

SCHLEMMERKATALOG **Burg Sternberg** **2021**

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

www.christines-party-service.de



Preise:

Tagesverpflegung Erwachsene: 25,00 € pro Person/Tag

Unterteilt in:

Frühstück	6,00 € pro Person/Tag
Mittagessen	13,00 € pro Person/Tag
Abendessen	6,00 € pro Person/Tag

Tagesverpflegung Kinder: 18,00 € pro Person/Tag

Unterteilt in:

Frühstück	4,50 € pro Person/Tag
Mittagessen	9,00 € pro Person/Tag
Abendessen	4,50 € pro Person/Tag

Zu jeder Mahlzeit erhalten Sie dazu die passenden Getränke.

Optionen zum dazu Buchen

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

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 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*



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, 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 Sesamsamen