



Büffetvorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

2023/2024



Freizeitzentrum Lohe – Robert-Bosch-Weg 2 – 22941 Bargteheide
04532 – 22120 – www.fz-lohe.de – info@fz-lohe.de



Liebe Gäste

wir freuen uns über Ihr Interesse, mit uns Ihre Feierlichkeit zu planen.

Wir haben Ihnen eine Auswahl an Büffetvorschlägen zusammengestellt.

Gern sprechen wir persönlich über Ihre individuellen Wünsche und laden Sie ein, unsere Räumlichkeiten zu besichtigen und unterbreiten Ihnen Vorschläge für die Gestaltung Ihrer Veranstaltung.

Für eine Terminvereinbarung, ein Beratungsgespräch mit unserem Küchenchef und Buchung unserer Räume wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam unter

info@fz-lohe.de oder telefonisch an **04532-22120**.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Vergnügen bei uns im Freizeitzentrum Lohe.



Italienisches Büffet

Heiß:

Schweinefiletmedaillons
in Gorgonzola-Spinatsauce mit Reis

Lasagne (auf Wunsch Vegetarisch)

Kalt vom Büffet:

Antipasti

Tomate Mozzarella

Puten Tramezzini

Schinken mit Melone

Spaghettisalat in leichter Knoblauchsauce

Brotauswahl, Butter und Dips

Tiramisu-Torte

pro Person € 33,00



Büffet Stormarn

Heiß:

Krustenbraten mit Sauerkraut
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kalt vom Büffet:

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Matjesfilet mit Zwiebelringen und Hausfrauensauce

Katenschinken mit Melone

Geräucherte Putenbrust und Kasseler mit Remoulade

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person € 33,00



Bratenbüffet

Heiß:

Krustenbraten
Pfefferbraten vom Schwein
Putenbraten
Braten- und Rahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüse

Kalt vom Büffet:

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Butter

Schokomousse mit Vanillesauce

pro Person € 31,00



Buntes Büffet

Heiß:

Putenbraten mit Reis, Tomatenragout und Ofengemüse

Kalt vom Büffet:

Antipasti

Tomate Mozzarella

Salat mit gerösteten Kernen

Bulgur Salat

Melone Feta Salat

Brotauswahl, Kräuterquark und Aioli

Obstsalat

pro Person € 33,00



Büffet Lohe

Heiß:

Kleine Schnitzel

Backfisch

Senfsauce

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kalt vom Büffet:

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Eingelegte Champignons

Hähnchenwraps

Melone Feta Salat

Brotauswahl und Dips

Frischkäsecreme mit Himbeeren und Krokant

pro Person € 35,00



Allgemeine Hinweise:

Tische und Dekoration:

Die Tische werden mit weißen Zellstofftischdecken sowie mit farbigen oder weißen Papierservietten und Kerzen eingedeckt. Sofern Sie Blumen- oder Tischdekoration selbst mitbringen möchten, sollten diese bitte spätestens 1 Stunde vor Veranstaltungsbeginn geliefert und von Ihnen platziert werden. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Haftung bei Verlust oder Beschädigung der mitgebrachten Dekoration übernehmen.

Büffetdauer:

Unsere Büffets bleiben je nach Gästeanzahl circa 1,5 – 2,5 Stunden aufgebaut und es wird in dieser Zeit nachgelegt.

Verbindliche Teilnehmerzahl:

Die verbindliche Teilnehmeranzahl muss bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich übermittelt werden. Als Grundlage zur Rechnungsstellung dient ansonsten die bestellte Anzahl an Teilnehmern.

Kinderpreise:

Kinder unter 7 Jahren werden im Menüpreis nicht berechnet. Für Kinder von 8 bis 12 Jahren werden nur 50% des Menüpreises angerechnet.

Stornobedingungen:

Gesamt- oder Teilstornierungen von reservierten Räumen oder Menüs werden dem Leistungsnehmer wie folgt in Rechnung gestellt:

- Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei
- Bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 50%
- Bis 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn 70%
- Bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn 80%