

Werte Gastgeberin, werter Gastgeber.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Party- & Plattenservice.

Auf den nächsten Seiten dieses Kataloges möchten wir uns ihnen präsentieren und unser reichhaltiges Angebot vorstellen.

Wir bieten Ihnen in unserem Repertoire vom feinem bis zum rustikalen Buffet, von Fleisch über Fisch, Gemüse, Suppen, bis hin zu Desserts eine Vielzahl von Speisen für ihre Festlichkeiten an.

Auf Wunsch stellen wir zum Verleih die komplette Partyausstattung, wie zum Beispiel: Buffettische, Besteck, Geschirr, Tischdecken usw. zur Verfügung.

Falls sie Fragen und weitere Wünsche haben oder einen Beratungstermin benötigen, dann rufen sie uns einfach an.

Natürlich haben wir auch für ihre Kritiken immer ein offenes Ohr.

Wir würden uns freuen, wenn wir ihr Interesse geweckt haben und versichern ihnen, dass ihr Auftrag bei uns in den besten Händen liegt.

Ihr Catering und Partyservice Lämmel

## 1. Canape's & Fingerfood

Zum Sektempfang, Stehbankett oder als Mitternachtssnack empfehlen wir ihnen unsere kleinen Canape's.

Zur Auswahl stehen nur internationale Köstlichkeiten wie Schinken, Salami, Käse, Räucherfisch, ....

Diese hochwertigen Produkte werden sorgsam und mit viel Liebe zum Detail aufwendig auf Baguettscheibchen oder Pumpnikeltalern angerichtet und geschmackvoll dekoriert.

Selbstverständlich nehmen wir uns gern ihren persönlichen Wünschen, in Bezug auf Zusammenstellung und Dekoration, an.

### **Kaviareier**

Wunderschön dekorierte Eierhälften, gefüllt mit Kaviar

### **Tomatenspieße**

### **Käsespieße**

### **Baguettescheiben**

### **Beefsteakspieß**

### **belegte Brötchen**



## Kalte Platten

### **Gemischte Schinkenplatte - Bratenplatte**

bestehend aus verschiedenen Schinkenspezialitäten, angefangen vom zarten Lachsschinken, bis hin zum saftigen und milden Kochschinken, Kammbraten, Kaßlerbraten - und rücken. In verschiedenen Größen zu bestellen: klein (0,5 kg) und groß (1 kg).

### **Gemischte Aufschnittplatte**

Wir servieren ihnen eine erlesene Auswahl an Aufschnittspezialitäten, frisch aus der Wursttheke.

### **Gemischte Käseplatte**

anzubieten hätten wir die gemischte Käseplatte in verschiedenen Größen:

klein, mittel und groß, dazu können sie auch die Menge der Käsespezialitäten wählen

### **Rustikale Bauernplatte**

Mit würzigen Schinken- und Bratenspezialitäten, sowie Hausmacher Leberwurst, Blutwurst, Knackern, Sülze. Alles hergestellt nach alt bewehrter Rezeptur. Garniert wird dieser rustikale Bauernschmaus mit frischem und eingelegtem Gemüse. Wählen können sie zwischen folgenden Größen: klein, mittel und groß.

## **Salate**

### **Eiersalat**

Mit frischen Bauerneiern, Mayonnaise und Gemüse zubereitet

### **Wüsthensalat**

angerichtet mit Gurken, Zwiebeln, Paprikastreifen, Ketchup und diversen Gewürzen

### **Käsesalat**

Mit Schinkenwürfel und Mayonnaise zubereitet

### **Geflügelsalat**

Mit Mandarine - und Annanasstückchen

### **Tomatensalat**

Mit Zwiebel, Essig und Öl zubereitet

### **Gurkensalat**

.Wahlweise angerichtet mit Joghurt-, Kräuterdressing

### **Kartoffelsalat „Nach Art des Hauses“**

Feine Kartoffelscheiben angerichtet mit Paprikastreifen, Gewürzgurkenstreifen und Mayonnaise.

### **Nudelsalat**

Mit Salami, frischen Paprika und ;Mayonaise.

### **Griechischer Bauernsalat**

Bestehend aus Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven mit Salatdressing und extra geriebenem Hirtenkäse.

### **Schichtsalat**

### **Tomate – Mozzarella Salat**

### **Salatplatte**

Angerichtet mit Gurken, Tomaten, Champignons, Paprika und ferfeinert mit einem klaren Dressing



### **Rucolasalat mit Parmesan**

Frischer Rucola mit Kirschtomaten, kaperäpfel, und Parmesan

### **Spreewälder Gemüseplatte**

Hier finden sie allerhand süß – sauer eingelegte Spezialitäten aus dem Spreewald zum Beispiel: Maiskölbchen, Gewürzgurken, Perlzwiebeln, Partychampignons, Paprikastreifen...

### **Brot**

Frisch aus der Backstube für ihren Brotkorb.  
Folgende Sorten stehen für Sie zur Auswahl:

Mischbrot  
Kraftmabrot  
Max und Moritz Brot  
Holzmichelbrot  
Kleine Partybrötchen verschiedene Sorten

### **Butter**

Wir liefern ihnen für ihr Buffet:

Butterrosen, Butterstücke

Alle Buttervariationen sind schön dekoriert und auf ihr Buffet abgestimmt.



### **Warme Speisen**

#### **Suppen**

.

#### **Kesselgulasch ungarischer Art**

mit viel Fleisch und Gemüse  
herzhaft gewürzt

#### **Soljanka**

Mit Wurststreifen, Paprika und deftigen Gewürzen.

#### **Pommersche Käsesuppe**

Mit Hackfleisch, Schmelzkäse und Sahne.

#### **Mexikanischer Feuertopf**

Mit Schweinefleisch Mais, Paprika...

herzhaft abgeschmeckt.

### **Möhren – Ingwercremesuppe**

Mit frischen Möhren, Ingwer und einen guten Schuss Sahne.

### **Waldpilzcremesuppe**

### **Für den großen Hunger:**

#### **Gebackene Spanferkelkeule**

Zarte Spanferkelkeule fein gewürzt und knusprig gebacken. Dazu empfehlen wir Sauerkraut und Klöße.

#### **Schinken im Brotteig**

milder Kasslerkamm im Brotteig gebacken

#### **Toskanischer Schweinebraten mit Kräuterkruste**

Schweinekammbraten mit diversen Gewürzen und Kräutern im Ofen gebacken

#### **Deftige Grillhaxen**

Große Schweinehaxe mit Schwarte – rösch gebacken!

#### **Gebackenes Spanferkel**

Mit Knochen - rösch gebacken

#### **Gefülltes Spanferkel**

Ohne Knochen – gefüllt mit einem Spanferkelrücken und einer Farce aus Hackfleisch, Pökelfleisch, Kräutern, Zwiebeln und feinen Gewürzen

#### **Gebackener Spanferkelrollbraten**

Angerichtet auf Sauerkraut

#### **Spare Ribs**

nach Art des Hauses mit BBQ – Sauce

#### **Krustenbraten vom Schweinebauch**

Magerer Schweinebauch gepökelt und rösch gebacken

#### **Gelenauer Spießbraten**

Saftiger Schweinenacken mit Zwiebeln, Speck und Gewürzen gefüllt und im Ofen gebacken. Danach portioniert und in der Pfanne serviert

### **gebackene Kalbskeule ( auf Anfrage)**

ganze Kalbskeule mit Kräutern, Knoblauch und Gewürzen mariniert und im Ofen gegart.

### **Roastbeef im Ganzen ( auf Anfrage)**

Gut gereiftes Roastbeef mit feiner Pfeffernote gewürzt und im Ofen gegart.

### **Aus Topf und Pfanne:**

#### **Vom Schwein:**

##### **Schaschlik**

Wahlweise vom Schweinefilet oder Schweinekamm, alt bewert mit Zwiebel gesteckt und gewürzt.

##### **Hähnchenspieß– Asiatisch**

Frisches Hühnerfleisch mit frischer Ananas oder Paprika gesteckt und typisch mariniert.

##### **Jägerspieß**

Frisches Schweinefilet mit frischen Champignons gesteckt und herzhaft mariniert. Angerichtet auf gedünsteten Zwiebeln.

##### **Rostbrät 1**

Schweinenackensteak mit Senfmarinade angerichtet mit gedünsteten Zwiebeln.

##### **Steak vom Schweinrücken mit Waldpilzen**

Zartes Schweinesteak angerichtet mit gebratenen Waldpilzen.

##### **Überbackene Steaks vom Schweinrücken**

zur Auswahl stehen:

###### **Steak „Hawaii“**

Mit Ananas und Käse überbacken

###### **Steak „Nizza“**

Mit Tomate und Käse überbacken

###### **Steak „au four“**

Mit Raguot fin und Käse überbacken

###### **Steak „Karlsbad“**

Mit Schinken und Käse überbacken



**Schnitzel**

paniertes Schweinerückenschnitzel mit und Zitrone angerichtet.

**Kleine Zwiebelbeefsteaks**

Frisches Hackfleisch deftig mit Zwiebel und feinen Gewürzen abgeschmeckt.

**Gefüllte Champignons**

Frische Champignon gefüllt mit einer Hackfleisch-Kräuterfarce.

**Partyhaxen**

Kleine Grillhaxen ohne Schwarte

**Grillwürstchen**

Partywürstchen verziert und gebraten

**Partyrouladen**

Kleine Rouladen aus Schweinefleisch, mit Rauchfleisch und Meerrettich gefüllt. Auf Rotkraut angerichtet.

**Toskanischer Schweinebraten auf Grillgemüse**

Magerer Schweinerücken gefüllt mit Kräuterhackfleisch und serviert auf mediterranem Grillgemüse.

**Vom Rind:****Rindfleischstreifen mit Waldpilzen**

Zarte Rinderfiletstreifen in einer Sahnesoße mit Waldpilzen gebraten.

**Rinderpökelspeck mit Spargel**

Mild gepökelte Rinderzunge mit ausgelassener Butter überzogen und Spargel angerichtet.

**Kalbsrückensteak „Saltim bocca“ ( auf Anfrage)**

Zartes Steak vom Kalbsrücken mit geräuchertem Schweinebauch und salbei belegt und gebraten.

**Kleine Rinderrouladen**

Nach Hausfrauenart mit Senf, Zwiebel, Gurke und Speck gefüllt.

**Gebratener Kalbsrücken ( auf Anfrage)**

Dazu empfehlen wir eine Vitello Soße (Thunfisch – Kapernsoße)

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ( auf Anfrage)**

Weiter Rindfleischspezialitäten auf Anfrage!



## Geflügel

### **Putenschnitzel Cordon bleu**

Zartes Putenbrustschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

### **Gebackene Broilerkeulen**

Marinierte Hähnchenschenkel im Backofen goldgelb und knusprig gebacken

### **Knuspriges Entenbrustfilet**

marinierte Entenbrust knusprig gebacken.

### **Überbackenes Hähnchenbrustfilet**

„Nizza“ mit Tomaten und Käse überbacken

„Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken

„ou four“ mit Würzfleisch überbacken

mit Spinat und Camembert überbacken

mit Tomate - Mozzarella



## Wild & Lamm

Verschiedene Braten vom Wildschwein, Reh oder Hirsch auf Anfrage je nach Saison und Verfügbarkeit (ab 1,500kg).

### **Wildschweinsteak mit Kräuterbutter**

(saisonal – auf Anfrage)

### **Wildgulasch mit Waldpilzen**

(saisonal –auf Anfrage)

## Fischspezialitäten

### **Lachs in Rahmsoße**

Feiner Lachs in würziger Rahmsoße gratiniert.

### **Kappseehechtfilet auf gebratenem Fenchel**

(ab 10 Portionen)

### **Lachsfilet, natur gebarten mit Zitronenbutter**

### **Lachsfilet auf Gemüsebett**





**Gedünsteter ganzer Lachs mit Gemüse ( ab 3kg) ( auf Anfrage)**

**Gedünstete Lachsforelle ab 1,2 kg ( auf Anfrage)**

### **Pfannengerichte:**

#### **Pute in Paprikarahm**

Zartes Putenbrustfilet mit frischem Paprika in einer feinwürzigen Rahmsoße gratiniert.

#### **Pute in Lauchrahm**

Zartes Putenbrustfilet mit frischem Lauch in einer feinwürzigen Rahmsoße gratiniert.

#### **Pute in Champignonrahm**

Zartes Putenbrustfilet mit frischen Champignons in einer feinwürzigen Rahmsoße gratiniert

#### **Nudelauflauf**

Bunte Nudeln und Gemüse mit Käse überbacken

#### **Bunter Gemüseauflauf**

Zartes Rosengemüse gratiniert in einer Parmesan – Sahnesoße und garniert mit Mandelblättchen.

#### **Hackfleischbällchen nach Toskanischer Art**

Kleine Hackfleischbällchen in einer pikanten Tomaten- Kräutersoße überbacken mit Mozzarella

#### **Überbackenes Schweinemedallion mit Spinat und Camembert**

Zarte Medallion aus dem Schweinefilet mit Spinat und würzigem Camembert überbacken

#### **Griechische Hirtenpfanne**

Gebratene Schweinefleischstreifen mit Hirtenkäse, Gurke und Cherrytomaten in würziger Kräuterrahmsoße

### **Heißes aus dem Ofen**

#### **Gefüllte Champignons**

**mit Hackfleisch**



**mit Kräuterkäse**

**mit Tomate Mozzarella und Basilikum**

**mit Frischkäse**  
**gefüllte Kartoffelhälften**

**mit Käse - Schinkenfüllung**

**gefüllte Zucchini**  
**mit Kräuterkäse gefüllt**

**mit Tomaten-Mozarella-Füllung / Fetakäse - Füllung**

**mit Hackfleischfüllung**

**mit Frischkäse**

**kleines Bauernfrühstück**

**Zwiebel – Speckkuchen**  
(ganzes Blech)

### **Beilagen**

Wir fertigen ihnen zu allen Gerichten Beilagen nach ihren Wünschen. Sollten sie einen bestimmten Wunsch in Bezug auf die Beilagen haben, dann lassen sie uns das bitte wissen. Wir werden versuchen, alles möglich zu machen, um ihren Anforderungen zu werden.

Zu Auswahl an Beilagen halten wir für sie bereit:

#### **Sauerkraut**

Nach Großmutter's Art!

#### **Rotkraut**

#### **Rosenkohl**

Mit Butterbrösel oder Zwiebeln und gebratenen Schinkenspeck.

#### **Speckbohnen**

Mit gebratenem Schinkenspeck und Zwiebeln.

#### **Spargel**

#### **Mischgemüse, Kaisergemüse**



**Erbsen**

**Broccoli mit Mandelsplitter**

**Blumenkohl**

Mit Butterbrösel.

**Gebackener Blumenkohl mit Käse**

**Pilzpfanne nach Art des Hauses**

Frische Champignons, Paprika und Frühlingszwiebeln zusammen gebraten und mit Knoblauch und Petersilie verfeinert

**Rahmchampignons**

**Mischpilze**

Feine Mischung aus Waldpilzen und Champignons.

**Bratkartoffeln,**

**Petersilienkartoffeln**

**Nudeln, grüne / gelbe**

**Reis**

**kleine Klöße**

**Spätzle**

**Erzgebirgische Wickelklöße**

**Röstitaler**

**Kartoffelpuffer**

(wahlweise mit Apfelmus)

**Schupfnudeln, gebraten**

**Kartoffelgratin**

Kartoffelscheiben in einer cremig- würzigen Käsesahnesoße gratiniert

**Backkartoffeln**

Kleine Kartoffeln mit Schale gebacken und mit Speck, Knoblauch und frischen Kräutern verfeinert.

## Desserts

### **Obstplatte**

Filetirtes Obst - auf einer gekühlten Platte angerichtet.

### **Zweierlei Schokoladenmousse**

### **Bayrische Creme mit hausgemachter Roter Grütze**

### **Joghurtmousse**

## Getränke

Gern stellen wir ihnen, nach ihren ganz persönlichen Wünschen, ein Sortiment aus alkoholischen und alkoholfreien Getränken zusammen.

## Partyausstattung

### **Geschirr und Besteck**

Nutzen sie doch unseren preiswerten Geschirr- und Besteckverleih für ihre Festlichkeit.

Wir unterbreiten ihnen gern ein Angebot!

### **Buffettische**

Um ihr Buffet richtig in Szene zu setzen, liefern wir ihnen gern unsere Buffettische mit Aufbauservice und Dekoration an Ort und Stelle.

### **Personalservice**

Selbstverständlich können wir ihnen auch Bedienpersonal stellen.

**Wir würden uns freuen, ihr Interesse geweckt zu haben und sie als Kunden bewirten zu können!**

