

# **SCHLEMMERKATALOG** **Burg Sternberg** **2024**

*Christines Partyservice*



*Immer Frisch auf dem Tisch*

*Christine Lewis*

*Zur Mailbolte 12 • 32657 Lemgo*

*Tel. 0 52 61-1 70 40*

*Büro 0 52 65-9 55 49 07*

*Mobil 0170 9318926*

*[christines.partyservice@gmail.com](mailto:christines.partyservice@gmail.com)*

*[www.christines-party-service.de](http://www.christines-party-service.de)*



## Preise:

**Tagesverpflegung Erwachsene: 30,00 € pro Person/Tag**

### Unterteilt in:

Frühstück	7,00 € pro Person/Tag
Mittagessen	16,00 € pro Person/Tag
Abendessen	7,00 € pro Person/Tag

**Tagesverpflegung Kinder: 22,00 € pro Person/Tag**

### Unterteilt in:

Frühstück	5,50 € pro Person/Tag
Mittagessen	11,00 € pro Person/Tag
Abendessen	5,50 € pro Person/Tag

**Zu jeder Mahlzeit erhalten Sie dazu die passenden Getränke.**

### Optionen zum dazu Buchen

Kaffee & Kuchen	6,00 € pro Person/Tag
weitere Getränke	Preis nach Verbrauch
Grillabend	Preis auf Anfrage
Suppe für abends	1,50 € pro Person Aufschlag
Lunchpaket Kinder	5,50 € pro Person
Lunchpaket Erwachsene	7,00 € pro Person

# Verpflegung

## Frühstück:

Verschiedene Sorten Brötchen

Brot

Butter/Margarine

gekochte Eier/Rührei

Marmelade

Nutella

Honig

Quark

Wurst

Käse

Kaffee

Kakao

Tee

## Mittagessen:

1x Fleischgericht nach Wahl (alternativ halb und halb)

1x Beilage nach Wahl

Gemüse

Salat

Dessert nach Wahl

Mineralwasser

Apfelschorle

## Abendessen:

Brot

Butter/Margarine

Marmelade

Nutella

Honig

Wurst

Käse

Joghurt

Überraschung aus unseren Fingerfoodangebot

Kakao

Tee

Mineralwasser

Apfelschorle

# Fleischgerichte

## **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 Champingongemüse* 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*



## **Rind- & Geflügelgerichte**

- *Burgunderbraten vom Rind* a1
- *Rinderrahmbraten mit Edelpilzen* a1
- *Rinderhüftsteak mit Pfeffersoße* 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



## **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  
Wedges

## **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



## **Selbstgemachte Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Fleischeinlagen c, g  
Geflügelkraftbrühe „Royal“ c, g  
Legierte Käsesuppe mit Schinken- oder Lachsstreifen 2, 16, a1, c, d, 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



## Kinder- & Jugendfreundliche Gerichte

**Spaghetti Bolognese**

**Chicken Nuggets**

**Selbstgemachte Pizza**

**Hamburger (zum selbergestalten)**

**Nudelauflauf**

**Fischstäbchen**

**Lasagne**

**Frikadellen**



### **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, Sojaeiweiß, 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 Sesamsamen