

Partyservice

Geniessen Sie die hochwertige Speisenvielfalt von **Feinkost Lütten**, den zuverlässigen **Service** und das eingespielte, erfahrene Kochteam. Die Ausrichtung Ihrer feierlichen **Anlässe aller Art**, eine ausgewogene **Firmenbeköstigung** und der **Lieferservice** bilden das umfangreiche Sortiment. Und das an **365 Tagen im Jahr!**

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 7-14 Uhr
Telefonisch bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung

Canapeés und Fingerfood

Feinkost-Salate

Suppen und Eintöpfe

Vorspeisen

Buffets kalt

Buffets kalt-warm

Menüs kalt-warm

Menü-Variationen

Desserts

Alle Preise sind netto zzgl. MwSt.
und gültig ab **01.01.2024**



Internet www.feinkost-luetten.de

Trierer Straße 713 | 52078 Aachen-Brand

Telefon: **0241 - 52 62 17**

Mobil: **0173 - 538 91 37**

E-Mail: info@feinkost-luetten.de

Canapés und Fingerfood

100	Gebutterte Canapés, einzeln garniert, mit Schweinefilet, Putenbrust, Roastbeef, Gouda, Brie, gekochter Schinken	6 Stück € 9,60
101	Gebutterte Canapés, einzeln garniert, mit Schweinefilet, Roastbeef, Hähnchenbrust, Brie, Forelle, Räucherlachs	6 Stück € 12,30
102	Fingerfood: Hähnchen-Paprika Roulade, Hähnchen Ananas Spieß, Lollipop Garnelen, Mozzarella Sticks, Jalapenos gefüllt mit Frischkäse, Mini Frühlingsrolle, Sammosa, Thai Cigar Süßes: Petit Fours, Windbeutelchen	6 Stück € 14,20
103	Fingerfood herzhaft: BBQ Mini Wraps, Shitaki Gemüse Spieß, Garnelen im Kartoffelmantel, Chicken Double Stick, Thai Veggie Stick, Sushi Burger, Tomaten-Mozzarella-Spieß, Tortilla Flammkuchen, Yakatori Spieß, Butterfly Shrimps	6 Stück € 13,80
104	Ananas gespickt mit Partyfrikadellen und Käsewürfel	Stück € 31,10
105	Halbe Brötchen, belegt nach Wunsch und einzeln garniert	Stück € 2,-
105a	Halbe Vollkornbrötchen, belegt nach Wunsch und einzeln garniert	Stück € 2,50
106	Halbe belegte Brötchen mit Edelfisch, einzeln garniert	Stück € 2,50
106a	Halbe belegte Vollkornbrötchen mit Edelfisch, einzeln garniert	Stück € 3,-
107	Belegte Mini-Baguettes halbiert mit Salat und Belag nach Wunsch	Portion € 3,50
108	Tortilla Wraps, 4 Stücke, wahlweise mit Lachs, Thunfisch, Schinken-Käse, Putenbrust, Tomaten-Mozzarella, dazu Salatgarnitur	Portion € 6,30

Alle Preise sind
NETTO zzgl. MwSt.

Hinweis Zusatzstoffe

In den Speisen werden nur die unbedingt notwendigen Zusatzstoffe verwendet:

1. Farbstoff / 2. Konservierungsstoff /
3. Antioxidationsmittel / 4. Geschmacksverstärker /
5. Phosphat / 6. gewachst / 7. geschwefelt /
8. geschwärzt / 9. Süßungsmittel /
10. Phenylalaninquelle / 11. Alkohol /
12. Zuckerarten-Süßungsmittel /
13. Verzehr abführend / 14. koffeinhaltig /
15. chininhaltig / 16. taurinhaltig

Hinweis Allergene

In unserem Unternehmen werden folgende Allergene verarbeitet:

- A. glutenhaltiges Getreide / A.1 Roggen / A.2 Weizen / A.3 Dinkel / A.4 Gerste / A.5 Hafer / A.6 Kamut /
- B. Krebstiere / C. Eier / D. Fisch / E. Erdnüsse /
- F. Soja / G. Milch / H. Schalenfrüchte / H.1 Mandeln / H.2 Haselnüsse / H.3 Cashewnüsse / H.4 Makadamia-Queenslandnüsse / H.5 Paranüsse / H.6 Pekanüsse /
- H.7 Pistazien / H.8 Walnüsse / I. Sellerie / J. Senf /
- K. Sesam / L. Schwefeldioxid / M. Lupine / N. Weichtiere

Kreuzkontaminationen der Allergene können in unserem Betrieb nicht ausgeschlossen werden.
Für nähere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Feinkost-Salate

		pro 1000 g
150	FrISChe Salatauswahl mit Dressings	€ 18,70
151	Büffel-Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Vinaigrette	€ 21,80
152	Hirtensalat mit Oliven und Paprika	€ 17,60
153	Straßburger Krautsalat mit Rosinen und Trauben	€ 15,30
154	Cole Slaw, amerikanischer Krautsalat	€ 11,50
155	Bayrischer Krautsalat, pikant	€ 11,80
156	Mexiko Salat mit Kidneybohnen, Mais, leicht scharf	€ 19,50
157	Apfel-Möhren-Nuss-Salat	€ 13,80
158	Chinesischer Möhrensalat, scharf	€ 13,-
159	Artischockensalat	€ 23,-
160	Fitness-Salat mit Staudensellerie, körnigen Flocken und Ananas	€ 15,30
161	Waldorfsalat	€ 15,30
162	Nudelsalat „Hausfrauen Art“	€ 10,30
163	Kartoffelsalat mit Eiern und Gurken	€ 10,-
164	Kartoffelsalat klar mit Öl und Speck	€ 10,60
165	Champignonsalat mit Schinkenstreifen	€ 17,70
166	Broccolisalat mit Schinken	€ 17,70
167	Geflügelsalat "Hawaii"	€ 20,40
168	Geflügelsalat "Toskana"	€ 20,90
169	Thunfischsalat mit Zwiebeln und Oliven	€ 17,70
170	Meeresfrüchte-Cocktail	€ 29,90
171	Krabbensalat mit Früchten	€ 34,50
172	Kieler Heringssalat mit Walnüssen	€ 17,70
173	Matjessalat pikant	€ 19,50
174	Schuba, Russischer Schichtsalat mit Hering	€ 19,50

Auf Anfrage machen wir Ihnen gerne Angebote für saisonale Salatvariationen.

Suppen und Eintöpfe

		je 0,5 ltr
200	Tomatencreme mit Basilikum und Sahne	€ 5,-
201	Waldpilzrahm-Suppe	€ 5,60
202	Käsecreme-Suppe, mild	€ 5,70
203	Brunnenkresse-Suppe	€ 5,70
204	Lachs-Shrimps-Suppe	€ 6,10
205	Waldschratsuppe mit Hackfleisch, Pilzen, Tomaten, Pfirsichwürfeln	€ 5,70
206	Käse-Hack-Lauch Suppe	€ 5,80
207	Gulaschsuppe mit Fleischeinlage	€ 5,80
208	Asia Suppe Hong Kong mit Kokos-Rahm, Putenstreifen und Gemüse, leicht scharf	€ 5,80
209	Russische Borsch mit Hähnchenfleisch	€ 5,80
210	Soljanka mit Oliven und Geflügelfleisch, scharf	€ 5,80
211	Caspachio - kalte Suppe	€ 5,70
212	Okroschka nach russischer Art - kalte Suppe	€ 6,10
213	Hausgemachte Erbsensuppe mit Wursteinlage	€ 5,70
214	Linseneintopf mit Kasseler	€ 5,70
215	Feine Eifeler Kartoffelsuppe mit Mettwurst	€ 5,70
216	Italienischer Gemüsetopf mit Hühnerfleisch	€ 6,10
217	Chili con Carne mit Reis oder Nacho Chips	€ 7,-
218	Currywurst geschnitten in Sauce mit Baguette Brotscheiben	€ 6,80

Vorspeisen Fisch

250	Edellachs-Fisch-Teller ab 2 Personen Teller mit feinstem Lachs, Scampis und Stremellachs	pro Person € 13,50
251	Edelfischplatte "Oslo" ab 4 Personen Verschiedene Lachsspezialitäten, frische Krabben, Forellen und Pfeffermakrelen, neue Matjes, Butterfisch, auf Silberplatten garniert	pro Person € 12,80
252	Salmplatte "Schottland" ab 20 Personen Ganzer schottischer Salm, gedünstet und filetiert, mit Krabben, Räucherlachs und verschiedener Fisch, reichlich garniert	pro Person € 15,60

Vorspeisen

253	Rustikales Brett <i>ab 10 Personen</i> Kleine Schnitzel, Partyfrikadellen, Chicken Nuggets, Chicken Wings, Spargelröllchen mit Schinken, garniert	pro Person € 10,50
254	Kleines Käsebrett Käsebrett mit verschiedenen Stücken Käse aus der Euregio, auf Baumscheibe garniert	Stück € 37,30
255	Großes Käsebrett Käsebrett mit internationaler Auswahl und Trauben	Stück € 75,90
256	Schinken-Melone	kg € 23,-
257	Vitello Tonnato	kg € 26,80
258	Italienische Anti-Pasti-Auswahl	kg € 34,50
259	Brotauswahl und Kräuterbutter	Portion € 2,-

Buffets kalt

300	Lukullus <i>ab 3 Personen</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kalbsfilet im Blätterteig • Hähnchennuggets • Saftschinken mit Spargel • Birnen mit Frischkäse und Räucherlachsscheiben • Schweizer Pastete • Waldorfsalat • Partybrötchen 	pro Person € 18,70
301	Prinzess <i>ab 3 Personen</i> <ul style="list-style-type: none"> • Filetsteaks mit Entenleber • Putenbrustscheiben • Parmaschinken mit Melonenbällchen • Pfirsich mit Geflügelsalat • verschiedene Pastete • Krabbensalat mit Cocktailsauce • Partybrötchen 	pro Person € 19,90
302	Rossini <i>ab 5 Personen</i> <ul style="list-style-type: none"> • Filetmedaillons vom Rind und Schwein mit Feigenscheiben • Parmaschinken mit Honigmelone • Pfirsichhälften mit Krabben • Tarteletts mit Waldorfsalat • gebackene Ananasscheiben mit Mandeln • Wildpastete • Broccolisalat • Räucherfischauswahl • Partybrötchen mit Kräuterbutter • Orangencreme 	pro Person € 26,90

Buffets kalt			
303	Genießer ab 5 Personen	<ul style="list-style-type: none"> • Rinderfilet auf Gemüsebett • Rosa gebratene Entenbrust mit Mango • Truthahnnuggets mit Kiwis • Parmaschinken mit Melonenbällchen • Birne mit Straßburger Salat • Pasteten und Terrinen • Geflügelsalat • Edelfischplatte vom Meeresbuffet • Partybrötchen mit Kräuterbutter • Amarena-Kirschcreme 	pro Person € 28,70
304	Feinschmecker ab 10 Personen	<ul style="list-style-type: none"> • zartes Kalbsfilet in Blätterteig gebacken • Hähnchennuggets gebacken • Pfirsich mit Geflügelsalat "Hawaii" • Birne gefüllt mit Entenleberpastete • Straßburger Krautsalat • Rucola Cherry-Tomatensalat • Edelfischplatte „Oslo“ • Brotauswahl mit Kräuterbutter • französische Käseauswahl • Mousse au Chocolat • Erdbeercreme 	pro Person € 23,80
305	Gourmet ab 10 Personen	<ul style="list-style-type: none"> • Rinderfilet mit Gänsetrüffelpastete • marinierte Hähnchenbrust • Mandel-Ananas gebacken • Tomaten gefüllt mit Bauernsalat • Kiwi mit Waldorfsalat gefüllt • Hirtensalat • Broccolisalat • Edelfischvariationen • Anti-Pasti • Käseauswahl • frische Brotauswahl mit Kräuterbutter • Obstsalat • Tiramisu Creme 	pro Person € 25,90
306	Aktuell ab 12 Personen	<ul style="list-style-type: none"> • Schweinerücken garniert • Schwarzwälder Schinken mit Melone • Schinken mit Spargel • Hähnchennuggets • Tomaten mit Lauchsalat gefüllt • Kiwi mit Frischkäse gefüllt • Rohkostsalat auf Platte • Italienischer Nudelsalat • Waldorfsalat • Anti-Pasti Auswahl • frische Brotauswahl mit Kräuterbutter • Bayrische Creme • Obstsalat 	pro Person € 19,50

Buffets kalt

307	Festlich ab 12 Personen	<ul style="list-style-type: none"> • Gebratene Putensteaks • Chicken Nuggets • Schwarzwälder Schinken • Schinken mit grünem Spargel • Pfirsich mit Straßburger Salat • Birne mit Frischkäse und Nüssen • Kalbfleischpastete • Tomaten-Mozzarella • Geflügelsalat „Toskana“ • Waldorfsalat • Edelfischplatte mit Räucherfischauswahl • Brotauswahl mit Kräuterbutter • große Käseauswahl 	pro Person € 20,80
------------	-----------------------------------	--	--------------------

Menüs kalt-warm

350	Menü Nr. 1 ab 6 Personen	<ul style="list-style-type: none"> • Hirtensalat • Partybrötchen und Kräuterbutter • Putengeschnetzeltes an Champignon-Rahm • Bandnudeln • Mousse au Chocolat 	pro Person 14,90 €
351	Menü Nr. 2 ab 6 Personen	<ul style="list-style-type: none"> • Frische Salatauswahl • Partybrötchen und Kräuterbutter • Hähnchenbrust an Curry-Kokos-Rahm • Reis • Gemüse • Obstsalat 	pro Person 18,20 €
352	Menü Nr. 3 ab 6 Personen	<ul style="list-style-type: none"> • Vorspeisenteller mit Melone Parmaschinken, Tomaten-Mozzarella, Anti-Pasti • Partybrötchen und Kräuterbutter • Rinderbraten an Dijon-Senfauce • Mediterraner Kartoffel-Gemüse-Auflauf • Stracciatella Creme 	pro Person 23,80 €
353	Menü Nr. 4 ab 6 Personen	<ul style="list-style-type: none"> • Edelfischteller • Tomaten-Mozzarella • Partybrötchen und Kräuterbutter • Schweinefilets an Pfefferrahm • Gratin • Gemüse • Panna Cotta 	pro Person 24,90 €

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage auch Kinderbuffets an.

Buffets kalt-warm			
400	Rustikal Alt-Brand ab 15 Personen	<ul style="list-style-type: none"> • Hirtensalat • Fitness-Salat • Weißkrautsalat • frische Brotauswahl mit Kräuterbutter <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold; margin-right: 5px;">warm</div> <ul style="list-style-type: none"> • Krustenbraten aufgeschnitten an Zwiebelsauce • Putenbraten an Waldpilzsauce • Kartoffelgratin • Mischgemüse </div> • französische Käseauswahl • Panna Cotta • Mousse au Chocolate 	pro Person € 19,90
401	Schlemmer Buffet ab 20 Personen	<ul style="list-style-type: none"> • Räucherfischauswahl • frische Salatauswahl mit Italian- und Joghurt Dressing • Straßburger Krautsalat • Geflügel "Toskano" • Apfel-Möhren-Nuss-Salat • Frische Brotauswahl mit Kräuterbutter <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold; margin-right: 5px;">warm</div> <ul style="list-style-type: none"> • Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" • Krustenbraten vom Schwein an Zwiebelsauce • überbackene Sahnekartoffeln • Spätzle • Gemüse </div> • gemischte Käseauswahl • Obstsalat • Bayrische Creme • Cappuccino Creme 	pro Person € 22,80
402	Italienisches Buffet ab 20 Personen	<ul style="list-style-type: none"> • Edelfischauswahl mit pochierem Salm • Italienischer Blattsalat mit Ruccola, Radicchio und Lolo Bionda mit Balsamico- und Joghurt Dressing • Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum • Thunfischsalat • Artischocken mariniert mit Kräutern & Paprikawürfeln • Anti-Pasti-Variationen • Brotauswahl mit Kräuterbutter <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold; margin-right: 5px;">warm</div> <ul style="list-style-type: none"> • Saltimbocca vom Puter an Tomatensauce • Schweinefilet an Ciantijus • vegetarische Ratatouille-Lasagne • Rosmarinkartoffeln • Reis • Gemüseauswahl </div> • Tiramisucreme • Panna-Cotta • Obstsalat • Stracciatella Creme 	pro Person € 25,90

Buffets kalt-warm

<p>403</p>	<p>Mediterranes Buffet ab 25 Personen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Salm mit verschiedenen Fischarten • Tortellini Salat mit getrockneten Tomaten und Kräutern • Tomaten Rucolasalat • Hirtensalat mit Oliven, Feta und Paprika • Italienischer Blattsalat mit Rucola, Radicchio und Lolo Bionda mit Balsamico- und Joghurt Dressing • Anti-Pasti Auswahl • Thunfischsalat • frische Brotauswahl mit Kräuterbutter <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20px; vertical-align: middle;"><i>warm</i></td> <td style="border-left: 1px solid grey; padding-left: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> • Coque au Vin geschmorte Hähnchenbrust in Rotwein • Rindergeschnetzeltes Katalanisch • Lammfilet in pikanter Tomatenkräutersauce • Mediterraner Kartoffel-Gemüse-Auflauf • Bandnudeln • Kräuterreis • Gemüseauswahl </td> </tr> </table> • große französische Käseauswahl • Mousse au Chocolate • Apfel-Calvadoscreme • Walnusscreme • Obstsalat 	<i>warm</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Coque au Vin geschmorte Hähnchenbrust in Rotwein • Rindergeschnetzeltes Katalanisch • Lammfilet in pikanter Tomatenkräutersauce • Mediterraner Kartoffel-Gemüse-Auflauf • Bandnudeln • Kräuterreis • Gemüseauswahl 	<p>pro Person € 29,50</p>
<i>warm</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Coque au Vin geschmorte Hähnchenbrust in Rotwein • Rindergeschnetzeltes Katalanisch • Lammfilet in pikanter Tomatenkräutersauce • Mediterraner Kartoffel-Gemüse-Auflauf • Bandnudeln • Kräuterreis • Gemüseauswahl 				
<p>404</p>	<p>Gala Buffet ab 25 Personen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Salm pochiert an Räucherfischauswahl • Tomaten-Mozzarella mit Basilikum • Fitness-Salat mit Staudensellerie, körnigen Flocken, Ananas • Frische Salatauswahl mit Italian- und Joghurt Dressing • Geflügelsalat „Hawai“ • Vitello Tonnato mit Kalbfleisch • Anti Pasti Auswahl • Brotauswahl mit Kräuterbutter <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20px; vertical-align: middle;"><i>warm</i></td> <td style="border-left: 1px solid grey; padding-left: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> • Schweinefilet Medaillons an Pfeffersauce • Lammlende an Thymiansauce • Hühnerbrustfilet an Kokosrahm • Kartoffelgratin mit Lauch und Feta überbacken • Spätzle • Wildreis • Gemüse </td> </tr> </table> • große Käseauswahl • Zitronenmousse • Herrencreme mit Rum • Bayrische Creme mit Beeren • Fruchtsalat 	<i>warm</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Schweinefilet Medaillons an Pfeffersauce • Lammlende an Thymiansauce • Hühnerbrustfilet an Kokosrahm • Kartoffelgratin mit Lauch und Feta überbacken • Spätzle • Wildreis • Gemüse 	<p>pro Person € 32,90</p>
<i>warm</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Schweinefilet Medaillons an Pfeffersauce • Lammlende an Thymiansauce • Hühnerbrustfilet an Kokosrahm • Kartoffelgratin mit Lauch und Feta überbacken • Spätzle • Wildreis • Gemüse 				

*Alle Buffets dienen als Leitfaden.
Individuellen Wünschen folgen wir gerne!*

Menü-Variationen

Fleisch:		
450	Hähnchen Nuggets	€ 4,80
451	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“	€ 8,80
452	Putensaltimbocca an Tomatensauce	€ 9,20
453	Hühnerbrustfilet an Curry-Kokosrahm	€ 9,70
454	Spanferkelkeule gegrillt, am Stück	€ 8,80
455	Spanferkelrücken ohne Knochen, mit Hackfleisch gefüllt	€ 9,20
456	Ganzes Spanferkel gegrillt	auf Nachfrage
457	Schweinefilet an Pfefferrahm	€ 10,80
458	Burgunderbraten an Zwiebelsauce, aufgeschnitten	€ 10,30
459	Rinderschmorbraten an Dijon-Senfsauce	€ 10,70
460	Kalbsgeschnetzeltes an Estragonrahm	€ 10,90
461	Lammfilet an Thymiansauce	€ 12,90
Fisch: pro Portion		
480	Fischfilet-Auflauf mit Champignons, Möhren, Kartoffeln und Käse überbacken	€ 9,60
481	Lasagne mit Lachs und Spinat	€ 10,90
482	Pangasius im Ei-Mantel	€ 9,90
483	Zanderfilet an Dill-Riesling-Schaum	€ 10,80
484	Lachsfilet an Sauce Béarnaise oder Champagnersauce	€ 14,40
485	Spanische Paella (ab 10 Personen)	€ 14,90
Überbacken: pro Portion		
495	Kartoffel-Gemüse-Auflauf	€ 7,50
496	Lasagne „Bolognese“	€ 8,70
497	Nudelauf „Italienische Art“ mit Tomatensauce, Oliven und Paprika	€ 8,90
Gemüse: pro Portion		
510	Rotkohl mit Apfelstücken	€ 2,80
511	Sauerkraut	€ 2,90
512	Kaisergemüse	€ 3,20
513	Prinzessböhnchen im Speckmantel	€ 3,70
514	Rosenkohl	€ 3,90
515	Broccoli	€ 3,90
516	Blumenkohl	€ 3,90
517	Feine Gemüseauswahl 5-fach	€ 4,50
Beilagen: pro Portion		
530	Reis	€ 3,-
531	Nudeln	€ 3,-
532	Spätzle	€ 3,-
533	Kartoffeln	€ 3,-
534	Püree	€ 3,-
535	Bratkartoffeln	€ 3,-
536	Gratin	€ 3,50
537	Serviettenknödel	€ 3,50

Desserts

550	Obstsalat	
551	Rote Grütze mit Vanillesauce	
552	Erdbeeren Quark	
553	Blutorangen Quark	
554	Apfel-Vanille Quark	
555	Himbeeren Quark	
556	Panna-Cotta	
557	Tiramisu mit Biskuit (enthält Alkohol)	
558	Vanille Pudding	
559	Schoko Pudding	
560	Mousse au Chocolat	
561	Schichtdessert mit Mousse au Chocolat, Vanille und Erdbeere	pro Glas € 3,50 pro kg Platte € 24,50
562	Zitronen Mousse	
563	Walnuss Mousse	
564	Cappuccino Mousse	
565	Amarena-Kirschcreme (enthält Alkohol)	
566	Schwarzwälder Kirsch Creme	
567	Bayrische Creme mit Beeren	
568	Herrencreme mit Rum (enthält Alkohol)	
569	Cognac Creme (enthält Alkohol)	
570	Apfel-Calvados Creme (enthält Alkohol)	
571	Stracciatella Creme	
572	Mascarpone mit Cookies und Weintrauben	
573	Kuchen, verschiedene Sorten	je Stück € 3,30
574	Petit Fours	je Stück € 3,90
575	Gebäckplatte	Portion € 3,80
576	Exotische Obstauswahl auf Spiegelplatte	je Platte € 39,60

Guten Appetit



Ihre Feinkost-Küche

Kulinarisches für alle Gelegenheiten

Partyservice | Catering | Menüdienst | Firmenbeköstigung

Catering und Anlässe

Kompletter Service - alles aus einer Hand:

Speisen - Getränke - Zubehör - Personal - Location

Bestellen Sie bei uns das **festliche Essen**, ausgesuchte **Getränke** und das entsprechende **Zubehör**. Unser **Servicepersonal** arbeitet zuverlässig und professionell. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü zusammen. Wenn die Planung der **Räumlichkeiten** noch offen ist, beraten wir Sie gerne. **Genießen Sie Ihr Fest!**

Hochzeit

Grillbuffet

Frühstück / Brunch

Präsentkörbe

Kommunion / Konfirmation

Herbstzeit = Wildzeit

Weihnachten und Silvester

Menüdienst

Alle Preise sind
NETTO zzgl. MwSt.

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 7-14 Uhr

Telefonisch bis 18 Uhr

und nach Vereinbarung

Service an 365 Tagen im Jahr!

Bankverbindung:

IBAN: DE37 3906 0180 2100 1520 13

BIC: GENODED1AAC

Bank: Aachener Bank eG

Lieferungs- und Leistungsbedingungen

finden Sie auf unserer Internetseite

*Bestellen Sie telefonisch
oder persönlich hier vor Ort,
per E-Mail oder über
unsere aktuelle Webpräsenz.*



Tradition seit 1905



Internet www.feinkost-luetten.de

Zertifiziert nach: **EU NW 70268**

Trierer Straße 713 | 52078 Aachen-Brand

Telefon: **0241 - 52 62 17**

Mobil: **0173 - 538 91 37**

E-Mail: **info@feinkost-luetten.de**

Alle Angaben ohne Gewähr, Preisschwankungen sind möglich.

© www.graumann-design.de