

Restaurant

Seit 1963 in Familienbesitz

Lauenbrücker Hof

Gastgeber aus Leidenschaft



Inh. Kirstin Stutzke
Bahnhofstraße 20
27389 Lauenbrück
Telefon: 04267 / 371
Homepage: www.lauenbruecker-hof.de
E-Mail: info@lauenbruecker-hof.de

Preisliste gültig für 2024, alle anderen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Gastgeber aus Leidenschaft

*... nicht nur individuell -
... sondern einzigartig!*

Unser Restaurant wird seit 1963 als Familienbetrieb geführt. Auf unserem Saal finden 50 - 200 Personen Ihren Platz um Anlässe aller Art zu feiern. Nutzen Sie unsere wertvollen, jahrelangen Erfahrungen und Möglichkeiten für Ihre besondere Feier. Wir stellen uns voll auf Sie und Ihren persönlichen Anlass ein und verwöhnen Sie gerne in gemütlicher, so wie festlicher Atmosphäre! Genießen Sie einen aufmerksamen Service und die zauberhaften Kochkünste unserer Chefin - die Köchin mit Ihren kreativen Ideen, lassen Sie sich und Ihre Gäste an Ihrem Tag so richtig verwöhnen.

Unsere Küche orientiert sich in hohem Maße an einer schonenden und gesunden Zubereitung von ausschließlich frischen und ausgesuchten Zutaten. Frische und Qualität sind Herzensstück unserer hervorragenden Küche. Ihre Zufriedenheit und die Ihrer Gäste stehen für uns im Mittelpunkt des Interesses. Hochzeiten sind für den Lauenbrücker Hof immer wieder eine neue Herausforderung. Denn es gilt ja hier ein mit viel Sorgfalt, unvergeßliches auf das Brautpaar individuell zugeschnittenes Fest zu arrangieren. Unsere Stärke ist es alles möglich zu machen und Ihre Ideen in die Tat umzusetzen. Ihr Fest soll harmonisch und perfekt verlaufen. Hochzeiten professionell, unvergeßlich und mit viel Liebe auszurichten, das ist eine unserer Kernkompetenzen und liegt uns ganz besonders am Herzen! Sie haben für den gesamten Verlauf Ihrer Feier einen Ansprechpartner der Geschäftsleitung an Ihrer Seite, der Ihre Wünsche entgegen nimmt.

Wählen Sie Ihr persönliches Arrangement aus. Zu einem persönlichen Gespräch laden wir Sie herzlich ein. Diesbezüglich setzen Sie sich bitte vorher mit uns in Verbindung, um gemeinsam einen geeigneten Termin abzusprechen. Bei diesem persönlichen Gespräch geben Sie uns die Möglichkeit unsere Vorschläge noch genauer zu erläutern. Unsere Qualität überlassen wir NICHT dem Zufall. Deshalb bilden wir uns und auch unsere Mitarbeiter regelmäßig weiter, zum Wohle des Unternehmens **a b e r v o r a l l e m z u m W o h l e u n s e r e r G ä s t e .**

Gesundheit,

Liebe & schöne

Momente

sind der wahre

Reichtum

des Lebens.

*Erfahren und kompetent...
...wir schaffen Erinnerungen!*

Restaurant
Lauenbrücker Hof
Gastgeber aus Leidenschaft

Seit 1963 in Familienbesitz

Vorspeisen Auswahl

Frische Melone an Katenschinken, mit Blattsalate,
Dill, Cocktailtomaten und Stangenbrot Pro Portion 8,50 €

Variationen von Antipasti,
mit Mozzarellakugeln, dazu warmes Knoblauchbrot
Pro Portion 8,50 €

Frische Salate der Saison, einzeln zubereitet, mit Vinaigrette,
Hausdressing, frischen Kräutern, frische,
gebratene Champignons, Körnermischung und Brotecke
Pro Person 8,00 €

Norwegischer Räucherlachs, mit Sahnemeerrettich,
Zitrone, Dill, Blattsalaten und Röstbrot
Pro Portion 9,50 €

Mousse von der geräucherten Forelle
mit Pumpernickel, Preiselbeeren, Orange und Dill garniert
Pro Portion 10,00 €

Frische Salatplatte (die Platte wird für 4 - 6 Pers. gereicht)
mit Hausdressing
Pro Person 4,00 €

Diese Preise verstehen sich nur in Verbindung
mit einem Hauptgang / Menü

Bei Umbestellungen rechnen Sie bitte mit einem kleinen Aufpreis!

Suppen Auswahl

Diese Preise verstehen sich nur in Verbindung mit einem Menü

in Tasse serviert

Lauenbrücker Hochzeitssuppe.....7,00 €

Tomatencremesuppe mit Champignons.....6,50 €

Hummercremesuppe mit altem Cognac.....7,50 €

Feine Kräutercremesuppe mit Croûtons..... 6,50 €

Kartoffel-Lauchcremesuppe.....7,00 €

Lachscremesuppe mit Garnelenspieß und Sahne.....8,00 €

Feine Krautsuppe mit milder Currywürze.....7,00 €

Frische Pfifferlingscremesuppe mit Lauchzwiebeln.....7,50 €
(Saisonal)

Feine Spargelcremesuppe mit Croûtons.....7,00 €
(Saisonal)

Suppe in Terrine plus Aufpreis.....2,50 €

Bei Umbestellungen rechnen Sie bitte mit einem kleinen Aufpreis!

Hauptgänge Auswahl

Nr. 1 Bratenplatte

von Rind, Schwein - Pute in Rahmsauce,
Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

Pro Person 23,50 €

Nr. 2 Steakplatte

kleine Steaks von Rind, Schwein - Pute
in Rahmsauce, Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise,
Röstinchen und Salzkartoffeln

Pro Person 29,00 €

Nr. 3 Feinschmecker - Platte

Schweinefilet im Speckmantel,
Hähnchenschnitzel und Rinderroulade,
in Rahmsauce, Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise,
Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Salzkartoffeln

Pro Person 30,00 €

Nr. 4 Wildplatte >Hubertus<

Geschmorte Reh.- Hirschkeule in Sauerrahm,
Birne mit Preiselbeeren gefüllt, Apfelrotkohl,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

Pro Portion 32,00 €

Jedes Gericht nur als Hauptgang kommt im Preis plus 20 % Aufschlag
Jedes Gericht nur mit Vorsuppe kommt im Preis plus 10 % Aufschlag
Jedes Gericht nur mit Nachtisch kommt im Preis plus 10 % Aufschlag

Bei Umbestellungen rechnen Sie bitte mit einem kleinen Aufpreis!

Hauptgänge Auswahl

Nr. 5 Filetplatte

von Rind. - Schwein. - Lammfilet
in Estragonrahm, Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise,
Kartoffelkroketten und Butterkartoffeln

Pro Portion 37,00 €

Nr. 6 Gourmetplatte

mit Lammfilet & Barbarie Entenbrust
an Orangensauce, Bohnenbündchen, Karotten, Broccoli,
wilder Reis und Salzkartoffeln

Pro Person 35,00 €

Nr. 7 Rehrücken >Rosa gebraten<

an Pilzrahm, gefüllter Birne mit Preiselbeeren,
in Rahmsauce, Rosenkohl, Broccoli,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

Pro Portion Preis auf Anfrage

Nr. 8 Kalbsrücken unter einer Nußkruste

an Pilzrahm, mit gebratenen Champignons,
grünen Bohnen im Speckmantel, einer Grilltomate,
Kartoffelröstinchen und Salzkartoffeln

Pro Portion Preis auf Anfrage

Jedes Gericht nur als Hauptgang kommt im Preis plus 20 % Aufschlag

Jedes Gericht nur mit Vorsuppe kommt im Preis plus 10 % Aufschlag

Jedes Gericht nur mit Nachtisch kommt im Preis plus 10 % Aufschlag

Bei Umbestellungen rechnen Sie bitte mit einem kleinen Aufpreis!

Beilagen Auswahl

A WOK Gemüse

frische Champignons, Zucchini, Paprika, Auberginen
und Zwiebeln Pro Portion 5,00 €

B Gemüseplatte

Gemüseauswahl: Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl,
Bohnen, Erbsen, Karotten und Sauce Hollandaise extra
Pro Portion 5,00 €

C Gebratene, frische Champignons

Pro Portion 4,00 €

D Frischer Spargel Saison bedingt

mit Hollandaise nach Anfrage

E Frische Salate der Saison, einzeln zubereitet

mit Vinaigrette, Hausdressing, frischen Kräutern,
frische, gebratene Champignons und Röstbrot
Pro Portion 8,00 €

F Frische Salatplatte (die Platte wird für 4 - 6 Pers. gereicht)

mit Vinaigrette, Hausdressing, frischen Kräutern,
frische Pro Portion 4,00 €

Diese Preise verstehen sich nur in Verbindung
mit einem Hauptgang /Menü

Bei Umbestellungen rechnen Sie bitte mit einem kleinen Aufpreis!

Dessert Auswahl

Crème brûlée,

eine zauberhafte Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker,
das Besondere ist die Karamellkruste

Pro Portion 6,50 €

Panna cotta,

herrliche Süßspeise aus Rahm, Schlagsahne, Zucker und Gelatine,
mit Erdbeersauce serviert

Pro Portion 6,50 €

Tiramisu,

eine der beliebtesten Italienischen Nachspeisen, die traditionelle Variante
setzt sich aus Mascarpone, Löffelbiskuit, Espresso und Amaretto zusammen

Pro Portion 6,50 €

Zitronencreme,

eine erfrischende Süßspeise, mit Schlagsahne und Melisse garniert

Pro Portion 5,00 €

Schokoladencreme

mit Schlagsahne und Frucht garniert, dazu Vanillesauce

Pro Portion 5,00 €

Mousse au chocolate

mit Schlagsahne und Frucht garniert

Pro Portion 7,50 €

Bayerische Vanillecreme,

eine Feinschmecker Süßspeise, aus Ei, Milch, frischen Vanilleschoten,
Zucker und Gelatine, mit Schlagsahne und Frucht garniert

Pro Portion 7,50 €

Rotweincreme,

ein raffiniertes Dessert aus lockerer, sahniger Creme mit aromatischer
exklusiver Rotwein Note, ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis
für die Großen, mit Schlagsahne und Frucht garniert, dazu Vanillesauce

Pro Portion 7,50 €

Rote Grütze,

typisch nordisch diese himmlisch-fruchtige Süßspeise nach Hamburger Art
zubereitet, mit Schlagsahne und Frucht garniert, dazu Vanillesauce

Pro Portion 6,50 €

Eisbombe Vanille-Gourmet

mit frischer Frucht und Schlagsahne garniert, dazu heiße Kirschen
und Feuerzauber

Pro Portion 7,50 €

Waldhonigparfait an Pflaumensauce und Schlagsahne Pro Portion 7,50 €

Kaffeetafel

Kaffeetafel Nr. 1

Verschiedene Kuchen vom Blech und Topf
Butterkuchen, gebackenen Käsekuchen,
Apfelstreusel und Topfkuchen
Filterkaffee, Kaffee Hag oder Tee
wird serviert

Pro Person 14,50 €

Portion Schlagsahne dazu buchen

Pro Person 1,80 €

Kaffeetafel Nr. 2

großes Tortenbuffet
mit verschiedenen Sahnetorten,
(bitte wählen Sie Ihre Torten aus, je nach Personenzahl)
Kuchen vom Blech,
(bitte wählen Sie Ihre Sorten aus, je nach Personenzahl)
Filterkaffee, Kaffee Hag oder Tee
wird serviert

Pro Person 19,50 €

Kaffeetafel Nr. 3

Verschiedene Kuchen vom Blech und Topf
Butterkuchen, gebackenen Käsekuchen,
Apfelstreusel und Topfkuchen,
fein belegte, garnierte Brote
mit Mettwurst - Käse- Schinken - Hackepeter -
Kasseler - Ei - Tomate und Gurke
Filterkaffee, Kaffee Hag oder Tee
wird serviert

Pro Person 22,50 €

Portion Schlagsahne dazu buchen

Pro Person 1,80 €

Unsere Kuchen sind eigene Herstellung

Ab 20 Personen bereiten wir für Sie eine Kaffeetafel vor.

Bei Umbestellungen rechnen Sie bitte mit einem kleinen Aufpreis!

Kuchen Torten Auswahl

>eigene Herstellung<

Apfelstreuselkuchen

Großes Blech = 24 Portionen.....80,00 €

12 Portionen.....45,00 €

Käsemandarinenkuchen

Großes Blech = 24 Portionen.....80,00 €

12 Portionen.....45,00 €

Butterkuchen

Großes Blech = 24 Portionen.....70,00 €

12 Portionen.....42,50 €

Schokoladen-Sahnetorte.....70,00 €

Marzipan-Nuß-Sahnetorte.....70,00 €

Schwarzwälder-Kirschtorte.....70,00 €

Baiser-Sahnetorte mit Stachelbeeren.....70,00 €

Cappuccino-Sahnetorte.....70,00 €

Zitronen-Frischkäse-Sahnetorte.....70,00 €

Mandarinen-Quark-Sahnetorte.....70,00 €

Himbeer-Joghurt-Sahnetorte.....70,00 €

Baileys-Mascarpone-Sahnetorte.....70,00 €

Orange-Schmand-Sahnetorte.....70,00 €

Alle Sahnetorten sind mit 16 Portionen eingeteilt.

Obstboden.....60,00 €

Der Obstboden ist mit 12 Portionen eingeteilt.

Getränkepauschale

Zusätzlich buchbar für 6 Stunden pro Person 50,00 €

Nur in Verbindung mit unseren Menüs oder einem Buffet

beinhaltet:

Sekt-Empfang bunt gemischt, mit und ohne Alkohol, Sekt, Sherry Medium, Lillet mit Schweppes Wildberry
alle Weine aus der Getränkekarte, weiß, rot oder rosé.

Bier vom Fass: Warsteiner, Warsteiner herb, Hefe, Ludwig dunkel

Alle unsere Softgetränke: Vilsa Classic Wasser oder Naturell, Vilsa-Zitrone, Vilsa-Orange, Coca-Cola, Coca-Cola-Light, Coca-Cola-Zero, Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Ginger Ale, Schweppes Tonic Water

Alle unsere Säfte: Apfel, Orange, Johannisbeer, Rote Traube, Banane, Kirsch, Ananas, Maracuja, Rhabarber

Alle unsere korrespondierenden Spirituosen:

Weizenkorn von Strothmann, von Mackenstedter, von Hardenberg.

Von Mackenstedter:

Blaubeer mit Vodka, Waldmeister mit Vodka, Saure Kirsche mit Vodka, Maracuja mit Vodka, Saure Zitrone mit Vodka, Rhabarber Vanille mit Vodka, Apfel mit Vodka, Kümmelkorn, Schinkenhäger, Springer Urvater, Mariacron, Jägermeister, Kirschwasser, Williamsbirne, Obstler, Himbeergeist, Grappa, Ramazotti, Averna, Sambucca, Ouzo, Malteser Kreuz, Jubiläums Aquavit, Bacardi, Fernet Branca, Jin-Beam, Ballentines, Captain Morgan, Havana Club, Aperol Spritz und Hugo

Alle Kaffeespezialitäten:

Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und Café au lait (Milchkaffee).

Bei anderen speziell Wunschpauschalen unterbreiten wir Ihnen gerne Ihr ganz persönliches komplett Arrangement-Paket

Bei Umbestellungen rechnen Sie bitte mit einem kleinen Aufpreis!

Widerrufsbelehrung

Binnen 14 Tagen, haben Sie das Recht, ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage, ab dem Vertragsabschluss.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Lauenbrücker Hof, Kirstin Stutzke, Bahnhofstraße 20, 27389 Lauenbrück, Telefon 04267/371, info@lauenbruecker-hof.de) mit einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief oder eine E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Dafür können Sie ein Muster-Widerrufsformular benutzen, welches jedoch nicht vorgeschrieben ist. Es reicht aus zur Wahrung, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist abschicken.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, werden wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Haben Sie verlangt, dass die Dienstleistungen während der Widerrufsfrist beginnen soll, so haben Sie uns einen angemessenen Betrag zu zahlen, der dem Anteil der bis zu dem Zeitpunkt, zu dem Sie uns von der Ausübung des Widerrufsrechts hinsichtlich dieses Vertrags unterrichten, bereits erbrachten Dienstleistungen im Vergleich zum Gesamtumfang der im Vertrag vorgesehenen Dienstleistungen entspricht.

- Bei einer Stornierung Ihrer Feier rechnen wir
- 61 Tage bis mehr vor dem Tag des Veranstaltungstermin
mit 10 % der Gesamtsumme ab.
 - 31-60 Tage bis mehr vor dem Tag des Veranstaltungstermin
mit 15 % der Gesamtsumme ab.
 - 15-30 Tage bis mehr vor dem Tag des Veranstaltungstermin
mit 70 % der Gesamtsumme ab.
 - 8-14 Tage bis mehr vor dem Tag des Veranstaltungstermin
mit 80 % der Gesamtsumme ab.
 - 0-7 Tage bis mehr vor dem Tag des Veranstaltungstermin
mit 100 % der Gesamtsumme ab.



Bankettreservierung Auftrag

Um unseren Festsaal für Sie fest zu reservieren benutzen wir dieses Formular.

Zu unserer Freude werden schon sehr oft unsere Banketräume über ein Jahr im Voraus gebucht. Damit Reservierungen oder Absagen kurz vor dem Veranstaltungstermin nicht für uns einen erheblichen Einnahmeverlust bedeutet, sehen wir uns gezwungen uns auf diesem Wege abzusichern. Kurzfristige Terminabsagen können in der Regel nicht wieder anderweitig vergeben werden.

Aus diesem Grund nehmen wir eine Anzahlung für jede feste größere Feierlichkeit.

Für die Buchung unserer Saalbanketraumes legen wir einen Mindestumsatz von 4.000,00 € fest.

Ihre Veranstaltung

Datum _____ Anlass _____
 Raum _____ Personenzahl _____
 Mindestpersonenzahl _____

Ihre Kontaktdaten

Person 1	Person 2
Name _____	Name _____
Straße _____	Straße _____
PLZ, Ort _____	PLZ, Ort _____
Telefon _____	Telefon _____
E-Mail _____	E-Mail _____

Sobald dieses Formular wieder bei uns ausgefüllt eingeht, erhalten Sie eine Anzahlungsrechnung in Höhe von € 900,00. Sowie der Betrag auf unserem Konto eingeht, ist die Reservierung verbindlich. Der Betrag wird selbstverständlich von Ihrer Rechnung in voller Höhe abgezogen und berücksichtigt!

Mit der Unterschrift erklären wir uns mit den Veranstaltungs-Bedingungen/AGB des Lauenbrücker Hof einverstanden und buchen verbindlich den genannten Raum am genannten Datum. Die Widerrufsbelehrung haben wir zur Kenntnis genommen.

Datum

Unterschrift
Person 1

Unterschrift
Person 2