



Menü & Büffetvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier in unserem Hause

2018



Freizeitzentrum Lohe – Robert-Bosch-Weg 2 – 22941 Bargteheide
04532 – 22120 – www.fz-lohe.de – info@fz-lohe.de



Liebe Gäste

wir freuen uns über Ihr Interesse, mit uns Ihre Weihnachtsfeier zu planen.

Wir haben Ihnen eine kleine Auswahl an Menüvorschlägen zusammengestellt.
Gern sprechen wir persönlich über Ihre individuellen Wünsche.

Aus unseren Vorschlägen auf den folgenden Seiten haben Sie die Möglichkeit, Ihr Menü aus Suppe, Vorspeise, Hauptgang und Dessert selber zusammen zu stellen.

Bitte beachten Sie, dass Sie für jeweils mindestens **6 Personen** dieselben Gerichte wählen, damit eine schnelle und reibungslose Abwicklung in unserer Küche gewährleistet werden kann.

Gerne laden wir Sie ein, unsere Räumlichkeiten zu besichtigen und unterbreiten Ihnen Vorschläge für die Gestaltung Ihrer Veranstaltung.

Für eine Terminvereinbarung, ein Beratungsgespräch mit unserem Küchenchef und Buchung unserer Räume wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam unter **info@fz-lohe.de** oder telefonisch an **04532 - 3066**.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Vergnügen bei uns Im Freizeitzentrum Lohe!



Suppen

Steinpilzrahmsuppe

EUR 4,50

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen

EUR 4,40

Vorspeisen

Garnelenspieß auf Blattsalaten mit Knoblauchsauce und Baguette

EUR 8,50



Hauptgänge

Roastbeef

mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat

EUR 16,90

Halbe Ente

auf Orangensauce mit Rotkohl und Kroketten

EUR 16,50

Hausgemachter Grünkohl

*mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebauch
und Röstkartoffeln (süß)*

EUR 13,50

Kartoffel-Gemüse-Gratin

in Rahmsauce mit Käse überbacken

EUR 8,50

Frische Blattsalate

in Balsamicodressing mit gebackenem Gemüse und Parmesan

EUR 9,50



Dessert

Vanilleeis

mit Sahne und heißen Rumkirschen

EUR 5,50

Bratapfel

mit Marzipan-Rosinenfüllung auf Vanillesauce

EUR 4,90

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

EUR 4,00



Winterliches Büffet (A)

Heiß aus dem Suppentopf

Käse-Lauchsuppe mit Croutôns

Hauptgericht

*Schweinenackenbraten
mit Kümmeljus, Rotkohl und Kartoffelgratin*

Kalt vom Büffet

*Frische Salatauswahl
mit in Balsamico eingelegten Champignons und Rosmarin*

*Geräucherte Putenbrust auf Waldorfsalat
Matjesfilet „Hausfrauen Art“*

Putenmedaillons mit glasierten Früchten

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

Dessert

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person EUR 21,90



Winterliches Büffet (B)

Heiß aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Hauptgericht

Hirschgulasch mit Butterspätzle

Kalt vom Büffet

*Feldsalat und andere frische Salate
mit glasierter Geflügelleber*

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich

Roastbeef und Kasseler mit Remouladensauce

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

Dessert

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Mandel-Grießcreme mit Rumkirschen

Preis pro Person EUR 24,90



Holsteiner Bratkartoffelbüffet (kalt/warm)

Heiß aus dem Suppentopf

Tomatensuppe

Kalt vom Büffet

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebel-Sauce

Eingelegte Bratheringe

Roastbeef kalt mit Sauce Remoulade

Kasseler kalt mit Sauce Remoulade

Hausgemachtes Sauerfleisch

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Preis pro Person EUR 24,50



Rustikales Büffet

Hauptgerichte

*Burgunderschinken mit Sauerkraut
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Burgundersauce, Senf*

Kalt vom Büffet

*Käse- Wurstsalat
Speckkartoffelsalat
Frische Salate mit verschiedenen Dressings
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebel-Sauce
Katenschinken mit Melone
Frisches Mett mit Zwiebeln
Räucherfischauswahl von Lachs, Forelle und Makrele mit Sahnemeerrettich*

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

Dessert

*Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce*

Preis pro Person EUR 23,50