



LANDHAUS LOOFT

Unser Partyservice außer Haus
für Ihre Feier zuhause

www.landhaus-looft.de



Inhalt

Rechtliches	Seite 3
Über uns	Seite 4
Service außer Haus	Seite 5
Hinweis Vegetarier	Seite 5

Rund ums Buffet

Komplettbuffet »Klassik«	Seite 6
Komplettbuffet »Rustikal«	Seite 7
Buffetkomponenten	Seite 8 - 11
Salatplatten	Seite 12
Suppen	Seite 13

Komplette Gerichte

Gourmetpfannen	Seite 14 - 16
Fischpfannen	Seite 17
Aufläufe	Seite 17 - 18
Braten und Ofengerichte	Seite 19 - 23
Beilagen extra	Seite 24

Schnitzelbuffets

Seite 25

Burgunderbrötchen

Seite 26

Schnittchen

Seite 26

Desserts

Seite 27



Rechtliches

Alle genannten Preise sind **Abholpreise** und **inklusive 7 % gesetzlicher Mehrwertsteuer**. Broschüre gültig ab August 2026. Alle bisherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit. Preisänderungen vorbehalten. Kosten für Lieferung und Aufbau nach Absprache.

Für Feiern bei uns im Haus gelten abweichende Angebote und Preise.

Kennzeichnung Allergene

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeloxid und Sulphite
M Lupinen
N Weichtiere

Kennzeichnung Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmitteln
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 kann bei übermäßigem
Verzehr abführend wirken



Über uns

Unser Haus besteht seit 2003 und erfreut sich ständig wachsender Stammkundschaft. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit bei uns im Landhaus **mit bis zu 120 Personen - auch mit Musik und Tanz** - zu feiern.

Ebenso sind unsere Räumlichkeiten perfekt für **Versammlungen mit bis zu 150 Personen** geeignet. Dazu stehen auch Leinwand und ein Beamer zur Verfügung.

Unser Gebäude ist barrierefrei, ein Behinderten-WC und Babywickelraum ermöglicht Ihnen den nötigen Komfort. Stellplätze für Wohnwagen und Wohnmobile sind ebenfalls vorhanden. Unsere Außenterrasse rundet Ihre Feierlichkeit bei guten Wetter ab.

Für Ihre Veranstaltung bei uns im Haus gibt es separate Menüvorschläge.

Sie haben Fragen oder möchten Ihre Feier planen? Rufen Sie uns gerne an : 04892-899899.

Sie erreichen uns telefonisch von Dienstag bis Samstag von 8 - 12 Uhr und 16 - 22 Uhr, Sonntags von 8 - 14 Uhr.

Herzlich, Ihre Gabi Elle und das Team vom Landhaus Looft



Service außer Haus

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an liebevoll zubereiteten Gerichten und Buffets, die mit frischen Zutaten und viel Sorgfalt zusammengestellt werden. Gerne stellen wir Ihr Buffet auch ganz individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.

Sie benötigen für Ihre Feier auch Geschirr? Kein Problem, sprechen Sie uns gerne an!

Für Vegetarierer

Sie möchten auf Fleisch, Geflügel oder Fisch verzichten? Wir bieten Ihnen neben vegetarischen Aufläufen auch auf Anfrage schmackhafte Alternativen wie z. B. Gemüseschnitzel an.



Komplettbuffet »Klassik«

Hauptspeisen

- Stroganoffpfanne oder Hähnchenbrust »Borneo« überbacken
- Kartoffelgratin und Reis
- Salatplatte mit Dressing
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico
- gefüllte Peperoni mit Frischkäse
- Schinken mit Melone
- kleine Partyfrikadellen
- Roastbeef kalt mit Remoulade
- kleine Hähnchenteile
- Mettkugeln
- ½ Eier ausdekoriert

Fisch

- Krabben und Krabbensalat
- Lachs und Graved Lachs
- Forellefilets, Aal und kleine, bunte Filetstücke

Käse und Brot

- Verschiedene Käsesorten, Camembert und Käsespieße
- Verschiedene Brotsorten und Butter

Dessert

- Schokoladen- und Zitronenpudding
- Rote Grütze
- Vanillesoße

Mischgemüse

- Optional bestellbar

Preis pro Person 29,50 €

Mischgemüse + 2,00 €

Kosten für Lieferung und Aufbau nach Absprache

ab 25
Personen



Komplettbuffet »Rustikal«

Hauptspeisen

- Krustenbraten
- Saftiger Putenbraten
- Kartoffeln
- Mischgemüse
- Soße

Kalte Platten

- Schinken mit Melone
- Kochschinken mit Spargel
- Partyfrikadellen
- Tomate-Mozzarella-Salat
- ½ Eier
- kleine Hähnchenteile
- Mettkugeln
- Gefüllte Peperoni

Auf dem Kleeblatt serviert

- Roastbeef
- Pute
- Bauernmettwurst

Fisch

- Heilbutt, Forelle, Aal und Lachs
- Verschiedene Fischfiletstücke
- Krabbensalat

Käse, Brot und Beilagen

- Verschiedene Käsesorten geschnitten und am Stück
- Babybell, Camembert und Käsespieße
- Verschiedene Brotsorten und Butter
- Remoulade und Meerrettich

Preis pro Person 26,50 €

Kosten für Lieferung und Aufbau nach Absprache

ab 25
Personen



Mild geräucherte Putenbrust

ab 10 Personen

- mit Farmersalat, Krautsalat, Preiselbeeren, Remoulade, Brot und Butter **11,50 €/ pro Person**
- oder mit Bratkartoffeln **14,00 €/ pro Person**

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, G, I

Landgrafs Vesperplatte

ab 10 Personen

- Zarte Putenbrust, feiner Bratenaufschnitt und Schweinefilet
- Käsevariationen
- Kleine Butterplatten und Zwiebelbrot
- mit Obst liebevoll dekoriert **14,50 €/ pro Person**

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, G, I

Roastbeef

ab 10 Personen

- Roastbeef rosa gebraten
- zarte Putenbrust und pikantes Sauerfleisch
- Remoulade, Brot und Butter **13,50 €/ pro Person**
- oder mit Bratkartoffeln **16,00 €/ pro Person**

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 8 | ALLERGENE: A, C, G, I, J

Roastbeef und Kassler

ab 10 Personen

- Roastbeef rosa gebraten und Kassler kalt
- Remoulade
- gemischter Salat mit Dressing
- Bratkartoffeln **15,50 €/ pro Person**

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 8 | ALLERGENE: A, C, G, I, J



Sauerfleisch

ab 8 Personen

- Sauerfleisch
- Bratkartoffeln
- Remoulade und Senf

11,50 €/ pro Person

ZUSATZSTOFFE: 4, 7, 8, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

Gemischte Fischplatte

ab 10 Personen

- Räucherlachs
- Räucheraal
- Forellenfilet
- Verschiedene Filetstücke
- mit Meterbrot und Butter
- mit frischen Krabben

16,50 €/ pro Person

19,50 €/ pro Person

ZUSATZSTOFFE: 3 | ALLERGENE: A, D, L

Krabbensalat

ab 8 Personen | auf dem Buffet oder als Cocktail angerichtet

- Krabben
- Zwiebelstücke
- Knoblauchdressing

9,00 €/ pro Person

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4 | ALLERGENE: C, D



Eierplatte

- Halbe Eier ausdekoriert

ZUSATZSTOFFE: 2 | ALLERGENE: C, D

0,60 €/ pro Stück

Schinken und Melone

ZUSATZSTOFFE: 2, 4, 8, 11

3,50 €/ Person

Tomatenkörbchen

ab 5 Stück

- mit Kräuterfleischsalat oder feinem Eiersalat

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4 | ALLERGENE: A, C, F

1,40 €/ pro Stück

Partyfrikadellen

ZUSATZSTOFFE: 3 | ALLERGENE: A, C, G

1,20 €/ pro Stück

Hähnchennuggets

- zart und saftig in knuspriger Panade

ZUSATZSTOFFE: 3 | ALLERGENE: A, C, G

0,60 €/ pro Stück

Peperoni

- mit Frischkäse gefüllt

ZUSATZSTOFFE: 3, 7 | ALLERGENE: A, G

0,50 €/ pro Stück

Filetmedaillons

- vom Schwein

ZUSATZSTOFFE: 7, 8 | ALLERGENE: G

2,50 €/ pro Stück



Bunter Käsespiegel

ab 10 Personen

- mit Brot und Butter

ZUSATZSTOFFE: 3, 7 | ALLERGENE: A, G

11,50 €/ pro Person

Käsespieße

- Kleine Käsespieße mit Weintraube
oder Gurke

ZUSATZSTOFFE: 3, 7 | ALLERGENE: A, G

0,25 €/ pro Stück

Rimini-Champignons

ab 8 Personen

- Frische, saftige Champignons in knuspriger Kruste (250 g)
- mit Knoblauchdip

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4 | ALLERGENE: A, C

6,50 €/ pro Person

Tomate-Mozzarella

ZUSATZSTOFFE: 3 | ALLERGENE: G

3,80 €/ pro Person



Salatplatte

ausreichend für 10 Personen

- Frischer Gartensalat mit Gurken, Tomaten, Mais und Paprika
- Kräuterdressing

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4 | ALLERGENE: C

3,80 €/ pro Person

Gemischter Salat

ausreichend für 10 Personen

- Frischer Gartensalat mit Gurken, Tomaten, Mais und Paprika
- Kräuterdressing

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4 | ALLERGENE: C

3,50 €/ pro Person

Salatplatte »Akropolis«

ausreichend für 10 Personen

- Frischer Gartensalat mit Gurken, Tomaten, Mais und Paprika
- dazu Fetakäse
- Kräuterdressing

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: C

5,80 €/ pro Person

Salatplatte »Du Chef«

ausreichend für 10 Personen

- Frischer Gartensalat mit Gurken, Tomaten, Mais und Paprika
- dazu feine Käse- und Schinkenstreifen
- Kräuterdressing

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: C, G

5,80 €/ pro Person



Suppen mit Meterbrot (einfach)

ab 10 Personen

- Käse-Lauch-Suppe
- Brokkolisuppe
- Spargelsuppe
- Erbsensuppe mit Fleischeinlage
- Gulaschsuppe **4,50 €/ pro Person 0,50 Liter**
- Tomatensuppe **6,50 €/ pro Person 0,75 Liter**
- Gyrossuppe **5,50 €/ pro Person 0,50 Liter**
- Chili con carne **7,50 €/ pro Person 0,75 Liter**

ZUSATZSTOFFE: 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

Meterbrot extra

- ca. 45 Scheiben ALLERGENE: A, G

6,50 €

Meterbrote –
täglich frisch von
Sievers Backstube
aus Schenefeld!

Zwiebelmeterbrot

- ca. 40 Scheiben ALLERGENE: A, G

6,50 €

Currymeterbrot

- ca. 45 Scheiben ALLERGENE: A, G

6,80 €

Käsemeterbrot

- ca. 40 Scheiben ALLERGENE: A, G

6,80 €

Sovitalmeterbrot

- ca. 40 Scheiben ALLERGENE: A, G

6,80 €



Gourmetpfanne »Madagaskar«

Fleischpfanne | ab 8 Personen

- Zartes Schweinefleisch in Streifen
- mit Gemüse in Budapester Pfeffersoße
- mit Tomaten, Möhren und Sahne verfeinert
- mit Käse überbacken
- Kroketten
- Salatplatte mit Dressing

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, I, J

13,50 €/ pro Person

Schlemmerpfanne »Florenz«

Fleischpfanne | ab 8 Personen

- Saftiges Schweinefleisch
- eingelegt in bunter Pfefferrahmsoße
- mit Erbsen und Möhren
- mit Käse überbacken
- Reis
- Meterbrot

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 8, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, I, J

12,50 €/ pro Person

Gourmetpfanne »Budapest«

Fleischpfanne | ab 8 Personen

- Saftige, magere Nackenstreifen
- in würziger Tunke
- mit Paprika, Mais und Tomaten
- mit vielen Gewürzen abgeschmeckt
- Butterreis
- Zwiebelbrot

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

12,50 €/ pro Person



Filetpfanne »Hubertus«

Filetpfanne | ab 8 Personen

- Schweinefiletstreifen eingelegt in Marinade
- mit Zwiebeln und Champignons
- in würziger Tunke
- Krautsalat
- mit Reis
- mit Bratkartoffeln
- mit extra Käse überbacken

13,50 €/ pro Person

15,50 €/ pro Person

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

+ 2,50 €/ pro Pfanne

Rinderfiletpfanne »Stroganoff«

Filetpfanne | ab 8 Personen

- Zarte Rinderfiletspitzen eingelegt in Marinade
- mit ganzen Champignons und Zwiebelringen
- Gurkenscheiben
- Bratkartoffeln
- Farmersalat
- mit extra Käse überbacken

16,50 €/ pro Person

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

+ 2,50 €/ pro Pfanne

Gyrospfanne »Tessaloniki«

Fleischpfanne | ab 8 Personen

- Würziges Gyrosfleisch
- mit Käse überbacken
- Krautsalat
- Tzatziki
- Frische Zwiebelringe

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

14,00 €/ pro Person



Gourmetpfanne »Bombay«

Putenfilettopf | ab 8 Personen

- Feine, zarte Putenfiletstreifen
- in Curryfrüchtesoße
- mit Käse überbacken
- Butterreis
- Mischgemüse

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, I, J

14,00 €/ pro Person

Gourmetpfanne »Looft«

Hähnchenbrustpfanne | ab 8 Personen

- Zarte Hähnchenbruststreifen in Tomatensoße
- mit Bratkartoffeln **13,50 €/ pro Person**
- mit Salzkartoffeln **10,00 €/ pro Person**
- mit Reis **10,00 €/ pro Person**

ZUSATZSTOFFE: 2, 4, 8, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

Gourmetpfanne »Borneo«

Hähnchenbrustpfanne | ab 8 Personen

- Zarte Hähnchenbruststreifen
- in würziger Sahnesoße
- mit Käse knusprig überbacken
- Party- oder Meterbrot

ZUSATZSTOFFE: 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

12,50 €/ pro Person



Zanderfilet

ab 8 Personen

- Paniertes Zanderfilet
- Kartoffelpüree
- Butterbohnen
- Gurkensalat in Sahnedressing

ZUSATZSTOFFE: 4 | ALLERGENE: A, C, D, F, G, I, J

15,50 €/ pro Person

Lachsfilet

ab 8 Personen

- Lachsfilet
- Mediterranes Gemüse
- Kartoffelgratin

ZUSATZSTOFFE: 2, 4 | ALLERGENE: C, D, F, G, I, J

16,50 €/ pro Person



Nudel-Brokkoli-Auflauf

ab 8 Personen

- Spirellinudeln, Schinkenstückchen und Brokkoliröschen
- mit Käse überbacken

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

8,50 €/ pro Person

Gemüse-Kartoffel-Auflauf

ab 8 Personen

- Kartoffeln, Brokkoli, Rosenkohl, Erbsen und Möhren
- mit Käse überbacken

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

7,90 €/ pro Person

Gemüsegratin

ab 6 Personen

- Bohnen, Blumenkohl, Erbsen und Möhren
- mit Käse überbacken

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4 | ALLERGENE: A, C, G, I

8,50 €/ pro Person

Hack-Auflauf

ab 8 Personen

- Pellkartoffeln, Hackfleisch, Zwiebeln und Erbsen
- mit Käse überbacken

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 8, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

9,50 €/ pro Person

Lasagne

ab 8 Personen

- Blattnudelplatten, Hackfleisch, Zwiebeln
- gewürfelte Möhren und Selleriewürfel
- mit Käse überbacken

ZUSATZSTOFFE: 1, 2, 8, 11 | ALLERGENE: A, C, G, I

10,50 €/ pro Person



Kassler in Blätterteigkruste

ab 8 Personen

- Mild geräucherter Kasslerrücken in knusprigem Blätterteig
- Farmersalat
- Bratkartoffeln **14,50 €/ pro Person**
- Remoulade **1,50 €/ pro Person**

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

Jägerbraten

ab 8 Personen

- Magerer Schweinenacken
- mit Apfelrotkohl
- Salzkartoffeln und Pilzrahmsoße **13,50 €/ pro Person**
- mit Bratkartoffeln **14,50 €/ pro Person**

ZUSATZSTOFFE: 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

Roastbeef »Pennsylvania«

ab 8 Personen

- Zartrosa- oder durchgebratenes Roastbeef, kalt gereicht
- Bratkartoffeln
- Remoulade
- Weißkrautsalat in Dill-Sahne-Sauce

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 5, 7, 8 | ALLERGENE: C, L **17,50 €/ pro Person**



Gemischte Bratenplatte

ab 8 Personen

- Schweinerücken
- Kasslerrücken
- Rinderbraten
- Rahmsoße
- Apfelrotkohl
- Bratkartoffeln

ZUSATZSTOFFE: 4, 7, 8, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

16,50 €/ pro Person

Rundstück warm vom Schwein

ab 8 Personen

- Schweinenackenbraten mit Kastenweißbrot
- Pilzrahmsoße

ZUSATZSTOFFE: 4, 7, 8, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

13,00 €/ pro Person

Rundstück warm vom Rind

ab 8 Personen

- Rinderbraten mit Kastenweißbrot
- Pilzrahmsoße

ZUSATZSTOFFE: 4, 7, 8, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

14,50 €/ pro Person

Stöpenbraten

ab 8 Personen

- Jungschweinerücken
- Kartoffelgratin
- Krautsalat

ZUSATZSTOFFE: 4, 7, 8, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

13,50 €/ pro Person



Grünkohl

ab 15 Personen

- mit Kasslernackern, Schweinebacke und Kochwurst
- Bratkartoffeln und süße Kartoffeln
- Senf und Zucker

ZUSATZSTOFFE: 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, I, J

16,50 €/ pro Person

Rübenmus

ab 15 Personen

- Rübenmus
- Kasslernackern, Schweinebacke und Kochwurst

ZUSATZSTOFFE: 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, I, J

15,00 €/ pro Person

Schweine- und Rindermedaillons

ab 10 Personen

- Schweine- und Rindermedaillons
- mit Zwiebeln und Champignons (auf dem Fleisch)
- Rahmsoße
- eine Sorte Gemüse nach Wahl
- Salzkartoffeln

ZUSATZSTOFFE: 4, 7, 8, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

18,50 €/ pro Person

Krustenbraten

ab 8 Personen

- aus der Keule geschnitten
- Apfelrotkohl
- Salzkartoffeln und Soße

ZUSATZSTOFFE: 4, 7, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

14,00 €/ pro Person



Rinderrouladen

ab 8 Personen

- Handgewickelte Rouladen vom Rind (zwei pro Person)
- Apfelrotkohl
- Salzkartoffeln
- Soße

ZUSATZSTOFFE: 4, 7, 8, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

16,00 €/ pro Person

Filets »Landhausstil«

ab 10 Personen

- Filets vom Schwein, Rind und von der Pute mit Rahmsauce
- mit Zwiebeln und Champignons (auf dem Fleisch)
- Apfelrotkohl
- Salzkartoffeln

ZUSATZSTOFFE: 4, 7, 8, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

19,00 €/ pro Person

Geschnetzeltes »Züricher Art«

ab 8 Personen

- Geschnetzeltes vom Schwein in Sahnesauce mit grünen Erbsen
- Reis oder Nudeln
- Krautsalat

ZUSATZSTOFFE: 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

12,50 €/ pro Person



Putenfiletbraten

ab 10 Personen

- Putenfiletbraten
- Butterbohnen
- Kartoffelgratin
- Soße

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, I, J

14,00 €/ pro Person

Tafelspitz

ab 10 Personen

- Tafelspitz vom Rind
- Speckbohnen
- Salzkartoffeln
- Meerrettichsoße

ZUSATZSTOFFE: 1, 3, 5, 11 | ALLERGENE: G, L

16,00 €/ pro Person

Rinder- und Schweinebraten

ab 10 Personen

- Braten vom Rind und Schwein
- Apfelrotkohl
- Salzkartoffeln
- Bratensoße

ZUSATZSTOFFE: 4, 7, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

15,50 €/ pro Person



Beilagen extra

ab 5 Personen

Preis pro Person

Blumenkohl	2,50 €
Brokkoli	2,50 €
Apfelrotkohl	2,50 €
Rosenkohl	2,50 €
Erbsen und Möhren	2,00 €
Kaisergemüse in Kräuterbutter	3,00 €
Speckbohnen	2,50 €
Farmersalat	2,50 €
Krautsalat	2,50 €
Möhrensalat	2,50 €
Gurkensalat in Dillsoße	2,50 €
Salzkartoffeln	2,00 €
Bratkartoffeln	3,50 €
Reis	2,00 €
Kartoffelgratin	3,50 €
Kroketten	2,50 €
Kartoffelspalten gewürzt	2,50 €
Paprikasoße	1,50 €
Rahmsoße	1,50 €
Rahmchampignons	2,50 €
Zwiebeln und Pilze	2,00 €
Remoulade	1,50 €
Sauce Béarnaise	2,00 €
Sauce Hollandaise	2,00 €
Majonaise oder Ketchup	0,50 €
Dressing	1,00 €



Schnitzelbuffet

ab 8 Personen

- Lecker panierte Schnitzel vom Schwein
- Sauerfleisch
- Matjes
- Bratkartoffeln
- Remoulade
- Soße nach Hausfrauenart
- Möhrensalat
- Krautsalat
- Gemischter Salat mit Dressing

ZUSATZSTOFFE: 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, J

18,00 €/ pro Person

Schweineschnitzelzeit

ab 8 Personen

- Panierte Schnitzel vom Schwein (zwei halbe pro Person)
- Bratkartoffeln
- Erbsen und Möhren
- oder gemischter Salat mit Dressing
- extra Pilze und Zwiebeln
- extra Remoulade

13,50 €/ pro Person

2,00 €/ pro Person

1,50 €/ pro Person

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, I, J

Hähnchenschnitzelzeit

ab 8 Personen

- Panierte Hähnchenschnitzel
- Bratkartoffeln
- Erbsen und Möhren
- oder gemischter Salat mit Dressing
- extra Pilze und Zwiebeln
- extra Remoulade
- gemischte Schnitzel

14,50 €/ pro Person

2,00 €/ pro Person

1,50 €/ pro Person

15,50 €/ pro Person

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, I, J

Gemischt
auf
Anfrage



Burgunderbrötchen

ab 20 Personen

- Burgunderbraten aus dem Schinken geschnitten
- im Roggenbrötchen aus Sievers Backstube
- Zwiebeln
- Krautsalat
- Remoulade

ZUSATZSTOFFE: 7, 8, 11 | ALLERGENE: A

6,00 €/ pro Stück

Schnittchen

liebevoll auf Servierplatten dekoriert | ab 8 Personen

- 7 Stück pro Person
- Meterbrot z. B. mit Mett, Räucherlachs, Käse, Kassler, Katenschinken, Spargel in Kochschinken und Krabbensalat
- mit dunklem Vollkornbrot

14,00 €/ pro Person

14,50 €/ pro Person

ZUSATZSTOFFE: 2, 3, 4, 5, 8 | ALLERGENE: A, C, D, G, H



Desserts

ab 10 Personen

- Zitronencreme ZUSATZSTOFFE: 8, 11 | ALLERGENE: A, G, H
 - Schokoladenpudding ZUSATZSTOFFE: 11 | ALLERGENE: A, C, F, G, H
 - Hamburger Rote Grütze ZUSATZSTOFFE: 1, 11 | ALLERGENE: A
 - Quarkcreme ZUSATZSTOFFE: 11 | ALLERGENE: F, G, H **3,00 €/ pro Portion**
 - Vanillesoße ZUSATZSTOFFE: 1, 11 | ALLERGENE: G **1,50 €/ pro Portion**
 - Wackelpeter rot, gelb oder grün ZUSATZSTOFFE: 1, 4, 11 | ALLERGENE: A
2,50 €/ pro Portion
 - Obstsalat aus frischen Früchten **6,00 €/ pro Portion**
 - Tropica mit Früchten ZUSATZSTOFFE: 1, 4, 11 **2,50 €/ pro Portion**
-

Erdbeerlasagne

ab 10 Personen

- Frische Erdbeeren auf saftigem Bisquitboden
- mit Sahnefüllung

ZUSATZSTOFFE: 11 | ALLERGENE: A, C, G
PREISABWEICHUNG JE NACH JAHRESZEIT MÖGLICH

6,00 €/ pro Person

Tiramisu

ab 10 Personen

- Dessert italienischer Art
- mit feinem Mandellikör abgeschmeckt

ZUSATZSTOFFE: 11 | ALLERGENE: A, C, G

6,00 €/ pro Person



LANDHAUS LOOFT

Inhaberin Gabi Elle
Hauptstraße 1
25582 Looft

Telefon: 04892 899899
kontakt@landhaus-looft.de
www.landhaus-looft.de

Öffnungszeiten Gaststätte

Mi. Schnitzelbuffet 17 - 20:30 Uhr (bitte reservieren)
Do. - Sa. 17 - 22 Uhr (Warme Küche bis 21 Uhr)
So. 10 - 14 Uhr (bitte vorher telefonisch erfragen)

Telefonische Erreichbarkeit

Di. - Sa. 8 - 12 Uhr + 16 - 22 Uhr
So. 8 - 14 Uhr

