



Kulinarische Highlights und stimmige
Konzepte für **Ihre Events**



Liebe Gäste,

es freut mich sehr, Sie bei Lopshof Catering willkommen zu heißen und Ihnen einige kulinarische Highlights und Konzepte für Ihre Events vorstellen zu dürfen.

Event-Gastronomie auf höchstem Niveau – das leben wir mit Herz und Seele. Wir lieben es, wenn Ihre Gäste strahlen und tun alles dafür, dass Sie als Gastgeber besonders wertgeschätzt werden. Der Künstler lebt vom Applaus. Und wir davon, dass Sie und Ihre Gäste rundum zufrieden sind!



Genießen Sie den Mix aus liebevoll restaurierter Architektur und traumhafter Natur bei "Kultur Hinterm Feld" nahe Oldenburg, oder verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Spitzenküche im edel-rustikalen Ambiente unseres Lopshofs. Wir kommen auch zu Ihnen und gestalten Ihren gewünschten Rahmen in einer Location Ihrer Wahl. Ob Business, Hochzeit oder einfach nur die ganz große Party. Ob historisch, modern oder besonders anders.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken unserer erstklassigen Produkte, die wir mit viel Liebe und Kreativität für Sie zubereiten. Oder Sie stellen sich Ihr gewünschtes Menü während eines ausführlichen Gesprächs gemeinsam mit uns zusammen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Herzlichst

Ihre Katja Radwan

und Team



BUFFETS AB 20 PERSONEN

Das klassische Buffet ist immer noch der Renner für alle Arten von Veranstaltungen. Optisch modern und ansprechend präsentiert, ein garantiertes Highlight.

Unsere Buffetvorschläge können selbstverständlich nach Ihren Wünschen zusammengestellt und variiert werden.

LOPSHOF BUFFET

Suppe

Dötlinger Hochzeitssuppe
nach Traditionsrezept

Kaltes Buffet

Bunte Salatauswahl mit
verschiedenen Dressings
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef
mit Remouladensauce
Wurst- und Schinkenspezialitäten
Käsespezialitäten
Große Brot- und Butterauswahl

Hauptspeisen

Maispoulardenbrust mit knuspriger Haut
Saftiger Schweineschmorbraten
Kartoffelgratin goldbraun gebacken
Butterspätzle
Frische Auswahl von Saison Gemüse
Portwein Jus
Feine Knoblauch-Kräutersauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

38,50 € | p. P.



MEDITERRANES BUFFET

Suppe

Tomatensuppe von sonnenreifen
Strauchtomaten | Basilikum | Grissini

Vorspeisen & Salate

Frische Blattsalate der Saison mit
verschiedenen Dressings
Antipasti nach "Art des Hauses"
Vitello Tonnato – Scheiben vom Kalb
mit Thunfischsauce
Honigmelone mit Serranoschinken
Kirschtomaten mit Büffelmozzarella-
Kugeln und Pesto
Riesengarnelen in Knoblauchöl
Eingelegter Balkankäse mit Oliven
Große Brot- und Butterauswahl

Hauptspeisen

Schweinemedallions unter
Pinienkern-Parmesanhaube
Gebratener Fjord Lachs
Frisches Gemüse der Saison
Rosmarinkartoffeln
Butter-Gnocchi
Hummersauce
Basilikum-Rahmsauce

Dessert

Großes Eisvergnügen
*Stellen Sie sich Ihr Eis nach Ihren
Wünschen zusammen und dekorieren
Sie selbst mit unserer Auswahl an
Saucen und Früchten.*

46,50 € | p. P.



GRILL BUFFET (IM SOMMER)

Leckere Kleinigkeiten vom Vorspeisenbuffet

Auswahl an Blattsalaten der Saison,
verschiedenen Rohkostsalaten und Dressings

Antipasti nach "Art des Hauses"

Honigmelone mit Serranoschinken

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella-
Kugeln und Pesto

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten,
Rucola und Oliven

Riesengarnelen in Knoblauch und Rosmarin

Saucen und Dips

Baguette und Kräuterbutter

Vom Grill und aus der Pfanne

Marinierte Rindersteaks

Lachsfilet mit Kräutern gegrillt

Nackensteaks in Paprika-Kräuter Marinade

Bratwurst

Grillgemüse mit Knoblauch

Gebratene Champignons mit
Knoblauch und Zwiebeln

Rosmarinkartoffeln

Vegetarische Alternativen: z.B.
Bratwurst, Grillkäse

Dessert

Großes Eisvergnügen

*Stellen Sie sich Ihr Eis nach Ihren
Wünschen zusammen und dekorieren
Sie selbst mit unserer Auswahl an
Saucen und Früchten.*

48,50 € | p. P.



MENÜS FÜR FEIERLICHKEITEN AB 15 PERSONEN

Bitte beachten Sie, dass es nur ein identisches Menü für alle Gäste geben kann. Aus diesen Menüvorschläge können selbstverständlich nach Ihren Wünschen zusammenstellen und variieren.

DÖTLINGER KLASSIKER MENÜ

Dötlinger Hochzeitssuppe
nach Traditionsrezept

Hausmacher Rinderroulade
in feiner Merlotsauce

Saftiger Schweinebraten und
gebratene Hähnchenbrust

Dazu Butterkartoffeln, Kartoffelkroketten
und frisches Saisongemüse

Rote Grütze mit Bourbon-Vanilleeis

36,50 € | p. P.

HUNTEPADD MENÜ

Dötlinger Hochzeitssuppe
nach Traditionsrezept

Kleiner Salat der Jahreszeit

Medaillons vom Rind und Schwein

Poulardenbrust mit Sauce Bearnaise

Gebratenen Champignons

Grilltomaten

Bohnen im Speckmantel

Bratkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen

39,50 € | p. P.



MITTERNACHTSSNACKS

Rustikaler Mitternachts-Snack mit
Landmettwurst
Oldenburger Schinken
Rustikaler Käseplatte
Räucherfisch

Dazu Bauernbrot und Schwarzbrot mit Butter

11,50 € | p. P.

Sollten Sie andere Vorstellungen haben, lassen Sie uns gern über die Möglichkeiten sprechen.



EQUIPEMENT, DEKORATION & PERSONAL

Ein gelungenes Event zu veranstalten bedeutet mehr als gutes Essen an einen schönen Ort zu liefern. Alle Aspekte wie die Inszenierung der Köstlichkeiten, die Auswahl der Location, die richtige Dekoration oder gutes Personal planen wir nach Ihren Vorstellungen und mit unserer Erfahrung.



EQUIPMENT

Porzellan & Besteck (Preis pro Teil, inkl. Endreinigung)

Porzellanserie Basic	Stück 0,90 €
Besteckserie Basic	Stück 0,80 €

Gläser aller Art (Preis pro Stück, inkl. Endreinigung)

Wasserglas, Sektglas, Weinglas oder Pilstulpe	Stück 0,80 €
--	--------------

Mobiliar

Bistrostehtisch	Stück 18,00 €
Buffettisch, 180 x 80 cm	Stück 18,00 €
Biergarnitur	Stück 24,50 €
Garderobe, rollbar inkl. 40 Kleiderbügel	Stück 35,00 €

Zelte

Pavillon 3 x 3 Meter	Stück 45,00 €
Pavillon 3 x 6 Meter	Stück 60,00 €
große Zelte auf Anfrage	

Tischwäsche

Stretchhuse für Stehtisch, weiß	Stück 25,00 €
Tischdecke, weiß für Buffettisch 130 x 225 cm	Stück 17,00 €

Grill

Grill (gasbetrieben)	Stück 35,00 €
----------------------	---------------

Preise für weiteres Equipment, Mobiliar, Zelte und Pavillons auf Anfrage.

DEKORATION

- Zauberhafte Tisch-, Theken- und Buffetdekorationen aus floralen Elementen
- Themenbezogene Dekoration (Italienische Nacht, Oktoberfest, Halloween, etc.)
- Verschiedene Arten von Kerzen und Tee-lichtern in entsprechenden Ständern oder Gläsern
- Dekorative Pflanzen (z. B. Bambus, Lorbeer)

Preise für Dekoration und Blumenarrangements auf Anfrage.

PERSONAL

Service (Mindesteinsatzdauer 4 Stunden)

Veranstaltungsleitung	pro Stunde 39,00 €
Oberkellner Serviceleitung	pro Stunde 32,00 €
Service Mitarbeiter	pro Stunde 27,50 €
Barkeeper	pro Stunde 27,50 €
Aufbauhelfer	pro Stunde 25,00 €

Küche (Mindesteinsatzdauer 3 Stunden)

Grillmeister	pro Stunde 40,00 €
Koch	pro Stunde 35,00 €
Küchenhilfe	pro Stunde 25,00 €

Unsere Servicekräfte sind bekleidet mit einer schwarzen Bluse oder Hemd, einer schwarzen Hose und schwarzen Schuhen.



AGB AUF EINEN BLICK

Änderungen behalten wir uns vor, ebenso wie Irrtümer und Druckfehler. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ÄNDERUNGEN AM AUFTRAG

Kleine Änderungen des Auftrages sind bis 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bis dahin benötigen wir auch die finale Personenzahl von Ihnen. Unsere Stornobedingungen entnehmen Sie bitte Ihren Auftragsunterlagen.

ANLIEFERUNGEN UND ABHOLUNGEN

Die Anlieferung erfolgt zum vereinbarten Liefertermin an die angegebene Adresse. Bitte berücksichtigen Sie unsere Karenzzeit von +/- 30 Minuten bei der Anlieferung. Wir übernehmen keine Gewähr bei höherer Gewalt. Bitte teilen Sie uns eine erschwerte Liefersituation vorab mit (Stockwerk, Aufzug, Stufen etc.). Erschwerte Auf- & Abbau-Bedingungen (sofern nicht vorher mitgeteilt) werden gesondert in Rechnung gestellt.

Die Abholung erfolgt am nächsten Werktag, den genauen Zeitraum vereinbart der Fahrer mit Ihnen bei der Anlieferung und vermerkt diesen auf dem Lieferschein. Wir benötigen ein Zeitfenster von mindestens 3 Stunden bei der Abholung.

Das Catering-Equipment (Platten, Schüsseln etc.) nehmen wir ungespült zurück. Essensreste und Abfälle sind jedoch vorher zu entfernen. Bitte nutzen Sie hierfür die mitgelieferten roten Transportkisten. Bitte achten Sie auf eine vollständige Rückgabe laut Lieferschein. Fehlmengen und Bruch werden gesondert in Rechnung gestellt.

VERMIETUNG EQUIPMENT & MOBILIAR

Geschirr, Besteck und Gläser sind sortenrein und vollständig in den mitgelieferten Transportkisten und Racks zurückzugeben. Entstandener Mehraufwand durch Abfallentsorgung und Sortieren wird nachträglich berechnet. Fehlende oder defekte Teile werden mit dem Wiederbeschaffungswert nachberechnet.

Stark verschmutzte Tischdecken, Servietten oder Hussen, welche nicht mehr zu reinigen sind, werden ebenfalls mit dem Wiederbeschaffungswert nachberechnet. Fehlmengenrechnungen können bis zu drei Wochen nach der Veranstaltung erstellt werden.

PERSONAL

Unsere Servicekräfte und Barkeeper haben eine Mindesteinsatzzeit von 4 Stunden. Die Berechnung des Personals erfolgt immer nach tatsächlicher Einsatzdauer. Sofern kein Veranstaltungsleiter gebucht wurde, ist eine Einweisung des Personals durch den Kunden vor Ort vorzunehmen (Zeigen der Räumlichkeiten vor Ort, Ablauf, Aufgaben etc.).

ZAHLUNG | RECHNUNG

Ab einem Auftragswert von 1000,00 € benötigen wir eine Anzahlung in Höhe von 50% des Gesamt-Auftragswertes (brutto), fällig ab Auftragserteilung. Unser Zahlungsziel beträgt 10 Tage, ohne Abzug. Bei reinen Speisen- und Equipment-Anlieferungen erhalten Sie die Rechnung bei der Anlieferung. Bitte überweisen Sie diese im Anschluss. Keine Barzahlung sowie Zahlung mit Kreditkarte möglich.

Bei Veranstaltungen und Aufträgen mit Getränken & Personal erhalten Sie die Rechnung nach der Veranstaltung mit genauem Verbrauch/ Einsatzzeiten.

Änderungen behalten wir uns vor, ebenso wie Irrtümer und Druckfehler. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



BETRIEBSEVENTS, FIRMENFEIERN, PRIVATE VERANSTALTUNGEN

Frontcooking & Eventcatering

Zubereitung vor Ort, abgestimmt auf Personenzahl und Bedarf

Meeting Point – Seminarverpflegung

Vom stilvollen Kanapee zwischendurch bis zur Bewirtung über den ganzen Tag.

Sämtliche Arrangements sind untereinander kombinierbar. Servicepersonal, sowie Geschirr und Equipment sind nicht inbegriffen, aber optional buchbar.

Benötigen Sie Unterstützung bei der Gestaltung Ihrer Veranstaltung, wie beispielsweise

Musik (Band oder DJ)

Hüpfburgen

Künstler

Floristik

oder weitere Veranstaltungs-Highlights? Hier profitieren Sie bei Bedarf von unserem großen Netzwerk. Sprechen Sie uns gerne an, wir unterstützen Sie gern!

Teilen Sie uns die Personenzahl mit, und wir stellen ein Arrangement für Sie zusammen. Gern auch mit weiteren Vorspeisen und leckerem Fingerfood!



📍 Heideweg 20 | 27801 Dötlingen 📞 +49 4433 96 99 882

✉️ info@restaurant-lopshof.de 🌐 www.catering-lopshof.de