

Party- Service



Bistro am Park

Ihr Catering Profiteam für Feiern und Veranstaltungen

Lungenklinik Hemer – Buffet - und Veranstaltungsservice

Sehr geehrte Damen und Herren!

Die auf den nachfolgenden Seiten aufgeführten Speisen sind eine Auswahl aus unserem vielseitigen Angebot.

Wir helfen Ihnen gerne bei der Ausrichtung von

- Familien- und Betriebsfeiern
- Seminaren und Tagungen
- Erstklassigen Menüs
- Kalten oder warmen Buffets

Wir würden uns freuen, Sie in einem Gespräch beraten zu dürfen, um Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menüs, Buffets oder der Organisation Ihrer Feier behilflich zu sein.

Gerne machen wir Ihnen ein Angebot für Ihre Veranstaltung ab 30 Personen.

Zwecks Terminabsprache oder unverbindlicher Information:

Michael Menden
Küchenleitung

Fon: +49(0)2372.908-2143

Fax: +49(0)2372.908-9143

eMail: michael.menden@lkhemer.de

Theo Funccius-Straße 1
D-58675 Hemer

VORSUPPEN

- Hühnersuppe mit Reis und Eierstich
- Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Eierstich und Markklößchen
- Champignonrahmsuppe
- Käse-Lauchsuppe
- Tomatencremesuppe mit Crevetten und Broccoliröschen
- Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen und Reis



SCHMACKHAFTE HAUPTSUPPEN

- Erbsensuppe mit Speck, Zwiebeln, Gemüse und Mettwursteinlage
- Linseneintopf mit Speck, Zwiebeln, Gemüse und Bockwurst
- Käsesuppe mit Lauch und Hackfleisch
- Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika, Zwiebeln, Mais
- Sauerkrauttopf mit Paprika, Kartoffeln und Hackfleisch

FEINKOSTSALATE

- Geflügelsalat mit Curry, Ananas, Spargel und Champignons
- Rindfleischsalat mit Silberzwiebeln, Paprikastreifen in pikanter Sauce
- Crevettensalat mit Früchten und Pilzen in Cocktailsauce
- Griechischer Bauernsalat
- Broccolisalat in Joghurtdressing
- Käse-Lauch Salat mit Schinken, Äpfeln, Ananas
- Eiersalat mit Spargel und Champignons
- Weißkrautsalat
- Blattsalate mit Dressing (Vinaigrette, Joghurt, Cocktail)
- Tomatensalat
- Kartoffelsalat mit Gurke, Ei, Zwiebeln
- Nudel-Mandarinensalat
- Bayerischer Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln



FLEISCH & FISCH

... vom Schwein

- Ofenfrische Mini-Schweinehaxen mit Senf-Jus
- Schinkenkrustenbraten in pikanter Sauce
- Jägerrollbraten mit Kräuter-Zwiebelfüllung
- Schwedenbraten mit Backpflaumen gefüllt
- Schweizer Braten gefüllt mit Käse, Paprikastreifen und gekochtem Schinken
- Schweineschnitzel mit Sauce nach Wahl
- Schweinefiletmedaillons mit Sauce nach Wahl



Wählen Sie aus folgenden Saucen:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| ▪ Bratensauce | ▪ Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer |
| ▪ Champignonsauce mit Kräutern | ▪ Kräutersauce |
| ▪ Paprikasauce mit frischem Paprika | ▪ Käse-Sahnesauce |
| ▪ Senfsauce | ▪ Curry-Fruchtsauce |

... vom Rind

- Westfälischer Pfefferpotthast mit Zwiebeln
- Rindergoulasch mit Paprika
- Wiener Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce
- Gefüllte Rinderroulade
- Rinderschmorbraten
- Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce
- Schmorsteaks vom Rind in Pfefferrahmsauce
- Rinderfiletgeschnetztes "Stroganoff", mit Gurke u. Sauerrahm
- Rinderfiletsteak mit Sauce nach Wahl



Wählen Sie aus folgenden Saucen:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| ▪ Bratensauce | ▪ Senfsauce |
| ▪ Champignonrahmsauce | ▪ Sauce Bernaise |
| ▪ Rotweinsauce | ▪ Pfifferlingsauce |

... Geflügel

- Hähnchenbrustfilet "Florentin", mit Blattspinat und Hollandaise überbacken
- Putengeschnetzeltes mit Früchten oder Pilzen
- Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
- Barbearie-Entenbrust in Orangensauce
- Ofenfrische Gänsekeule

... Wild

- Wildgoulasch mit Waldpilzen
- Wildschweinbraten mit Speckrahmsauce
- Hirschmedaillons in Wacholderrahmsauce
- Hasenrücken in Preiselbeerrahmsauce

... Fisch

- Fjordlachsfilet in Weißweinsauce
- Lachsfilet "Verde" mit Blattspinat und Mozzarella überbacken
- Seelachsrollchen mit Mangofüllung



BEILAGEN

- | | |
|---|-------------------------------|
| ▪ Salzkartoffeln mit Butter | ▪ Schupfnudeln |
| ▪ Püree mit Kräutern oder Zwiebeln | ▪ Butterspätzle „hausgemacht“ |
| ▪ Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | ▪ Kräuterreis |
| ▪ Kartoffelklöße, Semmelklöße | ▪ Halbwilder Reis |
| ▪ Kartoffelgratin | ▪ Bandnudeln |
| ▪ Westernkartoffeln | ▪ Bandnudeln „grün“ |

GEMÜSE

- Gartengemüse in Kräuterbutter geschwenkt
- Frischer Stangenspargel
- Gemüse der Saison (Grünkohl, Rosenkohl)



SELBSTGEMACHTES MIT PEP

- Kartoffelauflauf mit Gemüse, Hack, Creme fraiche und Käse überbacken
- Gemüseauflauf mit diverserem Gemüse in Kräuterrahm, mit Mozzarella überbacken
- Schweinefiletauflauf mit Kartoffeln und Champignons in Sahnesauce
- Broccoliauflauf mit Kartoffeln und Schinkenstreifen

GRATINS

- Hackfleischlasagne mit Tomaten und Käse überbacken
- Lachslasagne mit Blattspinat und Käse gratiniert
- Tortellini al forno mit Schinken – Sahnesauce
- Grüne Bandnudeln mit Krabben in Tomatenrahm mit Mozzarella überbacken

PFANNENGERICHTE

- Pfannengyros, mit Schweinefleisch oder Geflügel, pikant gewürzt
 - Schupfnudelpfanne mit Gartengemüse und
 - Putenbruststreifen
 - Gemüsepfanne mit / oder ohne Hackfleisch und Gemüse nach Wahl
- Spanische Paella mit Reis und Meeresfrüchten

FINGERFOOD

- Kleine Blätterteighäppchen mit verschiedenen Füllungen
- Partyfrikadellen
- Minifrühlingsrollen
- Chickenwings mit pikanter Sauce



VEGETARISCHE BRATLINGE

- Blumenkohl - Käse Bratling
- Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Canapés „rustikal“ (4 Stk. pro Person)

- Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Kassler mit Mixed Pickles
- Kochschinken mit Spargel
- Salami mit Cornichons
- Schweinebraten mit Champignons

Canapés „exklusiv“ (4 Stk. pro Person)

- Roher Schinken Mixed Pickles
- Putenbrust mit Früchten
- Roastbeef mit Remoulade
- Eier mit Shrimps und Cocktailsauce
- Camembert mit Trauben
- Lachs mit Sahnemeerrettich

... auch als halbe Schnittchen oder halbe Partybrötchen erhältlich

VORSPEISEN

- Geflügelcocktail mit Früchten
- Krabbencocktail mit Melone
- Melone mit Parmaschinken
- Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto
- Basilikum Mozzarellaspieß
- Anti-Pasti-Mix



APPETITHAPPEN

- Gefüllte 1/2 Eier
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Melonenschiffchen mit rohem Schinken
- Roastbeefröllchen
- Medaillon von der Putenbrust, ausgarniert
- Medaillon vom Schweinefilet, ausgarniert
- Hähnchenschnitzel mit Currydipp
- Schweineschnitzel 120g, mit Früchten garniert
- Partyfrikadellen
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Tiefseegarnelenkranz mit Cocktailsauce
- Stremellachsspezialitäten
- Garnelen in der Knusperpanade
- mit Obst garniert
- "rustikal", verschiedene Käsesorten am Stück
- "exklusiv", französische Käsesorten



RAUCHFISCHPLATTE

... mit Forellenfilet, Tiefseegarnelen, Räucherlachs, Stremellachs, Honig Senfsauce, Sahnemeerrettich



GEMISCHTE BRATENPLATTE

- Tranchen vom Schweinebraten, Rinderbraten und Putenbrust, rustikal garniert dazu Remouladensauce
- zu allen kalten Platten bieten wir auf Wunsch:
 - Brot, Brotkranz, Partybrötchen, Baguette
 - Butter, Kräuterbutter oder Schmalz



DESSERTVARIATIONEN

- Herrencreme mit Rum
- Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
- Bayerisch Creme mit Fruchtsaucen
- Mousse au Chocolat von weißer oder dunkler Schokolade
- Frischer Obstsalat mit Sahnehäubchen
- Schwarzwaldcreme mit Kirschen
- Eierlikörcreme



BUFFET-VORSCHLÄGE

Klassisch I

Gemischte Fischplatte mit norwegischem Räucherlachs,
Sauerländer Bachforelle, Lachsstremel, Garnelen,
dazu Sahnemeerrettich und Cocktailsauce

Schweinefilet kalt mit exotischen Früchten garniert

Hähnchenbrustfilet mit Currydipp

Galia-Melone mit Schinken

Variationen von Gartensalaten mit Dressing

Brotkorb und Butter

~~~

Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Rahm

Lachsfilet "Verde" mit Blattspinat und Mozzarella überbacken

dazu reichen wir:

Gratinierte Kartoffeln, grüne Nudeln

Gartengemüse in Kräuterbutter geschwenkt

~~~

Rote Grütze mit Vanillesauce

Herrencreme mit Rum

Preis pro Person 25,00 €

Klassisch II

Fischvorspeise
Räucherlachs, Forelle, Garnelen
mit Sahnemeerrettich,
Brotkorb und Butter

~~~

Schinkenbraten mit Pilzrahmsauce  
Hähnchenbrustfilet mit Broccoli und Hollandaise gebacken  
Kartoffelgratin, Butterspätzle  
Frische Gartengemüse mit Kräuterbutter  
Gemischte Salatplatten mit Dressing

~~~

Eierlikörcreme
Mousse au Chocolat

Preis pro Person 20,00 €

Junges Buffet

Tomaten Mozzarella - Spieße mit Basilikum

~~~

Schweinefiletauflauf mit Kartoffeln, Champignons und  
Schweinefiletstreifen in Sahnesauce  
Lachsfilet mit Blattspinat und Hollandaise überbacken

Reis

Salatplatte mit Dressing

~~~

Frischer Obstsalat mit Sahne
Mousse au Chocolat mit Himbeersauce

Preis pro Person 20,00 €

Kaltes Buffet

Fleischplatten

Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilet, Partyfrikadellen,
Bratenaufschnitt, Schweinefiletmedaillons, Roastbeef,
Schinkenröllchen, gefüllte Eier, fein ausgarniert
Remouladensauce, Cocktailsauce

~~~

### Fischplatten

Räucherlachs, Forellenfilets, Krabbensalat  
Garnelenkränze, Stremellachs

~~~

Käseplatten

Rustikale Käsesorten mit Weintrauben ausgarniert
Bunter Gartensalat aus fünf verschiedenen frischen Salaten
Partybrötchen oder Brot mit Butter

~~~

### Dessert

Mousse au Chocolat  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 18,50 €

## Bayerisches Buffet

Minihaxen mit Biersauce  
Leberkäse mit süßem Senf

~~~

Bayerisch Kraut, Weißkohlsalat
Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln

~~~

Laugenstangen, Laugenbrötchen  
Bayerisch Creme mit Fruchtsauce



Preis pro Person 16,50 €

## Italienisches Buffet

Tomaten mit Mozzarella  
Melone mit Parmaschinken  
Antipasti: marinierte Paprika, Tomaten, Champignons  
Artischocken

~~~

Gemischter Brotkorb mit Ciabattas, Pizzabrötchen,
Kräuterbutter, Knoblauchdipp

~~~

Lasagne al forno mit Tomaten, Hack und Käse überbacken  
Cannelloni mit Basilikum – Käsekruste

~~~

Salate: Gemischte Blattsalate, Porree - Apfelsalat, Möhrensalat
mit Vinaigrette

~~~

Tiramisu  
Mascarponecreme mit Himbeeren

Preis pro Person 18,50 €

## LIEFERBEDINGUNGEN

Alle bei uns bestellten Speisen werden für Sie frisch zubereitet.

Warme Buffets werden in elektrisch beheizten Thermoporten ausgegeben und dann in Chafing dishes auf den Tisch gebracht.

Für die Anlieferung der Buffets müssen wir einen Unkostenbeitrag erheben.

Alle angelieferten Gegenstände/Geschirr müssen bis zum nächsten Tag 12:00 Uhr in der Küche abgegeben werden.

Köche und Servicekräfte zu Ihrer Unterstützung stellen wir auf Wunsch ebenfalls zur Verfügung.



**Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!**

Ab dem 13. Dezember 2014 gilt eine neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Küchenleitung Herrn Michael Menden unter +49(0)2372.908-2143.