



**Catering**  
*Lehmann*



**Stellen sie sich Ihr Menü aus unserer  
folgenden Auswahl selber zusammen!**

## **Fleischvariationen**

- Putenmedaillons in Rahmsauce mit Tomaten und Champignons, oder in Currysauce mit Früchten
- Hähnchenbrust auf Blattspinat, oder in Tomaten-Kräutersauce mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Schweinefilet in Pfeffer-, Champignonrahm-, oder Paprikarahmsauce
- Schweinerouladen in Senf-Zwiebelsauce
- Schweinebäckchen in Zwiebelsauce
- Schweinespießbraten in herzhafter Bratensauce
- Rinderbraten in Zwiebelsauce
- Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce
- Züricher Geschnetzeltes
- Gyrosgeschnetzeltes
- Putengeschnetzeltes
- Currygeschnetzeltes von der Hähnchenbrust, süß oder herzhaft



## Beilagen

- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Kleine runde, gebratene Kartoffelchen
- Rosmarinkartoffelchen
- Drillinge
- Folienkartoffel mit Kartoffelcreme
- Spätzle
- Bandnudeln
- Reis
- Klöße



## Gemüsebeilagen

- Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise
- Leipziger Allerlei mit Sc. Hollandaise
- Blumenkohl oder Broccoli mit Sc. Hollandaise
- Rotkohl
- Böhnchen im Speckmantel
- Gebratene Champignons
- Rahmwirsing
- Rosenkohl
- Rahmblattspinat

## Salatvariationen

- Krautsalat mit Sahne-Speck-Dressing
- Gartencocktail (Eisbergsalat, Gurke, Tomate) mit verschiedenen Dressings
- Chinakohlsalat
- Bohnensalat
- Gurkensalat

Wählen Sie von zwei verschiedenen Fleischvariationen, zwei Beilagen, zwei Gemüsebeilagen, dazu Salatvariationen.

Teller, Besteck und Servietten sind im Preis enthalten und werden auch benutzt wieder zurück genommen.

Preis pro Person:  
**23,90 €**



## Vorspeisen

- |  |           |         |
|--|-----------|---------|
| ■ Tomate-Mozzarella-Spieße mit Balsamico-Creme   | pro Pers. | 5,90 €  |
| ■ Kochschinken-Spargel-Röllchen  | pro Pers. | 5,00 €  |
| ■ Melonenschiffchen mit Schinken   | pro Pers. | 5,90 €  |
| ■ Creperöllchen mit Lachs  | pro Pers. | 5,90 €  |
| ■ Roastbœuf an Feldsalat<br>mit Himbeervinaigrette mit Croutons                                  | pro Pers. | 8,00 €  |
| ■ Matjesröllchen mit Meerrettich auf<br>Schwarzbrottaler   | pro Pers. | 7,50 €  |
| ■ Fischplatte  | pro Pers. | 9,50 €  |
| ■ Canapes: Schwarzbrottaler belegt mit: Lachs,<br>Garnelen, Schinken, Backpflaume im Speckmantel | pro Pers. | 8,00 €  |
| ■ belegte Baguëttéscheiben mit Garnitur:<br>Roastbeef, Lachs, Käse, Schinken...                  | pro Pers. | 12,00 € |

## Suppen

- |  |          |        |
|--|----------|--------|
| ■ Frische Rinderkraftbrühe mit Einlage | 1/4 Ltr. | 5,00 € |
| ■ Gulaschsuppe                         | 1/2 Ltr. | 6,50 € |
| ■ Käse-Lauch-Suppe                     | 1/2 Ltr. | 6,50 € |
| ■ Mitternachtssuppe                    | 1/2 Ltr. | 6,50 € |
| ■ Pizza-Suppe                          | 1/2 Ltr. | 6,50 € |
| ■ Frische Tomatensuppe                 | 1/2 Ltr. | 6,00 € |
| ■ Champignoncremesuppe                 | 1/2 Ltr. | 6,00 € |
| ■ Kartoffelsuppe mit Einlage           | 1/2 Ltr. | 6,50 € |
| ■ Erbsensuppe mit Einlage              | 1/2 Ltr. | 6,50 € |



Bei Lieferung mit Geschirr:  
+ 1,50 € pro Person

Bei Lieferung mit Baguette:  
+ 1,50 € pro Person



## Bratenspezialitäten

- Geräucherter Lachsschinken pro Pers. 7,90 €
- Grillkeulchen gebraten pro Pers. 7,90 €
- Nackenspießbraten pro Pers. 7,90 €
- Nackenkassler pro Pers. 7,90 €
- Spanferkel gebraten (Abholpreis)  
(ab 20 Pers.) pro Pers. 10,90 €
- Schnitzel gebraten Stück 4,50 €
- Hähnchenschnitzel gebraten Stück 4,50 €

## Höhlenbrett

Auf rustikalen Holzbrettern angerichtet:

Partyschnitzel, Mettbällchen, Pfefferbeißer und Käsebeißer mit integriertem Senftöpfchen.

pro Pers. 8,50 €

## Dessert

- Herrencreme
- Bayerische Creme mit Roter Grütze
- Mousse Au Chocolate mit Vanille-Sauce
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Mascarpone-Creme mit Waldbeerengrütze
- Tiramisu
- Frischer Obstsalat mit Vanille-Sauce



Preis pro Person  
und Dessert:  
**4,50 €**

## Spanferkelbuffet (ab 20 Pers.)

Wir liefern Ihnen ein Spanferkel, was erst am Buffet von unserem Personal portioniert wird.

- Alternativ dazu in kleiner Menge Putenmedaillons in heller Rahmsauce mit Tomaten und Champignons.



Dazu reichen wir:

- Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder kleine runde, gebratene Kartoffelchen (Als Änderungsvariante: Kartoffelpüree und Sauerkraut)
- Krautsalat mit Sahne-Speck-Dressing,
- einen Brotkorb mit verschiedenen französischen Längen und Partybrötchen, dazu Kräuterbutter und Zwiebelcreme.

Preis pro Person:  
**23,90 €**

Teller, Besteck und Servietten sind im Angebot enthalten und werden auch benutzt wieder zurück genommen.

---

## „Grillen“

Direkt vom Grill bieten wir an:

- Nackensteaks
- Schweinerückensteaks in verschiedenen Marinaden
- Westfälische Bratwurst
- Putenmedaillons in Kräuterbutter-Marinade

Der Grill, die Holzkohle und das Grillpersonal sind im Angebot enthalten, ebenfalls Teller, Besteck und Servietten.

Preis pro Person:  
**14,50 €**

## Grillbuffet (ab 20 Pers.)

Direkt vom Grill bieten wir an:

- Westfälische Bratwurst
- Nackensteaks
- Schweinerückensteaks in verschiedenen Marinaden
- Putenmedaillons in Kräuterbutter-Marinade
  
- Einen Brotkorb mit verschiedenen französischen Längen und Partybrötchen, dazu Kräuterbutter und Zwiebelcreme.

Dazu Salate vom Buffet (wahlweise):

- Krautsalat
- Kartoffelsalat
- Mediterraner Nudelsalat
- Hirtensalat
- Reissalat „Indisch“
- Tomatensalat
- Gartencocktail (Eisbergsalat, Gurke und Tomate) mit verschiedenen Dressings
- Schichtsalat

Im Angebot enthalten sind die Grillsaucen und der Senf, der Grill, die Holzkohle und das Grillpersonal.

Teller, Besteck und Servietten sind im Angebot enthalten und werden auch benutzt wieder zurück genommen.

Preis pro Person:  
**23,50 €**

- 
- Brotkorb mit verschiedenen Französischen Längen, dazu Partybrötchen  
Preis pro Person: **3,00 €**
  
  - Kräuterbutter, Zwiebelcreme, Frischkäse-Dip  
Preis pro Person: **1,50 €**



**Ihr kompetenter Partner**



- **Partyservice**  
10 - 1.000 Personen
- **Familien- u. Betriebsfeier**  
inkl. Allround-Service mit oder ohne Personal

- **Spanferkel-Bufferet**  
mit warmen o. kalten Beilagen
- **Grill-Bufferet**
- **Kaltes Bufferet**
- **Geschirverleih**  
vom Teller bis Besteck

„Ein persönliches Gespräch ist uns wichtig!“  
Karin & Andreas Lehmann

Besuchen Sie uns auch  
an unserem Imbiss am  
Hagebaumarkt Neuenrade

Am Hohlen Stein 28  
58802 Balve

Fon 02375-1025

Mobil 0171-2139847



[www.lehmanncatering.de](http://www.lehmanncatering.de)