# BRAND Moments

– WIR ENTFACHEN IHR EVENT –

## Verleih von Geschirr, Stehtischen & mehr




**Sebastian Brand**
An der Weide 7
32694 Dörentrup Humfeld

**Lager:** Industriestr. 13b
32694 Dörentrup-Humfeld

**Mail:** info@brand-moments.de

**Web:** www.brand-moments.de

BRAND Moments

– WIR ENTFACHEN IHR EVENT –



# Geschirrverleih
## Preise & Konditionen



### Teller flach

- Max. Verfügbar 310 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
  - 7 Kisten á 30 Stk.
  - 5 Kisten á 20 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



### Fingerfoodteller

- Max. Verfügbar 190 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
  - 5 Kisten á 30 Stk.
  - 2 Kisten á 20 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



BRAND Moments

– WIR ENTFACHEN IHR EVENT –

# Geschirrverleih
## Preise & Konditionen





### Suppenteller

- Max. Verfügbar 90 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
  - 3 Kisten á 30 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



### Suppentassen mit Untertassen



- Max. Verfügbar 130 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
  - 3 Kisten á 30 Stk.
  - 2 Kisten á 15 Stk.
  - 1 Kiste á 10 Stk.
- Preis pro Set 0,60 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Set 1,00 €

BRAND Moments

- WIR ENTFACHEN IHR EVENT -



# Geschirrverleih
## Preise & Konditionen



### Kuchenteller

- Max. Verfügbar 95 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
  - 2 Kisten á 30 Stk.
  - 1 Kiste á 20 Stk.
  - 1x Kiste á 15 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



### Kaffeetassen mit Untertassen



- Max. Verfügbar 175 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
  - 3 Kisten á 30 Stk.
  - 2 Kisten á 20 Stk.
  - 3 Kiste á 15 Stk.
- Preis pro Set 0,60 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Set 1,00 €

BRAND Moments

- WIR ENTFACHEN IHR EVENT -



# Geschirrverleih
## Preise & Konditionen





### Glasteller

- Max. Verfügbar 145 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
  - 3 Kisten á 30 Stk.
  - 2 Kisten á 20 Stk.
  - 1x Kiste á 15 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €





### Glasteller hoch

- Max. Verfügbar 30 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
  - 1 Kisten á 20 Stk.
  - 1 Kiste á 10 Stk.
- Preis pro Set 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Set 0,50 €

BRAND Moments

- WIR ENTFACHEN IHR EVENT -



# Geschirrverleih
## Preise & Konditionen

### Messer



- Max. Verfügbar 300 Stk.
- Werden passend zu den Geschirrgebinde gepackt.
- Bei Abnahme ohne Geschirr in folgende Gebinde erhältlich: 10, 15, 20 oder 30 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €

### Gabeln



- Max. Verfügbar 300 Stk.
- Werden passend zu den Geschirrgebinde gepackt.
- Bei Abnahme ohne Geschirr in folgende Gebinde erhältlich: 10, 15, 20 oder 30 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €

### Suppenlöffel



- Max. Verfügbar 150 Stk.
- Werden passend zu den Geschirrgebinde gepackt.
- Bei Abnahme ohne Geschirr in folgende Gebinde erhältlich: 10, 15 oder 30 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €

### Teelöffel



- Max. Verfügbar 300 Stk.
- Werden passend zu den Geschirrgebinde gepackt.
- Bei Abnahme ohne Geschirr in folgende Gebinde erhältlich: 10, 15, 20 oder 30 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €

### Kuchengabeln



- Max. Verfügbar 100 Stk.
- Werden passend zu den Geschirrgebinde gepackt.
- Bei Abnahme ohne Geschirr in folgende Gebinde erhältlich: 10, 15, 20 oder 30 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €

BRAND Moments

- WIR ENTFACHEN IHR EVENT -



# Geschirrverleih
## Preise & Konditionen



### Kaffeebecher
- Max. Verfügbar 75 Stk.
- Werden in Transportkisten á 15 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



### Wassergläser Kristall
- Max. Verfügbar 48 Stk.
- Werden in Transportkisten á 24 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



### Saftgläser
- Max. Verfügbar 192 Stk.
- Werden in Transportkisten á 24 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



### Willibecher
- Max. Verfügbar 120 Stk.
- Werden in Transportkisten á 40 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



### Biertulpen
- Max. Verfügbar 96 Stk.
- Werden in Transportkisten á 24 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €

BRAND Moments

- WIR ENTFACHEN IHR EVENT -



# Geschirrverleih
## Preise & Konditionen



### Glasbecher
- Max. Verfügbar 90 Stk.
- Werden in Transportkisten á 15 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



### Rotweingläser
- Max. Verfügbar 24 Stk.
- Werden in Transportkisten á 24 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



### Weißweingläser
- Max. Verfügbar 144 Stk.
- Werden in Transportkisten á 24 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



### Sektgläser lang
- Max. Verfügbar 24 Stk.
- Werden in Transportkisten á 24 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



### Sektgläser kurz
- Max. Verfügbar 200 Stk.
- Werden in Transportkisten á 40 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €

BRAND Moments

- WIR ENTFACHEN IHR EVENT -



# Partyuntensilien
## Preise & Konditionen

### Chefin Dish Wasser/Elektro
- Bestand: 5 Stk.
- Leihgebühr: 25 € pro Stück



### Chefin Dish Wasser
- Bestand: 14 Stk.
- mit Paste oder alternativ Elektro (zzt. 5 Stück)
- Leihgebühr: 20 € pro Stück



Neu



### Fritteuse (Einzel)
- Bestand: 1 Stk.
- Leihgebühr: 20 € pro Stück



### Fritteuse (Doppel)
- Bestand 1 Stk.
- Leihgebühr: 30 € pro Stück



### Kaffeemaschine 15 l
- Bestand: 4 Stk.
- Leigebühr: 20 € pro Stück



### Kaffeekannen 1,5l
- Bestand: 16 Stk.
- Leigebühr: 5 € pro Stück



BRAND Moments

- WIR ENTFACHEN IHR EVENT -



# Partyuntensilien
# Preise & Konditionen

## Stehtische

- Bestand: 4 Stk. (mehr auf Anfrage)
- Leihgebühr: 10 € pro Stück
- alternativ mit Hussen in weiß, creme oder weinrot
- Leihgebühr inkl. Reinigung: 20 € pro Stück
- Leihe von Hussen ohne Stehtisch auch möglich!
- Bestand der Hussen: 12x weiß, 4x creme, 4x weinrot
- Leihgebühr inkl. Reinigung: 10 € pro Stück



## Tische

- Bestand: 5 Stk.
- Leihgebühr: 10 € pro Stück
- alternativ mit Tischdecken in weiß oder creme
- Leihgebühr inkl. Reinigung: 25 € pro Stück
- Leihe von Tischdecken ohne Tisch auch möglich!
- Bestand der Tischdecken: 4x weiß, 4x creme
- Leihgebühr inkl. Reinigung: 15 € pro Stück



## Stühle

- Bestand: 20 Stk.
- Leihgebühr: 5 € pro Stück
- Alternativ mit Hussen auf Anfrage!

BRAND Moments

- WIR ENTFACHEN IHR EVENT -



# Partyutensilien
# Preise & Konditionen



## Kühlbox

- Bestand: 5 Stk.
- Inkl. Kühlakkus
- Leihgebühr: 5 € pro Stück



## Glühweinkocher

- Bestand: 1 Stk. (mehr auf Anfrage)
- Leihgebühr: 20 € pro Stück

## HauRuck Zelt

- In zwei verschiedene Größen und Farben
- Jedes Zelt hat 2x Seitenteile mit Fenster und 2x Türen
- 4x Gewichte als Ballast inklusive
- Bestand:
  - 2 Stk. in 3x4,5m (1x weiß / 1x schwarz)
  - 2 Stk. in 3x3m schwarz
- Leihgebühr: 30 € pro Stück



Weitere Partyutensilien wie z.B. Bierzeltgarnituren oder Getränketheken auf Anfrage!





Christines
PARTYSERVICE
Immer frisch auf dem Tisch
seit über 10 Jahre in Lemgo-Lüerdissen

BRAND Moments
– WIR ENTFACHEN IHR EVENT –

*Hand in Hand für Ihren perfekten Anlass.*

# Kennzeichnungspflichtige Stoffe & Allergene

## 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, Sojaeiweiß, Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker, Phosphat
15 Hinter-Kochschinken enthält:
Milcheiweiß, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat
Nitritpökelsalz
15 Schmelzkäsezubereitung

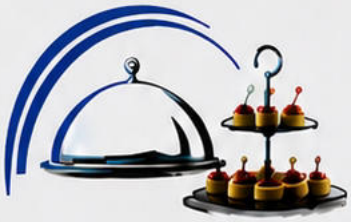
## Kennzeichnungspflichtige Allergene

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 oder daraus gewonnene Erzeugnisse





# Unser Service

- Persönliche Beratung nach Absprache
- Menüplan nach Ihren Wünschen
- Tägliche Lieferung ohne Zeitbegrenzung
- Anlieferung im Umkreis von 25 km für nur 15 €
- Thermogekühlte Lieferung von Kaltspeisen
- Servicedienstleistungen für 30,00 € die Std.
- Kostenpflichtige Abholung auf Wunsch

**NEU!**

**Der bekannte Geschirr- und Partyutensilienverleih wird ab sofort unter eine externe Firma verwaltet.**

Die Buchung und Abwicklung kann aber weiter über uns stattfinden. Mehr Infos finden Sie hier im Katalog ab der übernächsten Seite.

Weitere Infos und Bilder finden Sie auf unserer Homepage, wo wir uns auf Kommentare sehr freuen würden.

# Brunch

NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMENGESTELLT



## Cocktailbuffet

- Gespicktes Lendchen am Spieß
- Burgundertaschen mit Cornichons
- Geflügelbrüstchen „Hawaii“
- Balkanhacksteak „pikant“ (ehm. Zigeuner-) 12
- Saftschinkenröllchen mit Spargelspitzen und Ei 15
- Mozzarellasticks
- Gefüllte Tomaten mit Pesto
- Halbe garnierte Landeier
- Schinken Melone
- Farfallasalat
- Geflügelsalat 5
- Cocktailsalat
- Käsebrett
- Brotkorb und Butter

Preis 25,00 € pro Person

### Zusätzlich mit Fisch

- Roastbeefröllchen mit gerösteten Zwiebelringen
- Echter Räucherlachs auf Melbatoast
- Forelle

Preis 27,00 € 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
- Wildlachsrösen mit Sahnemeerrettich
- Farfallasalat mit Tomaten und Zucchini
- Gemischter Eisbergsalat mit Dressing
- Käse vom Brett
- Brot und Butter

Preis je nach Zusammenstellung zwischen
22,00 € und 26,00 € pro Person

# Brunch

NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMENGESTELLT

## Canapees

(Baguette nach Ihren Wünschen belegt)

### Fischauswahl 3,30 €/ St. a1, c, d, g

- Wildlachs
- Forellenfilet
- Graved Lachs

### Sonstiger Fisch 3,60 €/ St.

- Garnelenschwanz

### Belag/ Käse 3,00 €/ St.

a1, c, g

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

### Sonstiger Belag 3,30 €/ St.

- Roastbeef
- Filetbraten
- Krüstchen

## Fingerfood

(Kann mit Canapees kombiniert werden)

### Fleischanteil

- verschiedene Sorten Chicken Double Stick´s
- verschiedene Sorten Mini Double Stick´s
- verschiedene Sorten Mini Wrap´s
- Mini Schnitzel Schwein & Huhn
- Partyfrikadellen
- Verschiedene Dip´s

### Vegetarische Anteile

- Frühlingsrollen (auch in vegan erhältlich)
- Mozzarellastick´s
- Calapenos
- Gemüsenuggets

### Vegane Anteile

- Cauli Wings
- Farlaffel

Preis 25,00 € pro Person

### Zusätzlich mit Fisch

- Garneelen im Kartoffelnest
- Garneelen in Kokospanade
- Garneelen in Backteig
- Lachsrollen

Preis 26,00 € pro Person

### Folgendes kann gegen Mehrpreis dazu bestellt werden:

- Chicken Wings oder Drums
- Mini Hamburger
- Nuggets a1, c, g
- Fingers
- Asia Slider verschiedene Sorten



# Bella Italia

EIN STÜCK ITALIEN FÜR IHREN GENUSS



## Vorspeisen

- Köstlichkeiten aus Neptuns Reich *b, m*
- Netzmelone an Scampis
- Parmaschinken mit geeister Honigmelone
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Champignonköpfe in Bierteighülle *a1, c, g*
- Salatbüfett, Ölfrüchte & Dressing *g*
- Tomate-Mozzarella-Spießchen *10*
- Crostini an Gorgonzolacreme *a1, c, g*

## Suppen

- Toskanische Tomatensuppe mit Kräutern und Gin
- Ital. Minestrone

## Hauptgang

- Lendenstück „mediterran“ mit Mozzarella-Basilikum überbacken *c, g*
- Medaillon in Marsalarahm mit Austernpilzen *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

- Kartoffel-Broccoligratin *a1, c, g*
- Gnocchi *a1, c, g*
- Tortellini *a1, c, g*
- Gemüselasagne *a1, c, g*
- Basmatireis
- Grüne Nudeln *a1, c, g*
- Rosmarinkartoffeln
- Anti Pasti
- Tomaten gratiniert
- gegrillte Aubergine
- ital. Gemüsepfanne
- Gemüsegratin *c, g*
- gefüllte Pilzköpfe überbacken
- Paprikaschoten in Olivenöl

## Dessert

- Panna Cotta mit exotischen Früchten *c, g*
- Tiramisu
- Flan Crème Caramel *c, g*
- Mousse mit Melonensalat
- Exotischer Fruchtcocktail

***Preis pro Person zwischen 30,00 € und 35,00 €***
***je nach Zusammenstellung***

# Unser Menü

FÜR JEDEN ANLASS



## Alltagsessen

- **Chili con Carne mit Reis und Salat nach Wahl** a1, f, g
  Pro Person 12,00 €

- **Selbstgemachte Pizza** a1, c, d, g, m
  Pro Person 9,50 €

- **Spagetti Bolognese mit Salat nach Wahl** a1, c, g
  Pro Person 12,00 €

## Saisonangebote

### September & Oktober

**Bayrische Spezialitäten**

- Grillhaxe
- Mini-Haxen
- Nürnberger Würstchen
- Leberkäse
- Weißwurst
- Kartoffelpüree g
- Sauerkraut
- Süßen Senf
- Brezel

Preis je nach Zusammenstellung zwischen
20,00 € und 26,00 € pro Person

### Oktober bis Februar

- Grünkohl mit Kartoffeln, frischer Kohlwurst und Kassler
  Pro Person 20,00 €

- Gänsebrust mit Putäpfel dazu geb. Klöße & Rotkohl
  Pro Person 28,00 €

# Unser Menü

FÜR JEDEN ANLASS

## Selbstgemachte 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 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
- Blumenkohlcremesuppe g

Preis pro Liter (4 Tassen) ..... **9,00 €** vegetarisch
..... **11,00 €** mit Fleischeinlage

Preis pro Person im Menü ..... **2,50 €**

## 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
- Obstsalat mit Sahne

Preis pro Person im Menü (Schale) ..... **5,00 €**
Dessert in kleinen Gläsern (verschiedene Sorten) pro Glas.... **2,20 €**
Dessert in Einweggläsern (verschiedene Sorten) pro Glas.... **2,50 €**



# Unser Menü

FÜR JEDEN ANLASS

## 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
- Majorankartoffeln 5

## Gemüsebeilagen

- Bunte Gemüsepfanne
- Bayrisch Kraut a1, g
- Gemüsegratin 2, g
- Speckbohnen
- Broccolilauffauf a1, g
- Leipziger Allerlei
- Apfelrotkohl
- Rahmrosenkohl a1, g

## Salate

- Cocktailsalat mit Dressing
- Vitaminmix mit ital. Dressing
- Porree-Ananassalat g
- Gemischter Salatteller mit Dressing 2
- Griechischer Bauernsalat 8, g
- Nudelsalat 5, c, g, i
- Gurkenrahmsalat g
- Krautsalat
- Bohnenrahmsalat g
- Apfel-Karottensalat
- Mexikanischer Maissalat g
- Kartoffelsalat a1, c, g

## Preise: pro Person

| | |
|---|---|
| 1 Gericht aus Kat. 1 mit 1 Beilage, & Gemüsepfanne | 19,00 € |
| 1 Gericht aus Kat. 2 mit 1 Beilage & Gemüsepfanne | 22,00 € |
| 1 Gericht aus Kat. 3 mit 1 Beilage & Gemüsepfanne | 24,00 € |
| 2 Gerichte aus Kat. 1 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne | 22,00 € |
| 2 Gerichte aus Kat. 2 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne | 24,00 € |
| 2 Gerichte aus Kat. 3 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne | 30,00 € |
| Jewels 1 Gericht aus Kat. 1 & 2 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne | 23,00 € |
| Jewels 1 Gericht aus Kat. 1 & 3 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne | 26,00 € |
| Jewels 1 Gericht aus Kat. 2 & 3 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne | 29,00 € |
| 2 Gerichte aus Kat. 1 & 1 aus Kat. 2 mit 3 Beilagen & Gemüsepfanne | 26,00 € |
| 1 Gericht aus Kat. 1 & 2 aus Kat. 2 mit 3 Beilagen & Gemüsepfanne | 29,00 € |
| Jewels 1 Gericht aus Kat. 1,2 & 3 mit 3 Beilagen & Gemüsepfanne | 31,00 € |

*Salate erhalten Sie auf Wunsch gegen Mehrkosten dazu.*



# Unser Menü

FÜR JEDEN ANLASS



## Fisch

- Lachsmedaillons auf Soße-Choron* 2, a1, d, g
- Lachslasagne gratiniert* 5, d, g
- Italienische Fischpfanne auf Frutti de Mare in Dillrahm a1, b, d, g, m
- Gebackenes Schollenfilet mit Remouladen Soße 4, a1, b, c, g
- Wildlachsfilet in Blätterteighülle auf Blattspinat a1, c, d, g
- Lachssteak in Safransoße und Käse überbacken a1, d, g

## Kategorie 3:Wild- oder Filetgerichte

### Wild

- Reh-, Hirsch- oder Wildschweinkeule in Wacholderrahm mit Pfifferlingen und gefiillter Williams-Christ-Birne
- Damhirschnüßchen„Hubertus“ mit Maulbeersoße und Waldpilzen
- Gefüllte Wildroulade vom Damhirsch a1, c, i
- Rehgeschnetzeltes in Preiselbeersahne mit Waldpilzen a1, g

### Filet

- 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 „Cafe de Paris“ mit gefüllten Champignonköpfen 4, a1, 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
- Schweizer Rahmgeschnetzeltes a1, g
- Filetspitzen „Stroganoff“ a1, g
- Rinderfilet in Teighülle nach Wellington Art a1, c, g, i, j

*gekennzeichnete Speisen können vom Preis abweichen

# Unser Menü

## FÜR JEDEN ANLASS

### Kategorie 1: 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 Champignongemüse | 7 |
| • Balkanbraten (ehm. Zigeuner) | 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 | |

### Kategorie 2: Rind-, Geflügel- oder Fischgerichte

#### Rind

| | |
|---|---|
| • Burgunderbraten vom Rind | a1 |
| • Rinderrahmbraten mit Edelpilzen | a1 |
| • Rinderfiletsteak mit Pfeffersoße | a1 |
| • Rinder-Roastbeef in Stück* | a1 |
| • Rinderroulade | 5, 6, a1, g, i |
| • Gulasch halb & halb | 1, 3, 4, a1, i, j |

#### Geflügel

| | |
|---|---|
| • 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 |
| • Schmorhuhn-„Coq au vin“ in Rotweinsoße | 7 |
| • Currypfanne (Hähnchenbrust, Curryrahm, Ananas, Spargel) | a1 |
| • Gefüllte Hähnchenroulade (Käse, Spinat) | i, g |

*gekennzeichnete Speisen können vom Preis abweichen

# Christine's
## PARTYSERVICE

*Immer frisch auf dem Tisch*

seit über 10 Jahre in Lemgo-Lüerdissen


Christine Lewis
Zur Maibolte 12
32657 Lemgo-Lüerdissen

Tel. 0 52 61-1 70 40

Mobil 0170 9318926

info@christines-partyservice.de

www.christines-partyservice.de