ab 10 Stück / Sorte 2,50 € netto
Laugencroissant	ab 10 Stück / Sorte 2,50 € netto
Buttercroissant belegt mit Schinken oder Käse	ab 10 Stück / Sorte 3,50 € netto
Laugencroissant belegt mit Schinken oder Käse	ab 10 Stück / Sorte 3,50 € netto

HERZHAFTE MUFFINS & BRIOCHE

„Mini“ Muffins - bunte Mischung aus folgenden Sorten:

ab 10 Stück / Sorte 2,90 € netto

Tomate Basilikum
Schinken & Emmentaler
Karotte & Curry
Grüne Erbsen

„Mini“ Brioche - gefüllt in den Sorten:

ab 10 Stück / Sorte 2,90 € netto

Schnittlauch-Frischkäse
Thunfischmousse
Leber Paté
Geräucherte Lachs-Dill-Mousse
Ziegenkäse-Walnusscreme

SMOOTHY & LASSI

Smoothie

Himbeer
Blaubeer
Ananas
Erdbeer
Waldbeer

100ml 2,40 € netto

Lassi

Mango
Banane
Kirsch
Erdbeer
Kokos

100ml 2,70 € netto

OBSTVARIATION

Obstsalat in der Schüssel
Obstspieß „mini“
Obstkorb
Obstplatte | sortenrein oder gemischt

ab 10 Pers. / Pers. 3,90 € netto
ab 10 Pers. / Pers. 2,80 € netto
ab 10 Pers. / Pers. 5,60 € netto
ab 10 Pers. / Pers. 6,50 € netto

GANZE BROTE

Oliven Ciabatta
Flûte
Parisiene
Pain Boulot
Andalusisches Brot
Französisches Landbrot
Campagne (Kürbisbrot)
Walnussbrot

Stück 3,70 € netto
Stück 3,80 € netto
Stück 4,50 € netto
Stück 4,50 € netto
Stück 4,70 € netto
Stück 4,70 € netto
Stück 5,50 € netto
Stück 10,80 € netto

Brotkorb

Stück 2,10 € netto

SÜSSES

Chocolate Cookie
Double Chocolate Cookie
Französisches Gebäck
Obstkuchen der Saison
Schokoladen Muffin
Blaubeere Muffin
Zitronen-Tarte

pro Stück 1,80 € netto
pro Stück 1,80 € netto
pro Stück 1,80 € netto
pro Stück 1,80 € netto
pro Stück 1,80 € netto
pro Stück 1,80 € netto
pro Stück 4,50 € netto

DESSERTS IM GLAS

Best of Lautenschläger

ab 10 Stück / Sorte 2,40 € netto

Mousse au Chocolat Noir von der Valrhonasschokolade
Mousse au Chocolat Blanc von der Valrhonasschokolade
Panna Cotta mit verschiedenem Fruchtmark
Bayerische Creme mit Fruchtmark
Tiramisu
Milchreis mit Roter Grütze
Mascarponecreme mit Waldbeeren

Klassiker

Schokoladenpudding mit Vanille
Griesflammerie
Creme Caramel
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mangomousse
Himbeermousse

Fitness

Naturjoghurt mit Müsli
Vanillejoghurt mit Früchten
Vanillequark mit Früchten
Obstsalat von exotischen Früchten
Ananas-Minz Salat

Weihnachtliche Desserts

Lebkuchenmousse
Pistazienmousse
Topfenmousse
Zimtmousse
Spekulatiuscreme
Mousse von Vanillekipferl
Stollenmousse

Mal etwas anderes

ab 10 Stück / Sorte 2,40 € netto

Mousse au Chocolat Blanc mit Safran
Apfel Tarte Tatin Mousse
Cappuccinomousse
Crème brûlée Mousse
Creme von der Tonkabohne
Batida de Coco Mousse

Weitere Sorten auf Anfrage!

LAUTENSCHLÄGER-PAKETE

Sie wissen nicht für welche der leckeren Speisen Sie sich entscheiden sollen? Nachfolgend haben wir für Sie Pakete mit unseren Klassikern zusammengestellt. **Alle Pakete sind ab 5 Personen buchbar.**

LAUTI 1

ab 5 Pers. / pro Person ab 15,90 € netto

Canapés | 3 Teile pro Person

San Daniele Schinken

Französischer Brie

Marinierte Zucchini mit Paprika & Tapenade

Fingerfood | 2 Teile pro Person

Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum

Crêpesröllchen mit Lachstatar

Dessert im Glas | 1 Teil pro Person

Tiramisu

LAUTI 2

ab 5 Pers. / pro Person ab 21,90 € netto

Canapés | 3 Teile pro Person

Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce

Comté - halbfester Schnittkäse

Salami mit Cornichons

Fingerfood | 2 Teile pro Person

Pfannkuchen mit San Daniele Schinken & Schnittlauchcreme, am Spieß

Putenbrust „tonnato“, am Spieß

Salat im Glas | 1 Teil pro Person

Bunter Linsensalat

Dessert im Glas | 1 Teil pro Person

Panna Cotta mit Himbeermark

LAUTI 3

ab 5 Pers. / pro Person ab 24,90 € netto

Canapés | 4 Teile pro Person

Surf & Turf – Parmaschinken mit Riesengarnele

Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Herzhafter Mini Muffin - vegetarisch

Mini Brioche mit Thunfischmousse

Suppe | 1 Portion pro Person

Karotten-Ingwersuppe mit ausgewähltem Brotsortiment

Salat im Glas | 2 Teile pro Person

Kokos Karottensalat

Tafelspitzsalat mit Grüner Soße

Dessert im Glas | 1 Teil pro Person

Mousse au Chocolat von der Valrhonashokolade

BUFFET

Das klassische Buffet ist ideal für die kulinarische Reise durch die Küchen dieser Welt. Unsere Buffets sind Vorschläge unseres Küchenteams und können selbstverständlich nach Ihren Wünschen und je nach Saison angepasst werden. Sie können die einzelnen Komponenten aus den Buffets nach Ihren Wünschen miteinander kombinieren. Unser Cateringteam ist Ihnen gerne bei der richtigen Auswahl behilflich. **Alle Buffets sind ab 20 Personen buchbar.** Bei einer Bestellung unter 20 Personen behalten wir uns vor, die einzelnen Komponenten anzupassen.

BUFFET | RUSTIKAL

pro Person ab 38,90 € netto

Vorspeise

Kartoffelsalat mit Schnittlauch
Deftiger Krautsalat mit Karottenstiften
Bunter Nudelsalat mit Schalotten & Pfifferlingen
Schwarzwälder Schinken mit Melone
Zarte Hähnchenfilets mit Mandelkruste
Gemischter Brotkorb mit Bauernbrot & Brötchen

Hauptgang

Schweinekrustenbraten mit Bier-Kümmelsauce, Apfelrotkraut & Kartoffelknödeln
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut & Kartoffelpüree

Käseauswahl

Käse Brett mit erlesenen Weich- und Hartkäsesorten
Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

Dessert im Glas

Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayerische Creme mit Fruchtmarmelade

BUFFET | ITALIA

pro Person ab 44,90 € netto

Vorspeise

Tomate Mozzarella Salat mit frischem Basilikum
Gebratene Hähnchenwürfel in Parmesandressing auf Rucolasalat
Antipasti Variation (gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika, getrocknete Tomaten & Oliven)
Pollo „tonnato“
Frutti di Mare Salat
Pochierte Salmtranche Limonendressing
Salumi Brett: Parmaschinken & Salami Milano
Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

Hauptgang

Toskanisches Rinderragout mit Barolosauce, Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln
„Strangolapreti“ Spinatklößchen in Salbeibutter sautiert dazu gehobelter Parmesan

Dessert im Glas

Espresso-Panna Cotta mit Mandelkrokant
Mascarpone-Vanillecreme & Fruchtmarmelade

BUFFET | FRANCE

pro Person ab 47,90 € netto

Vorspeise

Nizza Salat mit verschiedenen Toppings & Vinaigrette
Quiche Lorraine
Auswahl an Fischspezialitäten & Meeresfrüchten dazu diverse Dips
Kartoffelsalat „Strasbougéoise“
Verschiedene Pasteten
Französische Schinken & Wurstplatte
Französisches Brotsortiment & Butter

Hauptgang

Boeuf Bourguignon mit Speck, Karotten, Champignons, Perlzwiebeln & Kartoffelgratin
Marrite „Dieppoise“ mit Lachs & Scampi dazu Cognac-Hummersauce & Safranreis
Ratatouille mit Risolée kartoffeln

Dessert im Glas

Apfel Tarte Tatin
Crème brûlée Mousse
Traditionelle Mousse au Chocolat Noir mit Valrhonachokolade

BUFFET | HESSISCH

pro Person ab 42,90 € netto

Vorspeise

Handkäs mit Musik
Sachsenhäuser Heringssalat mit Boskop & roten Zwiebeln
Fein gehobelter Krautsalat
Blattsalate mit verschiedenen Toppings & Apfelwein-Dressing
Kartoffelsalat mit Gewürzgurken & Sauerampfer
Bauerntopfsülze mit Schnittlauch & Radieschen-Vinaigrette

Hauptgang

Rinder-Tafelspitz im Wurzelsud mit Meerrettichsauce & Dampfkartoffeln
Gekochte Eier mit Gartenkresse & Frankfurter Grüne Soße
Zanderfilet mit Apfel-Sauerkraut & Stampfkartoffeln

Dessert im Glas

Rheingauer Weincreme
Gemischter Blechkuchen in Fingerfoodgröße
Frankfurter Pudding mit Erdbeerkompott & Krokant

BUFFET | LAUTENSCHLÄGERS BARBECUE

pro Person ab 44,90 € netto

Fleisch Station

Lautenschlägers Rostbratwurst
Hähnchenbrust mit Lemon Curry Marinade
Schweinenackensteak mit Kräutermarinade
Kleines Rinderhüftsteak mit Paprika-Kräutermarinade

Fisch Station

Lachsfilet auf der Haut mit Kräutermarinade

Vegetarische Station

Fetakäse in Alufolie mit Rosmarin & Olivenöl
Gegrillte mini Maiskolben am Spieß

Beilagen

Kartoffelsalat mit Tomate & Gurke
Italienischer Nudelsalat „mediterran“
Gurkensalat „natur“
Coleslaw Salat
Tomate Mozzarella „Caprese“
Karotten-Apfelsalat
Bauernsalat „Griechische Art“ mit Schafskäse
Sommerliche Blattsalate mit dreierlei Dressing
Rosmarinkartoffeln

Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

Saucen

Currysauce | Tsatsiki | Knoblauchsauce | Barbecuesauce | Avocadocreme | Senf & Ketchup

Dessert im Glas

Panna Cotta mit Himbeermark
Mangomousse
Obstsalat von exotischen Früchten

BUFFET | AMERICAN BARBECUE

pro Person ab 47,90 € netto

Fleisch Station

Roastbeef in Paprikamarinade – live tranchiert
Burger vom jungen Bullen dazu diverse Saucen & verschiedene Toppings
Spicy-Chili Chicken Wings
Spare Ribs in Louisiana Marinade
Putensteak mit Kräutermarinade

Vegetarische Station

Marinierte Gemüsespieße
Baked Potato mit Sourcreme
Maiskölbchen mit Kräuterbutter

Beilagen

Farmersalat
Coleslawsalat
Süßkartoffelsalat im Cajon-Style
American Potato Salat
Black Bean & Corn Salat

Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

Saucen

Homemade BBQ-Sauce | Currysauce | Knoblauchsauce | Amerikanischer Senf & Ketchup

Dessert Station | im Glas

Walnuss-Brownies
Cheesecakecream
Waldbeerenmousse mit Pistazien

BOWL-FOOD BUFFET | FRÜHLING

(nur mit Köchen buchbar)

pro Person ab 45,90 € netto

Vorspeisen Station - im Glas

Caesar Salat mit verschiedenen Toppings, Bowl – Live... à la minute
Bärlauchsalat mit Shrimps & Spargel
Pochierter Lachs mit Avocadomousse & Tomatensalsa
Pollo „tonnato“ mit kaltem Ratatouille
Orientalischer Bulgursalat
Tofu „cross“ mit Mangosalat & Sesam
Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

Fisch Station - Bowl

Edelfisch am Spieß mit Sauce Beurre Blanc, Wildreis & Meeresspargel

Fleisch Station - Bowl

Kalbsrücken mit 7 Kräuterkruste dazu Spargel-Früblingsgemüse, Kartoffelpüree & Portweinjus

Pasta Station - Bowl

Frisch gekochte Pasta im Parmesanlaib geschwenkt

Dazu wahlweise: Tomatensauce mit frischem Basilikum oder Rucola-Pesto

Dessert Station | im Glas

Variation von Erdbeere, Rhabarber & Waldmeister

Erdbeer-Gazpacho

Vanille-Waldmeister Panna Cotta mit Mandel-Krokant

BOWL-FOOD BUFFETS | SOMMER

(nur mit Köchen buchbar)

pro Person ab 44,90 € netto

Vorspeisen Station - im Glas

Lachstatar mit Sesam Goma Wakame Salat

Tafelspitzsalat mit Grüner Soße & Wachtelei

Honig-Ziegenkäsemousse mit Pistazien & Wildkräutersalat – Live... à la minute

Rucola mit Parmesan & Balsamico Dressing

Gegrilltes Sommergemüse mit Tomatentapenade

Andalusische Gazpacho

Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

Fisch Station - Bowl

Scampi in Kräutermarinade mit Limonen-Risotto & Kirschtomaten

Fleisch Station - Bowl

Poulardenbrust mit Asia-Gemüse, Mie-Nudeln & Teriyaki Süß-Sauer-Sauce

Pasta Station - Bowl

Frisch gekochte Pasta im Parmesanlaib geschwenkt

Dazu wahlweise: vegetarische Bolognese oder Tomaten-Oliven Pesto

Dessert Station | im Glas

Weißer Mousse au Chocolat mit Safran & Himbeercoulis

Caipirinhamousse

Kirsch-Tiramisu

BOWL-FOOD BUFFETS | HERBST

(nur mit Köchen buchbar)

pro Person ab 44,90 € netto

Vorspeisen Station - im Glas

Steirischer Rindersalat mit Kürbiskernen
Apfelsalat mit Gruyere, Walnuss & Radieschen
Waldorfsalat mit Bresaola
Schlemmersalat mit Garnelen
Kerbel Panna Cotta mit Pfifferlingen & Sakura-Kresse
Kürbiscremesüppchen mit Kürbis-Öl
Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

Fisch Station - Bowl

Marmite „Dieppoise“ mit Lachs & Frutti di Mare in Hummersauce dazu Safranreis

Fleisch Station - Bowl

Rosa Barbarie Entenbrust mit Orangen-Grand-Marnier-Jus, Pastinakenpüree & Kaiserschoten

Pasta Station - Bowl

Frisch gekochte Pasta im Parmesanlaib geschwenkt
Dazu wahlweise: Wild-Bolognese oder Walnuss-Basilikum-Pesto

Dessert Station | im Glas

Apfel Tarte Tatin Mousse
Maronencreme
Kürbis-Tiramisu

BOWL-FOOD BUFFETS | WINTER

(nur mit Köchen buchbar)

pro Person ab 48,90 € netto

Vorspeisen Station - im Glas

Feldsalat mit Kartoffeldressing & Bauernspeck
Gebeizter Lachs mit Zitrusfrüchte-Salat
Mangosalat mit Shrimps & Avocado Espuma – Live... à la minute
Rote Bete Salat mit Cranberrys & Nüssen
Poulardenbrust mit getrüffeltem Kartoffelsalat & Sisho-Kresse
Maronencremesüppchen mit Croutons
Ausgewähltes Brotsortiment & Butter

Fisch Station - Bowl

Gebratene Scampis mit Erbspüree, Zitronengrasschaum & Strohgemüse

Fleisch Station - Bowl

Rosa Hirschkalbsrücken mit Apfelrotkohl, Mini-Kartoffelklößen & Wacholder-Wildjus

Pasta Station - Bowl

Frisch gekochte Pasta im Parmesanlaib geschwenkt
Dazu wahlweise: Kräuterpesto & Speck „Carbonara“ oder geräucherter Lachs „Carbonara“

Dessert Station | im Glas

Tonkabohnen Creme brûlée – Live flambiert

FINGERFOOD BUFFET

Das Fingerfood Buffet eignet sich besonders für Veranstaltungen aller Art: Betriebsfeiern, Geschäftseröffnungen, Gartenpartys, große Firmenevents und vieles mehr. **Alle Menüs sind ab 10 Personen buchbar.**

FINGERFOOD BUFFET I KLASSISCH

pro Person ab 21,90 € netto

Canapés | 3 Teile pro Person

Räucherlachs
Roastbeef
Französischer Brie

Fingerfood | 2 Teile pro Person

Kleine Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Dip
Chilihähnchen am Spieß

Salat im Glas | 2 Teile pro Person

Tomate & Mozzarella
Griechischer Fetasalat

Dessert im Glas | 1 Teile pro Person

Mousse au Chocolate

FINGERFOOD BUFFET I ROMA

pro Person ab 23,90 € netto

Canapés | 3 Teile pro Person

Brot mit Oliven & getrockneten Tomaten belegt mit:

- Tomate & Mozzarella
- Parmaschinken & Melone
- Rucolacreme mit Bresaola & Parmesan

Fingerfood | 2 Teile pro Person

Antipasti am Spieß
Tortellini-Paprika an Basilikum am Spieß

Salat im Glas | 2 Teile pro Person

Vitello tonnato
Scampi „Aioli“

Dessert im Glas | 1 Teile pro Person

Tiramisu

MENÜ

Sie planen einen geselligen Abend mit Restaurant-Feeling? Dann ist ein Menü genau das Richtige für Sie! Unsere Menüs sind Vorschläge unseres Küchenteams und können selbstverständlich nach Ihren Wünschen und je nach Saison angepasst werden. Gerne können Sie die einzelnen Komponenten aus den nachfolgenden Menüs nach Ihren Wünschen miteinander kombinieren. Jedes Menü können wir Ihnen auch als Buffet anbieten. **Alle Menüs sind ab 10 Personen buchbar.**

MENÜ | HESSISCH (nur mit Köchen buchbar)

pro Person ab 40,90 € netto

Vorspeise

Hessische Tappas Variation

Hauptgang

Rinder-Tafelspitz mit Grüner Soße & Butterkartoffeln

Dessert

Duett vom Taunusapfel

MENÜ | FRANZÖSISCH (nur mit Köchen buchbar)

pro Person ab 42,90 € netto

Vorspeise

Traditioneller „Nizza Salat“

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Kartoffelgratin & Grünen Bohnen

Dessert

Bourbon Vanille Creme brûlée mit Beeren

MENÜ | ITALIENISCH (nur mit Köchen buchbar)

pro Person ab 42,90 € netto

Vorspeise

Lachs-Carpaccio mit Limonenmarinade dazu Rucolasalat

Hauptgang

Geschmortes Rinderragout mit Barolosalsa, Toskanisches Gemüse dazu Basilikum-Gnocchi

Dessert

Amaretto-Tiramisu

GÜTERBAHNHOF BAD HOMBURG – HALLE

Willkommen in unserem historischen Güterbahnhof. Das im Jahr 1904 erbaute Objekt erzählt viele Geschichten und galt als Handelsplatz der Stadt Bad Homburg. Käufer und Verkäufer der Umgebung handelten hier mit Waren aus aller Welt.

Ein absolutes Highlight für exklusive Events ist unsere multifunktional konzipierte Halle, die eine Fläche von 600 Quadratmetern umfasst und über eine moderne Lichtinstallation sowie eine erstklassige technische Infrastruktur verfügt. Dreizehn Tore mit imposanten

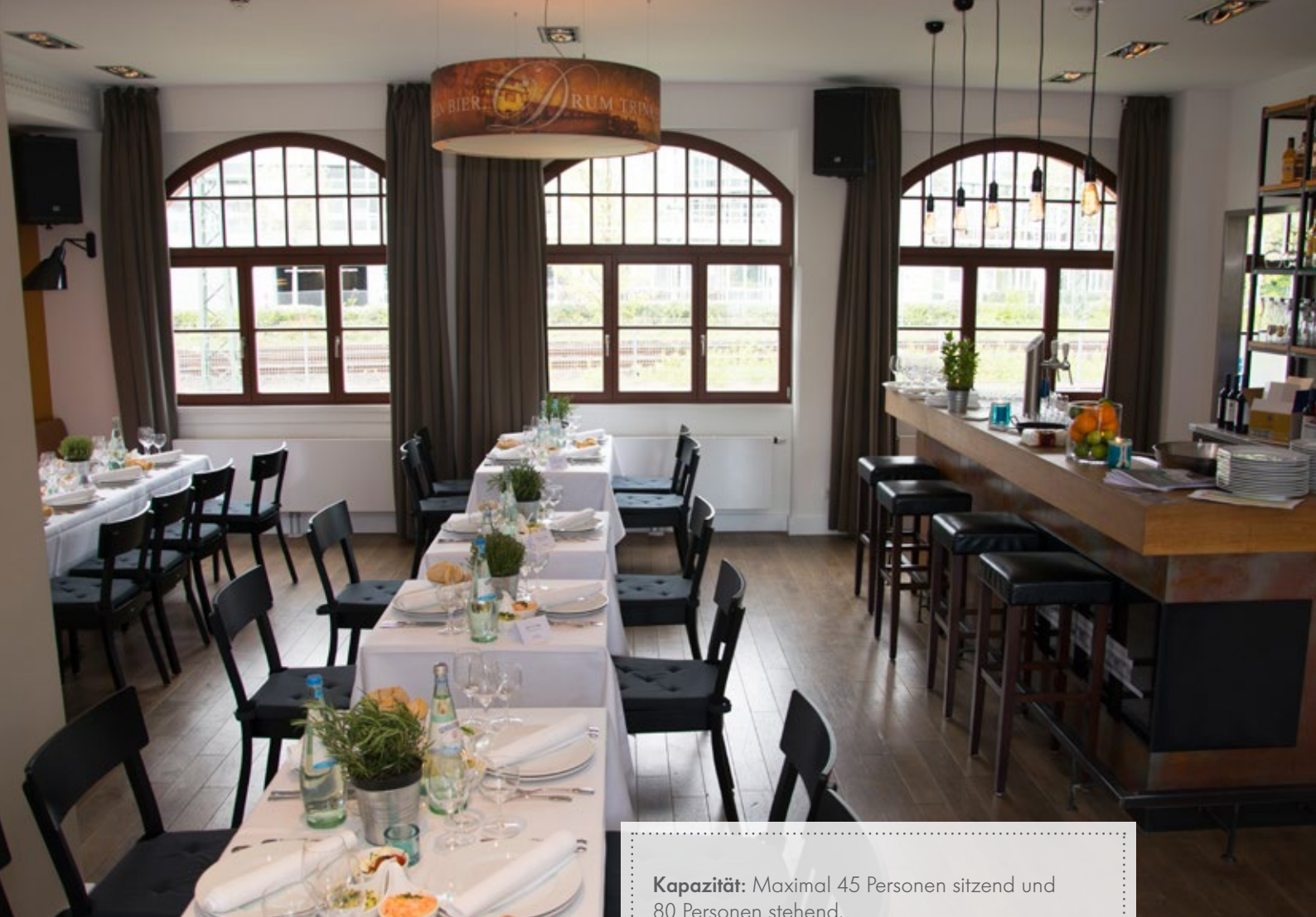
Sandsteinfassungen führen in die Halle. Das gläserne Satteldach wird entlang der Firstlinie von zwei beeindruckenden parallelen Balkenkonstruktionen mit je zwölf Trägern gestützt. Dies schafft eine einzigartige Atmosphäre, die ihresgleichen sucht.

Unsere vielseitige Eventlocation mit der großzügigen Halle bietet ideale Möglichkeiten für Hochzeiten, Jubiläen, bedeutende Geburtstagsfeiern und Unternehmensveranstaltungen.

Kapazität: Durch Trennwände ist die Halle variabel einsetzbar. Von 80 bis 550 Personen.

Highlight dieser Location: Lassen Sie Ihre Feier in einem besonderen Licht erstrahlen! Wählen Sie mit unsere modernen Lichtanlage aus einer Vielzahl von Farbkombinationen, um die Räumlichkeiten perfekt in das Farbschema Ihrer Veranstaltung einzubinden.





Kapazität: Maximal 45 Personen sitzend und 80 Personen stehend.

Highlight dieser Location:

Einen ganz speziellen Charme bringt die gut bestückte Bar im Industrie-Look. Bieten Sie an Ihrer Veranstaltung leckere Cocktails an, die direkt an der Bar für Sie und Ihre Gäste gemixt werden.



GÜTERBAHNHOF BAD HOMBURG – STUBE

Im historischen Güterbahnhof befindet sich im Erdgeschoss des Verwaltungsgebäudes ein weiterer Veranstaltungsraum – die Stube. Ein modernes Bahnhofsetablisement mit dem Charme einer echten, deutschen Kneipe. Die Stube kann exklusiv für private oder geschäftliche Feierlichkeiten gemietet werden.

Die Stube bietet eine direkte Anbindung an die Cateringküche, eine sehr gut ausgestattete Bartheke

und eine flexibel gestaltbare Bestuhlung, sodass Veranstaltungen mit bis zu 45 Personen im Sitzen oder bis zu 80 Personen im Stehen realisiert werden können.

Egal, ob Sie eine Stehparty mit DJ oder ein festliches Essen zu einem familiären Anlass planen - Ihren Wünschen sind keine Grenzen gesetzt. Genießen Sie unvergessliche Stunden mit Ihren Lieben in einer großartigen Atmosphäre.

ANSPRECHPARTNER

Sie haben Fragen? Dann rufen Sie uns an oder stellen Sie eine unverbindliche Anfrage per E-Mail. Unser Team für Catering & Location ist immer werktags von 9.00 – 14.00 Uhr telefonisch für Sie erreichbar.



CATERING ANFRAGE

Markus Nickel / Melina Knoblich

T: 0 61 72 / 6 00 59-59

E: catering@feinkost-lautenschlaeger.de

LOCATION ANFRAGE

Katrin Riedel

T: 0 61 72 / 9 23 80-40

E: info@gueterbahnhof-badhomburg.de

WICHTIGE INFORMATIONEN:

- Genaue Personenzahl bei Speisen bis vier Tage vor Veranstaltungsbeginn angeben
- Genaue Personenzahl bei Equipment bis eine Woche vor Veranstaltungsbeginn angeben
- Allergien & Unverträglichkeiten bitte angeben
- Bestellzeiten 09:00 – 14:00 Uhr und mindestens 48 Std. vor Veranstaltungsbeginn
- **Für kurzfristige Anfragen bitten wir Sie, uns telefonisch zu kontaktieren**

CATERING KONDITIONEN

Lieferung

Wir liefern wochentags und samstags während unserer Öffnungszeiten von 8.00 – 19.00 Uhr (samstags von 8.00 – 16.00 Uhr) bei einem Mindestbestellwert von 100,00 €. Gerne beliefern wir Sie auch außerhalb unserer Geschäftszeiten mit einem Aufschlag von 30,00 €. An Sonn- und Feiertagen berechnen wir außerdem einen Zuschlag von 30% auf Speisen.

Die Anlieferung enthält nicht den Aufbau des Caterings. Der Aufbau wird gesondert nach Zeit berechnet.

Mindestbestellwert / Mindestpersonenzahl

Der Mindestbestellwert bei Lieferungen außer Haus beträgt wochentags sowie samstags 100,00 € netto (reine Speisen). Ein Catering können Sie bei uns ab 10 Personen bestellen.

Transportkosten

Für Außerhauslieferungen berechnen wir innerhalb von Bad Homburg eine Pauschale von 20,00 € für die Anfahrt und 20,00 € für die Abholung. Jede Extrafahrt wird zusätzlich mit 20,00 € berechnet. Für Lieferungen außerhalb von Bad Homburg berechnen wir pro gefahrenen Kilometer zum Kunden 2,50 €. Bei zusätzlichen Anlieferungen/ Abholungen, wie zum Beispiel Equipment und/oder Mobiliar, wird der Transport sowie Auf- und Abbau nach tatsächlichem Aufwand berechnet.

Bestellannahme

Für Ihre Bestellung benötigen wir zwei Werktage Vorlauf. Diese Frist gilt für Speisen und Getränke. Bei Personal und Equipment bitten wir um eine längere Vorlaufzeit. Änderungen einer Bestellung können lediglich in der Menge vorgenommen werden. Ein Austausch von Gerichten oder Buffets ist nicht möglich.

Teilnehmerzahl: Die von Ihnen angegebene Gästezahl ist ab 5 Werktagen vor der Veranstaltung bindend.

Ihre Bestellung nehmen wir gerne per E-Mail unter catering@feinkost-lautenschlaeger.de entgegen.

Bezahlung / Vorauszahlung

Die Catering-Rechnung ist zahlbar innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungserhalt ohne jeden Abzug. Bei Aufträgen über einen Warenwert von mindestens 3000,00 € sind spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50 % des Auftragswertes zu zahlen. Für den Fall, dass die vereinbarte Vorauszahlung nicht gezahlt wurde, kann der Auftraggeber (nach vorheriger Vereinbarung mit uns) die Vorauszahlung durch Übergabe eines Barschecks an uns nachholen. Bei Nichtzahlung der Vorauszahlung behalten wir uns vor, die vereinbarte Leistung nicht zu erbringen. Die Nichtleistung durch uns in diesem Fall entbindet den Auftraggeber aber nicht von seiner Zahlungspflicht.

Eine Endrechnung bei variablen Kosten (z.B. Getränkeverbrauch oder höherer Personaleinsatz) wird nach der Veranstaltung nach tatsächlichem Aufwand in Rechnung gestellt. Ein eventuell entstandenes Guthaben wird unverzüglich an Sie zurück überwiesen.

Wir behalten uns vor, bei Aufträgen von Neukunden 100% des Auftragswertes im Wege der Vorauszahlung zu berechnen.

Stornierung

Storniert der Auftraggeber einen Auftrag, ohne dass die Feinkost Lautenschläger GmbH hierfür einen wichtigen Grund gegeben hat, werden bis 5 Werktagen vor Beginn der Veranstaltung/Liefertermin: 30 % des Auftragswertes in Rechnung gestellt. Erfolgt die Stornierung später, wird der volle Auftragswert (100%) berechnet.

*Luftsteakwürfel & Speckkartoffel
Bratwurst von Halb & Curry
Läyrchenwürfel
Lamm an Gemüsetatar*

- Spaghettisalat*
- Linsensalat*
- Karotte in Sahne*
- Anti Pashi*
- Spargel mit Erdbeer & Rhabarber*







LAUTENSCHLÄGER

seit 1907



Lautenschläger Catering
Bestellhotline: 06172 - 600 59 59
oder per Email an catering@feinkost-lautenschlaeger.de

LAUTENSCHLÄGER CATERING

DELIKATESSEN · CATERING & EVENTS · LOCATION

DELIKATESSEN, CATERING & EVENTS

FEINKOST LAUTENSCHLÄGER GMBH
LOUISENSTRASSE 50
61348 BAD HOMBURG V.D.H.
INFO@FEINKOST-LAUTENSCHLAEGER.DE
WWW.FEINKOST-LAUTENSCHLAEGER.DE

LAUTENSCHLÄGER LOCATION

DELIKATESSEN · CATERING & EVENTS · LOCATION

LOCATION GÜTERBAHNHOF BAD HOMBURG

FEINKOST LAUTENSCHLÄGER GMBH
HOREXSTRASSE 1
61352 BAD HOMBURG V.D.H.
INFO@GUETERBAHNHOF-BADHOMBURG.DE
WWW.GUETERBAHNHOF-BADHOMBURG.DE