



SCHNITZELPARADIES
Lampe

- Restaurant
- Räumlichkeiten für 20 bis 120 Personen
- Biergarten
- Party- & Grillservice bis 150 Personen
- Kegelbahn

Bestellung unter
TEL/WhatsApp:
05458/579

Stellen Sie Ihr Buffet zusammen:

Name:

Veranstaltung am:

Personenzahl:

Suppe:

Westfälische Rinderbrühe m. Einlage
Kräftige Hühnersuppe m. Einlage
Gulaschsuppe

Tomatencremesuppe
Champignoncremesuppe
Karotten-Ingwer-Suppe

Mindestabnahme: 3 ltr pro Suppe

Salate:

Westf. Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Kartoffelsalat mit Essig Öl Schnittlauch
Bunter Marktsalat mit Joghurdressing
Nudelsalat á la Mama Mayonnaise Wurst Erbsen Möhren
Broccolisalat Paprika Apfel Sonnenblumenkerne
Böhnchensalat

Griechischer Bauernsalat mit Feta
Cole-Slaw-Salat mit Ananas
Cous-Cous-Salat
Nudelsalat „Italiana“ Pesto Ruccola Tomaten Champignons
Tomate-Mozarella-Salat Gewürfelt
Karottensalat mit Apfel

Buffet ab 10 Erwachsene Personen möglich!

Fleischgerichte:

Inclusive Soßen!

Panierte Schnitzel vom Schwein
Zarte Spareribs
Saftiger Schweinebraten gefüllt
Schweineroulade gefüllt
Schweinemedaillons mit Speck In Champignonrahmsoße
Schweinemedaillons mit Speck Auf Zwiebeln & Champignons
Schweinenackensteaks Auf Zwiebeln & Champignons
Schaschlikpfanne mit Paprika & Zwiebeln Vom Schweinenacken
Pulled Pork vom Schweinenacken
Backschinken in kräftiger Schwarzbiersoße
Pikante Currywurstpfanne In hauseigener Soße

Panierte Schnitzel vom Hähnchen
Hähnchen Cordon-bleu
Chicken Wings
Hähnchenbrustfilet mariniert
Hähnchengeschnetzeltes gratiniert, „Gyros Art“, in Sahnesoße
Hähnchenbrustfilet natur Mit Tomate-Mozarella gratiniert
Hähnchenbrustfilet natur In Mozarella-Sahnesauce, mit Basilikum
Westfälisches Rindfleisch, gekocht In Zwiebelsoße
Rinderbraten in Rotweinsoße
Westfälische Rinderroulade Klassisch gefüllt mit Gurke Zwiebel Speck
Saftiges Gulasch Mit Zwiebel Paprika

Buffet ab 10 Erwachsene Personen möglich!



- Restaurant
- Räumlichkeiten für 20 bis 120 Personen
- Biergarten
- Party- & Grillservice bis 150 Personen
- Kegelbahn

Bestellung unter
TEL/WhatsApp:
05458/579

Name:

Veranstaltung am:

Personenzahl:

Kartoffelbeilagen:

	Petersilienkartoffel
	Kartoffelgratin vegetarisch
	Wedges
	Kartoffelkroketten
	Pommes (im Haus)
	Kartoffelknödel
	Semmelknödel

	Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
	Kartoffelgratin mit Schinken
	Rosmarinkartoffeln
	Röstinchens
	Reis
	Gnocchi
	Spätzle

Gemüsebeilagen:

	Blumenkohl mit Sc. Hollandaise
	Butterböhnchen
	Broccoli mit Sc. Hollandaise
	Champignonragout
	Erbosen & Möhren
	Buntes Pfannengemüse Champignons Paprika Zucchini Tomate

	Speckböhnchen
	Curry-Karotten mit Frühlingszwiebeln
	Rosenkohl
	Zwiebeln & Champignons
	Frischer Spargel (Saison)

Vegetarisch

	Spinatknödel in Champignonrahmsoße
	Bunte Reispfanne mit Gemüse & Curry

	Vegetarische Schnitzel
	Vegetarische Lasagne (X)

X = Mindestabnahme: 10 Portionen

Weiteres:

	Lasagne mit Hackfleisch
	Wählen Sie aus folgenden Eintöpfen: Erbosen-Linsen-Graupen

	Chili con Carne
	Gnocchi-Gemüse Pfanne Mit Mettbällchen

Mindestabnahme: 10 Portionen

Dessert:

	Herrencreme mit original Strohrum
	Limetten-Joghurt-Dessert
	Panna Cotta mit Fruchtspiegel
	Mascarpone-Joghurt-Dessert Mit Waldfrüchten
	After-Eight-Dessert
	Vanilleeis mit Obst der Saison (im Haus)

	Vanillecreme
	Schokoladencreme
	Mousse au Chocolat
	Spaghetti-Eis-Dessert Mit Quark
	Bunte Eisplatte (im Haus)
	Vanilleeis m. Kirschen (im Haus)

Mindestabnahme: 10 Portionen