

Ostfriesische Spezialitäten ...

Großes Grünkohlbuffet

mit hausgemachtem Grünkohl, Salzkartoffeln, Kassler, Bauchspeck, Kohlpinkel

9,95 € / Pers.

mit Grieben und zusätzlich Bratkartoffeln und Mettwurstchen

11,50 € / Pers.

Snirtje Braten Buffet

vom Nacken oder auf Wunsch mager (Schier) mit Salzkartoffeln, Rotkohl und Bratensoße

9,95 € / Pers.

XL Portion mit zusätzlich gebratenen Schwenkkartoffeln, Kürbis und rote Beete oder Gemüseauswahl

12,50 € / Pers.

„Gut bürgerliche Gerichte“

Bratenplatte vom Schwein, Pute
XL Bratenplatte vom Rind, Schwein und Pute
Backschinken
Nacken-Würzbraten

9,50 € / Pers.

11,50 € / Pers.

8,95 € / Pers.

8,95 € / Pers.

Alle mit gebratenen kleinen Schwenkkartoffelchen oder mit Salzkartoffeln (aus Hagermarsch) und Bratensoße

„Rustikales“ Ostfriesisches Buffet ab 15 Personen
Rinderroulädchen, Backschinken, panierte hausgemachte Schnitzel, verschiedene Soßen, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin oder Kroketten, Apfelrotkohl und frische Gemüseplatte, dazu separat eine Hollandaise.

pro Person 13,90 €

Komplettes Leihgeschirr inkl. Lieferung und Reinigung
1,00 € – 2,50 € / Pers., je nach Menge.

Lieferpreisliste inkl. 7% MwSt. Bei Serviceleistungen (Geschirr, Personal)
verlangt der Gesetzgeber 19% MwSt. Stand März 2015.

Alle Gerichte „Hausgemacht“

Unsere Pfannengerichte

- Gyros-Rahmpfanne mit Crème Fraiche verfeinert
 - Jägerpfanne mit frischen Champignons in Rahmsauce
- jeweils mit Reis oder Kartoffelbeilage nach Wunsch 8,95 € / Pers.

Kleine Snacks

- panierte Partyschnitzel (ca. 120g) aus dem Schweinelachs 1,80 € / St.
- Gegrillte oder panierte Hähnchenschnitzel 2,00 € / St.
- „Omas“ Frikadellen 2,00 € / St.
- Gegrillte Hähnchenkeule 2,00 € / St.

Aus der Suppenküche

- Hausgemachte Gulaschsuppe oder Gyrossuppe Port. mit XL Fleischeinlage 0,5l / Pers. 4,95 € / Port.
- Hausgemachte Rindfleischsuppe mit selbst gemachten Markklößchen
- Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen
- Verschiedene Cremesuppen der Saison:
z.B. Spargelcreme, Karotten-Ingwercreme, Indische Currycremesuppe, ... 2,95 € / Pers.

Vorspeisen

- Buffet von Antipasti mit Ciabatabrot ab 7,50 € – 9,95 € / Pers.
- Bunter Linsensalat, einzel im Glas mit Garnelenspieß oder Irischem Wildlachs am Bambußspieß 3,95 € / Pers.

Nachtische, alle „Hausgemacht“ im Glas serviert!

- Leichte Vanillecreme mit glasierten Kirschen
- Obstsalat nur aus frischen Früchten hergestellt!
- Mousse au Chocolat
- Leichte, sommerliche Limettencreme auf Joghurtbasis
- Herrencreme „Ostfriesische Art“ 2,95 € / Pers.
- „Hausgemachte“ Rote Grütze oder Kirschgrütze mit Vanillesoße 2,60 € / Pers.

Kalte Platten & Fingerfood

Für Ihren Sektempfang oder gemütlichem Beisammensein

Ab 10 Personen

Canapés / Gourmetplatte (5 Stück pro Person)
Alle liebevoll drapiert u. mit frischem Obst und Gemüse ausgarniert, schön mit einer Tortenspitze auf Silberplatten gelegt, nur aus besten Wurstwaren.
Mit Auswahl an Schinken, Mini-Spargelröllchen, Luftgetrocknete Salami, kalter Braten, Lachs, Forelle und Käseauswahl. 9,95 € / Pers.

Canapés mit Nordseekrabben, Filetmedaillons und Entenleberpaté 2,50 €



Sonstige Fingerfoodspezialitäten auf dem rustikalen Holzbrett serviert

- Party Frikadellen 0,55 €
- Spargelröllchen 1,50 €
- Mini Cordon-Bleu 1,50 €
- Käsespieße mit kernlosen Trauben 1,20 €
- Gegrillte Hähnchenkeule 2,00 €

Ostfriesische Edel-Fischplatte

dekorativ ausgarniert.
Große Auswahl an Räucherfischspezialitäten aus unserer Nordsee. 5,- € – 9,95 € / Pers

Ideal für Ihre kleine Bürofeier

„Meeting Platten“, verschiedene Varianten ab 7,50 € / Pers.

Party- und Plattenservice



Liebe Gastgeberin, lieber Gastgeber,
wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Angebot.
Gerne nehmen wir uns Zeit für Ihre Wünsche und unterstützen Sie in allen Fragen der Planung, Organisation, Gestaltung und Durchführung Ihres Festes.

In uns finden Sie einen kompetenten Partner für jede Gelegenheit, vom kleinen Familienfest bis zu Feiern mit mehreren hundert Gästen.
Seit mehr als 20 Jahren steht unser Name für Tradition, Frische und Qualität.

Ihre Familie Lelle und Team

Lieferservice von Montag bis Sonntag, auch an Feiertagen!

Alle Gerichte „Hausgemacht“ ... das schmeckt man!

**Feiern Sie unserem schönen und gemütlichen Saal im „Lentzhof Norden“ .
Alles Inklusive schon ab 39,95 € / Pers.**



26524 Hage,
gegenüber Zweirad Brust



26506 Norden,
Lentzhof, Westerstraße

**Catering- und Saalbetrieb Lelle Telefon: 04931 - 956 31 40
Zeltverleih und Geschirrverleih Mobil: 0160 - 97 043 244,
E-Mail: s-lelle@t-online.de
Internet: www.lelle-catering.de**



Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen!

Schlemmer-Buffer

(Lieferung ab 15 Personen, Auswahl Personenzahlabhängig!)

- Schweinefilet - Medaillons „Hubertus“ mit frischen Champignons in Rahmsauce
- Schweinefilet - Medaillons „Wiener Rahm“ - herzhaft cremig
- Gefüllte Hähnchenbrustchen mit Hackfleischfüllung
- Butterzarter Rinder - Zwiebelrostbraten
- Rustikaler zarter Bierkutscher - Rinderbraten
- Hirtenrollbraten mit Fetakäse und frischen Kräutern gefüllt
- Mageres Hähnchenkräuterrahmpfännchen
- Panierte „hausgemachte“ Partyschnitzel
- Gegrillte oder panierte Hähnchen- oder Putenmedaillons
- Gyros - Rahmpfanne oder Sahnegeschnetzeltes
- Jägerpfanne vom Schwein mit frischen Champignons
- Backschinken

Unsere „hausgemachten“ Soßen

Rahmsauce mit frischen Champignons, dunkle Braten- o. Rahmsauce.

Die Beilagen

- Gebratene, kleine Schwenkkartoffelchen und Salzkartoffeln aus „Hagermarsch“, Butterspätzle, Rosmarinkartoffelchen, Bratkartoffeln, Reis oder geschwenkte Barilla Nudeln
- mit gem. Gemüseplatten inkl. Sauce Hollandaise, extra serviert
- oder kleines Salatbuffet der Saison mit Dressings nach Ihrem Geschmack

pro Person ab 12,90 €

zusätzlich mit Speckbohnenröllchen 1,00 € / Pers.
Kartoffelgratin oder Kroketten 1.00 € / Pers.

Geburtstagsmenü

Hauptspeisen:

Mediterraner Nackenrollbraten mit Feta und frischen Kräutern gefüllt, dazu extra Bratensoße, gegrillte Hähnchenmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce, panierte Schweineschnitzelchen, gebratene ganze Schwenkkartoffelchen und Salzkartoffeln aus Hagermarsch, Gemischte Gemüseplatten, dazu extra Hollandaise

pro Person 12,90 €

Silberhochzeitsmenü ab 15 Personen

Hauptspeisen:

- Butterzarter Rinder - Zwiebelrostbraten mit Bratensoße
- Gegrillte Hähnchenmedaillons mit frischen Champignons und Rahmsauce
- Panierte kleine Schweineschnitzelchen oder panierte Hähnchenmedaillons
- Gebratene kleine Schwenkkartoffeln aus Hagermarsch, Salzkartoffeln
- Gemischte Gemüseplatten, dazu Hollandaise und Apfelrotkohl

Nachtschbuffet:

- Mousse au Chocolat im Glas
- Leichte Vanillecreme mit glasierten Kirschen im Glas
- Ab 20 Personen zusätzlich frischer Obstsalat im Glas

pro Person 18,50 €

Kleines Hochzeitsmenü, Goldene Hochzeiten

ab 20 Pers., unter 25 Per. nur 2 Sorten Nachtsch und ohne Schnitzel

Hauptspeisen:

- Butterzarter Rinder - Zwiebelrostbraten mit Bratensoße
- Gefüllte Hähnchenbrustchen mit Hackfleisch u. Julienne-gemüsestreifen
- Panierte kleine Schweineschnitzelchen
- Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce mit frischen Champignons
- Kroketten, gebratene kleine Schwenkkartoffeln u. Salzkartoffel aus Hagermarsch
- Gemischte Gemüseplatten, dazu Hollandaise und Apfelrotkohl

- Nachtschbuffet: (Einzeln im Glas serviert)
Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce und frischer Obstsalat

- Mitternachtsbuffet:
Käsespießchen mit kernlosen Trauben auf dem Salatbett
Partyfrikadellchen auf der Holzplatte
Mini Schnitzelchen

pro Person 19,95 €

Auf Wunsch bieten wir auch vegetarische Köstlichkeiten an!

Großes Gourmet Hochzeitsbuffet / Goldene Hochzeiten

ab 40 Personen

Vorspeise - beim Salatbuffet mit aufgebaut.

- Bunter Linsensalat mit Garnelenspiess
- Bunter Linsensalat mit Tomate Mozzarella spiess
- Bunter Linsensalat mit Hühnchen-Satés piess

Verschiedene Sorten Brot

Salatbuffet:

Eisbergsalat mit American Joghurtdressing, Lollo Rosso, Gurkensalat, karibischer Rohkostsalat, BBQ Rohkostsalat, griechischer Bauernsalat, fruchtiger Möhrensalat mit Äpfeln.

Hauptspeisen:

- Butterzarter Rinder - Zwiebelrostbraten bei niedrigtemperatur gegart oder Mediteraner Nackenrollbraten mit mildem Feta und frischen Kräutern gefüllt
- Zartes Hähnchengeschnetzeltes mit fruchtiger Curryrahmsauce und Julienne-gemüsestreifen
- Schweinefilet - Medaillons in Rahmsauce mit frischen Champignons

- Rosmarinkartoffelchen, gebratene kleine Schwenkkartoffelchen aus Hagermarsch mit und ohne Speck, Kroketten

- Bunte Gemüseplatten: Brokkoli mit Mandeln und Butter, Blumenkohl abgeschmelzt, Vichykarotten und Speckbohnen dazu extra Hollandaise

Nachtschvariationen (Einzeln im Glas serviert):

- Leichte Vanillecreme im Glas mit glasierten Kirschen oder Himbeeren,
- Mousse au Chocolat
- frischer Obstsalat nur aus frischen Früchten

Mitternachtsnack:

- verschiedenen Varianten nach Ihrem Geschmack

pro Person 24,95 €

Alle Gerichte "Hausgemacht"

Mediterranes Büffet

Ab 25 Personen (bei weniger Personen, weniger Auswahl)

Auf Wunsch Vorspeise:

Melonenschiffchen mit Seranoschinken oder Antipasti **5,-€ / Pers.**

Hauptspeise:

- Schweinefilet - Medaillons Toskana mit frischen Kräutern, Mozzarella und Tomaten überbacken
- Hirten - Rollbraten vom Nacken mit Feta und frischen Kräutern gefüllt
- Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce
- Gebratene kleine mediterrane Schwenkkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüseplatten
- Tomaten / Mozzarella mit Balsamico-Vinaigrette

Inklusive Nachtsch: z. B. Vanillecreme mit glasierten Kirschen

pro Person 17,50 €



XL Schnitzelbuffet (Ab 10 Personen)

2 panierte Schweineschnitzel, 2 gegrillte Hähnchenschnitzel, Jägersauce, Zigeunersauce, Bratkartoffeln oder gebratene ganze Schwenkkartoffelchen **11,50 € / Pers.**

Auf Wunsch (pro Person 3,50 €)

- Gemischte Gemüseplatten mit Sauce Hollandaise, extra serviert oder
- Kleines Salatbuffet der Saison mit Rohkostsalatauswahl und Joghurtdressings

"Wir grillen, Sie chillen" (Ab 30 Personen)

Das Grillgut stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen. (z. B. Steaks, Würstchen, Geflügel, gefüllte Steaks, Spieße, ...)

Inklusive „Chefgriller“ für 2 Std. (Länger gegen Aufpreis), Grill, Warmhaltegeräte, Endreinigung und Lieferung. Salate, Brote und Extras auf Wunsch. **ab 9,90 € / Pers.**

