

LÜNS

Gastronomie
GmbH & Co. KG.

Menüvorschläge

Party- & Grillservice

Vorschläge, Preise und Tipps für Ihre private oder geschäftliche Feier

2024



LIEFER BEDINGUNGEN

Suppen	Seite 3
Partymenüs	Seite 4
Ergänzungen	Seite 7

*Wir können auch
vegetarisch oder
vegan kochen –
bitte sprechen
Sie uns an!*

- Soweit es unsere Zeit ermöglicht, können wir Bestellungen über 30 Personen liefern (bis 20km Umkreis auch kostenlos).
- Änderungen der Personenzahl und des Menüs können bis 8 Tage vor Ihrer Feier vorgenommen werden.
- Für das Geschirr und Besteck haben wir einen kompetenten Partner, den Geschirrverleih Pelle aus Spelle, mit im Boot. Sie liefern sauberes und ordentliches Geschirr und holen es am nächsten Tag ungereinigt wieder ab. Dieser Service wird separat von der Firma Pelle abgerechnet.





SUPPEN

- Reitersuppe mit Hackfleisch, Paprika, Pilzen und Ananas
- Klare Hühnersuppe mit Fleisch, Eierstich und Reis
- Rindfleischsuppe mit Klößchen, Eierstich und Blumenkohl
- Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprika und Pilzen
- Gyrossuppe mit Mais und Paprika
- Käsesuppe mit Porree und Hackfleisch
- Pfifferlingssuppe mit Hähnchenbrustwürfeln

Liter: 12,00€

ab 20 Liter: 11,00€

ab 30 Liter: 10,00€

Großer Brotkorb

ab 20 Personen 1,50€ / Pers.

Großer Brotkorb mit Dips

mit Kräuterbutter, Tzatziki und Zwiebeldip

ab 20 Personen 4,00€ / Pers.

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung die Literzahl an, nicht die Personen-
zahl. (Wir empfehlen pro Person 0,7 Liter Suppe zu rechnen).

Es können keine Bestellungen unter 10 Liter Suppe angenommen werden.

Pappbecher und Holzlöffel können separat bestellt werden (0,30€ / Pers.).

PARTYMENÜS

Menü 1

Backschinken, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln,
Sauerkraut und Salatauswahl

ab 15 Personen 16,00€ / Pers.

ab 50 Personen 15,00€ / Pers.

+ Schnitzel

(Hähnchen oder Schwein, inkl. 2 Soßen)

ab 15 Personen 17,00€ / Pers.

ab 50 Personen 16,00€ / Pers.

Menü 2

Grünkohl mit Mettwurst, Räucherendchen,
Kassler und Bratkartoffeln

ab 30 Personen 20,00€ / Pers.

Menü 3

Steakbrötchen - frisches Brötchen (eingeschnitten), Nackensteak,
Krautsalat, Tzatziki, frische Zwiebeln, Kräuterbutter und Salsa

*ab 20 Personen **pro Stück** 5,00 €*

Die bestellte Personenzahl kann bis acht Tage
vor Ihrer Feier geändert werden!



PARTYMENÜS

Menü 4

Steakbrötchen - frisches Brötchen (eingeschnitten), Kachel oder Hähnchenbrustfilet, Krautsalat, Tzatziki, frische Zwiebeln, Kräuterbutter und Salsa

ab 20 Personen pro Stück 5,50 €

Menü 5

2 kleine Schnitzel, Jägersauce, Balkansauce, Pfeffersauce, Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln und Salatauswahl

ab 15 Personen 15,00€ / Pers.

ab 80 Personen 14,00€ /Pers.

Menü 6

1 kleines Schnitzel, 1 Hähnchenbrustfilet, Jägersauce, Balkansauce, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln, Reis und Salatauswahl

ab 20 Personen 16,00€ / Pers.

ab 80 Personen 15,00€ /Pers.

Menü 7

Filetpfanne (Schweinemedallions mit fr. Champignons in Sahnesauce), Hähnchenschnitzel mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Reis und Salatauswahl

ab 25 Personen 20,00€ / Pers.





PARTYMENÜS

Menü 8

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Filetpfanne, Bratkartoffeln oder Kroketten, Butterreis, Salatauswahl und Essiggurkenvariation

ab 30 Personen 28,00€ / Pers.

Menü 9

Gyrosgeschnitzeltes in Metaxasauce und Käse überbacken, Hähnchenschnitzel, Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln, Djuwetschreis und 3 Rohkostsalate

ab 20 Personen 14,00€ / Pers.

Menü 10

Rinderroulade mit pikanter Sauce, Filetpfanne und Hähnchenschnitzel mit Curryfruchtrahmsauce, Rotkohl und Buttergemüse, Salzkartoffeln, Kroketten, Butterreis und Salatauswahl

Ab 30 Personen, Preis pro Person 29,00 €

Menü 11

Rindfleischsuppe mit kräftiger Einlage.

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce, 5 Sorten Rohkostsalat.

Rinderrouladen, Filetpfanne und Hähnchenschnitzel, kräftige Bratensauce und Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison, Salzkartoffeln und Kroketten.

2 Sorten Dessert.

Ab 30 Personen, Preis pro Person 32,00 €

Dieses ist nur eine kleine Auswahl aus unserem „Hochzeitsessen“-Programm.
Natürlich kochen wir auch nach Ihren Wünschen und Anregungen.



ERGÄNZUNG

Dessert

- Herrencreme
- Vanillecreme
- Mascarpone Creme
- Karamellcreme
- Moccacreme
- Schwarzwälder Creme
(Schokoladencreme
mit Sauerkirschen)
- Baileyscreme
- Damencreme
- Cappuccinocreme
- Orangencreme
- Götterspeise mit Vanillesauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Obstsalat mit Schlagsahne (0,50 € Aufpreis)
- Raffaellocreme
- Rochercreme

1 Sorte Dessert
2 Sorten Dessert

*Preis pro Person 3,00 €
Preis pro Person 5,00 €*



LÜNS

Gastronomie

GmbH & Co. KG.

Lüns Gastronomie GmbH & Co. KG

Geschäftsführer: Martin Lüns

Lünsfelder Str. 19

49832 Freren

Tel.: (0 59 02) 57 47

Mobil: (01 71) 6 23 70 15

E-Mail: martin@luens.de

www.lüns.de

IBAN: DE07 2806 9994 0284 8880 00

Volksbank Süd-Emsland eG

St.-Nr.: 61/209/902507

Amtsgericht Osnabrück

HR A 100 518



WESTERN - JOE

Indoor - Spielparadies

Tel.: 0 59 02 / 94 98 98 2 - www.western-joe.de