



Rundreise durch Italien

Pesto-Mozzarellakugeln im Tomatenbett, Pfannkuchen gefüllt mit Räucherlachs, Vitello Tonnato mit Kapern, verschiedene Antipasti - wie Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Hummerkrabben in Aioli, Pfeffermelonensalat mit Parmaschinken

Putenfilet in Parmesanhülle mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Pestofarfaller.

Panna Cotta mit Früchten nach Wahl, exotischer Obstsalat mit Maraschino.

Pro Person **20,95 €**



Italienisch für Anfänger

Meeresfrüchte-Salat mit Ruccola, Auberginensteaks mit Quarkcreme, Pinienkernen, Oliven und Peperoni, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Vitello Tonnato, 4 verschiedene Antipasti, Parmaschinken auf Melonen-Chilli-Salat

2 verschiedene Pasta-Variationen, Puten-Saltimbocca

Baileystorte „Lemke“, Käseauswahl mit Datteln und Feigen

Pro Person **22,95 €**



La Cucina Toscana

Gebackenes Artischockenomelette, Mozzarellakugeln mit getrockneten Tomaten und Parmesan, gebratene Auberginen-Steaks mit Tomatensauce und Bündnerfleisch, Austernpilze in Pestocreme, gebratener Thunfisch mit Gemüsekruste auf Rucolasalat, Jacobsmuscheln auf italienischem Nudelsalat mit Balsamico Dressing und Oliven, typische italienische Käseauswahl mit Datteln und Feigensenf

Schweinefilet im Landschinken-Mantel auf Parmesan-Risotto

Mandeltorte mit Tiramisucreme

Pro Person **24,95 €**

Alle Buffets enthalten eine Brotauswahl und Warmhalte-Geschirr.

Lemke

Partyservice & Catering
Schul- & Kindergartencatering



Österreich - Brett 'I Jause



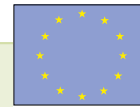
Bergkäse, Almkäse, Höhlenkäse, Kümmelbraten, Krustenbraten, Landjäger, Bauernschinken, Tiroler Schinkenspeck, Winzerwurst und andere Spezialitäten, Käse-Wurstsalat mit Gurken-Zwiebel-Dressing, Knöpfli-Gemüsesalat mit Harzerkäse, Hausmacher-Sülze mit Remouladensauce, Pfannkuchen mit Räucherlachsfüllung, Waldpilzsalat mit Lauchzwiebeln und Tomaten

Züricher Geschnetzeltes mit Mohn-Spätzle, mit Schinken und Käse überbackene Knödel

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Pro Person **20,95 €**

Quer durch Europa



Tomatencreme mit Chorizo, Spanien

Tomate-Basilikum-Mozzarella, Italien

Rauchfischauswahl, Schweden; Roastbeef mit Kräutern, England

Mariniertes Gemüse mit Fetakäse, Griechenland; Gedünsteter Fjordlachs, Norwegen

Züricher Geschnetzeltes, Schweiz; Butter-Mohnspätzle, Deutschland;

Junges Gemüse, Holland

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen, Österreich; Mousse au Chocolat, Frankreich

Pro Person **22,95 €**

Schweden - Wie die Wikinger



Blattsalat mit pochiertem Ei und Dressing, Nordmann Rauchfischauswahl mit Saucen, ganzer Fjordlachs in der Salzkruste gebacken*, Schweinefilet- und Putensteaks mit ein-gelegtem Gemüse, Smörgastorta und Rauchfischpfannkuchen, Gurkensalat, Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Schweinefilet im Speckmantel mit Waldpilzragout, dazu Reis/Wildreis, Pfahlmuscheln in Weißweinsud mit Röstbrot

Blätterteig Stange mit zweierlei Schokoladen-Mousse, Waldbeergrütze mit Sahne und Vanillesauce

Pro Person **21,95 €**

*ab einer Personenzahl von 20, sonst pochiertes Fjordlachs

Spanien - Viva Espana



Tomatencreme mit Chorizo

Gebratene Sardinen auf Radicchio, Hummerkrabben in Aioli, Gebratener Thunfisch mit Ruccolasalat, Auberginenscheiben mit Salsa und Kapern, Champignons in Balsamico-sauce, Zucchini mit getrockneten Tomaten, Mediterrane Wurst und Schinkenauswahl mit Pfeffermelone, Datteln und Feigen

Puten- und Zander-Saltimbocca auf Gemüsepaella, Spanisches Omelette mit Gemüse und Kartoffeln

Coppa „Lucullo“ Quarkdessert mit Vollkornbrot, Mandeln und Erdbeer-Rhabarber-Sauce, Gebrannte Karamellcreme

Pro Person **22,95 €**

Schlemmer Buffet



Kasseler, Roastbeef, Putenbrust, Schweinebraten, Wurstausswahl, Krautsalat, Apfel-Porree-Salat, Lachs-Crepes-Röllchen, Lachstatar, Kartoffelröster, Entenbruststreifen an Feldsalat, Waldorfsalat, Farmersalat

Schweinefilet auf Blattspinat und Gratinkartoffeln

Weißes und braunes Mousse au chocolat, Himbeer-Ingwerjoghurt

Pro Person **23,95 €**

Spanisch für Anfänger



Kichererbsensalat, Sherry-Champignons, marinierte Schalotten, Spinat-Tortilla, Serranoschinken, Chorizo, Oliven, Artischockenherzen in Aioli, angemachte Feigen, Guacamole-Dip mit Tacoschips, spanischer Käse, Schinken und Wurst

Paella mit Muscheln und Edelfischen, Geflügel und Schweinefleisch

Orangenflan an exotischem Obstsalat mit Mangosauce

Pro Person **25,95 €**

Ausführungen und Dekorationen können je nach Jahreszeit variieren. Alle Abbildungen sind nur beispielhaft und unverbindlich. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Bei Lieferung der Speisen erhalten Sie eine detaillierte Aufstellung aller Inhaltsstoffe, getrennt für jede Rezeptur.

Alle Buffets enthalten eine Brotauswahl und Warmhalte-Geschirr.

Lemke

Partyservice & Catering
Schul- & Kindergartencatering





Fiesta Mexicana

Chili-Bohnen-Suppe mit Mini-Salami

Grüner Bohnensalat mit Kräuter-Ziegenkäse, Tacos mit Guacamole und Käsecreme, mexikanischer Teufelssalat mit Rindfleisch, gebratene Paprikafilets, karamellierte Zwiebeln und Auberginen-Steaks, gebratenes Schweinefilet in Tomatensalsa, mariniertes Fischsalat mit Avocado

Schweinefilet-Pilz-Bohnen-Pfanne mit Käse überbacken, gefüllte Tomaten, Tortillas, Maiskolben und Zuckerschoten

Grießtorte mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze, gebrannte Karamellcreme

Pro Person **21,95 €**



Costa Rica - Reiche Küste

Frischer Mango-Reissalat mit Entenbruststreifen, Blätterteigtaschen mit Räucherlachsfüllung, Salat von Meeresfrüchten in Cocktail-Dressing, Putenspieße mit verschiedenen exotischen Saucen, Mozzarellakugeln in scharfer Mango-Currysauce, Pfeffermelone mit luftgetrocknetem Schinken

Jambalaya mit Hühnchen und Hummerkrabben, Pfahlmuscheln in Weißweinsud mit Röstbrot, gratinierte Krabbenpuffer aus der Pizzapfanne

Zitronencreme mit Mangosauce, marinierte und gebratene Früchte

Pro Person **22,95 €**



USA - Route 66

Blätterteigtaschen verschieden gefüllt, Crêpes gefüllt mit Räucherlachs, Feldsalat mit Bacon, Ei und Entenbrust, kalter Tafelspitz mit grüner Sauce, Mini-Hamburger und Cheeseburger, Farmersalat und Cole Slaw Salat

Meetballs, panierte Hummerkrabben, Chickenwings, Onionrings und American-Spareribs, Lauch-Kartoffelgratin, mit Emmentaler gefüllte Ofentomaten

American Brownies mit Mascarpone-Sahne, Cheese-Cake-Creme mit Mandarine.

Pro Person **19,95 €**

Lemke

Partyservice & Catering
Schul- & Kindergartencatering



Made in China



Hummerkrabbensalat mit Sojasprossen, verschiedene Sushi mit Sojasauce, Putenspieße in Süß-Saurer-Sauce, Pfannkuchen gefüllt mit Räucherlachs, Salat von Shitakepilzen, Hummerkrabben und Zuckerschoten, gebratener Tofu an Lauchzwiebelgemüse

Hähnchenbruststreifen in Kokossauce mit Safranreis und gebackenem Gemüse, gebratene Rinderstreifen mit Zuckerschoten, Paprika und Sprossen an Glasnudeln

Fruchtiges Milchreis-Sushi, Kokosnusscreme mit Litschi-Würfeln

Pro Person **23,95 €**

Indien - Land des Tees



Grüne Pfeffercreme mit Pernodfeigen

Auberginensalat mit Fladenbrot, indischer Reissalat mit Garnelen, Kichererbsensalat und Bohnensalat, Curryfischküchlein auf Couscous-Salat, Elefantenbohnen in Kräuter-Creme-Fraiche, Weinblätter mit Reis gefüllt

Hühnerkorma mit Safranreis und Polenta, Lammkeule auf indischer Gemüsepfanne

Sahnejoghurt mit Himbeeren und Ingwer, gebackene Bananen mit Honig, Pistazien-Panna Cotta mit Orangensalat

Pro Person **21,95 €**

Türkei – Tor zum Orient



Mercimek Corbasi – Linsensuppe aus roten Linsen

Midye Domasi – gefüllte Muscheln mit Minze und Koreander, gebratene Sardellen an Grüne-Bohnen-Fetasalat, gefüllte Pide mit Knoblauch-Tzatziki, Sigara Borek – Ziegenkäse in Blätterteig gebacken mit scharfer Sauce, mediterranes gebackenes Gemüse mit Joghurt-Tomatensauce, Weinblätter gefüllt mit Reis und rosa Beeren, Bulgursalat mit gebratenem Hähnchenspieß, Fladenbrot mit verschiedenen Cremes und Dips

Mit Lammhack gefüllte Auberginen, mit Ziegenkäse gratiniert auf Tomatenreis

Andalusische Hähnchenkeulen auf Gemüse-Knoblauch Kartoffel-Pfanne

Türkischer Zitronen-Sahne-Joghurt, Baklava mit gehackten Haselnüssen und Mandeln, türkische Käseauswahl mit Blätterteigstangen und Datteln

Pro Person **21,95 €**

Australien - Rund um den Ayers Rock



Kalte Erbsen-Joghurt-Suppe

Meeresfrüchtesalat mit New Zealand Green-Shells, gebratenes Lammragout an Feldsalat, Rohkostplatte mit verschiedenen Dips, Cheddarbread mit Pangasiusfilet, Thunfischfilet in Gemüsekruste mit Pfirsich-Chutney, gebratene Putenmedallions in Käsehülle

Lamm-Koteletts mit Bohnenbündchen, gefüllten Grilltomaten, Maiskolben und Kartoffel Wedges

Rotwein-Beerenfrüchte-Gelee mit Vanillesahne, weißes Kiwi-Schokoladen Mousse

Pro Person **22,95 €**

Afrika - Hinter den Pyramiden



Linsensalat mit Ziegenkäse und Peperoni, weiße Riesenbohnen in Knoblauch, Hähnchenunterschenkel auf Cous-Cous-Salat, Mozzarella mit Früchten in Mangodressing, südafrikanischer Avocado-Fischsalat, Zucchini-Hackfleisch-Käse-Gratin, gegrillte Scampis in Chili-Zwiebel-Dressing

Kenianische exotische Fischpfanne, Hähnchenschnitzel in Kokos-Mandel-Kruste auf Gemüse-Couscous mit süßer Chilisauce

Grießschnitten mit Aprikosenkompott, Kokos-Pudding mit Bananen in Schokoladenmantel

Pro Person **22,95 €**

Ausführungen und Dekorationen können je nach Jahreszeit variieren. Alle Abbildungen sind nur beispielhaft und unverbindlich. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Bei Lieferung der Speisen erhalten Sie eine detaillierte Aufstellung aller Inhaltsstoffe, getrennt für jede Rezeptur.

Alle Buffets enthalten eine Brotauswahl und Warmhalte-Geschirr.

Ab 10 Personen lieferbar. Alle Buffets enthalten eine Brotauswahl und Warmhalte-Geschirr.

Lemke

Partyservice & Catering
Schul- & Kindergartencatering



Hochzeitsbuffet

Quadriga-Cocktail / Quadriga-Cocktail-Prosecco / Prosecco

Hochzeitsuppe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsebraten

In Fingerfoodgläsern angerichtet: Kichererbsensalat, Linsensalat mit Feta, Elefantbohnen in Knoblauchdressing und Roter Bohnensalat mit Pfifferlingen, ganzer Lachs im Salzmantel gebacken, Kräutercrepes gefüllt mit Räucherlachs, Auberginensteaks mit Olivensauce, Zucchini mit getrockneten Tomaten, Paprika mit Pinienkernen und Oliven, karamellisierte rote Zwiebeln, Champignons in Balsamicosauce, gebratene Karottenecken mit Thymian, Vitello Tonnato mit Kapern, Chili-Melonen-Salat, Parma-Schinkenplatte, geräucherte Fische Spezialitäten mit Saucen, Hummerkrabben in Knoblauchsauce, Roastbeefplatte mit Remoulade, bunte Käseauswahl mit Trauben und bunter Brotauswahl mit französischer gesalzener Butter.

Kalbssaftbraten mit Champignonragout und Spätzle, Putenfilet in Parmesanhülle mit Ratatouillegemüse und Weißweinsorotto, Seezungenröllchen auf Rahmwirsing und Butterkartoffeln, Hähnchenbruststreifen in Kokossauce mit gebackenem Gemüse und Reis, bunte Gemüseauswahl mit Gemüse der Saison und Hollandaise, Kartoffel-Sahne-Gratin mit Emmentaler überbacken.

Schokoladenbrunnen mit verschiedenen Früchten, Baileystorte Lemke (Tiramisu ähnliche Charlotte, moderner), American Brownies mit Mascapone-Sahne, Rote Grütze mit Vanillesauce, Panna Cotta mit Kirschgrütze, Mousse au chocolat, Mangomousse mit Physalis, Heidelbeermousse mit Waldbeersauce.

Pro Person **69,95 €**



Ab 25 Personen lieferbar. Im Preis enthalten ist der komplette Aufbau/Abbau/Anlieferung, sowie das Eindecken, das gesamte Geschirr und die Gläser, die Tischdekoration mit Blumen und Servietten, das Leihmaterial wie Garderobenständer, Vasen, Stehtische etc., das Servicepersonal/Köche, freiwählbare Softgetränke aus unserer Getränkeliste, verschiedene Biersorten, unser Weinsortiment von Claus C. Jacob und verschiedene Kaffeespezialitäten.

Selbstverständlich können Sie Spirituosen ohne Aufpreis für Ihre Feier bereitstellen oder gegen Aufpreis bei uns buchen.

Gerne können wir in einem persönlichen Gespräch auf alle Ihre Wünsche eingehen und Sie individuell beraten.

Lemke

Partyservice & Catering
Schul- & Kindergartencatering

