

Buffet-Vorschläge

Klassisch 1

Gemischte Fischplatte mit
norwegischem Räucherlachs
Bachforelle, Lachsstremel, Garnelen
Schweinefilet kalt
Hähnchenbrustfilet mit Currydipp
Galia-Melone mit Schinken
Variationen von Gartensalaten
Brotkorb und Butter

~~~~~  
Schweinefiletmedaillons mit  
Champignons in Rahm  
Lachsfilet mit Blattspinat und Mozzarella  
dazu reichen wir:  
Gratinierte Kartoffeln, grüne Nudeln  
Gartengemüse mit Kräuterbutter

~~~~~  
Rote Grütze mit Vanillesauce
Herrencreme mit Rum

~~~~~  
Preis pro Person 25,00 €

## Klassisch 2

Fischvorspeise  
Räucherlachs, Forelle, Garnelen  
Brotkorb und Butter

~~~~~  
Schinkenbraten mit Pilzrahm
Hähnchenbrustfilet mit Broccoli
und Hollandaise gebacken
Kartoffelgratin, Butterspätzle
Gartengemüse mit Kräuterbutter
Gemischte Salatplatten mti Dressing

~~~~~  
Eierlikörcreme  
Mousse au Chocolat

~~~~~  
Preis pro Person 20,00 €

Lungenklinik Hemer - Luft zum Atmen, Hauch des Lebens.

Wir setzen auf Menschlichkeit und Kompetenz bei der optimalen Behandlung unserer Patienten.

Ihr Ansprechpartner



Küchenleitung
Michael Menden
Telefon +49(0)2372.908-2143
Fax +49(0)2372.908-9143
eMail michael.menden@lkhemer.de

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!



Lungenklinik Hemer

Deutscher Gemeinschafts-Diakonieverband GmbH
Theo-Funccius-Straße 1 | Postfach 1653 / 1663
58675 Hemer
Telefon +49(0)2372.908-0 | Fax +49(0)2372.908-2022
eMail info@lkhemer.de
www.lungenklinik-hemer.de | www.dgd-kliniken.de

Lungenklinik Hemer

Zentrum für
Pneumologie und Thoraxchirurgie



Party-
Service
Bistro am Park

Ihr Catering-Profiteam
für Feiern und Veranstaltungen





Sehr geehrte Damen und Herren,

wir helfen Ihnen gerne bei der Ausrichtung von

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

Die auf den nachfolgend aufgeführten Buffet-Vorschläge sind eine Auswahl aus unserem vielseitigen Angebot.

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

Tel.: +49(0)2372.908-2143

Fax: +49(0)2372.908-9143

eMail: michael.menden@lkhemer.de

Theo Funccius-Straße 1
58675 Hemer

PI 150.90.15-2 | (neu) PI 82-1-15 | 2018-06-18 | Gestaltung: Anja Haak, Lungenklinik Hemer

Kaltes Buffet

Gemischte Fischplatte mit
norwegischem Räucherlachs
Bachforelle, Lachsstremel, Garnelen

Schweinefilet kalt
Hähnchenbrustfilet mit Currydipp

Galia-Melone mit Schinken

Variationen von Gartensalaten

Brotkorb und Butter

Schweinefiletmedaillons mit
Champignons in Rahm
Lachsfilet mit Blattspinat und Mozzarella

dazu reichen wir:

Gratinierte Kartoffeln, grüne Nudeln
Gartengemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce
Herrencreme mit Rum

Preis pro Person 18,50 €

Junges Buffet

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum

Schweinefiletaufwurf 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 €

Bayerisches Buffet

Minihaxen und Leberkäse

Bayerischkraut, Weißkohlsalat,
Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln

Laugenstangen, Laugenbrötchen
Bayerischcrème mit Fruchtsoße

Preis pro Person 20,00 €

Italienisches Buffet

Tomaten mit Mozzarella
Melone mit Parmaschinken
Antipastiauswahl

Ciabatta, Pizzabrötchen, Kräuterbutter

Lasagne al forno mit Tomaten,
Hack und Käse überbacken

Cannelloni mit Basilikum-Käsekruste

Gemischte Blattsalate, Möhrensalat
Porree-Apfelsalat, mit Vinaigrette

Tiramisu

Mascarponecreme mit Himbeeren

Preis pro Person 18,50 €