

Lu Le
Catering

Weihnachtsprogramm



Beratungs- & Bestellhotline

☎ 02389 – 2214

✉ info@lulecatering.de



Winterliches Buffet *ab 20 Personen*

Warmer Buffeteil:

- Gänsebrust und Keule an feiner Orangensauce
- Gebratene Dorschfilets an Kräuterrahmsauce
- Schweinelendchen an Cognac-Pfeffer-Sauce
- feine ausgesuchte Gemüse der Saison
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeer und Nelken verfeinert
- Kartoffelklöße
- Spätzle in Butter geschwenkt

Kalter Buffeteil:

- Aus der Fischräucherei:
 - geräucherter Edellachs
 - Wacholdergeräucherte Forellenfilets
- Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
- bunt garnierte Medaillons
- panierte Schnitzelchen
- Spargel-Schinken-Röllchen
- pikante Hackbällchen
- große Käseauswahl

Salate:

- marktfrische Salate mit verschiedenen Dressings
- Schlemmersalat

Brot:

- Ofenfrisches Baguette und Butter

Dessert:

- Gefüllte Bratäpfel
- Lebkuchen Mousse

Preis pro Person 38,90 €



Weihnachtsbuffet No. 1 *ab 20 Personen*

Warmer Buffeteil:

- Rinderrouladen nach Hausfrauen Art gefüllt
- Zartes Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Schweinefiletspitzen in einer feinen Calvados-Rahmsauce mit Apfel
- Semmelknödel
- Spätzle in Butter geschwenkt
- Traditionelle Gemüseplatte (Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli) mit Sauce Hollandaise

Kalter Buffeteil:

- Fruchtige Feigen mit Mozzarella
- Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel gebraten
- Blätterteigtaschen mit pikanter Füllung
- Kasselerbraten mit Trockenpflaumen
- Kleine Schnitzelchen mit Mixed Pickles
- Kleine Käseauswahl

Salate:

- Waldorfsalat
- Frische Rohkostplatte mit erlesenen Dressings
- Speckkartoffelsalat in klarem Dressing

Brot:

- Ofenfrisches Baguette und Butter

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Weihnachtliches Lebkuchenmousse

Preis pro Person **30,50 €**



Weihnachtsbuffet No. 2 *ab 20 Personen*

Warmer Buffeteil:

- Zarte Entenbrust und -keule an feiner Orangensauce
- Schweinefilet an Cognac-Pfeffersauce
- Traditionelle Gemüseplatte (Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli) mit Sauce Hollandaise
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Kartoffelklöße
- Spätzle in Butter geschwenkt

Kalter Buffeteil:

- Aus der Fischräucherei
 - Geräucherter Edellachs
 - Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
- Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
- Gefüllte Blätterteigtaschen
- Panierte Schnitzelchen
- Pikante Hackbällchen
- Spargel-Schinken-Röllchen
- kleine Käseauswahl

Salate:

- Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressings
- Schlemmersalat mit Champignons, Schinken, Spargel und Ei

Brot:

- Ofenfrische Baguette in Variation
- Butter und Kräuterbutter

Dessert:

- winterliche Mousse in Variationen
- Gefüllte Bratäpfel

Preis pro Person

36,90 €



Weihnachtsbuffet No. 3 *ab 20 Personen*

Warmer Buffeteil:

- Heilbuttflets im Speckmantel mit Kräutersauce
- Zarte Gänsebrust mit feiner Orangensauce
- Traditionelle Gemüseplatte (Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli) mit Sauce Hollandaise
- Wildgulasch mit krossem Speck und Creme fraiche
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Kartoffelklöße
- Spätzle in Butter geschwenkt
- Reis

Kalter Buffeteil:

- Meeresvariationen
 - Geräucherter Edellachs
 - Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
 - Hummerkrabben in Knoblauchmarinade
- Truthahnfilets mit Preiselbeeren
- Ofenfrischer Schweinebraten
- Pikante Hackbällchen
- Spargel-Schinken-Röllchen
- Internationale Käseauswahl

Salate:

- Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressings
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico und frischem Basilikum
- Schlemmersalat mit Champignons, Schinken, Spargel und Ei

Brot:

- Ofenfrische Baguette in Variationen
- Butter und Kräuterbutter

Dessert:

- Mascarponecreme mit Pflaumenkompott
- Gefüllte Bratäpfel

Preis pro Person

38,90 €



Weihnachtsbuffet No. 4 *ab 20 Personen*

Suppe:

- Pfifferlingscremesüppchen

Warmer Buffeteil:

- Heilbuttfilets im Speckmantel mit Kräutersauce
- Rosa gebratenes Rinderfilet an Cognac-Pfeffersauce
- Lammkeule an Knoblauch-Rosmarin-Sauce
- knuspriger Entenbraten an winterlicher Rahmsauce
- vegetarische Steinpilzravioli
- Traditionelle Gemüseplatte (Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli) mit Sauce Hollandaise
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Kartoffelklöße
- Spätzle in Butter geschwenkt
- Reis

Kalter Buffeteil:

- Meeresvariationen
 - Geräucherter Edellachs und gefüllte Lachspralinen
 - wacholdergeräuchertes Forellenfilet
 - Hummerkrabben in Knoblauchmarinade
- verschiedene Anti-Pasti-Spezialitäten
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Rinderfilet Tournedos Försterin Art
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichons
- Canapés mit Wildtaler
- Truthahnfilets mit Preiselbeeren
- Pikante Hackbällchen
- Spargel-Schinken-Röllchen
- Internationale Käseauswahl

Salate:

- Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressings
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico und frischem Basilikum
- Schlemmersalat mit Champignons, Schinken, Spargel und Ei

Brot:

- Ofenfrische Baguette in Variationen
- Butter und Kräuterbutter

Dessert:

- Lebkuchenmousse
- Mascarponecreme mit Pflaumenkompott
- Gefüllte Bratäpfel

Preis pro Person

48,50 €



Buffets für die kleinen Weihnachtsfeiern

Gänseessen *ab 15 Personen*

Knusprige Gänsebrust und Keule an Orangensauce, dazu Klassisches Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße sowie Bratapfelscheiben

Dessert: Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

28,50 € pro Person

Entenessen *ab 15 Personen*

Knusprige Entenbrust und Keule an Apfel-Calvados-Sauce, dazu Klassisches Apfel-Rotkraut und Rosmarinkartoffeln sowie Speckbohnenbündchen

Dessert: Vanillecreme mit Roter Grütze

27,50 € pro Person

Wildplatte Hubertus *ab 15 Personen*

Wildgulasch mit krossem Speck und Creme fraiche und Hirschkeulenbraten mit Waldpilzsauce, dazu Klassisches Apfel-Rotkraut, Spätzle sowie Preiselbeerbirnen

Dessert: Lebkuchenmousse

32,50 € pro Person

Weihnachtsplatte *ab 20 Personen*

Vorspeise: Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Wildgulasch mit krossem Speck und Creme fraiche und Knusprige Entenkeule mit Orangensauce sowie Gänsebrust mit Apfel-Calvados-Sauce dazu Klassisches Apfel-Rotkraut, Spätzle und Kartoffelklöße sowie Preiselbeerbirnen

Dessert: süß gefüllte Bratäpfel sowie Mousse au Chocolat

36,50 € pro Person



Allgemeine Geschäftsbedingungen der LuLe Catering UG (haftungsbeschränkt)

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge zwischen der LuLe Catering UG (haftungsbeschränkt) und Privatkunden über die Nutzung unserer Catering- und Partyservicedienstleistungen.
Privatkunde (Verbraucher) ist jede natürliche Person, die den Vertrag zu einem Zweck abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. Die Lieferungen und Leistungen der LuLe Catering UG (haftungsbeschränkt) erfolgen ausschließlich aufgrund dieser AGB.
2. Der Vertrag kommt durch Annahme der Kundenbestellung durch die LuLe Catering UG (haftungsbeschränkt) zustande. Vertragspartner ist in jedem Fall unsere Unternehmenszentrale, LuLe Catering UG (haftungsbeschränkt), Bischof-Vieter-Straße 3, 59379 Selm.
3. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste (10/2024) verlieren alle vorherigen Preislisten Ihre Gültigkeit.
4. Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
5. Die Kosten für Anlieferung- und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Bei unzumutbar weiten oder erschwerten Lieferwegen vom Lieferfahrzeug zum Veranstaltungsort (fehlende Parkmöglichkeit, Fußwege über 50m, Treppen über 2 Etagen ohne funktionierenden Fahrstühle etc.), behalten wir uns eine Nachberechnung von Personalkosten zu einem Satz von 12,00 € je halbe Stunde und Person vor.
6. Zeitliche Lieferverschiebungen von bis zu 30 Minuten sind vom Kunden zu tolerieren. In Fällen höherer Gewalt ist die LuLe Catering UG (haftungsbeschränkt) für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadenersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
7. Reklamationen und / oder Mängelrügen sind schriftlich auf dem Lieferschein zu vermerken oder per Mail anzuzeigen. In solchen Fällen behalten wir uns zunächst das Recht auf Nachbesserung vor. Eine Beschwerde am Folgetag kann von uns nicht nachvollzogen und somit nicht berücksichtigt werden.
8. Eine Stornierung des Auftrages ist spätestens 72 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer schriftlichen Bestätigung. Bei späteren Stornierungen erheben wir eine Stornierungsgebühr in Höhe von 25% des Auftragswertes.
9. Ab 500,00 € Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung in Höhe von 50% nach Bestätigung, spätestens aber eine Woche vor Erfüllung des Auftrages.
10. Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erfolgt, sofern nicht anders vereinbart, bei Lieferung in bar.
11. Das Geschirr und Partyequipment kann ungespült zurückgegeben werden. Fehlendes oder beschädigtes Equipment ist zum Neuwert zu ersetzen.
12. Sollte der Kunde nicht ausdrücklich widersprechen, wird der LuLe Catering UG (haftungsbeschränkt) gestattet, dezente Visitenkarten zu Werbezwecken am Buffet auszulegen.
13. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
14. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
15. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist der jeweilige Sitz der Niederlassung.