

OSTFRIESISCHE SPEZIALITÄTEN

GROSSES XL GRÜNKOHLBUFFET

mit hausgemachtem Grünkohl, Salzkartoffeln, Kassler, Bauchspeck, geräucherten Mettwurstchen **15,90 € / Pers.**
Zusätzlich Bratkartoffeln und Kohlpinkel und **Grieben** (solange der Vorrat reicht!!!) ab 15 Personen.....**18,50€ / Pers.**

XL SNIRTJE BRATEN BUFFET

vom Nacken oder auf Wunsch mager (schier) mit Salzkartoffeln, Rotkohl und Bratensoße.....**15,50 € / Pers.**
XL Portion mit zusätzlich gebratenen Kartoffel mit Speck, Kürbis und rote Beete oder bunte Gemüseplatte Dazu Soße Hollandaise.....**18,50€ / Pers.**

GUT BÜRGERLICHE GERICHTE

Bratenplatte vom Schwein, Geflügel.....**15,90 € / Pers.**
XL Bratenplatte vom Rind, Schwein und Pute**16,90€ / Pers.**
Spießbraten inkl. gebratene Schwenkkartöffelchen mit Speck o. Salzkartoffel.....**15,90€ / Pers.**
Bunte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise.....**4,40€ / Pers.**
Bunte Salatplatte mit Joghurtdressing.....**4,40€ / Pers.**

XL RUSTIKALES OSTFRIESISCHES BUFFET

Ab 15 Personen
Rinderrouladen, gegrillte Hähnchenmedaillons mit frischen Champignons und Rahmsoße, panierte hausgemachte Schnitzel, verschiedene Soßen, Salzkartoffeln, gebratene Schwenkkartoffeln mit Speck, Apfelrotkohl und frische bunte Gemüseplatte, dazu separat eine Soße Hollandaise.
.....**21,50€ / Pers.**
zus. Kroketten.....**+1.25€ / Pers.**

KOMPLETTES LEIHGESCHIRR
INKL. LIEFERUNG UND REINIGUNG

Ab **2,50€ / Pers.** je nach Menge und Auswahl.

KAFFEEGESCHIRR, KAFFEEAUTOMAT, . . . AUF ANFRAGE

REINIGUNG WARMHALTEGERÄTE STÜCK **7,50.-€**

Lieferpreisliste inkl. 7% MwSt. Bei Serviceleistungen (Geschirr, Personal) verlangt der Gesetzgeber 19 % MwSt. Stand 04/25

LIEFERUNG AB 15,- €

ALLE GERICHTE „HAUSGEMACHT“

UNSERE XL PFANNENGERICHTE

· **Gyros-Rahmpfanne mit Crème Fraiche verfeinert**
· **Jägerpfanne mit frischen Champignons in Rahmsoße**
jeweils mit Reis o. Kartoffelbeilage nach Wunsch.....**14,90€ / Pers.**
Mit bunter Gemüseplatte mit Soße Hollandaise**17,90 € / Pers.**
Mit bunter Salatplatte mit Joghurtdressing.....**17,90€ / Pers.**

KLEINE SNACKS

panierte Partyschnitzel (ca. 120 g)
aus dem Schweinelachs.....**2,40 € / Stück**
Gegrillte oder panierte Hähnchenschnitzel.....**2,80 € / Stück**
„Omas“ Frikadellen.....**2,80 € / Stück**
Gegrillte Hähnchenkeule.....**2,80€ / Stück**

AUS DER XL (500 ML) SUPPENKÜCHE

Gulaschsuppe, Gyrossuppe, Hackfleisch-Lauchsuppe, Thai-Currysuppe vom Hühnchen
Portion mit XL Fleischeinlage **0,51/6,90€/Pers.**

Vorsuppen:

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Markklößchen
Rindfleischsuppe mit Markklößchen

Verschiedene Cremesuppen der Saison:

z.B.: Spargelcreme, Minestrone, Hühnersuppe,
Indische Currycremesuppe..... **5,50 € / Pers**

EXTRAS

· **Buntes Salatbuffet**.....**4,40 € / Pers.**
· **Antipasti-Buffet nach Wahl**.....**ab 9,50 € / Pers.**
· **Flying Fingerfood-Buffet nach Ihren Wünschen**

NACHTISCHE – ALLE „HAUSGEMACHT“

EINZELN IM GLAS SERVIERT!

· **Leichte Vanillecreme mit Kirschen**
· **Obstsalat nur aus frischen Früchten hergestellt!**
· **Mousse au Chocolat**
· **Leichte Limettencreme mit gezuckerten Waldbeeren**
· **Italienische Tiramisu Creme** jeweils **3,75€ / Pers.**
· **„Hausgemachte“ Rote Grütze oder Kirschgrütze mit viel Frucht und Vanillesoße** jeweils **3,50€ / Pers.**

KALTE PLATTEN & FINGERFOOD

FÜR IHREN SEKTEMPFANG

ODER GEMÜTLICHEM BEISAMMENSEIN

Ab 10 Personen

CANAPÉS / GOURMETPLATTE (4 Stück pro Person)

Alle liebevoll drapiert und mit frischen Obst und Gemüse aus garniert, schön mit einer Tortenspitze auf Silberplatten gelegt, nur aus besten Wurstwaren. Mit Auswahl an Schinken, Mini-Spargelröllchen, luftgetrocknete Salami, kalter Braten, Käseauswahl..... **11,50€ / Pers.**
Mit zusätzlich Räucherlachs, Forellenfilet..... **+3,90€ / Pers.**
Canapés mit Nordseekrabben
oder Filetmedaillons..... **3,90€ / Stück**
Räucherlachs-Sekt-Konfekt **1,60€ / Stück**

– Sonstige Fingerfoods-Spezialitäten auf Anfrage –

AUF DER RUSTIKALEN HOLZPLATTE

Party Frikadellen auf dem Salatbett..... **0,60€**
Spargelröllchen **1,95€**
Räucherlachs-Konfekt auf der Schieferplatte..... **1,60€**
Käsespieße mit kernlosen Trauben auf dem Salatbett.. **1,60€**
Gegrillte Hähnchenkeule..... **2,90€**

OSTFRIESISCHE EDEL-FISCHPLATTE

ab 15 Personen

Dekorativ aus garniert. Große Auswahl an

Räucherfisch-Spezialitäten aus der Nordsee **ab 12,50€ / Pers.**

Nur aus kleinen Räuchereien.
Täglich frisch aus Bremerhaven!



IDEAL FÜR IHRE KLEINE BÜROFEIER

verschiedene Varianten **ab 11,50€ / Pers.**

AB 50 PERSONEN RABATT!



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.

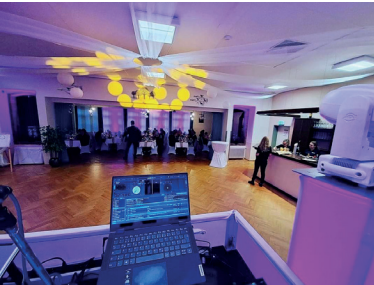
In uns finden Sie einen kompetenten Partner für jede Gelegenheit, vom kleinen Familienfest bis zu Feiern mit mehreren hundert Gästen. Seit mehr als 30 Jahren steht unser Name für Tradition, Frische und Qualität.

LIEFERSERVICE VON MONTAG BIS SONNTAG
AUCH AN FEIERTAGEN

Alle Gerichte „Hausgemacht“ – Das schmeckt man!

INFOTELEFON **04931-9563140**

Feiern Sie in unserem schönen Ostfriesensaal
im Dorfgemeinschaftshaus Rechtsupweg.
Ab 30 Personen bis 200 Personen.



CATERING- UND SAALBETRIEB LELLE
Hage, Hauptstraße 33,
Dorfgemeinschaftshaus Rechtsupweg
0 49 31-9 56 31 40 · 0160-97 04 32 44

ZELTVERLEIH UND GESCHIRRVERLEIH
www.lelle-catering.de info@lelle-catering.de



ALLES OHNE ZUSATZSTOFFE		AB 50 PERSONEN RABATT!		REGIONAL		ALLE GERICHTE „HAUSGEMACHT“	
weniger Personen, weniger Auswahl		weniger Personen, weniger Auswahl		weniger Personen, weniger Auswahl		weniger Personen, weniger Auswahl	
XL SCHLEMMER-BUFFET Ab 15 Personen (Auswahl Personenzahlabhängig) • Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße • Schweinefilet-Medaillons „Wiener Rahm“ - herzhaft cremig • Zwiebelbraten vom saftigen Nacken, dazu Bratensoße • Kassler Braten • Gegrillte Hähnchenmedaillons auf Currysoße und Grillgemüse • Jägerbraten vom Schweinenacken • Snirtjebraten • Panierte „hausgemachte“ Partyschnitzel • Gegrillte oder panierte Hähnchenmedaillons • Gyros-Rahmpfanne oder Sahnegeschnetzelt • Jägerpfanne vom Schwein mit frischen Champignons • Rollbraten mit Zwiebeln, Speck und Petersilie gefüllt UNSERE „HAUSGEMACHTEN“ SOßEN Rahmsoße mit frischen Champignons, dunkle Braten- oder einfache Sahnesoße DIE BEILAGEN Gebratene kleine Schwenkkartöffelchen mit Speck und Salzkartoffeln aus „Hagermarsch“, Rosmarinkartöffelchen, Bratkartoffeln, Reis16,50 € / Pers. Bunte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise.....+ 2,95 € / Pers. Salatplattbuffet mit Joghurtdressing.....+ 2,95 € / Pers. Kartoffelgratin oder Kroketten.....+ 1,25 € / Pers. XL GEBURTSTAGSMENÜ Hauptspeisen Mediterraner Nackenrollbraten mit Feta und frischen Kräutern gefüllt, dazu Bratensoße, gegrillte Hähnchenmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße, panierte Schweineschnitzel, gebratene Schwenkkartöffelchen mit Speck Kroketten, und Rosmarinkartoffeln aus Hagermarsch, bunte Gemüseplatten, dazu separat eine Soße Hollandaise.+ 19,90 € / Pers.		XL SILBERHOCHZEITSMENÜ Kleines Hochzeitsbuffet Ab 20 Personen (Auswahl Personenzahlabhängig) Hauptspeisen: • Butterzarter Rinder- Zwiebelrostbraten bei Niedertemperatur gegart mit dunkler Bratensoße • Gegrillte Hähnchenmedaillons mit frischen Champignons und Rahmsoße • panierte Schnitzel vom Schwein • Gebratene kleine Schwenkkartoffeln mit Speck, Salzkartoffeln, Frische bunte Gemüseplatten, auch mit Speckbohnen dazu Soße Hollandaise und Apfelrotkohl INKL. ZWEIERLEI NACHTISCHBUFFET: IN GLÄSER SERVIERT! • Mousse au Chocolat • Leichte Vanillecreme mit Kirschspiegel XL MEDITERRANES BÜFFET Ab 20 Personen (Bei weniger Personen, weniger Auswahl) • Schweinefilet-Medaillons „Roma“ auf Tomatensugo mit Mozzarella überbacken • Hausgemachter saftiger Rollbraten vom Schweinenacken mit Feta und frischen Kräutern gefüllt • Gegrillte Hähnchen-Medaillons auf Currysoße mit Grillgemüse • Gebratene kleine mediterrane Schwenkkartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln Bunte mediterrane Grillgemüseplatten • Tomaten / Mozzarella Platten mit Balsamico-Dressing Inklusive Nachtische: z.B. Mousse au Chocolate, Limettencreme mit Waldfrüchten oder Tiramisu- CremePerson/24,90 €		GROSSES XL GOURMET HOCHZEITSBUFFET GOLDENE HOCHZEITEN Großes buntes Salatbuffet: Eisbergsalat, Feldsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Fetakäse in Würfeln, Oliven, karibischer Rohkostsalat, BBQ Rohkostsalat, fruchtiger Möhrensalat mit Äpfeln, Joghurtdressing und eine Vinaigrette Hauptspeisen: • Butterzarter Rinder-Zwiebelrostbraten bei Niedertemperatur gegart oder Mediterraner Nackenrollbraten mit milden Feta und frischen Kräutern gefüllt • Zarte Hähnchenmedaillons auf Currysoße und mit Grillgemüse verfeinert • Schweinefilet-Medaillons mit Rahmsoße und frischen Champignons • Rosmarinkartöffelchen, gebratene kleine Schwenk-kartöffelchen mit Speck und ohne Speck, Kroketten Bunte Gemüseplatten: Brokkoli mit Mandeln und Butter, Blumenkohl, Karotten und Speckbohnen dazu separat eine Soße Hollandaise Dreierlei Nachtischvariationen –einzeln im Glas serviert! • leichte Vanillecreme im Glas mit Kirschen • Mousse au Chocolat • frischer Obstsalat nur aus frischen Früchten Mitternachtssnacks: nach Ihrem Geschmack und Absprache! 34,90 € / Pers		XL SCHNITZELBUFFET Ab 10 Personen 2 panierte Schweineschnitzel, 2 gegrillte Hähnchenschnitzel, Jägersoße, Zigeunersoße, Bratkartoffeln oder gebratene ganze Schwenkkartöffelchen mit Speck 15,50 € / Pers Auf Wunsch: Gemischte Gemüseplatten mit Sauce Hollandaise, extra serviert 2,50€ / Pers. oder Buntes Salatbuffet der Saison mit Rohkostsalat-Auswahl und Joghurtdressings..... 2,50€ / Pers. „Sie GRILLEN, Wir Liefern ZUM SATTESSEN“ Alles frisch mit Naturgewürzen und Kräutern von mir eingelegt!!! – Das XL Grillgut stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen! • z.B. Steaks, Würstchen, Geflügel, gefüllte Steaks, Spieße,...) Inkl. Profi-Gasgrill, Warmhaltegeräte, Endreinigung und Lieferung und Abholung am nächsten Tag. Salate, Brote, warme Beilagen Ab 12,50€/Person ...und Extras auf Wunsch!  <i>Sekt Konfekt</i> <i>Idealer als kleiner Gaumenkitzel zum Sekttempfang</i> <i>Mit Rohschinken, Luftgetrocknet oder Lachs</i>	
AB 50 PERSONEN RABATT!		AB 50 PERSONEN RABATT!		AB 50 PERSONEN RABATT!		AB 50 PERSONEN RABATT!	