

Gemüse (Preis pro Person)

Gemüseplatte	3,90 €
Möhren und Erbsen mit zerlassener Butter	
Blumenkohl mit Panierbutter oder Sauce Hollandaise	
Rosenkohl mit Panierbutter	
Brokkoli mit Mandelsplitter	
frische Champignons	
Apfelrotkohl	2,70 €
Rahmchampignons	4,20 €
Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln oder Ananas	2,50 €
Bohnen im Speckmantel	3,80 €
Bohnen mit Speck und Zwiebeln	3,20 €
glasierte Möhren	2,50 €
Schwarzwurzeln	2,45 €
Leipziger Allerlei	3,50 €
Spargel und Grünkohl (Saison)	

Beilagen (pro Person)

Salzkartoffeln	2,50 €
Kroketten	3,10 €
Kartoffelgratin	3,90 €
Bratkartoffeln	3,60 €
Spätzle mit zerlassener Panierbutter	3,10 €
Rosmarinkartoffeln	3,10 €
Kartoffelklöße (2 Stück)	3,00 €
Butterreis	2,50 €

Fingerfood (pro Person)

Antipasti Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, rote Schalotten mit frischen Kräutern gebraten	5,90 €
Partyfrikadelle - pro kg wahlweise mit Feta gefüllt	16,00 €
Tomate-Mozzarella oder Feta - pro kg	9,30 €
Käseplatte 6 verschiedene Sorten, inkl. Garnierung	11,50 €
Melonenschiffchen - Stk. mit Katenschinken	2,50 €
halbes belegtes Brötchen wahlweise mit div. Käse- und Wurstsorten, oder selbst hergestellten Salaten	1,50 €
Canapés - Stk.	2,10 €
Käsespieß - Stk. mit Weintrauben	1,70 €
Datteln im Speckmantel	1,55 €
gefüllte Eier - Stk.	1,20 €
Celestine Lachs in Kräuterpfannkuchen mit verschiedenen Füllungen wie Frischkäse, Spinat oder Rucola mit Feta	7,50 €
Roastbeef „rosa gebraten“ mit Remoulade	10,20 €
Medaillons vom Schwein mit Leberpastete und Cocktailkirschen	6,80 €

*Sollten Sie weitere Cateringwünsche haben,
sprechen Sie uns gerne an.*



LOUNGE

Catering

KFL Lounge
Degtower Weg 8
23936 Grevesmühlen
03881 - 75 88 302
kfl-lounge.de

Lieferung

innerhalb von Grevesmühlen - kostenlos

außerhalb von Grevesmühlen
bis 5 km 10,00 €
ab 5 km 25,00 €
ab 15 km nach Vereinbarung

Vorspeisen/ Suppen (pro Person)

Soljanka	3,90 €
Gulaschsuppe	4,30 €
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	4,90 €
Hochzeitssuppe mit Eierstich	3,90 €
Möhren-Ingwer-Suppe	3,90 €
Tomaten-Orangensuppe	3,90 €
Champignonsuppe	3,90 €

Rohkostsalate (pro Person)

Möhrensalat	3,90 €
Weißkrautsalat	3,50 €
Gurkensalat mit Dill	3,90 €
Tomatensalat mit Schnittlauch	3,90 €
gemischter Salat mit Vinaigrette	3,90 €
gemischter Salat mit Orangen-Senf-Dressing	3,90 €

Saucen zu den Fleischgerichten (pro Person)

Rahmsauce	2,50 €
Champignonsauce	2,95 €
Sauce Hollandaise	3,30 €
Currysauce	2,95 €

Fleisch (pro Person)

Kasseler	5,70 €
Kasseler im Blätterteig	6,40 €
Schweinebraten	5,70 €
Krustenbraten	7,20 €
Mecklenburger Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln	7,90 €
Eisbein oder Schweinehaxe	7,70 €
Schweinefilet mit frischen Champignons	8,90 €
Tournedo vom Schwein im Speckmantel	10,80 €
Hähnchenschenkel	5,80 €
Entenkeule (Saison)	9,20 €
Rinderroulade	11,80 €
Hirschgulasch (Saison)	11,40 €
Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs	5,60 €
Schweinelachssteak gefüllt mit Salbei oder Frischkäse	10,40 €
Kasselerpfanne in Rahm mit Champignons und Zwiebeln	9,50 €
Hähnchenbrust mit Ananas oder Pfirsichen, gratiniert mit Sauce Hollandaise	10,80 €
Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ aus Rinderfilet	22,10 €
Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit Paprika und gebratenen Champignons	8,80 €
Hausgemachte Nuggets vom Hähnchen mit süß / scharfer Soße oder Currysoße	7,00 €

Fischplatte (pro Person)

Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce	7,50 €
Makrelen	5,10 €
Heilbutt	9,85 €
geräucherte Forelle	6,00 €
2 selbst hergestellte Matjesfilets nach Hausfrauenart mit Äpfeln und roten Zwiebeln	9,95 €
Fischplatte - gemischt, für 4 Personen	49,95 €

Fisch (pro Person)

Lachs gedünstet auf Gemüsebett und Weißweinsauce	23,30 €
Kabeljau auf Spinatbett	19,90 €

Desserts (pro Person)

Vanillepudding - selbstgemacht mit echter Vanille	4,20 €
Mousse Variationen Vanille, Erdbeere, Schoko oder Zitrone	3,50 €
Milchreis mit Himbeersauce, geschichtet	4,10 €
Obstsalat aus frischen Früchten der Saison	4,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,50 €