

# HAUPTGERICHTE

## Hamburger Zuckerschinken

Glasiert mit Rohrzucker & Cognac solo, ca. 350g p.P. **7,95 €**

Mit Waldorfsalat, Krautsalat, Preiselbeersauce und Brotkorb ca. 300g p.P. **10,95 €**

## Burgunder-Schinken

In Rotwein gebeizt, besonders würzig solo, ca. 350g p.P. **7,49 €**

Komplett mit Krautsalat, Kartoffelsalat und Brotauswahl, sowie Remoulade ca. 300g Schinken p.P. **9,95 €**

## Kasseler im Blätterteig

Saftiger Kasselerücken in Blätterteig gebacken solo, ca. 300g p.P. **7,95 €**

**Kasseler im Blätterteigmantel, gefüllt**  
Gefüllt mit Blattspinat oder Backobst, sowie Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise ca. 250g Kasseler p.P. **10,95 €**

## Prager Saftschinken

In Brotteig gebacken ca. 350g Schinken p.P. **8,50 €**

Mit Krautsalat, Farmersalat, Preiselbeersauce und frischen Zwiebel-Meterbrotseiben ca. 300g Schinken p.P. **10,50 €**

## Spanferkelteile

Saftige Spanferkelteile von Schulter, Rücken und Keule mit Specksauerkraut oder Ananassauerkraut, Remoulade, Senf, Preiselbeersauce und einem großen Brotkorb mit verschiedenen Meterbroten ca. 300g Fleisch p.P. **10,95 €**

Spanferkelteile ohne Beilagen ca. 350g p.P. **7,50 €**

## Putenmedaillons-Platte

Putenmedaillons, Putenfilet in Parmesanhülle und geräucherter Putenbrust mit Bratkartoffeln, Remouladensauce, Farmer- und Cole Slaw Salat, auf Wunsch mit Kräuter-, Pfeffer-, oder Senfkruste ca. 250g Putenfilet p.P. **12,95 €**

## Kasseler-Platte

Mit Bratkartoffeln, Remouladensauce, eingelegtem Gemüse, auf Wunsch mit Kräuter-, Pfeffer, oder Senfkruste ca. 250g Kasseler p.P. **14,95 €**

## Roastbeef-Platte

Mit Bratkartoffeln, Remouladensauce, eingelegtem Gemüse, auf Wunsch mit Kräuter-, Pfeffer, oder Senfkruste ca. 250g Roastbeef p.P. **16,95 €**

Unsere Braten werden im Ganzen geliefert. Selbstverständlich liefern wir Schneidebrett und Messer mit.

## Vegetarische Angebote

	€ pro Portion
#1 Zucchini gefüllt mit Feta, Oliven und getrockneten Tomaten auf Gemüse-Couscous	9,95
#2 Pilzrisotto mit grünem Spargel und Parmesanspäne	12,95
#3 Mit Frischkäse, Champignons, Zwiebeln und Kräutern gefüllte Paprika dazu Tomaten-Basilikum-Sauce mit Reis	11,95
#4 Kürbisragout mit gebackenem Broccoli, Karotten im Tempurteig und paniertem Staudensellerie mit Kartoffel-Feta-Talern	13,95
#5 Asia-Gemüsepfanne mit Chinakohl, Sprossen, Karotte, Zuckerschote, gerösteten Tofu-Würfeln und Shitakepilzen	10,95
#6 Frischkäsestrudel auf bunter Pilzpfanne mit gedünsteten Lauchzwiebeln und Rote-Beete-Reis	15,95
#7 Spanisches Omelette mit Oliven, Artischocken, Peperoni, Karoffeln und Cherrytomaten	9,95
#8 Gebackener Blumenkohl mit Brotfüllung und Bouillonkartoffeln	8,95
#9 Gemüse-Bulgur dazu gebackener Ziegenkäse mit Kräutern der Provence im Reisteig	12,95
#10 Hausgemachte Serviettenknödel in Steinpilz-Rahmsauce mit Gurkensalat	14,95
#11 Saisonale-Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	8,95
#12 Piccata von Italienischem Gemüse mit Safranrisotto	11,95
#13 Waldpilzpfanne mit Lauchzwiebeln und Cherrytomaten, dazu Röstbrot	13,95
#14 Gebackener Fenchel auf Linsen-Curry-Gemüse und Butterkartoffeln	12,95
#15 Frittiertes Gemüse mit Mais-Bohnen-Kartoffelpfanne und Schmortomate	10,95
#16 Frisches Wokgemüse in Sesam-Sojasauce und frittierten Reisbällchen	10,95
#17 Canneloni gefüllt mit Blattspinat-Ricotta auf Tomatenragout	11,95
#18 Allgäuer Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln und Tomatensalat	10,95



## Lemon Tree

Dubarry-Samt-Suppe

Anti-Pasti-Auswahl, wie Zucchini mit getrockneten Tomaten, Paprikafilet mit Pinienkernen und Oliven, Auberginensteaks mit Olivensauce, karamellierte Zwiebeln mit Pfeffer, Balsamico-Champignons, Thymiankarotten mit Peperoni, Wraps mit Ruccola, getrockneten Tomaten und Mozzarella, Tomatengelee auf Feldsalat, bunte Brotauswahl mit 5-erlei Cremes

Wirsing- und Spinatstrudel auf Tomaten-Gurken-Salsa, bunte Gemüse-Tofupfanne mit Sojasauce

Mangocreme mit Früchten, Mousse au chocolat in der Espressotasse

Pro Person **18,95 €**

Alle Buffets enthalten eine Brotauswahl und Warmhalte-Geschirr.

## Green for fun

Zucchini cremesuppe mit Sprossen

Pikanter Linsensalat mit frittiertes Petersilie, Pfifferlingssülze im Weckglas, Chicoreesalat mit frischen Datteln, Spargelsalat mit Dill, Rote-Beete-Carpaccio mit Feldsalat und Birne, Gegrillte Auberginen mit getrockneten Tomaten und Salsa

Gratinierter Radicchio mit Basilikum, Mozzarella und geriebenem Parmesan, Gnocchi mit Aubergine, Tomaten und Pilzen

Kokosnuss-Panna Cotta mit Erdbeermousse, in Karamell geschwenkte exotische Früchte

Pro Person **20,95 €**

# Lemke

Partyservice & Catering  
Schul- & Kindergartencatering



# HAUPTGERICHTE

## Hausgeräucherter Fisch und Kalte Fischgerichte

	€ pro Portion
#1 Matjesfilet auf Apfel-Porree-Salat mit Pellkartoffeln	11,95
#2 Paniertes Schollenfilet mit Zitronenfilet, Mayonnaise-Kartoffelsalat und Remoulade	12,95
#3 Hausgemachte Fischfrikadellen mit Bayrischem Gemüse-Kartoffelsalat, dänischer Remoulade und Baguette	8,95
#4 Im Ganzen geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich, Gurken-Dill-Salat und Pumpernickel	9,95
#5 Hausgeräucherter Stremellachs mit Kartoffelröster Blattsalat und Honig-Dill-Senf-Sauce	13,95
#6 Fjord-Lachs im Ganzen in der Salzkruste gebacken, mit Käse-creme ausgemariert, mit versch. Saucen, ab 10 Personen lieferbar	9,95 (p.P.)

## Warme Speisen

	€ pro Portion
#1 Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Dijonsenfauce	13,95
#2 Mit Mozzarella gefülltes Lachssteak im Serrano-Schinken-Mantel mit Spinat-Risotto	15,95
#3 Seelachs mit Tomatenkruste, Broccoli, Reis und Cherry-Tomatensauce	12,95
#4 Fish and Chips – Seehecht im Backteig mit Kartoffelecken und Kräuterremoulade	9,95
#5 Lachssteak auf Rahm-Wirsing mit Kartoffelbällchen	14,95
#6 Gedünstetes Kabeljaufilet auf Gemüsestreifen, dazu Pommerly-Senfauce	14,95
#7 Forellenfilet in Folie gegart, mit Ofengemüse und gebackenen Kartoffeln, dazu Kräuterbutter	15,95
#8 Pangasiusfiletrollade gefüllt mit Kräutern, Porree u. Meerrettich, dazu Schwarzwurzelgemüse u. Butterreis	13,95
#9 Fischauflauf von verschiedenen Fischfilets in Tomaten-Kräutersauce und Kartoffeln	12,95

## Meeresfrüchte

	€ pro Portion
#1 Pfahlmuscheln im Weißwein-Zwiebelsud mit Röstbrot und Tomatensalat	15,95
#2 New Zealand Green Shells mit Tomatenragout und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Lauch-Gratin	15,95
#3 Hummerkrabben auf Asiagemüse mit Drachenreis	17,95
#4 Thailändisches Garnelencurry mit Zuckerschoten, Zitronengras und Seeteufel, dazu Basmatireis	18,95

## Pastabuffet Berlino

Penne, Spaghetti, Farfalle, Tortellini con carne, grüne Papadelle, Fusilli

Carbonara-Sahnesauce, Tomaten-Rinder-Bolognese-Sauce, Vier-Käse-Sauce, Tomaten-Gemüse-Ragout, Thunfisch-Zwiebelsauce, Meeresfrüchte in Hummersauce und Parmesankäse

Panna Cotta mit Fruchtkompott, Obstsalat mit Maraschino, Amaretticreme mit Schokoröllchen

Pro Person **16,95 €**

## Nudelsorten

Penne
Farfalle
Schwarze Tagliatelle
Spaghetti
Tortellini verschieden gefüllt
Rigatoni
Cannelloni
Lumaconi
Fusilli
Maccheroni
Grüne Papardelle
Fettucine
Gnocchi
Polentaecken

Selbstverständlich können wir auch auf Ihre eigenen Nudelwünsche eingehen und Ihnen verschiedene Nudeln in Vollkornqualität anbieten. Sprechen Sie uns gerne an. Jedes Nudelgericht ist ab 8 Personen lieferbar und natürlich können Sie mehrere Nudelsorten kombinieren. Zu jedem Nudelgericht liefern wir Ihnen das Warmhaltegeschirr, Vorleger und geriebenen Parmesankäse.



## Saucen

	Portion
#1 Tomaten-Gemüse-Sauce	6,95
#2 Pesto verde	6,95
#3 Getrocknete Tomaten, Serranoschinken und Parmesanflocken	9,95
#4 Zuckerschoten und Rinderfiletstreifen	13,95
#5 Carbonara mit Kochschinken, Ei und Zwiebeln	7,95
#6 Vier-Käsesauce mit Kräutern	7,95
#7 Pfifferlings-Sahnesauce	10,95
#8 Venusmuschelfleisch in fruchtiger Tomatensauce	11,95
#9 Scampi-Kokosmilch-Currysauce	11,95
#10 Kalbsfleischragout	12,95
#11 Lammhack, Petersilie und Fetakäse	10,95
#12 Tomaten-Rinder-Bolognese	7,95
#13 Ruccola-Sahne-Zwiebelsauce	6,95
#14 Blattspinat-Lachs-Zwiebelsauce	9,95
#15 Meeresfrüchte in Hummersauce	8,95
#16 Gorgonzola-Broccoli-Sahnesauce	9,95
#17 Steinpilz-Rahmsauce mit roten Zwiebeln	10,95
#18 Räucher-Lachssauce mit Tomatenconçassé	9,95
#19 Thunfisch mit Zwiebeln in Sahnesauce	7,95
#20 Gebratene Putenbrust in Kräutersauce	8,95
#21 Spanische Chorizo mit Paprika und Tomate	9,95
#22 Kaninchenragout mit grünem Spargel	11,95

## Pastabuffet Amburgo

Gnocchi, Tortellini con Ricotta, Tagliatelle schwarz, Lumaconi, Fusilli tricolore, Pennette Rigate

Rinderfiletstreifen, Zuckerschoten, Cherrytomaten, Ruccola-Cocktailtomaten in leichter Rahmsauce, Pestocreme mit Pinienkerne und Parmesanflocken, Gorgonzola-Broccoli-Sahnesauce, Blattspinat-Knoblauchsauce mit Lachsfiletwürfel, Venusmuschelfleisch in fruchtiger Tomatensauce und Parmesankäse

Klassisches Tiramisu in kleinen Weckgläsern, Cappuccinomousse mit Erdbeerpüree, Ananas-Carpaccio mit Batida de Coco creme

Pro Person **22,95 €**

# Lemke

Partyservice & Catering  
Schul- & Kindergartencatering





## Hauptgänge rund ums Fleisch

	€ pro Portion
#1 Geschnetzeltes vom Schwein mit Butterspätzle und Champignons	9,95
#2 Schweinefilet im Speckmantel mit Pfifferlingsrahm und Wildreis	15,95
#3 Rinderfilet "Stroganoff" mit Rote Beete, Gewürzgurkenfächer und Bandnudeln	17,95
#4 Filet Wellington im Blätterteigmantel, mit feinem Saison Gemüse	19,95
#5 Kalbsfrikassee in Weißweinsauce, Spargel und Champignons auf Wildreis	16,95
#6 Rinderfilet-Medallions in Morchelrahm mit jungem Gemüse und Kartoffelgratin	19,95
#7 Entenbrust mit Honigglasur, Romanesco, Gnocchis und Rosmarinjus	17,95
#8 Curry-Putengeschnetzeltes, mit frischen Früchten und Patnareis	9,95
#9 Entenkeule auf Apfel-Rotkohl mit Salzkartoffeln und Orangensauce	13,95
#10 Putenbrust in Gorgonzolarahm mit grünen Bandnudeln und Broccoliherzen	11,95
#11 Grünkohlplatte mit Kasseler, Backe und Kochwurst, Röstkartoffeln und Senf	13,95
#12 Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce auf Steckrüben-Kartoffelragout	13,95
#13 Kalbsfiletmedallions in Steinpilzrahmsauce mit Gemüseauswahl und Röstitaler	19,95
#14 Rinderrouladen in Rotweinsauce mit Kartoffelklößen, Bohnenbündchen und Grilltomate	16,95
#15 Mit Käse gefüllte Hähnchenbrust auf Blattspinat und Weißweinsauce	16,95
#16 Wildgulasch mit Spätzle, Rosenkohl und Tymiankarotten	16,95
#17 Wiener Saftgulasch mit Schmorgemüse und Semmelknödel	16,95
#18 Dreierlei Schnitzel „Wiener Schnitzel“, „Hähnchen Cordon bleu“ und „gebackener Kasseler“ mit Zitrone, Preiselbeeren kleinem Salatbuffet und Kroketten	16,95
#19 Wiener Kalbsschmorbraten mit Champignons a la creme und Backkartoffeln	16,95
#20 Zucchini mit Hackfleischfüllung überbacken mit Feta, dazu Ratatouillegemüse und Wildreis	13,95
#21 Maurizianische Hähnchenschkel mit Kerbel-Minzreis und Zucchini Gemüse	13,95

Alle Beilagen können Sie selbstverständlich variieren

## Riesenpfanne

	€ pro Portion
#1 Chili con Carne mit Creme fraiche, Eisbergsalatstreifen und Fladenbrot	8,95
#2 Kräuter-Champignons mit Gurkenquark, Tomatensalat und Meterbrot	7,95
#3 Asiatische Nudelpfanne mit Entenbruststreifen, Sojasauce und Reis	11,95
#4 Paella mit Hähnchen, Meeresfrüchten, Gemüse und Fischfilet, dazu Kräuterquark	14,95
#5 Jambalaya – karibische Tomaten-Fleisch-Scampipfanne	12,95

Ab 30 Personen in der gußeisernen Pfanne mit Gaskocher. Bei einer geringeren Personenzahl liefern wir in Elektro-Pfannen.

# Lemke

Partyservice & Catering  
Schul- & Kindergartencatering

