



Christines Partyservice

Schlemmerkatalog

Christine Lewis

Zur Maibolte 12 • 32657 Lemgo

Tel. 0 52 61-1 70 40

Mobil 0170 9318926

www.christines-partyservice.de



Unsere Leistungen:

*Persönliche Beratung nach Absprache
Menüplan nach Ihren Wünschen
Tägliche Lieferung ohne Zeitbegrenzung
Bringdienst(begrenzte Kapazität)
Leihgeschirr*

Unser besonderer Service:

*Wir nehmen Ihr Geschirr auf Wunsch
ungereinigt gegen Berechnung zurück
Stehtischverleih und Zeltvermittlung
Kostenlose Anlieferung ab 10 Personen*

Deftiges vom Schwein

- Honigschinken mit Chili-Honigkruste 10
- Burgunderschinken in Brotteig 10, a2, c, g
- Nackenbraten 10

- Rustikaler Krustenbraten 10
- Kasseler in Blätterteig 10, a1, b, d, g

Rustikale Braten

(Tischfertig in beheiztem Chafing Dish)

- Pikanter Spießbraten mit Zwiebel- u. grüner Pfefferfüllung i
- Gyrosbraten mit Zwiebel-Schafskäsefüllung 2, i
- Jägerbraten mit Champignonsoße a1, c, g, i
- Kräuterbraten auf Champignon Gemüse i
- Prager Schinken in Rotweinsoße 10
- Rinder-Roastbeef in Stück
- Dijon-Senfrahmbraten mit **Röstzwiebeln** i
- Lammrücken mit Kräutern der Provence
- Bierbraten vom Nacken mit Malzbier, Sirup

- Schweizer Käsebraten mit Käse-Schinkenfüllung 6, a1, c, g
- „Calvados“ Rahmbraten mit Backpflaumenfüllung 5
- Zwiebelbraten mit Zwiebelsoße a1, c, g, i
- Zigeunerbraten 7, a1, c, g, i
- Pfefferrahmbraten a1, c, g, i
- Burgunderbraten vom Rind
- Rinderrahmbraten mit Edelpilzen
- Rinderhüftsteak mit Pfeffersoße

Unser Spar-Menü

1 Bratengericht nach Ihrer Wahl mit Kartoffelbeilage und Gemüse (Erbsen, Möhren, Kaisergemüse)

Obengenanntes Spar-Menü mit Rindfleisch

pro Person 11,00 €

pro Person 13,00 €

Wildgerichte (ganzjährig)

(Das Wildfleisch beziehen wir von Hilkemeier, Lemgo-Voßheide)

- 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

Geflügelspezialitäten

- Hühnerbrust in Mandelhülle mit gebackenen Früchten a1, c, h1
- Putenbrust in Orangensoße
- Knusperhuhn mit frischer Obstplatte a1, a4, e, g
- Chinapfanne (Putenbrust in Chinagemüse, pikant) 7
- Schmorhuhn „Coq au vin“ in Rotweinsauce 7
- Truthahnmedaillon im Knuspermantel auf Blutorangencreme a1, a4, c, e, g
- Geflügelbrustspitzen „Bombay“ mit Mango-Dip 7, a1, g
- Putenschnitzel in Kokosrahm mit Früchten
- Hähnchenbrust Natur „Hawaii“
- Entenbrust mit gefülltem Schmorapfel
- Currypfanne (Hähnchenbrust, Curryrahm, Ananas, Spargel)
- Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella überbacken
- Truthahnmedaillon in Aprikosenrahm mit Walnußkernen
- Gefüllte Hühnerbrust „Parisienne“ (Champignons und Kräuterbutter, Spargel, Ananas, mit Käse überbacken)3

Schlemmereien aus Neptuns Reich

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

Preise

	pro Person
1 Bratengericht (Schwein oder Rustikal)	13,00 €
2 Bratengerichte (Schwein oder Rustikal)	15,00 €
1 Geflügel-, Fisch- oder Wildgericht	16,00 €
1 Braten- (Schwein oder Rustikal) & 1 Geflügel- Fisch- oder Wildgericht	17,00 €
2 Geflügel-, Fisch, oder Wildgerichte (auch kombiniert)	19,00 €
2 Braten- (Schwein oder Rustikal) & 1 Geflügel- Fisch- oder Wildgericht	20,00 €
1 Braten- (Schwein oder Rustikal) & 2 Geflügel- Fisch- oder Wildgericht	21,00 €
2 € pro Person mehr wenn das Bratengericht aus Rindfleisch besteht	

Der ausgezeichnete Preis enthält Beilagen nach Wahl sowie eine Gemüsepfanne.
Auf Mehrkosten erhalten Sie Salate nach Ihren Wünschen dazu.

Beilagen

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

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
Rosmarinkartoffeln

Gemüsebeilagen

Bunte Gemüsepfanne
Broccolauflauf a1, g
Gemüsegratin 2, g
Speckbohnen
Spargelerbsen
Leipziger Allerlei
Kartoffelsalat a1, c, g

Weinkraut a1, g
Bayrisch Kraut a1, g
Apfelrotkohl
Rahmrosenkohl a1, g
Ananaskraut g
Nudelsalat 5, c, g, i

Salate

Cocktailsalat mit Dressing
Vitaminmix mit ital. Dressing
Salat „California“, Chinak., Pfirsich
Gemischter Salatteller mit Dressing 2
Griechischer Bauernsalat 8, g
Salatherzen mit Hühnerbruststreifen

Gurkenrahmsalat g
Krautsalat
Porree-Ananassalat g
Apfel-Karottensalat
Mexikanischer Maissalat g
Bohnenrahmsalat g

(Salate je nach Auswahl pro Person zwischen 2,00 € und 4,00 €)

(Gemüsebeilagen& Salate kosten in der Winterzeit 2,00 € pro Person mehr.)

Warme kleine Leckereien

- 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 Bearnaise mit gefüllten Champignonköpfen 4, a1, g
Pfefferkrüstchen „Madagaskar“ mit grünem Pfeffer a1, c, g
Krüstchen „a la Creme“ mit Champignon und gebackener Ananas a1, c, g
Maststeak „Cordon Bleu“ mit Schinken und Käse gefüllt 6, a1, c, g
Sahneschnitzel auf Edelpilzrahm a1, c, g
Grillspieß mit Chilisoße (3 Specklendchen, Zwiebeln, Paprika) 7
Holzfällersteak 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
Jägerpfanne in Rotwein mit Edelpilzen a1, g
Schweizer Rahmgeschnetzeltes a1, g
Filetspitzen „Stroganoff“ a1, g
Mexikanischer Feuertopf (Filetstreifen in Chilisoße) 7
Gefüllte Schweinelende „westfälisch“ mit geröstetem Speck auf Bauerngemüse
Filetstreifen „Milano“ in Tomatenjus mit italienischem Gemüse a1, g
Wir fertigen landestypische Gerichte nach Absprache

Preise

2 „Kleine Leckereien“ (Filet/Geflügel)

pro Person

18,00 €

3 „Kleine Leckereien“ (Filet/Geflügel)

20,00 €

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 Person zwischen 2,50 € und 3,00 €

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

Mokkacreme mit Karamell 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 zwischen 2,50 € und 3,50 €

Dessert in kleinen Gläsern (verschiedene Sorten)

pro Glas 1,00 €

Dessert in Einweggläsern (verschiedene Sorten)

pro Glas 1,40 €

Brunch nach Ihren Wünschen zusammengestellt

Delikatesshäppchen

Canapees, Baguette nach Ihren Wünschen belegt

Fischauswahl *a1, c, d, g* **2,20 €/ St.**

- Wildlachs
- Forellenfilet
- Aal/ Rührei
- Graved Lachs

Belag/ Käse **1,90 €/ St.**

- Schnittkäse *a1,c, g*
- Camembert *a1, c, g*
- Tomaten-Mozzarella
- Lachsschinken
- Gebackener Schinken
- Putenbrust
- diverse Braten

Sonstiger Fisch **2,30 €/ St.**

- Garnelenschwanz
- Pasteten mit Shrimpsfüllung

Sonstiger Belag **2,00 €/ St.**

- Roastbeef
- Filetbraten
- Krüstchen

Fingerfood

(Kann mit Canapees kombiniert werden)

Hackbällchen

verschiedene Sorten Chicken Double Stick

Mandelkrüstchen *a1,c, g, h1*

verschiedene Sorten Mini Double Stick

Asiaröllchen *a1, c, g*

verschiedene Sorten Chicken Stick

verschiedene Sorten Dip's

verschiedene Sorten Mini Wrap

inkl. Vegetarische Anteile (Käsesticks, Broccolienugets, Calapengios uvm.)

** Chicken Wings*

**Mini Hamburger*

**Nuggets* *a1, c, g*

**verschiedene Sorten Wraps*

Preis 17,00 € pro Person

Mit Fisch 18,00 € pro Person

Mehrkosten für die mit * gekennzeichneten Speisen.

Neu im Sortiment

Chili con Carne mit Reis und Salat nach Wahl a1, f, g
Pro Person 9,00 €

Selbstgemachte Pizza a1, c, d, g, m
Pro Person 7,00 €

Spagetti Bolognese mit Salat nach Wahl a1, c, g
Pro Person 9,00 €

Saisonangebote

September & Oktober

Bayrische Spezialitäten

Grillhaxe

Mini Haxen

Nürnberger Würstchen

Leberkäse

Weißwurst

Kartoffelpürre g

Sauerkraut

Süßen Senf

Brezel

Preis je nach Zusammenstellung zwischen 11,00 € und 15,00 € pro Person

Oktober bis Februar

Grünkohl mit Kartoffeln, frischer Kohlwurst und Kassler
Pro Person 13,00 €

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 Mellone

Farfallasalat

Geflügelsalat 5

Cocktailsalat

Käsebrett

Brotkorb und Butter

Preis 18,00 € pro Person

Zusätzlich mit *Roastbeefröllchen mit gerösteten Zwiebelringen*

Echter Räucherlachs auf Melbatoast

Forelle

Preis 19,00 € 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

Fafallersalat mit Tomaten und Zucchini

Gemischter Eisbergsalat mit Dressing

Käse vom Brett

Brot und Butter

Preis je nach Zusammenstellung zwischen 16,00 € und 18,00 € pro Person

Rustikales Buffet (ab 20 Pers.)

Gespickte Wildbrettkeule „Gutsherren Art“

Frischer Schweineschinken

**Kasseler Rücken in Blätterteil*

Ochsenszunge „Bäuerliche Art“

**Rinderrücken in Pfefferhülle*

Rippenstück aus dem Rauch mit Mettfüllung

**Gebackene Hähnchenbrust*

**Paniertes Schnitzel „ländlich“*

Schweinelendchen in der Schinkenhülle 15

**Bauernwurstplatte*

**Knochenschinken mit Spargelsalat 10*

Schinkenröllchen „Landfrauen Art“ (gekochter Schinken) 15

Deelenhappen pikant

Westfälische Mettwurst im Blätterteigmantel

Soleier

Gefüllte Tomate „Bäuerinnen Art“

**Geräucherte Forellenfilets*

Rollmops pikant

**Geflügelcocktail in Joghurtrahm*

**Gutshofsalat*

Schinkensalat

Krautsalat

Kartoffelsalat

**Gemüsesalat*

**Mixed Pickles*

**Landbrot und Butter*

Rote Grütze

Frischer Obstkorb

**Die mit * gekennzeichneten Vorschläge ergeben einen
Preis von 21,00 € pro Person**

Bella Italia

Vorspeisen

Köstlichkeiten aus Neptuns Reich b, m

Parmaschinken mit geeister Honigmelone 10

Netzmelone an Scampis

Champignonköpfe in Bierteighülle a1, c, g

Carpaccio vom Rinderfilet

Schinken-Mozzarella-Spießchen 10

Crostini an Gorgonzolacreme a1, c, g

Salatbüfett, Ölfrüchte, Dressing nach Wahl 8

Suppen

Ital. Minestrone

Toskanische Tomatensuppe mit Kräutern und Gin

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

Anti Pasti, Gnocchi a1, c, g , *Tortellini* a1, c, g , *Gemüselasagne* a1, c, g , *Basmatireis,*

Grüne Nudeln a1, c, g , *Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Broccoligratin* a1, c, g ,

gegrillte Auberginen , *ital. Gemüsepfanne, Gemüsegratin* c, g ,

gefüllte Pilzköpfe überbacken , *Tomaten gratinert, Paprikaschoten in Olivenöl*

Dessert

Panna Cotta mit exotischen Früchten c, g

Flan Crème Caramel c, g

Tiramisu

Mousse mit Melonensalat

Exotischer Fruchtcocktail

Preis pro Person zwischen 23,00 € und 28,00 € je nach Zusammenstellung

Für Ihren Kindergeburtstag

Warme Gerichte

Spagetti Bolognese mit Salat nach Wahl a1, c, g	pro Kind 6,50 €
Chicken Nuggets mit Wedges und Salat nach Wahl (Ketchup und Mayo) a1, c, g	pro Kind 6,50 €
Selbstgemachte Pizza a1, c, d, g, m	pro Kind 3,50 €
Partyfrikadellen mit Kroketten und Salat nach Wahl	pro Kind 5,50 €
Mini Schnitzel mit Kroketten und Salat nach Wahl a1, c, g	pro Kind 6,00 €

Kuchen & Gebäck (selbstgebacken)

Zitronenkuchen a1, c, g	
Nusskuchen a1, c, g, h2	
Marmorkuchen a1,c, g	
Schokoladenkuchen mit Smartis a1, c, g	
Negakusskuchen a1, c, g	
Diverse Obstkuchen a1,c, g	je Stk. 1,00 €
Donuts c, g	je Stk. 1,00 €
Muffin c, g	je Stk. 1,00 €

Preise für Geschirrverleih

Mit Essenbestellung	pro Teil 0,30 €
Ohne Essensbestellung	pro Teil 0,40 €
Geschirreinigung	pro Stunde 25,00 €

Wir bieten Ihnen natürlich auch vegetarische Gerichte an (nach Absprache).

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

