

. Partys, Stehempfänge & Veranstaltungspausen .

Kalt

Canapés ^{A,G,8} belegt mit:

Edamer ^{G,8} oder Gouda ^{G,8}	Stück	€ 2,50
Thüringer Mett	Stück	€ 2,50
Kochschinken ¹⁴	Stück	€ 2,50
geräucherte Pute	Stück	€ 2,50
Katenmettwurst	Stück	€ 3,20
Weiß- oder Blauschimmelkäse ^{G,8}	Stück	€ 3,20
Heidekatenschinken ¹⁴	Stück	€ 3,20
geräuchertes Forellenfilet ^D	Stück	€ 4,00
geräucherter Lachs ^D	Stück	€ 4,50
Roastbeef – rosa gebraten –	Stück	€ 4,50
Tatar vom Rind ^{C, J}	Stück	€ 4,50
Graved Lachs ^D	Stück	€ 4,50

Warm

Gebäckener Mini-Camembert mit Preiselbeeren ^{A,C,G,8}	Stück	€ 1,50
Mini Käse-Brezel ^{A,G,8}	Stück	€ 1,80
Mini Schinken-Käse-Croissant ^{A,C,F,G,H,2,3,8}	Stück	€ 1,80
Currywurst im Weckglas ^{J,2}	Stück	€ 1,80
Kleine Pizza Snacks ^{A,G,i,J,K,2,3,8,14}	Stück	€ 2,80
3 Stück Fleischbällchen mit Tomaten-Paprikasoße ^{A,C,G,J,8}	Portion	€ 2,80
5 Stück Mini Leberkäse mit süßem Senf ^{A,C,I,J}	Portion	€ 2,80
4 Stück Frühlingsrollen, vegetarisch mit Chili Dip ^{A,B,C}	Portion	€ 3,80
3 Stück Chicken Wings mit Dip ^{A,C,G,I,8}	Portion	€ 3,80
3 Stück Chicken Chips mit Dip ^{A,C,G,H,I,J,8}	Portion	€ 3,80
5 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf ^{A,I,J}	Portion	€ 4,50
2 Stück Garnelen im Knusperteig ^{A,B,C}	Portion	€ 4,50

Süßes

Buttermilchbällchen ^{A,C,G,K,8}	Stück	€ 0,80
Mini-Spritzringe mit Zimt und Zucker ^{A,C,G,K,8}	Stück	€ 1,10
Mini-Apfelschnecke ^{A,C,G,K,8}	Stück	€ 1,70
Mini-Plunderteilchen	Stück	€ 1,90
Frischer Butterkuchen ^{A,C,F,G,H,K,8}	Stück	€ 3,00
Frischer Blechkuchen nach Saison ^{A,C,G,H,8}	Stück	€ 3,20
Obsttorte ^{A,C,G,8}	Stück	€ 3,50
Sahnetorte ^{A,C,G,H,8}	Stück	€ 4,00
10 Stück Feingebäck ^{A,C,G,H,8}	Portion	€ 4,20

PS.: Wussten Sie, dass Empfänge im Seminaris Hotel Lüneburg mit bis zu 600 Personen stattfinden können?

. Hausgemachte Eintöpfe .

“Linseneintopf“^{I, J}

Linsen, Karotten,
Kartoffeln, Lauch,
Sellerie, Speck
und Wiener Würstchen

€11,50

“Gemüseintopf“^I-vegetarisch

Karotten, Rosenkohl,
Kohlrabi, Wirsing,
Sellerie, Erbsen,
Prinzessbohnen, Steckrüben,
Kartoffeln
und frische Kräuter

€11,50

“Hühner ~ Suppentopf“^{A,C,I}

Hähnchenfleisch mit Nudeln,
Karotten, Erbsen
und frischer Petersilie

€12,50

“Pichelsteiner Eintopf“^I

Rindfleischwürfel mit Karotten,
Lauch, Sellerie
und Kartoffeln

€12,50

„Pikante Gulaschsuppe“

mit Rindfleisch, Paprikawürfeln
und frischen Champignons

€12,50

zu allen Eintöpfen reichen wir frisches Baguette ^{A,G,8}

