



Buffets-Angebote

Das Lütt Mandus hat sich in den letzten Jahren einen hervorragenden Ruf erarbeitet. Schauen Sie sich dazu gerne unsere Google Rezensionen an.

Bei uns erwartet Sie nicht nur guter Service, sondern auch köstliches Essen bei dem wirklich jeder satt wird!



„Schnitzelbuffet“

26,50 Euro pro Person (ab 15-30 Personen)

24,50 Euro pro Person (ab 30 Personen)

Fleisch

Schweine- und/oder Putenschnitzel

2 Kartoffelspeisen nach Wahl

Kroketten

Pommes

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Kartoffel-Gratin

Knödel

(ab 30 Personen 3 Kartoffelspeisen)

2 Gemüsesorten nach Wahl

Erbsen und Möhren

Brokkoli-Gratin

Pilzpfanne

Ofengemüse

Bohnen oder Rosenkohl

Kaisergemüse, Brokkoli oder Blumenkohl

Rotkohl oder Wirsing

2 Soßen nach Wahl

Bratensoße

Sauce-Hollandaise

Pilz-Rahm

Zigeunersoße

Jägersoße

(ab 50 Personen 3 Soßen)



„Braten-Buffer“

24,50 Euro pro Person (ab 20-50 Personen)

22,50 Euro pro Person (ab 51 Personen)

3erlei Braten/Fleisch

Krustenbraten

Nackenbraten

Hähnchenfilet

2 Kartoffelspeisen nach Wahl

Kroketten

Pommes

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Kartoffel-Gratin

(ab 30 Personen 3 Kartoffelspeisen)

3 Gemüsesorten nach Wahl

Erbsen und Möhren

Brokkoli-Gratin

Pilzpfanne

Ofengemüse

Bohnen oder Rosenkohl

Kaisergemüse, Brokkoli oder Blumenkohl

Rotkohl oder Wirsing

2 Soßen nach Wahl

Bratensoße

Sauce-Hollandaise

Pilz-Rahm-Soße

Sherrysoße

Ab 30 Personen eine weitere Kartoffelbeilage oder Gemüsesorte

Ab 30 Personen mit Salatbar (darunter zzgl. 1,50 Euro p.P.)

Optional mit einer weiteren Beilage/Gemüsesorte (zzgl. 1,50 Euro p.P.)



„Rinderbraten-Bufferet“

26,50 Euro pro Person (ab 20-50 Personen)

24,50 Euro pro Person (ab 51 Personen)

Rinderbraten

Zzgl. 2 weitere Fleischsorten nach Wahl

- *Geflügel*
- *Schinkenbraten*
- *Krustenbraten*
- *Nackenbraten*

2 Kartoffelspeisen nach Wahl

Kroketten

Pommes

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Kartoffel-Gratin

3 Gemüsesorten nach Wahl

Erbsen und Möhren

Brokkoli-Gratin

Pilzpfanne

Ofengemüse

Bohnen oder Rosenkohl

Kaisergemüse, Brokkoli oder Blumenkohl

Rotkohl oder Wirsing

2 Soßen nach Wahl

Bratensoße

Sauce-Hollandaise

Pilz-Rahm-Soße

Sherrysoße

Ab 30 Personen eine weitere Kartoffelbeilage oder Gemüsesorte

Ab 30 Personen mit Salatbar (darunter zzgl. 1,50 Euro p.P.)

Optional mit einer weiteren Beilage/Gemüsesorte (zzgl. 1,50 Euro p.P.)



„Pasta-Bufferet“

30,50 Euro pro Person (20-30 Personen – 4 Pastasorten)

27,50 Euro pro Person (31-50 Personen – 6 Pastasorten)

25,00 Euro pro Person (ab 51 Personen– 8 Pastasorten)

Pasta überbacken aus dem Ofen

Lasagne

Käse-Cannelloni

Makkaroni-Käseauflauf

Gnocciauflauf mit Schinken-Käsesoße & Erbsen-Möhren

Pasta-Gerichte ohne Fleisch

Nudeln mit Pilz-Rahm-Soße

oder Napoli

Spätzle mit Käse-Sahnesoße

*Spaghetti-Rucola-Tomate-Parmesan
mit Rahmspinat, Feta und Kirschtomaten*

Pastagerichte mit Fleisch

Bolognese

Carbonara

Schinken-Rahmsoße

Mit Garnelen & Knoblauch

Gemüse & Salat

Dazu servieren wir frisches Ofengemüse, Ciabatta und ein kleines Salatbuffet



„Grünkohl-Buffer“(saisonal)

24,50 Euro pro Person (15-30 Personen)

22,50 Euro pro Person (ab 30 Personen)

Grünkohl satt

Fleisch

Kassler

Mettenden

Bauchspeck

Optional mit Bremer Pinkel oder Backe (zzgl. 2,00 Euro p.P.)

2 Kartoffelspeisen nach Wahl

(Ab 30 Personen mit 3 Kartoffelspeisen nach Wahl)

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Karamellisierte Drillinge mit Rosmarin

Optional mit einer weiteren Beilage (zzgl. 1,50 Euro p.P.)



„Spargel-Buffer“ (saisonal)

36,50 Euro pro Person (20-40 Personen)

34,50 Euro pro Person (41-60 Personen)

32,50 Euro pro Person (ab 61 Personen)

Spargelvariationen

Spargelcreme-Suppe

Weißer Spargel

Grüner Spargel

Dazu

Schnitzel

Lachs

Vegetarische Beilagen

Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Erbsen und Möhren

Saucen

Sauce Hollandaise

Zerlassene Butter



„Marios-Hack-Buffer“

31,50 Euro pro Person (20-40 Personen)

28,50 Euro pro Person (41-60 Personen)

26,50 Euro pro Person (ab 61 Personen)

Fleisch

Kräuter-Fleischnäpfchen in Tomatensoße

Köttbullar

Lasagne

Bauerntopf

Hacklauchcreme Suppe

Chilli con Carne

Alternatives

Hähnchensteaks oder Schweinebraten

Beilagen

Pommes

Pilzpfanne

Ofengemüse

Reis & Salzkartoffel

Salat & Brot

Dazu servieren wir frisches Ciabatta und ein kleines Salatbuffet



„Krustenbraten-Klassik“

18,50 Euro pro Person (10-20 Personen)

16,80 Euro pro Person (ab 21 Personen)

Fleisch

Krustenbraten (Kruste kommt separat)

an Pfeffer-Rahm oder Sherrysoße

Beilagen, Gemüse & Soßen

Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin (ab 20 Personen mit beidem)

Bohnen oder Erbsen & Möhren (ab 30 Personen mit beidem)

Krautsalat

Bratensoße

Optional:

Salate statt Kartoffelbeilagen (je nach Personenzahl)

Braten wird vor Ort aufgeschnitten (auf Anfrage)

„Eintopf-Buffer“

zwischen 10,50 Euro und 22,50 Euro pro Person

je nach Auswahl

(10-20 Personen max. 2-3 Sorten)

(ab 21-30 Personen max. 3-4 Sorten)

Eintopfvarianten:

Mit Speck/Kassler/Wurst: Erbesneintopf, Linseneintopf

Mit Hack: Chilli con Carne, Hack-Lauch-Creme, Bauerntopf

Vegetarisch/Vegan: Gemüseintopf

Mit Rindfleisch: Gulasch, Bauerntopf

Mit Schweinefleisch: Gyros-Eintopf



„Pulled-Burger-Buffer“

18,50 Euro pro Person (10-20 Personen)

16,50 Euro pro Person (ab 21 Personen)

Fleisch

Pulled-Pork an Barbecue-Apfel-Honig-Soße

Optional: mit Pulled-Beef, für 4 Euro Aufpreis p.P.

Beilagen

2 Brioche-Buns p.P.

Bohnen mit Speck oder Kaisergratin (ab 30 Personen mit beidem)

Käse (1 Scheibe/Burger), Tomate, Zwiebelringe

Quark-Dip und Barbecue-Soße

Krautsalat

„Currywurst-Buffer“

16,50 Euro pro Person (10-20 Personen)

14,50 Euro pro Person (ab 21 Personen)

Fleisch

2 Riesencurrywürste (180g) p.P.

Beilagen

Kartoffelsalat oder Kroketten

Baguette

Krautsalat

Optional

Mix aus dreierlei-Würsten (Krakauer, Thüringer, Currywurst) zzgl. 2 Euro p.P.



„Flammkuchen-Satt“

20,50 Euro pro Person (10-20 Personen)

18,50 Euro pro Person (ab 21 Personen)

Unsere Variationen:

*Speck & Zwiebel, Gemüse, mit Lachs & Frühlingszwiebel,
mit Brie & Preiselbeeren*

Hinweis: Pro vier Personen servieren wir immer einen Flammkuchen von dem sich bedient wird. Wir bringen und backen so lange nach, bis alle satt sind

„Kaltes-Buffer“

18,50 Euro pro Person (20-30 Personen)

16,50 Euro pro Person (ab 31 Personen)

Wir servieren:

Bäckerfrisches Brot

Wurst- & Zwiebelmettplatten

Käseplatten & Tomate-Mozzarella

Eiersalat und Salat nach Wahl

Schichtteier und Spargel-Schinken-Röllchen

Rührei & Bacon (nur in Haus)/ Außerhaus stattdessen Frikadellen und Quiche

Hausgemachte Dips (2-3)

Optional:

Fischplatten (Forelle & Lachs), zzgl. 2,50 Euro p.P.