



Catering **GERICHTE**

FRÜHLING-SOMMER
2025



DE

FR





Allgemeine INFOS

Unsere Philosophie

Unsere saisonalen Menüs spiegeln unser Engagement für Qualität, Frische und Nachhaltigkeit wider. Wir wählen unsere Zutaten sorgfältig aus und setzen auf das, was die Natur zur jeweiligen Jahreszeit bietet, für exzellenten Geschmack und abwechslungsreiche Gerichte.

Daher sind einige Speisen nur für begrenzte Zeit erhältlich, um unser Angebot stets frisch und saisonal zu halten.

Wann immer es möglich ist, arbeiten wir mit regionalen Produzenten zusammen, um lokale Partnerschaften zu fördern, hochwertige Zutaten zu beziehen und unnötige Transportwege zu vermeiden.

Während wir verantwortungsbewusste Entscheidungen treffen, bleibt unser oberstes Ziel, ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, geprägt von Geschmack, Handwerkskunst und sorgfältig ausgewählten Zutaten.

Bestellungen



- an der Traiteurtheke
- traiteur@massen.lu
- +352 26 901-999

Um Ihre Zufriedenheit mit unseren Produkten und Dienstleistungen zu gewährleisten, bitten wir Sie, Ihre Bestellung rechtzeitig aufzugeben.

Gültigkeit: Angegebene Preise gültig vom 1. März bis 31. August 2025. Irrtümer vorbehalten.

Inhalt

P.2	Allgemeine Infos	P.9	Vorspeisen Auswahl	P.14	Dessert Auswahl
P.4	Aperitif	P.10	Hauptgänge Empfehlungen	P.15	Wein Auswahl
P.6	Kalte Platten	P.12	Gesellige Gerichte		
P.8	Sandwichs & Brötchen	P.13	BBQ time		

APERITIF

Auswahl

Warme und kalte Amuse-Bouche

Aperitif-Auswahl 7 St./Box..... 11,50€	Fingerfood Box «kalt» 24 St./Box .. 33,50€
• Bavarois mit geräuchertem Schinken und Melonengelee	• 4x Roulade mit luftgetrocknetem Rindfleisch, Weintrauben und Appenzeller
• Geräucherte Entenbrustroulade	• 4x Duo aus Garnelen und Surimi mit Frühlingszwiebeln
• Gefüllte Muschelnudel mit zweierlei Lachs	• 4x Gefüllte Muschelnudeln mit zweierlei Lachs
• Falafel mit südlichen Gemüsesorten	• 4x Praline vom Ziegenkäse mit Honig und Schnittlauch
• Mini-Burger « klassisch »	• 4x Törtchen mit Mimosa-Eiern und Paprikapulver
• Mini-Quiche Lorraine	• 4x Törtchen mit Parmesan, Rosmarin und Schinkenmousse
• Mini-Croque-Monsieur	
Wraps 3 St./Box..... 7,50€	Fingerfood Box «warm» 12 St./Box ...15,50€ 24 St./Box ...31,00€
• Schinken, Cheddar, Mayonnaise und Salat	• 2x oder 4x Mini-Quiches Lorraine
• Räucherlachs, Frischkäse und Rucola	• 2x oder 4x Mini-Burger « klassisch »
• Thunfischrillettes, würzige Mayonnaise	• 2x oder 4x Mini-Croque-Monsieurs
Dreierlei Mini-Burger 3 St./Box.... 9,50€	• 2x oder 4x Mini-Windbeutel mit Emmentaler
• Mini-Burger « klassisch »	• 2x oder 4x Mini-Croque mit geräuchertem Lachs
• Mini-Cheeseburger	• 2x oder 4x Mini-Häppchen mit Champignons, verfeinert mit Petersilie
• Mini-Baconburger	
Box mix kalt 4 St./Box ...16,00€	Fingerfood à la carte «kalt» 2,30€/St.
Häppchen Deluxe	• Tomaten-Mozzarella-Wraps mit Pesto
• Hausegemachte Foie Gras	• Mini-Tomate mit grauen Krevetten und Cocktailsoße
• Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichcreme	• Roulade aus geräucherter Entenbrust und grünem Selleriesalat
• Rinder-Carpaccio mit Parmesancreme	• Spieß aus Rohschinken und saisonaler Melone
• Tapenade aus Pilzen und Trüffel	
	Fingerfood à la carte «warm» 2,30€/St.
	• Mini-Windbeutel mit Emmentaler Käse
	• Mini-Burger « klassisch »
	• Mini-Quiche Lorraine
	• Mini-Croque-Monsieur
	• Scampi-Spieß mit Curry



Zum Teilen (2 Pers.)

Ländlicher Teller 13,50€/2 Pers.

Oliven, zwei Sorten Aufstrich, Lyoner, Salamikranz, gekochter Schinken, hausgemachte Salami, Bierknacker, Appenzeller, Bergkäse, Gouda, Essiggurken, Silberzwiebeln, Weintrauben, Grissini und Focaccia

Mediterraner Teller 13,50€/2 Pers.

Oliven, zwei Sorten Aufstrich, Chorizo, Serrano-Schinken, getrocknete Tomaten, Tomaten-Mozzarella, eingelegte Paprika, Pecorino, italienische Salami, Grissini, Focaccia und grünes Pesto

Frühlingsteller 13,50€/2 Pers.

Feta und schwarze Oliven, Marinierte Artischocken, Ziegenpraline, Kirschtomaten in Basilikumöl, Spargeltapenade und Focaccia, gekochte Wachteleier, Rindsroulade mit Rucola, grüne Selleriestange und Frischkäse

Gemüsesticks mit Dip 9,50€/2 Pers.

Möhren, Sellerie, Gurken, Radieschen, Paprika, Blumenkohl, Kirschtomaten, Cocktailsoße, Knoblauch-Dip, Kräutersoße



Gefüllte Bauernbrote

Mittel als klassische Form (60 St.)
Groß als Schildkröte (130 St.)

Ländlich 36,00€/54,00€
Wurstwaren und Gouda

Land und Meer 38,00€/57,00€
Fisch-, Wurstwaren und Gouda

Vegetarisch 37,00€/55,50€
Tomatenpaste, Olivenpaste und Mascarpone, Mozzarella und Pesto, Gemüsemousse

Deluxe 53,50€/80,00€
Räucherlachs, rosa Garnelen, roher Schinken, Brie, Rindfleisch (geräuchert) mit Pfeffersoße

Kalte PLÄTTEN

Platten

Gourmet-Platte 24,50€/Pers.

Gekochter und roher Schinken, Hähnchenschenkel, geräuchertes Filet d'Anvers, Schweinebraten, mini-Pastete im Teigmantel mit Riesling, Lachsmedaillon Bellevue, hausgeräucherter Lachs, Tomaten gefüllt mit Crevetten, Scampi, Russische Eier, Möhrensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Cocktailsoße und Remouladensoße

Luxemburger Platte 19,50€/Pers.

Gekochter und roher Schinken, Mini-Pastete im Teigmantel mit Riesling, Lyoner, hausgemachte Salami, zwei Sorten Luxemburger Käse, Russische Eier, drei Rohkostsalate, Kartoffel- und Nudelsalat, Cocktailsoße und Remouladensoße

Käseplatte 17,50€/Pers.

Beaufort, Saint-Nectaire, Ziegenkäserolle, Brie de Meaux, Morbier, Weintrauben, Trockenfrüchte, Lütticher Sirup

Fischerteller 22,50€/Pers.

Scampi, geräucherter Lachs, Lachsmedaillon Bellevue, Tomaten gefüllt mit Crevetten, Eier gefüllt mit Thunfisch, Surimi-Salat, Möhrensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, grüner Salat mit Dressing, Kartoffelsalat und Cocktailsoße

Schinkenplatte 12,50€/Pers.

Sortiment aus rohem und gekochtem Schinken mit Essiggurken und Silber-zwiebeln

Vegetarische Platte 14,50€/Pers.

Gefüllte Tomaten mit Blumenkohl-Couscous, Eier, Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Petersilienkartoffelsalat, Nudelsalat, Tomaten-Mozzarella-Spieß, Linsen-Tatar mit Frühlingszwiebeln und Räuchertofu, Gemüsedips, Guacamole und zwei Arten von kalten Soßen

Brötchenkranz hell | 7 St. 2,80€/St.

Brötchenkranz dunkel | 7 St. 3,10€/St.





SANDWICHES

& Brötchen

Mini-Sandwich Box

Klassisch 12 St./Box. 36,00€

- 4x Serrano-Schinken
- 4x Käse Brie de Meaux
- 4x Geflügel-Suprême/Soße

Deluxe 9 St./Box. 30,00€

- 3x Maisbrötchen mit rohem Schinken und Parmesan, getrockneten Tomaten
- 3x Briochebrötchen mit hausgeräucherter Lachs- und Dillcreme
- 3x Briochebrötchen, Tomatenpesto, Mozzarella und Balsamico-Reduktion



Kleine belegte Brötchenhälften

Geräuchertes 2,60€/St.
Hähnchenfilet

mit Caesar-Dressing

Serranoschinken 2,80€/St.
und Tomatentartar

Thunfisch mit Oliven 2,70€/St.
und Kapernmayonnaise

Gorgonzola 2,80€/St.
und kandierte Äpfel

Artischockentapenade . 2,70€/St.
und griechisches Gemüse

Räucherlachssalat 2,80€/St.
mit Limetten

Tomaten-Mozzarella .. 2,60€/St.
und grünes Pesto

Italienische Salami 2,80€/St.
Rucola und gehobelter Parmesan

Brie und Nussbutter 2,60€/St.



VORSPEISEN

Auswahl

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rind 10,00€/Pers.	Avocado-Bavarois 12,50€/Pers.
Rucola und Parmesan	und rosa Garnelensalat
Tomatentatar  10,00€/Pers.	Regionaler Schinken und Melone 12,50€/Pers.
Burrata-Creme und Tomaten-Gelee	Sucrine und Feta

Warme Vorspeisen

Lauchstrudel 12,00€/Pers.	Königinpasteten mit Miesmuscheln 13,00€/Pers.
mit zweierlei Lachs	und mediterranen Gemüsen
Spargel Duo 12,00€/Pers.	Hummerbisque 13,50€/L
nach flämischer Art	Spargelcremesuppe  15,50€/L



HAUPTGÄNGE

Empfehlungen

Klassische Hauptgänge*

Königinpastetchen 13,00€/Pers.

mit hausgemachtem Blätterteig

Kalbsbraten «Orloff» 17,00€/Pers.

mit Pilzsoße

Putenbraten «Orloff» 15,00€/Pers.

mit Pilzsoße

Schweinebraten «Orloff» 14,00€/Pers.

mit Pilzsoße

Schinkennuss im Brotteig 15,00€/Pers.

dazu grobe Senfsoße | ab 2 Pers.

Cocotte mit gegrillten  Paprikaschoten 15,00€/Pers.

Zucchini-Concassé mit Pesto

Fischgerichte*

Fischroulade 18,00€/Pers.

Kabeljau und Lachs mit feinen Kräutern

Sankt Petersfisch Filets 20,00€/Pers.

mit Buttersoße

Empfehlungen unseres Chef*

Gebratenes Rinderfilet 25,00€/Pers.

mit Portweinsoße

Garnelen-Frikassee mit Knoblauch 20,00€/Pers.

und Gemüse

Perlhuhn-Ballotine 18,00€/Pers.

mit Schalottencreme

Kalbsfilet im Teigmantel 25,00€/Pers.

mit Pilzen

Lamnnüsschen 23,00€/Pers.

mit Rosmarin

Jakobsmuschel 22,00€/Pers.

Safrancreme und junger Lauch

* 2 Beilagen nach Wahl sind im Preis inbegriffen



Beilagen

Erbsen und Möhren in feiner Sahne	Püree
Sommerliche Gemüsepfanne	Butterspätzle
Salatbuffet	Kartoffelgratin
grüner Salat, drei Sorten Rohkost der Saison und Dressing	Naturreis mit Butter
Karottenduo mit halbgesalzener Butter	Hausgemachte Mandelkroketten
Blumenkohl mit Petersilienbutter	Gebratene, würzige Grenaille-Kartoffeln
Grüne Bohnen mit Schalotten und Frühlingszwiebeln	

Warme Soßen

Porto-soße	1,50€/100ml	Fischsoße mit Riesling	1,30€/100ml
Cremige Champignonsoße	1,40€/100ml	Grobe Senfsoße	1,40€/100ml
Grüne Pfeffersoße	1,30€/100ml	Tomatensoße	1,20€/100ml



Gesellige GERICHTE

Einzelne Gerichte, zum Servieren am Buffet

Gulaschsuppe	6,80€/Pers.	Lasagne Bolognese	8,50€/Pers.
Chili con Carne	6,50€/Pers.	Tagliatelle auf neapolitanische Art	7,00€/Pers.
Klassische Paella	16,50€/Pers. mit Hähnchenkeulen und Scampi	mit frischem Basilikum	
Orientalischer Couscous	15,50€/Pers. mit Merguez und Lammspießen	Fusilligratin	7,50€/Pers. mit regionalem Schinken und Käse
		Asiatische Nudeln	8,50€/Pers. süß-saures Schweinefleisch



Nudel Buffet

Classico 4 Sorten, zur Auswahl 16,00€ /Pers.

- Traditionelle hausgemachte Lasagne
- Linguine Carbonara
- Penne Quattro Formaggi
- Fusilli mit Tomatensoße
- Tagliatelle mit Chorizo, Gemüse und Kräutern
- Tortellini mit Rindfleisch an Paprikasoße

Dolce Vita 4 Sorten, zur Auswahl 18,00€ /Pers.

- Lasagne mit Thunfisch und Paprika in drei Farben
- Fettuccini mit Erbsen und knusprigem Speck
- Farfalle mit Scampicreme und Zucchini
- Mini-Rigatoni mit kandierten Tomaten, Pesto und Parmesan
- Conchiglie mit Bolognesesoße
- Spaghetti mit zweierlei Lachs



* Beilagen inbegriffen : grüner Salat und Dressing, Baguette, Emmentaler und Parmesan

BBQ

time

Packages*

4 marinierte Fleischsorten 250g 21,00€ /Pers.

Mettwurst, Grillwurst, Hähnchenfilet mit orientalischer Marinade, Rindsrumpsteak mit Petersilienbutter-Marinade

5 marinierte Fleischsorten 300g 23,00€ /Pers.

Mettwurst, Grillwurst, Hähnchenfilet mit orientalischer Marinade, Rindsrumpsteak mit Petersilienbutter-Marinade, Bifana vom Schwein mit Kräutern der Provence-Marinade

6 marinierte Fleischsorten ... 400g 26,00€ /Pers.

Mettwurst, Grillwurst, Hähnchenfilet mit orientalischer-Marinade, Rumpsteak mit Petersilienbutter-Marinade, Spare Ribs mit Honig-Marinade, Speck mit Gewürzen und Paprika-Marinade

Beilagen

Beilagen

- Nudelsalat
- Kartoffelsalat
- Taboulé
- Grenaille-Kartoffeln
- Ofenkartoffeln

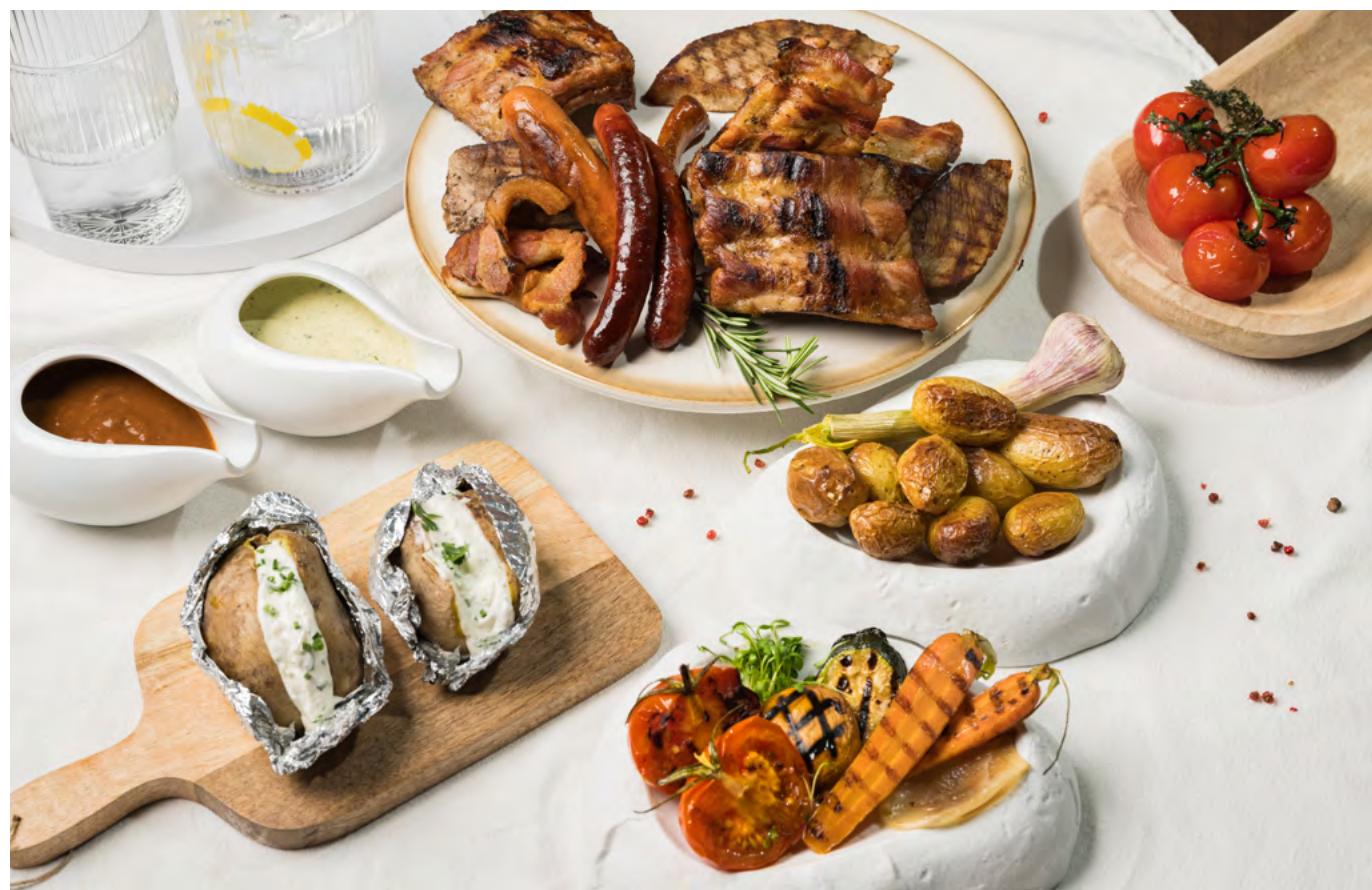
Salate

- Grüner Salat mit Dressing
- Weißkohlsalat
- Maissalat mit roten Bohnen
- Tomatensalat mit Basilikum
- Möhrensalat

Kalte Soßen

Barbecue, Sweet Chili, Aioli, Pfeffer, Tartar, Tzatziki

* 2 Beilagen, 3 Salate und 3 kalte Soßen nach Wahl sind im Preis inbegriffen



DESSERT

Auswahl

Süße Variation 6 St./Box 13,00€
12 St./Box ... 24,00€

Auswahl an Mini-Desserts unserer Patisserie

Mini-Dessert-Gläschen 1,80€/St.

Schokomousse au Chocolat, Tiramisu, Oreo-Creme,
Himbeermousse, Kirsch-Panna Cotta

Dessert in Schüsseln 3,00€/Pers.

Schokomousse, Tiramisu, Oreo-Creme,
Himbeermousse, Kirsch-Panna Cotta

Joghurt-Limetten Schnitte 6,00€/Pers.
glutenfrei & laktosefrei

Schokolade Deluxe 6,50€/St.

Törtchen von dreierlei Schokolade mit knuspriger
Dacquoise

Himbeer Tartelette 5,50€/St.

Fruchtiges Himbeermousse mit frischen Himbeeren,
Pistazien & Mürbeteig



WEIN

Auswahl

Weißein

Aperitif

Prosecco Valdobbiadene 75cl 9,90€
Borgo Molino
 Italien

Kalte Platten

Chardonnay «1885» 75cl 6,70€
 Bourgogne, Frankreich

Grüner Veltliner Ried Kogl 75cl 9,80€
 Weingut Forstreiter, Österreich

Vorspeise

Riesling «Vieilles Vignes» 75cl 11,40€
 Weingut Koehly, Alsace, Frankreich

Sauvignon Blanc Gamlitz 75cl 16,00€
 Weingut Peter Skoff, Österreich

Hauptgänge

Riesling «Wormeldange Koeppchen» 75cl 13,50€
 Weingut Schumacher-Lethal, Luxemburg

BBQ

Chardonnay 75cl 7,60€
 Weingut La Baume, Languedoc, Frankreich

Dessert

Tschida Beerenauslese 75cl 15,90€
Güner Veltliner
 Frankreich

Einzelne Gerichte

Weißenburgunder 75cl 8,95€
 Weingut Allacher, Österreich

Rotwein

Kalte Platten

Chevalier des Fées 75cl 7,30€
 Pays d'Oc, Frankreich

The Black Elephant 75cl 13,30€
 Côtes du Rhône, Frankreich

Hauptgänge

Syrah 75cl 7,50€
 Weingut la Baume, Languedoc, Frankreich

Monastrell «Highway to Hell» 75cl 6,20€
 «Wines n'Roses», Spanien

Gigondas 75cl 17,90€
 Camille Cayran, Côtes du Rhône, Frankreich

BBQ

Primitivo 75cl 8,00€
 Boccantino, Puglia, Italien

Mister Burger 75cl 12,90€
 Languedoc, Frankreich

Einzelne Gerichte

Memoro 75cl 7,00€
 Piccini, Toscane, Italien

Roséwein

Aperitif

Chandon Garden Spritz 75cl 18,50€
 Argentinien

BBQ

Château Favoris Côteaux Varois 75cl 13,90€
 Frankreich

Château de Berne Ultimate rose 75cl 21,00€
 Provence, Frankreich



massen.lu

Massen S.A. | Op der Haart 24 | L-9999 Wemperhardt