

GROSSES XL GRÜNKOHLBUFFET

mit hausgemachtem Grünkohl, Salzkartoffeln, Kassler, Bauchspeck, geräucherten Mettwurstchen **14,90 € / Pers.**
Mit Grieben und zusätzlich Bratkartoffeln und Kohlpinkel oder ab 15 Personen **16,50€ / Pers.**

SNIRTJE BRATEN BUFFET

vom Nacken oder auf Wunsch mager (schier) mit Salzkartoffeln, Rotkohl und Bratensoße **14,90 € / Pers.**
XL Portion mit zusätzlich gebratenen Schwenkkartoffeln, Kürbis und rote Beete oder bunte Gemüseplatte mit Hollandaise. **16,50€ / Pers.**

GUT BÜRGERLICHE GERICHTE

Bratenplatte vom Schwein, Geflügel **13,50 € / Pers.**
XL Bratenplatte vom Rind, Schwein und Pute . . **14,50€ / Pers.**
Ostfriesischer Rahmbraten **13,90€ / Pers.** inkl. gebratene Schwenkkartoffelchen mit Speck o. Salzkartoffel
Bunte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise.... **3,50€ / Pers.**
Bunte Salatplatte mit Joghurdressing **4,50€ / Pers.**

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 **17,50€ / Pers.**
Zusätzlich Kroketten..... **+1€ / Pers.**

KOMPLETTES LEIHGESCHIRR

INKL. LIEFERUNG UND REINIGUNG
..... **1,50€-4,90€ / Pers.** je nach Menge und Auswahl.
KAFFEEGESCHIRR, KAFFEEAUTOMAT, ... AUF ANFRAGE

REINIGUNG WARMHALTEGERÄTE STÜCK 4,95€

Lieferpreisliste inkl. 7% MwSt. Bei Serviceleistungen (Geschirr, Personal) verlangt der Gesetzgeber 19 % MwSt. Stand 11/22

LIEFERUNG AB 15,- €

UNSERE PFANNENGERICHTE

- Gyros-Rahmpfanne mit Crème Fraiche verfeinert
- Jägerpfanne mit frischen Champignons in Rahmsoße

jeweils mit Reis o. Kartoffelbeilage nach Wunsch **12,90€ / Pers.**
Mit bunter Gemüseplatte mit Soße Hollandaise.... **14,50 € / Pers.**
Mit bunter Salatplatte mit Joghurdressing _____ **14,50€ / Pers.**

KLEINE SNACKS

panierte Partyschnitzel (ca. 120 g)
aus dem Schweinelachs **2,25 € / Stück**
Gegrillte oder panierte Hähnchenschnitzel **2,55€ / Stück**
„Omas“ Frikadellen **2,50€ / Stück**
Gegrillte Hähnchenkeule **2,75€ / Stück**

AUS DER XL (500 ML) SUPPENKÜCHE

Gulaschsuppe, Gyrossuppe, Hackfleisch-Lauchsuppe, Thai-Currysuppe
Portion mit XL Fleischeinlage **0,5 l / 6,90€ / Pers.**
Vorsuppen:
Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Markklößchen
Rindfleischsuppe mit Markklößchen
Verschiedene Cremesuppen der Saison:
z.B.: Spargelcreme, Minestrone, Hühnersuppe,
Indische Currycremesuppe **4,50 € / Pers.**

EXTRAS

- Kleines Salatbuffet **4,95 € / Pers.**
- Antipasti-Buffer nach Wahl ab **8,50 € / Pers.**
- Flying Fingerfood-Buffer 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 **3,50€ / Pers.**
- „Hausgemachte“ Rote Grütze oder Kirschgrütze mit viel Frucht und Vanillesoße jeweils **3,25€ / Pers.**

FÜR IHREN SEKTEMPFANG ODER GEMÜTLICHEM BEISAMMENSEIN

Ab 10 Personen
CANAPÉS / GOURMETPLATTE (4 Stück pro Person)
Alle liebevoll drapiert und mit frischen 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, Käseauswahl **9,95€ / Pers.**
Mit zusätzlich Räucherlachs, Forellenfilet **+3,50€ / Pers.**
Canapés mit Nordseekrabben oder Filetmedaillons **3,50€ / 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 schön ausgarniert **2,75€**

OSTFRIESISCHE EDEL-FISCHPLATTE

ab 15 Personen
Dekoratv ausgarniert. Große Auswahl an Räucherfisch-Spezialitäten aus der Nordsee . . . ab **8,50€ / Pers.**

Nur aus kleinen Räuchereien.
Täglich frisch aus Bremerhaven!

IDEAL FÜR IHRE KLEINE BÜROFEIER „MEETING PLATTEN“

verschiedene Varianten ab **9,95€!**



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



BUFFET
schon ab **15€**



Catering- und Saalbetrieb Lelle

Hage, Hauptstraße 33, DGH Rechtsupweg
0 49 31-9 56 31 40 · 0160-97 04 32 44

Zeltverleih und Geschirrverleih

✉ s-lelle@t-online.de · www.lelle-catering.de



Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen!

Alle Gerichte „Hausgemacht“

XL SCHLEMMER-BUFFET Ab 15 Personen weniger Personen, weniger Auswahl! (Auswahl Personenzahlabhängig)

- Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße
- Schweinefilet-Medaillons „Wiener Rahm“ - herzhafte cremig
- Ostfriesischer Pfeffer-Rahmbraten
- Butterzarter Rinder-Zwiebelrostbraten
- Gegrillte Hähnchenmedaillons auf Currysoße und Grillgemüse
- Rollbraten mit Fetakäse und frischen Kräutern gefüllt
- Snirtjebraten
- Panierte „hausgemachte“ Partyschnitzel
- Gegrillte oder panierte Hähnchen- oder Putenmedaillons
- Gyros-Rahmpfanne oder Sahnegeschnetzeltes
- 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 Schwenkkartoffelchen mit Speck und Salzkartoffeln aus „Hagermarsch“, Rosmarinkartoffelchen, Bratkartoffeln, Reis **13,95 € / Pers.**

Bunte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise..... + **3,00 € / Pers.**

Kleines Salatplattbuffet mit Joghurtdressing + **4,50 € / Pers.**

Kartoffelgratin oder Kroketten + **1,00 € / Pers.**

XL GEBURTSTAGSMENÜ

Hauptspeisen:

Mediterraner Nackenrollbraten mit Feta und frischen Kräutern gefüllt, dazu Bratensoße, gegrillte Hähnchenmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße, panierte Schweineschnitzel, gebratene Schwenkkartoffelchen mit Speck und Salzkartoffeln aus Hagermarsch, bunte Gemüseplatten, dazu extra Hollandaise. **Person/16,95€**
Zusätzlich Kroketten..... + **1,00 € / Pers.**

XL SILBERHOCHZEITSMENÜ Ab 20 Personen weniger Personen, weniger Auswahl! (Auswahl Personenzahlabhängig)

Hauptspeisen:

- Butterzarter Rinder-Zwiebelrostbraten bei Niedertemperatur gegart mit dunkler Bratensoße
- Gegrillte Hähnchenmedaillons mit frischen Champignons und Rahmsoße **Person/20,95 €**
- 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 glasierten Kirschen

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 Kirschen oder Tiramisu Creme

Person/22,50 €

GROSSES GOURMET HOCHZEITSBUFFET GOLDENE HOCHZEITEN

Großes Salatbuffet in der „Riesenschüssel“:

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
- Rosmarinkartoffelchen, gebratene kleine Schwenkkartoffelchen 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:

Verschiedene Varianten nach Ihrem Geschmack und Absprache!

Person/ 29,95€

XL SCHNITZELBUFFET Ab 10 Personen

2 panierte Schweineschnitzel, 2 gegrillte Hähnchenschnitzel, Jägersoße, Zigeunersoße, Bratkartoffeln oder gebratene ganze Schwenkkartoffelchen mit Speck

Person/13,50€

Auf Wunsch:

Gemischte Gemüseplatten mit Sauce Hollandaise, extra serviert. **3,40€ / Pers.**
oder
Kleines Salatbuffet der Saison mit Rohkostsalat-Auswahl und Joghurtdressings. **3,90€ / Pers.**

„WIR GRILLEN, SIE CHILLEN ZUM SATTESSEN“

Person/ab 9,90€

– Das Grillgut stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen!

- z.B. Steaks, Würstchen, Geflügel, gefüllte Steaks, Spieße,...) Auf Wunsch und Verfügbarkeit „Chef-Griller“ für **2 Std. (60€)**

Inkl. Profi-Gasgrill, Warmhaltegeräte, Endreinigung und Lieferung.

Salate, Brote, warme Beilagen.....
...und Extras auf Wunsch!

