



Katalog

Preise auf Anfrage
Bitte lassen Sie sich ein unverbindliches
und individuelles Angebot erstellen

Thomas Lumm

Geschäftsführer

Küchenmeister

Telefon 05131 - 467 041 0

Fax 05131 - 467 041 1

Mobil 0163 - 5395223

info@lumms.de

www.lumms.de

Altes Dorf 20

30900 Wedemark - OT Resse

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Frühstücksangebote	3
Cocktailhäppchen	4
Schnittchen und Partybrötchen	4
halbe belegte Brötchen	4
Party-Snacks	5
Vorspeisen - Cocktails	6
Vorspeisen - Teller	6
Meeresfrüchte - Vorspeisenteller	6
Eintöpfe - Suppen	7
Partyplatte - Rustikal	7
Partyplatte - Wedemark	8
Gourmet - Buffet	8
Party - Buffet Bella Roma	9
Original Oktoberfest Buffet	9
American Steakhaus Buffet	10
Wiener Buffet	10
Rustikal - Bratkartoffel Buffet	10
Italienisches Nudel - Buffet	11
Asia - Wok Buffet	11
Niedersachsen - Buffet	12
Business - Lunch - Buffet	12
Neu !!! Original Schweizer Raclette - Buffet	12
Warme Hauptgerichte	13
Dessert	14
Geschirr, Personal	14
Liefer- und Zahlungsbedingungen	15

Frühstücksangebote

Partybrötchen `` Bistro ``

½ belegte Partybrötchen mit Braten, Käse, Schinken, Brie, Putenaufschnitt, dekoriert mit Salat, und Gemüse

Partybrötchen `` Gourmet ``

½ belegte Partybrötchen mit Räucherlachs, Graved Lachs, Heilbutt, Aal, Parma Schinken, Rohmilchkäse, Roastbeef,

American Sandwiches `` Bistro ``

Mit Pute, Thunfisch, Schinken, Käse und Salami, dekoriert mit Salat Tomaten, Gurken und Sandwichdip

American Sandwich `` Gourmet ``

Mit Räucher- und Graved Lachs, Parmaschinken, Geflügelsalat und Gorgonzola Dekoriert mit Tomate, Gurke, Ei und Sandwichdip

Tramezzino-Sortiment / zehn verschiedene zum

Prosciutto&Mozzarella/ Lachs&Ei/ Huhn&Ananas/ Thunfisch&Tomate Mozzarella&Tomate/ Mortadella&Käse/ Anti-Pasti/ Ei-Tomate&Spargel

Canapé- Sortiment / zehn verschiedene zum

Rohmilchkäse, Gambas, Räucherfisch, Entenbrust, Parmaschinken, Putenbrust, Mortadella, Tartar, Edelsalami, Coppa, Roastbeef

Bruchetta- Sortiment / fünf verschiedene zum

Tomate&Basilikum/ Thunfisch&Ei/ Sardellen&Paprika/ Prociutto&Parmesan/Anti-Past

Sektfrühstück

Pro Person je 1 Canape mit Räucherfisch, Rohmilchkäse, Parma Schinken und Vegetarisch
3 Teile gemischte Cocktailhäppchen
Frischobstbouquette
Je 5 Personen 1 Flasche Sekt

Gefülltes Walnussbrot

ca. 50 verschieden belegte Schnittchen im Walnussbrot eingesetzt und mit frischen Schnittblumen dekoriert

Sortiment aus der Backstube

Mini Plunder verschieden gefüllt, Buttercroissant, Blechkuchen

Täglich frische verschiedene Sahne- und Fruchtjoghurts

Cocktailhäppchen

Grissinistangen mit Landschinken

Kirschtomaten - Mozzarella Spießchen mit Basilikum

Pastetchen und Tarteletts verschieden gefüllt

Cocktailbirnen mit Roquefortcrème

Gambas in Sesam gebacken mit Spezialsauce

Partywürstchen - Strauß (kleine Schinkenwürstchen)

Schnittchen und Partybrötchen

Auf Platten oder Tellern angerichtet, mit einer Schale Essiggemüse

Wir verwenden verschiedene Brotsorten:

Roggenmischbrot, Zwiebelbrot, Pumpernickel und gemischte Partybrötchen

naturgereifte Mettwurst

gräucherte Putenbrust

Thüringer Mett

Tomate, Gurke, Ei

franz. Tortenbrie

Ingwerkäse

hausgemachter Räucherschinken

Gutsherrn Leberwurst

Leberpastete mit Moosbeeren

Kräuterfrischkäse

Bavaria blue

1/2 belegte Brötchen

Weizen-, Roggen-, Mehrkorn-, Sesam- oder Mohnbrötchen

dekoriert mit Aufschnitt Ihrer Wahl

Fingerfood

Gefüllte Löffel mit

Räucherlachs

Parma Schinken

Barberie Entenbrust

Matjestartar mit Kresse

Crissinistangen mit Parma Schinken oder Coppa

Bambusspieschen mit

Kirschtomate, Mozzarella, Basilikum

Filetwürfel, Artischocke, getr. Tomate

Käsewürfel mit Obst

Mini-Salami Oliven

Anti.Pasti

Mini Fleischbällchen mit Dip

Blätterteigtaschen gefüllt mit Champignon, Käse oder Schinken

Mini Pizzen verschieden belegt

Chicken Nuggets mit Dip

Dim Sum mit Asia Dip

Gabelfood

im Cocktailglas auf feingeschnittenem Salat angerichtet:

Gebratene Poulardenbrust mit Joghurtdressing

Shrimps mit Tomaten, Gurken und Cocktaildressing

Waldorffsalat mit rosa Schweinefilet

Anti-Pasti Cocktail

Quiche "Frutti de Mare", Geflügeltörtchen,

Königinpastetchen mit Ragout fin

Vorspeisen - Cocktails

Shrimps - Spargel Cocktail
Matjes - Gurken Cocktail
Geflügel - Mango Cocktail
Gemüsecocktail "Provençal"

Vorspeisenteller

Räucherfischsteller:

norwegischer Räucherlachs, Butterfisch, Forellenfilet
mit zweierlei Saucen und Chesterbrot

Geflügelteller:

Poulardenbrust mit frischen Früchten auf Diplomatensalat

Schinkenteller:

Parma Schinken mit Melonenkugeln,
Proviterolés mit Schinkenmousse

Meeresfrüchte - Vorspeisenteller

ab 8 Personen

Steinhuder - Platte:

geräucherte Forellenfilets, würzige Pfeffermakrele, Butterfisch,
marinierte Matjesfilets reich garniert, Sahnemeerrettich

Gourmet - Platte

ingelegte Gambas, gebratene Lachsforelle mit Senf - Dillsauce,
norwegischer Räucherlachs und marinierte Miesmuscheln

Tartar - Platte

Tartar von Lachs, Heilbutt und Matjes, verschieden mariniert,
mit ofenfrischem Baguette und Pumpernickel

*Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gern Hummer und Langusten in verschiedenen
Varianten an. Vielleicht darf es auch mal Kaviar sein ?*

Eintöpfe - Suppen

Wedemärker Hochzeitssuppe mit Eierstich, Spargel,
Fleischklößchen, Nudeln
Käse- Lauchcremesuppe mit Croutons
Tomatencremesuppe
Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen
Gulaschsuppe
Erbseneintopf mit Bockwurst
Bayerischer Kartoffeleintopf mit Regensburgern
Irish Stew (Lammeintopf mit Bohnen)
Chilli con Carne

Zu allen Suppen und Eintöpfen reichen wir ofenfrisches Baguette

Partyplatte Rustikal

Eventuell ein zünftiger Bierabend ?

ab 20 Personen

Jeweils eine Platte:

Schinkenspezialitäten mit Räucherschinken,
luftgetrockneten- und Kochschinken
Bratenspezialitäten mit Kasseler, Roastbeef und geräucherter
Putenbrust, internationale Käseauswahl mit Trauben und
Sonnenblumenkernen, naturgereifte Mettwurst und Partywürstchen
reich garniert, garnierte Butte

Jeweils eine Schale:

Remouladensauce
Kartoffelsalat mit Joghurt
Rheinischer Krautsalat
Tomatensalat mit Frühlingszweibeln

Ein Bortkorb mit Brez'n

Partyplatte Wedemark

In Niedersachsen zuhause

ab 20 Personen - In Kupferdachrinnen, auf Schieferschindeln und in Terracotta-Schalen angerichtet

Gebratene Hähnchenkeulen, kleine Schnitzel und Bouletten mit verschiedenen Dips
Putenmedaillons mit Cornflakesmantel
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Sonnenblumenkernen
Hausmacher Schinken, Mettwurst und Partywürstchen
Tomaten - Eier - Schichtsalat
Matjessalat nach Hausfrauenart
Butterplatte mit Kräuterquark
Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Gourmet - Buffet

Schlemmen wie im Schlaraffenland

ab 30 Personen - auf festlichen Platten und Spiegeln angerichtet

Parma Schinken mit Melonenkugeln
und Grissinistangen,
Edelfischplatte mit geräuchertem Heilbutt, mild geräuchertem Lachs,
hausgemachte Krabbensülze mit Tomatenmousse,
Mittelmeer - Fischterrinen mit verschiedenen Saucen
Französische Käseauswahl mit Staudensellerie und Walnüssen
Wedemärker Ochsenlende rosa gebraten mit Remouladensauce
Filet Medaillons von Rind, Reh und Schwein, einzeln ausgarniert und
Cumberlandsauce
Waldorfsalat, Diplomatensalat, Feldsalat mit Baby - Mozzarella und
Kirschtomaten
gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Laugengebäck
verschiedene Buttersorten

Schokoladenfrüchte im Schnee
Charlotte von Bayerisch' Creme
mit frischen Früchten und Fruchtmark

Partybuffet Bella Roma

Italien zu Gast

ab 20 Personen - auf Chromagan, Schieferplatten und Terracottaschalen

Parma Schinken mit Melonenschiffchen

Carpaccio Cipriani - marinierte Jungstierlende mit Basilikum, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

Anti-Pasti - eingelegte italienisches Gemüse in Balsamico und Olivenöl

Vitello punato - eingelegte Putenbrust in Thunfischsahne mit Kapern und Limonen

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Italienisches Käsebrett mit gebrochenem Parmesan

gebackene Sardinen mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Knoblauch

Italienischer Nudelsalat mit Zucchini und Oliven

Apfel - Lauch Cocktail

Bunte Blattsalate mit ital. Dressing und Sonnenblumenkernen

Brotkorb mit Ciabatta und Schüttelbrot

Butter und italienischer Frischkäse

Panna Cotta mit Früchten und Zuppa Romana

Original Oktoberfest Buffet

Auf geht's zum Oktoberfest

Münchner Vorspeisenbrett 1

Griebenschmalz und Schnittlauchbrote, Radieschen, schwitzender Radi

½ gekochte Eier und Minisalami

Ofenfrische Brez'n und Obatzda

Eingelegter Romadur und Emmenthaler mit Trauben

Münchner Weißwurst mit Süßem Senf

Schweinsbraten mit soßerl, Krautsalat und Knödel

Kartoffel-Gurkensalat

Dessert : Zwetschgenröster mit Vanilleeis

American Steakhaus Buffet

In der Riesenbratpfanne braten unsere Köche ständig frisch:
Verschiedene Steaks und Medaillons von Rind, Schwein, Lamm,
Pute und Huhn. Dazu reichen wir verschiedene Steaksaucen,
Folienkartoffel mit Surecreme und ein reichhaltiges Salatbüfett
mit zweierlei Dressing und Knoblauchbrot.
Dessert : Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Wiener Buffet

ab 20 Personen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse
Gesottenes Tafespitz in Meerrettich - Sahnesauce

Frisch aus der Riesenpfanne:

Original Wiener Zweibelrostbraten - zarte Rumpsteaks in Cognacsauce
mit Röstzwiebeln und Schnittlauch
dazu reichen wir Boullionkartoffel, Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle

Grießflammerie mit frischen Früchten und Schokoladensauce

Rustikal - Bratkartoffel Buffet

ab 20 Personen

Frisch in der Riesenpfanne zubereitet:

Bratkartoffel mit Speck, Zwiebel und Kräutern
Am Büfett : gebratene eingelegte Forellenfilets in Senf-Dillsauce
Verschiedene hausgemacht Sülzen mit Remouladensauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse
Ofenfrisches Kartoffelbrot mit Griebenschmalz
Dreierlei Salate Ihrer Wahl
Dessert : Apfelküchlein mit Vanillesauce

Italienisches Nudel Buffet

ab 20 Personen

Lasagne al forno mit Mozzarella
Spinat-Ricotta-Canelloni mit Tomaten und Basilikum

Am Buffet frisch gekocht:

Verschiedene Sorten Nudeln mit

- Tomaten-Basilikumsauce
- Pesto
- Champignonsahnesauce
- Sahnesauce mit Muscheln oder Lachsstreifen
- gehobelter Parmesan
- Ciabata Brot

Dreierlei frische Salate Ihrer Wahl

Asia Wok Buffet

ab 20 Personen

Am Buffet bereiten unsere Köche in der Original Wok-Pfanne ständig frisch verschiedene Asiatische Gerichte zu.

Zutaten:

Geschnetzeltes Fleisch von Pute, Rind, Schwein und Ente
Sojasprossen, Bambusschösslinge, Palmherzen, Glasnudeln Mu-Err,
Shikate- und Austernpilze
eine reichhaltige Auswahl an frischen Gemüsen und original Asiatischen
Gewürzen und Saucen

Als Beilage reichen wir:

Basmati Reis, Koepoek (Krabbenbrot)

Dessert : gebratene Ananas mit Banaen-Rumschaum

Niedersachsen - Buffet

Kasseler Schweinerücken garniert
Kleine Partybouletten mit dreierlei Dip
Dazu reichen wir- Karoffel-Joghurtsalat mit Ei
Rheinischer Krautsalat
Frische Marktsalate mit Dressing
Rustikales Käsebrett mit Trauben
Landbrotkorb mit Butter und Griebenschmalz

Business Lunch

Medaillons vom Schweinefilet mit Backpflaumen
Geflügelmedaillons mit Früchten
Melonenschiffchen mit Schinken
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Räucherfischplatte mit Sahnmeerrettich
Spargelsalat mit Ei
Waldorffsalat
Feldsalat mit Kartoffeldressing
Brotkorb mit Ciabatta und Kräuterfrischkäse
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Neu !!!

Unser Highlight aus der Schweizer Küche - Original Raclette-Büffet

Tropfender Raclette vom Original Grill und Heißes Käse-Fondue
Dazu reichen wir – reichhaltige Gemüse in Walnussöl gebraten
kleine Pellkartoffel
Bündnerfleisch mit geschabten Meerrettich
Coppa und Räucherschinken
Bunte Gemüseterrine mit Kerbelschaum
Marinierte Shrimps und Graved Lachs
Spargelsalat mit Ananas
Laugen und Brotkonfekt
Zwetschgenröster mit Zimteis

Warme Hauptgerichte

Schweinefleisch

Jungschweinerücken mit Kräuterkruste Balsamicosauce
Kartoffelgratin und bunte Gemüse
Krustenschinkenbraten mit Jus und Specksalat, Krautsalat
Schweinefilettopf mit frischen Champignons in Rahm
hausgemachte Butterspätzle
Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Gemüserais

Rindfleisch

Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffel
Rinderschmorbraten, Speckbohnen, Kartoffel
Roastbeef - rosa gebraten - mit Speckbohnen, Kartoffelgratin

Wildfleisch

Wildschweingulasch mit Preiselbeeren, Spätzle
Wildschweinschmorbraten, Rotkohl, Kartoffel

Geflügel

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahm
Hausgemachte Butterspätzle
Gefüllte Hähnchenbrust gebacken mit Gemüseudeln
Hühnerfrikassé mit Spargel und Champignons
Butterreis
Cordon bleu von der Pute mit Broccoli, und Salzkartoffel

Vegetarisch

Tortellini mit Käsesauce
Schupfnudeln mit Majorankraut
Allgäuer Käsespätzle
Asiatische Gemüsepfanne mit Basmatireis

Fisch sowie weitere Gerichte auf Anfrage

Dessert

Wedemärker Rote Grütze mit Vanillesauce
Saure Sahne Pudding mit Himbeeren
Bayrisch Creme mit Früchten
Schokoladenpudding mit Walnüssen
Bunte Götterspeise gewürfelt mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtmark
Mousse au Chocolate mit Früchten

Geschirr, Personal

Equipment

Biertischgarnitur (1 Tisch/2 Bänke)
Bistrostehtisch massiv (80 cm)
Rundtisch (1,50 meter)
Bistrostuhl Weiß mit Sitzkissen

Schanktresen komplett

Mit Zapfanlage 1-leitig- gekühlt, Tropfblech, Kohlensäure
Gläserspüle mit Bürste, und Flaschenkühltruhe
(incl. Kellnerbesteck, Tücher, Spültabs, ect.)

Pilsgläser, Longdrinkgläser, Bistro-weingläser
Speiseteller, Desserteller
Kaffeetasse mit Untertasse
Besteckteile
Chafing-Dishes elektr./paste
Kaffeemaschine (80 Tassen)
Lackfolie (Farbe nach Wunsch)

Getränke

Für Ihre Getränkeversorgung erstellen wir Ihnen gern ein
Individuelles Angebot je nach Sortiment.

Personal

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren,
bieten wir Ihnen geschultes Fachpersonal für die jeweiligen Bereiche wie zum Beispiel :
für die Optimale Präsentation der Speisen sorgen ausgebildete Köche
mit mehrjähriger Berufserfahrung.

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Unsere Preise verstehen sich incl. der gesetzliche Mehrwertsteuer, jedoch ohne Transportkosten. Wir liefern Ihnen die Ware gegen Berechnung der Fahrtkosten. Angebot und Preise sind freibleibend, materialbedingte Änderungen vorbehalten. Für alle Lieferungen gelten die Preise der am Liefertag geltenden Preisliste bzw. des von uns abgegebenen individuellen Angebotes.

Wir liefern werktags (auch Samstags) bis 19:00 Uhr. Anlieferung zu anderen Zeiten und an Sonn- und Feiertagen möglich. Preis dafür nach Vereinbarung. Die Rückgabe von Platten und Geschirr sollte innerhalb von drei Tagen erfolgen. Für die Abholung wird erneut Fahrtkostenanteil berechnet.

Lieferzusagen bezüglich Uhrzeit werden wir nach besten Kräften einhalten, evtl. Zeitüberschreitungen berechtigen jedoch nicht zum Auftragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder zur Rechnungsminderung. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.

Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Bruch und Beschädigungen des Geschirrs gehen zu lasten des Kunden. Bei Bruch oder Verlust unserer Leihgegenstände wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Die Bezahlung der Rechnung muß bei Abholung, bzw. bei Anlieferung ohne Abzug erfolgen.

Ein gutes Gelingen Ihrer Festlichkeit wünscht Ihnen

Lumms-Catering-Team