

SCHLEMMERKATALOG 2024

Christines Partyservice



Immer Frisch auf dem Tisch

Christine Lewis

Zur Maibolte 12 • 32657 Lemgo

Tel. 0 52 61-1 70 40

Mobil 0170 9318926

christines.partyservice@gmail.com

www.christines-partyservice.de



Kategorie 1: Bratengerichte (Schwein)

- *Honigschinken mit Chili-Honigkruste* 10
- *Rustikaler Krustenbraten* 10
- *Kasseler in Blätterteig* 10, a1, b, d, g
- *Nackenbraten* 10
- *Pikanter Spießbraten mit Zwiebel- u. grüner Pfefferfüllung* i
- *Schweizer Käsebraten mit Käse- Schinkenfüllung* 6, a1, c, g
- *Gyrosbraten mit Zwiebel- Schafskäsefüllung* 2, i
- *Jägerbraten mit Champignonsoße* a1, c, g, i
- *Kräuterbraten auf Champignon Gemüse* i
- *Zigeunerbraten* 7, a1, c, g, i
- *Prager Schinken in Rotweinsoße* 10
- *Dijon-Senfrahmbraten mit Röstzwiebeln* i
- *Bierbraten vom Nacken mit Malzbier, Sirup*
- *Schweineschnitzel mit diversen Soßen*



Kategorie 2: Rind-, Geflügel- oder Fischgerichte

- *Burgunderbraten vom Rind* a1
- *Rinderrahmbraten mit Edelpilzen* a1
- *Rinderhüftsteak mit Pfeffersoße* a1
- *Rinder-Roastbeef in Stück** a1
- *Putenschnitzel in Kokosrahm mit Früchten*
- *Hähnchenbrust Natur „Hawaii“* c
- *Putenbrust in Orangensoße*
- *Knusperhuhn mit frischer Obstplatte* a1, a4, e, g
- *Chinapfanne (Putenbrust in Chinagemüse, pikant)* 7
- *Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella überbacken* 2, 9
- *Hühnerbrust in Mandelhülle mit gebackenen Früchten* a1, c, h1
- *Schmorhuhn „Coq au vin“ in Rotweinsoße* 7
- *Currypfanne (Hähnchenbrust, Curryrahm, Ananas, Spargel)* a1
- *Gefüllte Hühnerbrust „Parisienne“ (Champignons, Kräuterbutter, Spargel, Ananas, mit Käse überbacken)* 3, a1



**gekennzeichnete Speisen können vom Preis abweichen*

- *Lachsmedaillions auf Soße-Choron** 2, a1, d, g
- *Lachslasagne gratiniert** 5, d, g
- *Italienische Fischpfanne auf Frutti de Mare in Dillrahm* a1, b, d, g, m
- *Goldbarschfilet auf Senf-, Dill- oder Meerrettichrahm* a1, d, g, i
- *Gebackenes Schollenfilet mit Remouladen Soße* 4, a1, b, c, g
- *Wildlachsfilet in Blätterteighülle auf Blattspinat* a1, c, d, g
- *Lachssteak in Safransoße und Käse überbacken* a1, d, g



Kategorie 3: Wild- oder Filetgerichte

- *Reh-, Hirsch- oder Wildschweinkeule in Wacholderrahm mit Pfifferlingen und gefüllter Williams-Christ-Birne*
- *Damhirschnüßchen „Hubertus“ mit Maulbeersoße und Waldpilzen*
- *Gefüllte Wildroulade vom Damhirsch* a1, c, i
- *Rehgeschnetzeltes in Preiselbeersahne mit Waldpilzen* a1, g
- *Lendchen „Hawaii“ mit gebacken Früchten und Hollandaise* 4, a1, c, g, h1
- *Lendchen „Mediterran“ mit Tomaten-Mozzarella überbacken* a1, g
- *Specklendchen auf Champignoncreme* a1, g
- *Lendchen „California“, Pfirsich mit Käse überbacken* a1, g
- *Pfefferlendchen in grüner Pfeffersoße* a1, g
- *Lendchen „Prinzess“ mit Spargel und Schinken* 15, a1, d, g
- *Lendchen „Cafe de Paris“ mit gebackenen Garnelenschwanz* 2
- *Filet „Lukull“ auf Soße „Cafe de Paris“ mit gefüllten Champignonköpfen* 4, a1, g
- *Grillspieß mit Chilisoße (3 Specklendchen, Zwiebeln, Paprika)* 7
- *Holzfüllersteak mit Zwiebeln und Grillspeck (Rumpsteak)*
- *Rindertournedos „Diana“ auf Pfifferlingen* a1, g
- *Rustikale Bauernpfanne (Filet, Bratkartoffeln, Gemüse)* a1, g
- *Feinschmeckerpfanne (Filet, Champignon Rahm, gebackene Früchte)* a1, g, h1
- *Schweizer Rahmgeschnetzeltes* a1, g
- *Filetspitzen „Stroganoff“* a1, g
- *Gefüllte Schweinelende „westfälisch“ mit geröstetem Speck auf Bauerngemüse* a1

**gekennzeichnete Speisen können vom Preis abweichen*

Beilagen

Kartoffelgratin 2, g
Röstkartoffeln 5
Warmer Kartoffelsalat i
Petersilienkartoffeln
Kartoffelpüree g
Kartoffelkroketten c, g
Mandelbällchen a1, c, g
Berner Rösti a1, c, g
Rosmarinkartoffeln



Spätzle a1, c, g
Grüne Nudeln a1, c, g
Butternudeln a1, c, g
Tortellini a1, c, g
Gabelspaghetti a1, c, g
Reis natur
Curryreis
Folienkartoffeln mit Quark Dip g

Gemüsebeilagen

Bunte Gemüsepfanne
Bayrisch Kraut a1, g
Gemüsegratin 2, g
Speckbohnen



Broccoliauflauf a1, g
Leipziger Allerlei
Apfelrotkohl
Rahmrosenkohl a1, g

Salate

Cocktailsalat mit Dressing
Vitaminmix mit ital. Dressing
Porree-Ananassalat g
Gemischter Salatteller mit Dressing 2
Griechischer Bauernsalat 8, g
Nudelsalat 5, c, g, i



Gurkenrahmsalat g
Krautsalat
Bohnenrahmsalat g
Apfel-Karottensalat
Mexikanischer Maissalat g
Kartoffelsalat a1, c, g

Preise:

	pro Person
1 Gericht aus Kat. 1 mit 1 Beilage, & Gemüsepfanne	19,00 €
1 Gericht aus Kat. 2 mit 1 Beilage & Gemüsepfanne	22,00 €
1 Gericht aus Kat. 3 mit 1 Beilage & Gemüsepfanne	24,00 €
2 Gerichte aus Kat. 1 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne	21,00 €
2 Gerichte aus Kat. 2 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne	24,00 €
2 Gerichte aus Kat. 3 mit 2 Beilage& Gemüsepfanne	30,00 €
Jeweils 1 Gericht aus Kat. 1 & 2 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne	23,00 €
Jeweils 1 Gericht aus Kat. 1 & 3 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne	26,00 €
Jeweils 1 Gericht aus Kat. 2 & 3 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne	29,00 €
2 Gerichte aus Kat. 1 & 1 aus Kat. 2 mit 3 Beilagen & Gemüsepfanne	26,00 €
1 Gericht aus Kat 1 & 2 aus Kat. 2 mit 3 Beilagen & Gemüsepfanne	29,00 €
Jeweils 1 Gericht aus Kat. 1,2 & 3 mit 3 Beilagen & Gemüsepfanne	31,00 €

Salate erhalten Sie auf Wunsch gegen Mehrkosten dazu.

Selbstgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Fleischeinlagen c, g

Geflügelkraftbrühe „Royal“ c, g

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange a1, c, g

Legierte Käsesuppe mit Schinken- oder Lachsstreifen 2, 16, a1, c, d, g

Broccolicremesuppe a1, g

Cremesuppe „Prinzess“ mit Spargel und Dillsahne 2, a1, g

Tomatencremesuppe mit Croutons a1, g

Ungarische Gulaschsuppe a1

Serbische Bohnensuppe a1, f

Kartoffelrahmsuppe mit Einlage nach Wahl a1, g

Gyrossuppe g

Pizzasuppe g

Ratatollisuppe g

Blumenkohlcremesuppe g



Preis pro Liter (4 Tassen) 9,00 € vegetarisch 11,00 € mit Fleischeinlage

Preis pro Person im Menü 2,50 €

Dessert

Schokoladenmousse mit Eierlikör 7, c, g

Vanillemousse mit Erdbeermark, Himbeeren, Waldbeeren 7, c, g

Bayrisch Creme mit Sauerkirschhaube 7, c, g

Rote Grütze mit Vanillesoße oder Vanilleeis 3, c, g

Creme „Stracciatella“ mit Schokoladenhaube 7, c, g

Tiramisu 7, c, g

Karamellcreme 7, c, g

Zitronen- oder Weincreme 2, c, g

Erdbeercreme 7, c, g

Mascarponecrème mit Waldbeeren 7, c, g

Crème „Cappuccino“ 7, c, g

Obstsalat mit Sahne



Preis pro Person im Menü (Schale) 5,00 €

Dessert in kleinen Gläsern (verschiedene Sorten) pro Glas 2,20 €

Dessert in Einweggläsern (verschiedene Sorten) pro Glas 2,50 €

Delikatesshappchen

Canapees, Baguette nach Ihren Wünschen belegt



Fischauswahl 3,30 €/ St.

a1, c, d, g

Wildlachs

Forellenfilet

Aal/ Rührei

Graved Lachs

Sonstiger Fisch 3,60 €/ St.

Garnelenschwanz

Pasteten mit Shrimpsfüllung



Belag/ Käse 3,00 €/ St.

Schnittkäse a1,c, g

Camembert a1, c, g

Tomaten-Mozzarella

Lachsschinken

Gebackener Schinken

Putenbrust

diverse Braten



Sonstiger Belag 3,30 €/ St.

Roastbeef

Filetbraten

Kröstchen



nschen zusammengestellt

Fingerfood

(Kann mit Canapees kombiniert werden)

verschiedene Sorten Chicken Double Stick's

verschiedene Sorten Mini Double Stick's

verschiedene Sorten Mini Wrap's

Mini Schnitzel Schwein & Huhn

Partyfrikadellen

Verschiedene Dip's

inkl. Vegetarische Anteile

Frühlingsrollen

Mozzarellastick's

Calapenos

Gemüsenuggets

Preis 25,00 € pro Person

Zusätzlich mit Fisch

Garneelen im Kartoffelnest

Garneelen in Kokospanade

Garneelen in Backteig

Lachsrollen

Preis 26,00 € pro Person

Folgendes kann gegen Mehrpreis dazu bestellt werden:

Chicken Wings oder Drums

Mini Hamburger

Nuggets a1, c, g

Fingers

Asia Slider verschiedene Sorten



Neu im Sortiment

Chili con Carne mit Reis und Salat nach Wahl a1, f, g
Pro Person 12,00 €

Selbstgemachte Pizza a1, c, d, g, m
Pro Person 9,50 €

Spaghetti Bolognese mit Salat nach Wahl a1, c, g
Pro Person 11,00 €



Saisonangebote

September & Oktober

Bayrische Spezialitäten

Grillhaxe

Mini-Haxen

Nürnberger Würstchen

Leberkäse

Weißwurst

Kartoffelpüree g

Sauerkraut

Süßen Senf

Brezel



Preis je nach Zusammenstellung zwischen 20,00 € und 24,00 € pro Person

Oktober bis Februar

Grünkohl mit Kartoffeln, frischer Kohlwurst und Kassler
Pro Person 20,00 €

Gänsebrust mit Putäpfel dazu geb. Klöße & Rotkohl
Pro Person 28,00 €

Cocktailbuffet

Gespicktes Lenchen am Spieß

Burgundertaschen mit Cornichons

Geflügelbrüstchen „Hawaii“

Zigeunerhacksteak „pikant“ 12

Saftschinkenröllchen mit Spargelspitzen und Ei 15

Mozzarellasticks

Gefüllte Tomaten mit Pesto

Halbe garnierte Landeier

Schinken Melone

Farfallasalat

Geflügelsalat 5

Cocktailsalat

Käsebrett

Brotkorb und Butter

Preis 25,00 € pro Person



Zusätzlich mit *Roastbeefröllchen mit gerösteten Zwiebelringen*

Echter Räucherlachs auf Melbatoast

Forelle

Preis 27,00 € pro Person



Wellnessfrühstück

Italienische Schinkenplatte mit gefüllten Eiern 15

Calvadoslendchen und Putenmedaillon 5

Kräuterbraten mit grüner Soße

Mandelkrüstchen

Melonenschiffchen mit gebackenen Garnelen

Gemüsesticks und gebackene Champignonköpfe mit Dip

Wildlachsrosen mit Sahnemeerrettich

Farfallasalat mit Tomaten und Zucchini

Gemischter Eisbergsalat mit Dressing

Käse vom Brett

Brot und Butter

Preis je nach Zusammenstellung zwischen 22,00 € und 26,00 € pro Person



Bella Italia



Vorspeisen

Köstlichkeiten aus Neptuns Reich *b, m*

Parmaschinken mit geeister Honigmelone *10*

Champignonköpfe in Bierteighülle *a1, c, g*

Tomate-Mozzarella-Spießchen *10*

Netzmelone an Scampis

Carpaccio vom Rinderfilet

Salatbüfett, Ölfrüchte & Dressing *8*

Crostini an Gorgonzolacreme *a1, c, g*

Suppen

Toskanische Tomatensuppe mit Kräutern und Gin
Ital. Minestrone



Hauptgang

Lendenstück „mediterran“ mit Mozzarella-Basilikum überbacken *c, g*

Medaillon in Marsalarahm mit Austernpilzen *a1, c, g*

Rinderfilet in Teighülle nach Wellington-Art *a1, c, g*

Filetstreifen „Milano“ in Tomatenjus mit Ratatouille *a1, c, g*

Piccata Milanese in Parmesan-Kräuterhülle *a1, c, g*

Saltimbocca (Steak mit Parmaschinken und Salbei) *10*

Lammrücken auf Kräutern de Provence

Überbackener Lachs auf Safransauce *a1, c, d, g*

Zanderfilet in Lemon Butter *c, d, g*



Beilagen

Kartoffel-Broccoligratin *a1, c, g*

Gemüselasagne *a1, c, g*

Rosmarinkartoffeln

gegrillte Aubergine

gefüllte Pilzköpfe überbacken

Gnocchi *a1, c, g*

Basmatireis,

Anti Pasti

ital. Gemüsepfanne

Paprikaschoten in Olivenöl

Tortellini *a1, c, g*

Grüne Nudeln *a1, c, g*

Tomaten gratinert

Gemüsegratin *c, g* ,

Dessert

Panna Cotta mit exotischen Früchten *c, g*

Flan Crème Caramel *c, g*

Exotischer Fruchtcocktail

Tiramisu

Mousse mit Melonensalat

Preis pro Person zwischen 30,00 € und 35,00 € je nach Zusammenstellung

Unser Service

Persönliche Beratung nach Absprache

Menüplan nach Ihren Wünschen

Tägliche Lieferung ohne Zeitbegrenzung

Anlieferung im Umkreis von 25 km für nur 12 €

Thermogekühlte Lieferung von Kaltspeisen

Geschirrverleih bis zu 300 Pers. für 0,30 € pro Teil

Geschirreinigungsservice für 30,00 € die Std.

Servicedienstleistungen für 30,00 € die Std.

Stehtischverleih inkl. Hussen für 25,00 € pro Set

Zeltverleih & Grillservice

Stuhl- & Tischverleih

Kostenpflichtige Abholung auf Wunsch

Täglicher Mittag- & Abendtisch zum Abholen

***Weitere Infos und Bilder finden Sie auf unserer Homepage,
wo wir uns auf Kommentare sehr freuen würden.***



Kennzeichnungspflichtige Stoffe

- 1 Phosphat
- 2 Milcheiweiß
- 3 Farbstoff
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Konservierungsstoff
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Süßungsmittel
- 8 Geschwärzt
- 9 Putenfleisch
- 10 Nitritpökelsalz
- 11 10 % Geflügelfleisch
- 12 Hacksteak aus Schweinefleisch
- 13 Hähnchenformfleisch
- 14 Formfleisch-Vorderschinken italienischer Art enthält:
Trinkwasser, Sojaweiß, Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker, Phosphat
- 15 Hinter-Kochschinken enthält:
Milcheiweiß, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat
Nitritpökelsalz
- 16 Schmelzkäsezubereitung

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- a glutenhaltiges Getreide oder daraus gewonnene Erzeugnisse
 - a1 Weizen
 - a2 Roggen
 - a3 Gerste
 - a4 Hafer
 - a5 Dinkel
 - a6 Kamut
- b Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse
 - h1 Mandeln
 - h2 Haselnüsse
 - h3 Walnüsse
 - h4 Kaschunüsse
 - h5 Pecannüsse
 - h6 Paranüsse
 - h7 Pistazien
 - h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i Senf oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Sellerie oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Schwefeldioxid und Sulphite
- l Lupinen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Weichtiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Sesansamen