

Sehr geehrte Interessentin, sehr geehrter Interessent,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Catering- und Partyservice.

Auf den nächsten Seiten präsentieren wir Ihnen unser reichhaltiges Angebot.

Es umfasst ein Repertoire für die Zusammenstellung von feinen bis rustikalen Buffets, von Fleisch über Fisch, Gemüse, Beilagen und Suppen, bis hin zu Desserts - eine Vielzahl von Speisen für eine individuelle Gestaltung Ihrer Festlichkeit.

Auf Wunsch können wir Ihnen einen Teil der Partyausstattung zum Verleih anbieten, wie zum Beispiel: Besteck, Geschirr, Tischdecken usw.

Falls Sie Fragen und weitere Wünsche haben oder einen Beratungstermin benötigen, dann rufen Sie uns einfach unter der 037297-7480 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

Canapés & Fingerfood

Zum Sektempfang, Stehbankett oder als Mitternachtssnack empfehlen wir Ihnen unsere kleinen Canapés.

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

Diese hochwertigen Produkte werden sorgsam und mit viel Liebe zum Detail aufwendig auf Baguettescheiben oder Pumpernickeltalern angerichtet und dekoriert.

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

Kaviareier - dekorierte Eierhälften, gefüllt mit Kaviar

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Käsespieße

Beefsteakspieße

Frischkäse-Lachsröllchen

Canapés - mit Wurst, Käse, Schinken, Salami und Hackepeter, auf Anfrage anderer Belag

Belegte Brötchen - mit Salami, Lachsschinken, Hackepeter, Kochschinken und Käse, auf Anfrage anderer Belag

Kalte Platten

Gemischte Antipasti – mit Oliven, Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons...

Gemischte Schinken- und Bratenplatte – bestehend aus verschiedenen Schinkenspezialitäten, wie zartem Lachsschinken, saftigem Kochschinken, Kammbraten, Kasslerbraten und -rücken.

Gemischte Aufschnittplatte - eine erlesene Auswahl an Aufschnittspezialitäten, frisch aus unserer Wursttheke.

Gemischte Käseplatte –gemischte Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Frischkäsesorten

Gemischtes Käsebrett – Käsebrett mit erlesenen Käsestücken zum selbst schneiden

Rustikale Bauernplatte – wahlweise mit oder ohne Hackepeter, mit würzigen Schinken- und Bratenspezialitäten, sowie Hausmacher Leberwurst, Blutwurst, Knackern, Sülze. Alles hergestellt nach altbewährter Rezeptur. Garniert mit frischem und eingelegtem Gemüse

Alle oben genannten Platten bieten wir als kleine Platte (0,5 kg) und große Platte (1 kg) an.

Hackepeterplatte – ca. 1,5kg Hackepeter in kleinen Portionsbällchen, mit Zwiebelringen

Hackepeter geformt – Hackepeter in verschiedenen Formen z.B. der Klassiker als Igel

Vitello Tonnato - dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, mit einer Thunfischsauce und Kapern

Tomate-Mozzarella-Platte – Tranchen von Tomate und Mozzarella, mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum dekoriert

Salate

Geflügel-Mandarine-Feinkostsalat

Eiersalat

Käsesalat

Kartoffelsalat „Nach Art des Hauses“ – feine Kartoffelscheiben angerichtet mit Paprika- und Gewürzgurkenstreifen, Mayonnaise.

Griechischer Bauernsalat - bestehend aus Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Oliven mit Salatdressing und extra geriebenem Hirtenkäse.

Schichtsalat – Sellerie, Mais, Ananas, hartgekochte Eier, Äpfel, Kochschinken, Lauch, geriebener Käse, Mayonnaise

Asiatischer Glasnudelsalat – mit Erdnussoße, Möhren- und Gurkenstreifen

Coleslaw – amerikanischer Krautsalat mit Möhre und Frischkäse

Nudelsalat – italienische Art, mit Tomaten, Rucola, Parmesan, versch. Kerne, Balsamico & Schinkenwürfel

Nudel-Hähnchen-Curry-Ananassalat – Hähnchenbrust gezupft, Ananasstücke, Lauchzwiebel, Currydressing

Waldorfsalat – Apfel, Sellerie, Walnusskerne und Mayonnaise

Brotsalat – mit getrockneten Tomaten, Rucola, Parmesan & Vinaigrette

Ceasar Salad – Salatherzen, Croutons, Parmesan, Tomaten und Ceasardressing

Spreewälder Gemüseplatte – hier finden sie allerhand süß-sauer eingelegte Spezialitäten aus dem Spreewald, z.B.: Maiskölbchen, Gewürzgurken, Perlzwiebeln, Partychampignons, Paprikastreifen...

Zu ihrem Vorspeisen- und Salatbuffet liefern wir auf Wunsch natürlich auch Brot und Butter.

Brot – frische Brot- und Partybrötchen von unseren örtlichen Bäckereien, dekorativ in einem Korb angerichtet

Butter – Portionsbutterstücke oder auf Anfrage Butterrosen (für Hochzeiten)

Suppen/Eintöpfe

Kesselgulasch ungarischer Art – mit viel Fleisch und Gemüse, herzhaft gewürzt

Soljanka – mit Wurststreifen, Paprika und deftigen Gewürzen, Schmand und Zitronenspalten à Part

Mexikanischer Feuertopf – mit Schweinefleisch, Mais, Paprika - herzhaft abgeschmeckt

Möhren – Ingwercremesuppe – mit frischen Möhren, Ingwer und einem guten Schuss Sahne

Gyrossuppe – mit Gyros und Paprika in einer leicht pikanten Sahnesuppe

Waldpilzcremesuppe

Tomaten-Paprika-Suppe

Geflügel

Party-Putenschnitzel - kleine panierte Putenbrustschnitzel mit Zitrone angerichtet

Party-Putenschnitzel Cordon bleu – gefüllt mit saftigem Schinken und schmelzendem Käse

Gebackene Broilerkeulen – marinierte Hähnchenschenkel, geteilt, goldgelb und knusprig gebacken

Zitronenhähnchen – Tranchen von der Hähnchenbrust, mit Pfeffer und Zitrone mariniert

Überbackene Hähnchenbrustfilets – zarte Hähnchenbrustfilets, wahlweise

- mit Ananas und Käse überbacken („Hawaii“)
- mit Spinat und Camembert überbacken
- mit Tomate – Mozzarella überbacken

Putenbrust in Paprikarahm – zarte Putenbrustfilets mit frischen Paprikastreifen in einer feinwürzigen Rahmsoße

Putenbrust in Lauchrahm – zarte Putenbrustfilets mit frischem Lauch in einer feinwürzigen Rahmsoße

Pulled Turkey – rauchig-zartes, gezupftes Putenfleisch, ideal für Burger und Sandwiches, dazu empfehlen wir unseren Coleslaw

Schwein

Gebackene Spanferkelkeule – zarte Spanferkelkeule fein gewürzt und knusprig gebacken. Dazu empfehlen wir Sauerkraut und Klöße.

Gebackenes Spanferkel (mit Knochen) – zartes Spanferkel (ca. 12-18kg möglich) fein gewürzt und knusprig gebacken. Dazu empfehlen wir Sauerkraut und Klöße.

Gefülltes Spanferkel (ohne Knochen) – wahlweise

- gefüllt mit einem Spanferkelrücken und einer Farce aus Hackfleisch, Kräutern, Zwiebeln und feinen Gewürzen
- gefüllt mit Pökelfleisch

Schinken im Brotteig – milder Kasslerkamm, im Brotteig gebacken

Deftige Grillhaxen – große Schweinehaxe mit Schwarte – rösch gebacken

Spare Ribs – nach Art des Hauses mit BBQ-Sauce bestrichen (Mindestmenge 2kg)

Krustenbraten – magerer Schweinebauch gepökelt und rösch gebacken

Gälner Speißbraten – saftiger Schweinenacken mit Zwiebeln, Speck und Gewürzen gefüllt, im Ofen gebacken und danach portioniert und in der Pfanne serviert

Party-Schaschlik – altbewährt mit Zwiebel gesteckt und gewürzt

Rostbrätl – Schweinenackensteak mit Senfmarinade, angerichtet mit gedünsteten Zwiebeln

Schweinerückensteak mit Waldpilzen – zartes Schweinesteak mit gebratenen Waldpilzen

Überbackene Steaks vom Schweinerücken – kleine Schweinerückensteaks, wahlweise:

- mit Ananas und Käse überbacken („Hawaii“)
- mit Ragout fin und Käse überbacken („au four“)

Party-Schnitzel – kleine panierte Schweinerückenschnitzel mit Zitrone angerichtet

Party-Beefsteaks – frische Hackfleischklößchen, mit Zwiebel und feinen Gewürzen abgeschmeckt

Grillwürstchen – eingeschnittene Partywürstchen, verziert und gebraten

Hackfleischbällchen nach Toskanischer Art – kleine Hackfleischbällchen in einer pikanten Tomaten-Kräutersoße, überbacken mit Mozzarella

Überbackene Schweinsmedaillons – zarte Medaillons aus dem Schweinefilet mit Spinat und würzigem Camembert überbacken

Griechische Hirtenpfanne – gebratene Schweinefleischstreifen mit Hirtenkäse, Gurke und Cherrytomaten, in würziger Kräuterrahmsoße

Pulled Pork – rauchig-zartes, gezupftes Schweinefleisch, ideal für Burger und Sandwiches, dazu empfehlen wir unseren Coleslaw

Rind

Party-Rinderrouladen – Hausfrauenart, mit Senf, Zwiebel, Gurke und Speck, angerichtet auf Rotkraut

Rinderpökeltzunge mit Spargel oder Erbsengemüse – mild gepökelt, mit ausgelassener Butter überzogen und Spargel (Tiefkühlspargel, oder auf Anfrage frischer Spargel während Saison nach Tagespreis)

Rinderbraten – geschmorter Rinderbraten in einer Rotweinsauce

Rindfleischstreifen „Stroganoff“ – zarte Rindfleischstreifen in Sauce mit Champignons, Tomate & Gewürzgurke

Rindfleischstreifen mit Waldpilzen – zarte Rindfleischstreifen in einer Waldpilz-Sahnesauce

Ochsenbäckchen – zart gegartes, butterweiches Backenfleisch in einer Sauce aus Rotwein, Gemüse und Gewürzen

Lamm & Wild

Lammkeule – geschmorte Lammkeule in einer Rosmarinjus

Wildschweinbraten – aus dem Ofen, in einer feinen Preiselbeersauce

Wildgulasch mit Waldpilzen – herzhafter Wildgulasch mit Waldpilzen

Verschiedene Braten vom Wildschwein, Reh oder Hirsch auf Anfrage je nach Saison und Verfügbarkeit (ab 1,5kg)

Fisch

Lachs in Rahmsauce – feiner Lachs in würziger Rahmsauce, gratiniert

Lachsfilet – auf Gemüsebett oder Fenchel-Orangengemüse

Spaghetti aglio, olio e gamberi – Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Garnelen

Gemüse

gefüllte Zucchini – mit Kräuterkäse gefüllt

gefüllte Champignons – frische Champignonköpfe gefüllt mit einer Hackfleisch-Kräuterfarce oder Frischkäsefüllung

Sauerkraut – hausgemacht, nach Großmutter's Art

Rotkraut

Rosenkohl – mit Butterbrösel oder Zwiebeln und gebratenen Schinkenspeck

Speckbohnen – mit gebratenem Schinkenspeck und Zwiebeln

Spargel – wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise (Tiefkühlspargel, oder auf Anfrage frischer Spargel während Saison nach Tagespreis)

Mischgemüse – Erbsen und Möhrchen

Kaisergemüse – Brokkoli, Blumenkohl und Möhren

Mediterranes Ofengemüse – typisch mediterrane Gemüsevariation mit Olivenöl im Ofen gegart

Erbsen

Blumenkohl – mit Butterbrösel oder mit Käse überbacken

Champignonpfanne nach Art des Hauses – frische Champignons, Paprika und Frühlingszwiebeln zusammen gebraten und mit Knoblauch und Petersilie verfeinert

Mischpilze – feine Mischung aus Waldpilzen und Champignons

Sollten sie einen bestimmten Wunsch in Bezug auf die Beilagen haben, dann lassen sie uns das bitte wissen, wir werden versuchen diesen, wenn möglich umzusetzen.

Beilagen

Backkartoffeln – halbierte, gebackene Drillingskartoffeln

- in Rosmarinmarinade (vegan)
- in BBQ-Marinade, ähnlich Kartoffel Wedges (vegan)
- Bratkartoffelart (mit Speck und Zwiebel)

Zu unseren Backkartoffeln können sie gern einen **Kräuterdip** oder **Zaziki** bestellen

Petersilienkartoffeln

Party-Klöße – kleine Klöße

Erzgebirgische Wickelklöße

Röstitaler

Kartoffelgratin – Kartoffelscheiben in einer cremig-würzigen Käsesahnesoße gratiniert

Tagliatelle – gelbe Bandnudeln

Reis

Spätzle

hausgemachte Semmelknödel

Desserts

Obstplatte – saisonales Obst, verzehrfertig auf einer Platte angerichtet

Zweierlei Mousse – Himbeer- und Schokomousse, angerichtet in kleinen Portionsschälchen

Tiramisu – Biskuits mit Espresso und Mascarponecreme

Rote Grütze – 1 Schüssel rote Grütze mit Vanillesoße separat

Getränke

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

Wir unterbreiten ihnen gern ein Angebot!

Personalservice

Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit können wir ihnen auch Bedienpersonal stellen.

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