

Crème - Speisen

	€ pro Portion
#1 Winterapfel-Tiramisu für ca. 8 Personen	3,25
#2 Rotweincrème mit Beerenfrüchten garniert	4,25
#3 Zitronencreme mit Mangosauce und Früchten garniert	3,50
#4 Mango-Mousse mit Physalis und Pistazien garniert	3,50
#5 Karamellcreme mit Vanillesahne und Gebäck	3,75
#6 Mousse au chocolat, weiß und braun mit Schokoladensauce	3,75
#7 Coppa Lucullo, Erdbeerenkompott mit Crème Fraiche und geröstetem Brot	4,75

Klassische Puddings

	€ pro Portion
#8 Waldmeister-Wackelpudding mit Mandarinen-Stücken	3,25
#9 Himbeer-Wackelpudding mit Waldbeeren und Sahne	3,25
#10 Zweifarbiges Wackelpudding mit Vanillesauce	3,50
#11 Vanillepudding mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott	3,75
#12 Schokoladenpudding mit Vanille-Sahne und Mandelblättern	3,75

Frisch aus dem Ofen/Pfanne

	€ pro Portion
#21 Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,95
#22 Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	3,25
#23 Flambierte Crepes Suzette	5,95

Rund um die Frucht

	€ pro Portion
#13 Griechischer Sahnejoghurt mit Himbeeren und Ingwer	3,50
#14 Bunter Früchteteller mit verschiedenen mundgerechten Obststücken	2,95
#15 Gemischter Obstkorb mit verschiedenen Stückobst (ab 5 Personen)	3,75
#16 Rote Grütze mit Vanillesauce oder Sahne	3,25
#17 Kirschgrütze mit Vanillesauce oder Sahne	3,25
#18 Obstsalat mit Nüssen und Maraschino	3,75
#19 Panna Cotta mit Früchten nach Wahl	3,95
#20 Erdbeeren im Schokoladenmantel	6,75



Aus unserer Backstube

	€ pro Portion
#24 Baileystorte „Lemke“, ca. 16 Stücke	29,50
#25 Bergstedter Apfeltorte mit Schlagsahne-Haube und Zimt	25,00
#26 Zitronen-Muffins mit Zuckergussglasur pro Stk.	1,50
#27 Schokoladenmuffins mit Kirschen pro Stk.	1,50
#28 Vanilemuffins mit Schokoladenflocken	1,50
#29 Amerikanische Blaubeer-Muffins pro Stk	1,50
#30 Frische Berliner mit Marmeladenfüllung oder Schmalzkringel	1,70

Herbst-Desserts - 1,5 Gläschen p. P. und eine Pizzapfanne

Panna Cotta mit Fruchtkompott, Obstsalat mit Nüssen & Beeren, Himbeer-Ingwer-Joghurt, Heidelbeer-Vanille Crème, Cheese-Cake-Crème, warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Pro Person **5,95 €**

Sommer-Desserts - 1,5 Gläschen p. P. und eine Charlotte

Exotischer Obstsalat mit Maraschino, Mango-Mousse mit Waldbeeren, gebrannte Karamellcreme, Bananen-Kokos-Vanillepudding, fruchtiges-Milchreis-Sushi, Baileystorte „Lemke“

Pro Person **5,95 €**

Frühlings-Desserts - 1,5 Gläschen p. P. und eine Pizzapfanne

Kirschgrütze mit Sahne, Zitronencreme mit Mangosauce, Käse-Sahnecreme mit Mandarinen, Himbeer-Mascarpone, Karamellcreme mit Amarettini, Kaiserschmarrn mit Zwetschgen.

Pro Person **5,95 €**

4- Jahres-Zeiten- 2 Fingerfood-Gläschen pro Person

Mousse au chocolat, Panna Cotta mit Fruchtkompott, gebrannte Karamellcreme, Mango Mousse mit Beeren, Rote Grütze mit Vanillesauce, exotischer Obstsalat, Himbeer-Ingwer-Joghurt

Pro Person **5,95 €**



Winter-Desserts - 1,5 Gläschen p. P. und eine Pizzapfanne

Rote Grütze mit Sahne, Milchreis „Trautmannsdorf“, Lebkuchen-Mousse, Spekulatius-Tiramisu, Schwarzwälder-Kirsch-Crème, Bratäpfel mit Marzipan und Vanillesauce

Pro Person **5,95 €**

Schokoladen-Zeit- Obst angerichtet in Keramik-Schalen

Schokoladen-Brunnen mit geschnitten Obst, wie Orange, Kiwi, Melone, Ananas, Trauben, dazu Mandelblättern, Kokosraspel, Cranberrys und Holzspieße zum selber spießen.

Pro Person **7,95 €**

Lemke

Partyservice & Catering
Schul- & Kindergartencatering

