



Party-Service

Wir verwöhnen Sie & Ihre Gäste!

Fleischerei • Party-Service • Mittagstisch

Georgstraße 49 • 49809 Lingen

Tel.: 0591-3353 • Fax: 0591-59933

www.leo-schmidt.info

Party-Service Angebote Stand: 01/2020.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit!

Es gelten die in dieser Broschüre abgedruckten Lieferbedingungen.

*Schmidt´s Schnittchen & Canapés -
damit verwöhnen Sie liebe Gäste zum Sekttempfang!*

Schmidt´s Schnittchen

**von gemischten hellen & dunklen Brotsorten –
gut belegt & lecker dekoriert, appetitlich, frisch serviert!**

belegt mit Schweinebraten, Kasseler Braten, gekochtem Schinken,
Knochenschinken, Putenkochschinken, Salami, Thüringer Mett &
delikatene Käsespezialitäten Stück **2,10 €** (2,33 €)

belegt mit Salat, Eischeiben & **feinem Skandinavischem Lachs oder**
Duisenburger Forellenfilets & Sahnemeerrettich Stück **3,45 €** (3,83 €)

Leckere, kleine Baguette-Häppchen

**extra knusprig vom französischen Stangen-Baguette,
frisch & appetitlich dekoriert!**

belegt mit Serano Schinken, Schweinebraten, Kasseler Braten &
gemischten Käsespezialitäten Stück **1,95 €** (2,17 €)

belegt mit **Räucherlachs oder Forellenfilets** & Sahnemeerrettich Stück **2,85 €** (3,17 €)

Schmidt´s Canapés

**aus hellen oder dunklen Brotsorten ausgestochen,
gut belegt & fein dekoriert!**

belegt mit Schweinebraten, Kasseler Braten, gekochtem Schinken,
Putenkochschinken, Knochenschinken & delikatene Käsespezialitäten Stück **1,95 €** (2,17 €)

belegt mit Salat, Eischeibe, **Lachs oder Forelle** Stück **2,50 €** (2,78 €)

belegt mit **Schweinemedallions oder Putenbrustfilet** & Früchten Stück **2,50 €** (2,78 €)

Schmidt´s belegte Brötchen

Rustikal zubereitet

belegt mit Bierschinken, Salami, Thüringer Mett & Zwiebeln, Rollschinken,
Schinkenwurst, Leberwurst & gemischtem Käse ½ Brötchen Stück **1,75 €** (1,94 €)

Schmidt´s Delikatess-Brötchen

belegt mit Salat & Schweinebraten, Putenkochschinken,
Kasseler Braten, Kochschinken, Knochenschinken &
delikatene Käsespezialitäten ½ Brötchen Stück **2,10 €** (2,34 €)

belegt mit Salat, Eischeibe, **Lachs oder Forelle**
& Sahnemeerrettich ½ Brötchen Stück **3,50 €** (3,90 €)

Schmidt´s dunkle Delikatess-Brötchen mit Körnern

belegt mit Salat & Schweinebraten, Putenkochschinken,
Kasseler Braten, Kochschinken, Knochenschinken
& delikatene Käsespezialitäten ½ Brötchen Stück **2,20 €** (2,44 €)

belegt mit Salat, Eischeibe, **Lachs oder Duisenburger Forellenfilets**
& Sahnemeerrettich ½ Brötchen Stück **3,60 €** (4,00 €)

Übrigens:

*Alle Wurst- & Schinkenspezialitäten stammen selbstverständlich aus eigener Herstellung!
Zum bestreichen unserer Canapés, Schnittchen & Brötchen verwenden wir nur gute Butter!*

Kalte Köstlichkeiten

appetitlich dekoriert

Medaillons vom Schweinefilet 60g schwer dekoriert mit Spargel oder Früchten paniert aus der Pfanne <u>oder</u> „natur“ vom Grill	Stück	2,85 €	(3,17 €)
Party-Schnitzel vom Lachs 60g schwer, frisch aus der Pfanne, lecker dekoriert	Stück	2,85 €	(3,17 €)
Hähnchenbrustschnitzel 60g schwer, in feiner Mandelpanade, dekoriert mit Früchten	Stück	3,10 €	(3,44 €)
Puten-Medaillons vom Grill 60g schwer, dekoriert mit Früchten	Stück	3,10 €	(3,44 €)
Hähnchenfilet-Medaillons vom Grill 60g schwer, dekoriert mit Früchten	Stück	3,10 €	(3,44 €)
Grillkeulchen , kleine leckere Hähnchen-Keulen, pikant gewürzt	Stück	1,65 €	(1,84 €)
Putenbruststeak vom Grill mit Spargel & Tomate dekoriert, 60g schwer	Stück	3,10 €	(3,44 €)
Hähnchen-Filetspieße mit frischen Früchten	Stück	2,35 €	(2,61 €)
Frikadellen-Spieße , 2 mal 20g Bällchen mit Cherry-Tomaten	Stück	2,30 €	(2,56 €)
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel	Stück	2,70 €	(3,00 €)
Kleine Frikadellen , frisch gebraten, fein gewürzt	Stück 40g schwer	1,20 €	(1,34 €)
Aus reinem Schweinefleisch mit leckerer Dekoration	Stück 60g schwer	1,50 €	(1,67 €)
	Stück 80g schwer	1,85 €	(2,06 €)

Für Ihre Feier im Familien- oder Freundeskreis empfehlen wir:

Gemischte Aufschnitt-Platte

mit Spezialitäten des Hauses, appetitlich dekoriert

ab 5 Personen à Person **6,20 €** (6,89 €)

Exklusive Braten-Platte

mit Schweinebraten, Roastbeef, Backschinken, gekochtem Schinken, Kasseler Braten, usw.

ab 5 Personen à Person **6,80 €** (7,56 €)

Schmidt's Schinken-Auswahl

aus feinen, milden Schinkenspezialitäten geräuchert & luftgetrocknet, natürlich hausgemacht. Es kommt zur Auswahl: z. B. Emsländer Knochenschinken, magerer Lachsschinken, herzhafter Rollschinken & zarter Nuss-Schinken, usw.

ab 5 Personen à Person **6,20 €** (6,89 €)

Schmidt's Käse-Auswahl, delikate Sorten in Scheiben, kombiniert mit Frischkäse, Camembert, Weintrauben & Käsehäppchen

ab 5 Personen à Person **6,20 €** (6,89 €)

Erlesene Fisch-Auswahl mit skandinavischem Räucherlachs, Duisenburger Forellenfilets & Aalrauch-Matjesfilets

ab 5 Personen große Portion à Person **10,00 €** (11,12 €)

ab 5 Personen kleine Portion à Person **8,00 €** (8,89 €)

Übrigens:

Gerne liefern wir Ihnen unsere fein dekorierten Spezialitäten-Platten auch für kleinere Personenzahlen gegen Aufpreis!

Für Ihren Frühstücks-Brunch:

Feine Spezialitäten-Auswahl mit Aufschnitt, Braten, rohem & gekochtem Schinken, gemischtem Käse in Scheiben, Camembert, Frischkäse & Käsehäppchen

Frisches Thüringer Mett mit Zwiebelringen

Erlesene Fisch-Spezialitäten: Skandinavischer Räucherlachs, Duisenburger Forellenfilets & Aalrauch Matjesfilets

Nur ab 10 Personen à Person **11,00 €** (12,24 €)

Als Beilage empfehlen wir:

Party-Brotkörbe, bunt gefüllt mit Partybrötchen, Baguette-Brot & herzhaften Brotspezialitäten

à Person **2,20 €** (2,45 €)

Party-Brötchen frisch gebacken, bunt gemischt

Stück **0,40 €** (0,44 €)

Ofenfrisches Baguette im Stück aus eigener Herstellung

Stück **2,20 €** (2,45 €)

Schmidt´s Suppen

aus dem großen Kessel – frisch für Sie gekocht

Gulaschsuppe Schwein aus magerem Schweinefleisch, Paprika & Champignons

1 ltr. **12,20 €** (13,57 €)

Gulaschsuppe ½ & ½ aus Rind- & Schweinefleisch, Paprika & Champignons

1 ltr. **13,50 €** (15,01 €)

Gulaschsuppe Rind mit viel magerem Rindfleisch, Paprika & Champignons

1 ltr. **14,50 €** (16,13 €)

Reitersuppe mit magerem Hackfleisch, Paprika, Mais, Champignons & Ananas

1 ltr. **12,20 €** (13,57 €)

Schmidt´s Ofensuppe mit Schweinefleisch & pikanten Zutaten

1 ltr. **12,50 €** (13,90 €)

Gyros-Rahmsüppchen mit typisch griechischer Note

1 ltr. **13,50 €** (15,01 €)

Rindfleischsuppe mit viel Fleisch- & Gemüseeinlage

1 ltr. **13,50 €** (15,01 €)

Hühnersuppe mit guter Einlage

1 ltr. **13,50 €** (15,01 €)

Oma´s Suppentopf die deftige Suppe aus Rind- & Hühnerfleisch

1 ltr. **14,50 €** (16,13 €)

Spargelcreme-Süppchen mit reichlicher Spargel-Einlage (*saisonal*)

1 ltr. **14,50 €** (16,13 €)

Käserahm-Süppchen mit feiner Einlage

1 ltr. **13,50 €** (15,01 €)

Tomatensuppe aus frischen pürierten Tomaten

1 ltr. **12,20 €** (13,57 €)

Broccolirahm-Süppchen mit Creme Fraiche & frischen Kräutern

1 ltr. **12,20 €** (13,57 €)

Champignonrahm-Suppe aus frischen Champignons mit Fleischbällchen

1 ltr. **13,50 €** (15,01 €)

Kartoffelsuppe mit Lachs oder Krabben

1 ltr. **13,50 €** (15,01 €)

Lauchcreme-Süppchen mit Lachsstreifen

1 ltr. **13,50 €** (15,01 €)

. . . zur Suppe knusprige Brot-Spezialitäten:

Party-Brötchen frisch gebacken, bunt gemischt

Stück **0,40 €** (0,44 €)

Französisches Baguette-Brot im Stück, 250g schwer

Stück **2,20 €** (2,50 €)

Ofenfrische Party-Sonne mit 14 gemischten Brötchen, 700g schwer

Stück **5,25 €** (5,84 €)

Schmidt's pfannenfrische Köstlichkeiten

Kleine Frikadellen , frisch gebraten & fein gewürzt	Stück 40g schwer	0,95 €	(1,05 €)
aus Schweinefleisch, heiß oder kalt,	Stück 60g schwer	1,15 €	(1,28 €)
rustikal – ohne Dekoration	Stück 80g schwer	1,30 €	(1,44 €)
Kleine Schnitzel vom Schwein , frisch gebraten	Stück 60g schwer	2,00 €	(2,23 €)
heiß oder kalt,	Stück 100g schwer	2,65 €	(2,94 €)
rustikal – ohne Dekoration	Stück 150g schwer	3,70 €	(4,11 €)
Hähnchen- <u>oder</u> Puten-Schnitzel in feiner Sesampanade, heiß oder kalt, rustikal – ohne Dekoration	Stück 100g schwer	2,80 €	(3,11 €)
Zigeuner-Schnitzel mit hausgemachter Zigeunersauce	Stück 100g schwer	3,80 €	(4,23 €)
Jäger-Schnitzel mit hausgemachter Jägersauce	Stück 100g schwer	3,80 €	(4,23 €)
Hähnchen-Schnitzel mit hausgemachter Curry-Frucht-Sauce	Stück 100g schwer	3,95 €	(4,40 €)

Schmidt's Bratenspezialitäten

Spießbraten, gefüllt mit Zwiebeln & Schinkenwürfeln

Emsland-Braten, gefüllt mit Zwiebeln, Schinkenstreifen, Senf & Gewürzen

Zigeuner-Braten mit Paprika, Zwiebeln & Mett

Backschinken, die leicht gepökelte Schweinenuss

Gyrosbraten mit Kraut- & Zwiebelfüllung, Knoblauch

Lauchbraten mit feiner Hackfleisch-Lauch-Gemüse-Füllung

Gutsherren-Braten mit Champignons, Zwiebeln & Kräutern gefüllt

400g Portion **7,40 €** (8,23 €)

1000g **18,50 €** (20,58 €)

Rinder-Schmorbraten, zart & geschmackvoll

400g Portion **9,00 €** (10,01 €)

1000g **22,50 €** (25,02 €)

Feine Beilagen für Ihr Festmahl

Dekorative Salatplatten, frisch zubereitet, eine leckere Auswahl 250g Portion **3,70 €** (4,11 €)

Klassische Salatspezialitäten, dekoriert in Glas-Schale 100g **1,26 €** (1,40 €)

Erliesene Gemüseauswahl, Blumenkohl & Spargel mit
Sauce Hollandaise, Champignons, Böhnchen im Speckmantel,
Buttererbsen, Broccoli & Möhren in Rahm á Portion **4,70 €** (5,23 €)

Sauerkraut "Nach Hausfrauen Art", frisch gekocht á Portion **3,40 €** (3,78 €)

Kartoffelbrei mit Butter, frisch gestampft, **Salzkartoffeln**,
Kroketten, **Kartoffelklöße**, **Butterreis oder Spätzle** á Portion **3,60 €** (4,00 €)

Ofenfrisches Kartoffelgratin á Portion **4,20 €** (4,67 €)

Pfannenfrische Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln á Portion **4,40 €** (4,89 €)

Leo Schmidt's geschmeltzte Köstlichkeiten

Gyros-Sahne-Geschmeltztes

Mageres Gyrosgeschmeltztes vom Schweineschinken mit frischer Sahne, delikat gewürzt

Djuvedreis, die pikante Beilage

Krautsalat & Tsatsiki

À Person **13,40 €** (14,90 €)

Rahmgeschmeltztes "Züricher Art"

Mageres Schweinegeschmeltztes mit Zwiebeln & frischen Champignons in Sahnesauce

hausgemachte Spätzle

Krautsalat, Möhrensalat, Gurkensalat & Bohnensalat aus eigener Herstellung

À Person **13,40 €** (14,90 €)

Geschmeltztes "Madagaskar"

Zartes, mageres Schweinegeschmeltztes mit grünen Pfefferkörnern & feinen Gewürzen in delikater Sahnesauce

hausgemachte Spätzle

frischer Kraut-, Bohnen-, Tomaten- & Gurkensalat

À Person **13,50 €** (15,01 €)

Schweinegeschmeltztes "Gärtnerin"

Mageres Geschmeltztes mit Broccoli, Blumenkohl, Möhren in feiner Rahmsauce

Butterreis oder Spätzle

Krautsalat, Bohnensalat, Gurkensalat in Sahnesauce & Möhrensalat

À Person **14,50 €** (16,13 €)

Putengeschmeltztes "Hawaii"

Zarte Streifen vom Putenbrustfilet in feiner Früchte-Currysauce

frisch gekochter Butterreis

bunte Salatbowle aus frischem Gartengemüse mit Joghurtdressing

À Person **15,25 €** (16,96 €)

Putengeschmeltztes "Kaiser Art"

Feine Streifen von der Putenbrust in delikater Käsesauce mit Broccoli, Möhren & Blumenkohlröschen

Champignon-Risotto oder Butternudeln

bunte Salatauswahl aus eigener Herstellung

À Person **15,50 €** (17,24 €)

Schmidt's gegrillte Schlemmereien
Für Sie & Ihre Gäste - immer frisch vom Grill

"Ratsherren-Steaks"

2 zarte Schweinesteaks belegt mit Zwiebelchampignons & Sauce Hollandaise, gratiniert mit Käse
pfannenfrische Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
bunt gemischte Salatauswahl aus eigener Herstellung

À Person **15,75 €** (17,52 €)

Lachs-Schmitte "Berner Art"

2 feine Lachsfilets mit Rösti-Haube an leichter Sahnesauce
Tagliatelle oder Butterkartoffeln
feine Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
leckere Salatauswahl aus eigener Küche

À Person **21,00 €** (23,95 €)

Schweins-Medaillons "Gärtnerin"

3 zarte Schweinefiletmedaillons belegt mit Blumenkohl, Broccoli, Möhren in
Käse-Knoblauchsauce, überbacken mit Käse & Sauce Hollandaise
ofenfrisches Kartoffelgratin
frische, bunte Salatauswahl

À Person **19,80 €** (22,02 €)

"Schlemmer-Medaillons" von Pute & Schwein

Zarte Medaillons von der Pute mit Ananas, Sauce Hollandaise & Käse überbacken
Medaillons vom Schweinefilet, überbacken mit ganzen Champignons, Zwiebeln,
Sauce Bernaise & Käse
ofenfrisches Kartoffelgratin
erlesene Gemüseauswahl
frische, leckere Salatauswahl

À Person **21,00 €** (23,35 €)

Schmidt's Filettopf

3 zarte Filetmedaillons von Rind, Schwein & Hähnchen mit frischen Champignons,
Kräutern, Zwiebeln & Sauce Hollandaise, dazu feine Pfefferrahmsauce
feine Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl & Broccoli
frische klassische Salatauswahl

mit ofenfrischem Kartoffelgratin

à Person **21,80 €** (24,24 €)

mit pfannenfrischen Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

à Person **22,50 €** (25,02 €)

Unsere beliebten Klassiker!

Gegrillte Schweinshaxe

Schmidt's herzhaftes Haxe, Frischgewicht 850g
hausgemachtes Sauerkraut & pfannenfrische Schmorzwiebeln
frisch gestampftes Kartoffelpüree & leckere Sauce

À Person **12,20 €** (13,57 €)

Backschinken vom Schwein

Ofenfrischer Backschinken mit delikater Rahmsauce
hausgemachtes Sauerkraut
frisch gestampfter Kartoffelbrei mit guter Butter
frische Röstzwiebeln aus der Pfanne

À Person **15,80 €** (17,57 €)

Ofenfrischer Spießbraten

Leckerer Schweinenacken, gefüllt mit Zwiebelringen & Schinkenstreifen
hausgemachte Rahmsauce
Gurkensalat in Sahnesauce, Krautsalat, gemischter Bohnensalat, Farmersalat

mit ofenfrischem Kartoffelgratin à Person **15,70 €** (17,46 €)

mit pfannenfrischen Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln à Person **16,40 €** (18,23 €)

Schmidt's Spanferkel

Zarte, magerere Scheiben, geschnitten aus der mageren Spanferkel-Keule
frisch gestampfter Kartoffelbrei
hausgemachtes Sauerkraut
pfannenfrische Röstzwiebeln & herzhaftes Rahmsauce

À Person **17,50 €** (19,46 €)

"Schnitzeljagd"

2 leckere, zarte Lachsschnitzel, frisch aus der Pfanne
mit hausgemachter Jäger- & Zigeunersauce
frische, klassische Salatauswahl

mit ofenfrischem Kartoffelgratin à Person **15,70 €** (17,46 €)

mit pfannenfrischen Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln à Person **16,40 €** (18,23 €)

Übrigens:

Gerne liefern wir Ihnen unsere Schnitzeljagd auch mit einem Hähnchen-Schnitzel in Sesampanade & einem Lachsschnitzel pro Person.

Aufpreis pro Person **1,20 €** (1,33 €).

Schmidt´s Grünkohl – Für alle die es deftig mögen!

Leckere Gerichte für die kalte Jahreszeit!

Grünkohl-Eintopf – der Klassiker

Im großen Kessel frisch gekocht

mit guter, deftiger Einlage

herzhaftes Rauchendchen oder frisch gebratene Mettwurst

½ ltr. Portion

À Person **7,00 €** (7,79 €)

Übrigens:

Gerne liefern wir Ihnen unseren Grünkohl-Eintopf auch mit einem Rauchendchen & einer Scheibe gekochtem Kasseler Lachs pro Person.

*Aufpreis pro Person **3,00 €** (3,33 €).*

Schmidt´s Kasseler Kotelett

frisch gekochtes Grünkohlgemüse

Kasseler Kotelett vom Grill

pfannenfrische Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

À Person **11,50 €** (12,78 €)

Gekochter Kasseler Lachsbraten

frisch gekochtes Grünkohlgemüse

rauchfrischer Kasseler Lachsbraten

pfannenfrische Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

À Person **12,30 €** (13,68 €)

Schmidt´s Grünkohl-Topf "Spezial"

frisch gekochter Grünkohl

Kasseler Kotelett vom Grill

herzhafte Rauchendchen aus eigener Räucherei

frische Mettwurst aus eigener Herstellung

pfannenfrische Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

À Person **15,70 €** (17,46 €)

Übrigens:

Unsere abwechslungsreichen Grünkohl-Menüs liefern wir Ihnen in der Grünkohl-Saison vom 01. Oktober bis zum 31. März!

Klassische Hochzeits-Essen - Feiern Sie gemütlich zu Hause!

Herzhaftes Dreierlei

Suppe:

Rindfleischsuppe mit guter Fleisch- & Gemüseeinlage

Hauptgericht:

Spießbraten vom Lachsbraten mit Rahmsauce

kleine Schweineschnitzel & kleine Hähnchen-Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce

erlesene Gemüseauswahl

ofenfrisches Kartoffelgratin & Kartoffelkroketten

klassische Salatauswahl

Dessert:

Schokoladenpudding "Birne Helene"

À Person **24,50 €** (27,24 €)

"Der Klassiker"

Suppe:

Rindfleischsuppe mit guter Fleisch- & Gemüseeinlage

Hauptgericht:

Rinderschmorbraten (Deutsches Rindfleisch) mit herzhafter Sauce

Schweinebraten vom Lachsbraten mit Rahmsauce

feine Gemüseauswahl mit Blumenkohl, Spargel & Champignons

Petersilienkartoffeln & Kroketten

klassische Salatauswahl aus eigener Herstellung

Dessert:

Vanillecreme mit Waldfrüchten

À Person **24,50 €** (27,24 €)

Das Schlemmer-Menü

Suppe:

Hühnersuppe mit guter Einlage

Hauptgericht:

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet mit Broccoli & Käse gefüllt, dazu feine Sahnesauce

Gegrillte Schweinelende mit Apfelspalten & Calvados-Rahmsauce

feine Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen & Möhren

Lauch-Kartoffelgratin & Butterreis oder Spätzle

klassische Salatauswahl aus eigener Herstellung

Dessert:

Herrencreme mit frischer Sahne

À Person **24,50 €** (27,24 €)

Roulade & Co.

Suppe:

Omas Suppentopf, aus Rinder- & Hühnerfleisch, frisch gekocht

Hauptgericht:

Rinderroulade (Deutsches Rindfleisch), gefüllt mit Speck & Zwiebeln, dazu herzhafte Sauce

Schweinelenochen mit ganzen frischen Champignons á la Creme

feine Gemüseauswahl mit Blumenkohl, Prinzessböhnchen & Spargel

Petersilienkartoffeln & Kartoffelgratin

klassische Salatauswahl aus eigener Herstellung

Dessert:

Herrencreme mit frischer Sahne

À Person **24,50 €** (27,24 €)

"Filet-Variationen"

Suppe:

Omas Suppentopf, aus Rinder- & Hühnerfleisch, frisch gekocht

Hauptgericht:

Filetmedaillons von Rind, Schwein & Hähnchen mit frischen Champignons, Kräutern, Zwiebeln & Sauce Hollandaise

feine Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl & Broccoli

ofenfrisches Kartoffelgratin oder pfannenfrische Röstkartoffeln

frische klassische Salatauswahl

Dessert:

Schwarzwälder Creme mit Kirschen

À Person **27,50 €** (30,59 €)

Leckere Menüs - wie von Großmutter gekocht!

Wir wünschen einen guten Appetit!

Großmutter's Schweinebraten

Magerer, saftiger Schweine-Nackenbraten, schier

hausgemachte Rahmsauce & herzhafte Schmorzwiebeln

pfannenfrische Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Blumenkohl & Rotkohl oder klassische Salatauswahl

À Person **14,80 €** (16,46 €)

Übrigens:

Gerne liefern wir Ihnen Großmutter's Schweinebraten auch vom mageren Schweinelachs.
Aufpreis pro Person **1,20 €** (1,33 €).

Großmutter´s Gulaschtopf

Herzhaftes Gulasch gemischt vom Rind & Schwein in leckerer Sauce

frisch gestampftes Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln

hausgemachter Bohnensalat oder frisch gekochter Rotkohl

À Person **15,20 €** (16,90 €)

Großmutter´s Rinder-Roulade

Herzhaft geschmorte Rinderroulade

Großmutter´s Rouladen-Sauce

frisch gekochter Blumenkohl & deftiger Speck-Rosenkohl

Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße

À Person **16,50 €** (18,35 €)

„Rheinischer Sauerbraten“

Zarter Sauerbraten vom Rind, eingelegt nach altem Familienrezept

herzhafte Sauce mit Rosinen

frisch gekochte Kartoffelklöße oder Butterspätzle

hausgemachtes Apfelrotkraut oder Blumenkohl in sahnigem Rahm

À Person **18,00 €** (20,02 €)

Übrigens:

*Da wir den Sauerbraten frisch für Sie einlegen, benötigen wir Ihre Bestellung **mindestens 1 Woche in Voraus!***

Leo Schmidt´s Schlemmer-Platte

1 Filet-Schnitzel „Klassische Art“ mit Spargel & Paprika-Streifen

1 Hähnchen-Medaillon vom Grill mit Mango-Sahne & Früchten

1 Frikadellen-Spieß mit Cherry-Tomate

1 Schinken-Röllchen mit Spargel

1 Weltmeister-Karree belegt mit Salat, Eischeiben, skandinavischem Lachs & Sahnemeerrettich

1 Weltmeister-Karree belegt mit Salat, Eischeiben, Duisenburger Forellenfilets & Sahnemeerrettich

2 Käsewürfel mit Weintraube oder Cherry-Tomate

À Person **19,00 €** (21,13 €) Nur ab 10 Personen

Das rustikale Büffet

Aus dem Suppenkessel:

Käserahmsüppchen mit Hackfleisch - oder -
Gulaschsuppe aus magerem Schweinefleisch mit Paprika & Champignons - oder -
hausgemachte Rindfleischsuppe mit guter Einlage

Kalte Spezialitäten:

pfannenfrische Frikadellen mit Ei & Olive
herzhafter Backschinken mit Krautsalat & Tsatsiki
Steaks von der Putenbrust mit Früchten
Schlemmerschnitzel, frisch aus der Pfanne

Leckere Beilagen:

kleine, feine Käseauswahl mit Trauben & Käsehäppchen
Frühlingsalat
Farmersalat
gemischter Bohnensalat
ofenfrisches Baguette-Brot
hausgemachte Kräuterbutter

À Person **20,00 €** (22,25 €) Nur ab 10 Personen

Das mediterrane Schlemmerbüffet

Heiße Spezialitäten:

Lasagne "Klassische Art" mit Sauce Bolognese & Käse überbacken
geschmorte Putenroulade "Florentiner Art" mit feiner Spinatfüllung an Weißweinsauce
Hähnchenfilet-Medaillons mit Tomaten-Basilikum-Sauce
gegrillter Lachs mit Basilikum-Sahnesauce
Tomaten-Zucchini-Gratin
feine Pasta-Auswahl mit mediterraner Sauce

Feine Beilagen:

Tomate-Mozzarella
bunte Salatschüssel "Roma" mit Radicchio, Tomate, Gurke, Paprika & echtem Feta-Käse,
dazu mediterranes Dressing
feine Käseauswahl mit frischen Früchten
ofenfrisches Baguette-Brot
hausgemachte Kräuterbutter

À Person **21,60 €** (24,02 €) Nur ab 10 Personen

Das klassische Schlemmerbüffet

Warme Spezialitäten:

Bürgermeister Steaks, zarte Schweinerückensteaks mit Zwiebelchampignons & Käse gratiniert
Hähnchenmedaillons „Toskana“ mit Tomaten-Basilikum-Sauce
pfannenfrische Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Kalte Spezialitäten:

hausgemachte Käsehacksteaks mit Cherry-Tomaten
Putenfiletmedaillons mit Früchten
Röllchen vom gekochten Schinken, gefüllt mit Spargel
½ gefüllte Eier mit Lachsroschen

Frische Fischauswahl:

geräucherter skandinavischer Lachs mit Zwiebelringen
Duisenburger Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Als Beilagen empfehlen wir Ihnen:

kleine, leckere Käseauswahl mit Weintrauben & Käsehäppchen
frische, klassische Salatauswahl mit Möhren-, Kraut-, Tomaten-, Bohnen-, & Gurkensalat
ofenfrisches Baguette-Brot, dazu hausgemachte Kräuterbutter

Dessert:

Schwarzwälder Creme mit Sauerkirschen

À Person **23,80 €** (26,47 €) Nur ab 10 Personen

Leo Schmidt's Spezialitäten-Auswahl

Geschmorte Fleisch-Röllchen mit Schinken-Salbei-Füllung in süditalienischer Rahmsauce
feines Poulardenbrust-Filet mit herzhafter Pilz-Füllung an feinem Rahm
fernöstliches Rinder-Geschnetzeltes in herzhafter Gemüsesauce
gebratenes Lachsfilet an leichter Karotten-Fenchelsauce
lecker gemischte Salatauswahl
ofenfrisches Kartoffelgratin
Tagliatelle mit feiner Sauce

À Person **25,00 €** (27,80 €) Nur ab 20 Personen

Das festliche Spezialitätenbuffet

Heiße Leckereien:

Schweinefiletmedaillons mit Blumenkohl, Broccoli & Möhrchen belegt, überbacken mit Käse-Knoblauchsauce & Sauce Hollandaise

ofenfrischer Spießbraten, gefüllt mit Zwiebeln & Schinkenstreifen

hausgemachtes Kartoffelgratin

Frische, leckere Fleischauswahl:

Schweinefilet-Medaillons vom Grill mit Spargel & Paprikastreifen

gefüllte Champignons mit Gehacktem & Eier-Senfcreme

Hähnchenbrustfilet mit exotischer Mango-Sahne & Früchten

frisch gebratene Frikadellen mit Ei, Remoulade & Olive

Erliesene Fischauswahl:

geräucherter, norwegischer Lachs & Duisenburger Forellenfilets

Aalrauchmatjesfilets mit Zwiebeln

Sahnemeerrettich & Preiselbeer-Sahne

Als Beilagen empfehlen wir Ihnen:

feine Käseauswahl mit frischen Weintrauben

bunter Bohnensalat, Gartensalat mit Radischen, Gurke & Möhre & Frühlingssalat

ofenfrische, bunte Party-Sonne

hausgemachte Kräuterbutter

Dessert:

frische Rote Grütze aus eigener Küche mit Vanillesauce

hausgemachte Herrencreme mit frischer Sahne

À Person **25,00 €** (27,80 €) Nur ab 10 Personen

Schmidt's Finger-Food – kleine Leckereien für Ihren Event!

Paprikabällchen , die herzhaften Boulette von Schmidt, 50g schwer	Stück	1,50 €	(1,67 €)
Käsebällchen , die herzhaften Boulette von Schmidt, 50g schwer	Stück	1,50 €	(1,67 €)
Schwarzbrot-Käse-Ecken mit Weintraube	Stück	1,00 €	(1,11 €)
Käsewürfel mit Trauben & Cherry-Tomaten	Stück	1,00 €	(1,11 €)
Sesam-Schnitzel vom Schweinerücken, 50g schwer	Stück	2,85 €	(3,17 €)
ofenfrische Champignons , gefüllt mit Hackfleisch, dekoriert mit Eier-Senf-Creme & Olive	Stück	2,25 €	(2,50 €)
½ gefüllte Eier , lecker & appetitlich gefüllt, dekoriert mit Lachs <u>oder</u> Kaviar	Stück	1,30 €	(1,44 €)

Das Delikatess-Finger-Food-Büffet

Minischnitzel in Sesampanade

Schwarzbrotecken mit Käse & Weintraube

kleine Hackfleischbällchen

gefüllte Champignons mit Hackfleisch

Delikatess-Canapés, belegt mit skandinavischem Räucherlachs & Duisenburger Forellenfilets

naturgebratene Hähnchen-Medaillons mit Mango-Sahne

kleine Baguette-Häppchen mit Mett, Käse, Salami, & Schinken

Käsewürfel mit Trauben oder Cherry-Tomaten

Aalrauch-Matjes auf Emsländer Bauernstuten

bunte, kleine Obstspieße mit Früchten der Saison

Ab 6 Personen **24,00 €** (26,70 €)

Ab 10 Personen **22,50 €** (25,02 €)

Als süßer Abschluss ein leckeres Dessert?!

Schmidt's süße Versuchungen

Vanillepudding , sahnig aufgeschlagen	Portion	3,40 € (3,78 €)
Herrencreme mit Sahne, Rum & Schokoraspeln	Portion	3,60 € (4,00 €)
Schokoladenpudding mit Sahnetupfern	Portion	3,40 € (3,78 €)
Quarkspeise mit frischen Früchten der Saison	Portion	3,40 € (3,78 €)
Schwarzwälder Creme mit Kirschen	Portion	3,95 € (4,40 €)
Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion	3,50 € (3,90 €)
frischer Obstsalat aus Früchten der Saison	Portion	4,90 € (5,45 €)
Himbeertraum Mascarpone-Quark mit Himbeeren	Portion	4,25 € (4,73 €)
Nur ab 10 Personen:		
Bayrisch Creme mit echter Vanille	Portion	4,50 € (5,00 €)
Mousse au Chocolat , aus echter Blockschokolade	Portion	4,50 € (5,00 €)
Tiramisu mit Mascarpone, hausgemacht	Portion	5,20 € (5,79 €)

Übrigens:

Gerne richten wir Ihnen unsere Desserts auch in einzeln dekorierten Portionsgläsern an.

*Es gilt der in Klammern gesetzte Preis zuzüglich eines Aufpreises von **0,65 €** (inklusive 19% Mehrwertsteuer) pro Portion.*

Alle Nachspeisen kommen selbstverständlich aus eigener Küche!

Für unsere Desserts verwenden wir keine Fertig-Mischungen!

Unsere Lieferbedingungen:

Bestellung:

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung in einem persönlichen Gespräch in unseren Geschäftsräumen entgegen. Um dafür genügend Zeit zu haben, bitten wir Sie nicht in der hektischen Mittagszeit zwischen 12:00 Uhr und 15:00 Uhr vorbei zu kommen.

Sie erhalten von uns ein Auftragsformular, auf dem alles Wichtige zu Ihrem Wunschmenü vermerkt ist. Bitte achten Sie darauf, dass alle Ihre Wünsche von unseren Mitarbeitern vermerkt werden. Unser Küchenteam arbeitet ausschließlich nach dem Auftrag. Alles was nicht vermerkt ist, findet keine Berücksichtigung.

Eine telefonische Bestellung ist leider nicht möglich!

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass eine Terminreservierung nur in Verbindung mit einer verbindlichen Auftragserteilung möglich ist.

Preise:

Bei Erbringung von Nebenleistungen wie Leihgeschirr usw., erhöht sich der Mehrwertsteuersatz für die gesamte Bestellung von 7% auf 19%. Diese gesetzlich vorgeschriebene Erhöhung müssen wir leider an unsere Kunden weitergeben. Die entsprechenden Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer für Speisen bei gleichzeitiger Erbringung von Nebenleistungen finden Sie in Klammern gesetzt.

Sofern nicht anders vermerkt, gelten alle angegebenen Preise ab 10 Personen. Für Bestellungen unter 10 Personen, berechnen wir einen Aufpreis von 1,20 € (1,33 €) pro Person.

Geschirr-Leihgaben:

Selbstverständlich stellen wir Ihnen gerne auch Leihgeschirr zur Verfügung.

Die Mietpreise (enthalten 19% Mehrwertsteuer) gestalten sich wie folgt:

Großer, flacher Teller	Stück 0,45 €
Messer und Gabel in Serviette verpackt	Stück 0,55 €
Suppenteller mit Löffel und Serviette	Stück 0,55 €
Suppentasse mit Untertasse, Löffel und Serviette	Stück 0,65 €
Dessertschälchen mit kleinem Löffel	Stück 0,45 €
Kaffeetasse mit Untertasse und kleinem Löffel	Stück 0,90 €
Frühstücksteller	Stück 0,30 €

Bitte beachten Sie, dass wir dazu verpflichtet sind, alle Aufträge mit Geschirr-Leihgabe mit 19% Mehrwertsteuer abzurechnen.

Änderungen oder Abbestellungen:

Änderungen der Personenzahl oder Abbestellungen bitten wir, uns spätestens 3 Tage vor Lieferzeitpunkt bekannt zu geben.

Anlege-Besteck:

Sollten Sie ein Menü in Büffet-Form bestellen und Anlege-Besteck für die Chafing Dishes benötigen, bestellen Sie diese bitte mit. Selbstverständlich stellen wir Ihnen dieses kostenlos zur Verfügung!

Lieferkosten:

Alle angegebenen Preise sind **Abholpreise**. Falls Sie eine Anlieferung durch uns wünschen, werden die **Lieferkosten gesondert, wie folgt, berechnet**.

	Anfahrt:	Leergut abholen:
Lingen	16,00 € (17,79 €)	20,00 € (22,34 €)
Baccum/Ramsel	18,00 € (20,02 €)	22,00 € (24,47 €)
Bawinkel	21,00 € (23,35 €)	25,00 € (27,80 €)
Biene/Holthausen	21,00 € (23,35 €)	25,00 € (27,80 €)
Bramsche	21,00 € (23,35 €)	25,00 € (27,80 €)
Brockhausen	19,00 € (21,13 €)	23,00 € (25,59 €)
Brögbern	18,00 € (20,02 €)	22,00 € (24,47 €)
Dalum/Geeste	29,00 € (32,25 €)	33,00 € (36,70 €)
Elbergen	22,00 € (24,47 €)	25,00 € (27,80 €)
Emsbüren	26,00 € (28,92 €)	30,00 € (33,37 €)
Freren	30,00 € (33,36 €)	35,00 € (38,92 €)
Haselünne	35,00 € (38,93 €)	40,00 € (44,48 €)
Langen	28,00 € (31,14 €)	33,00 € (36,70 €)
Lengerich	30,00 € (33,37 €)	35,00 € (38,92 €)
Lohne	22,00 € (24,47 €)	27,00 € (30,02 €)
Lünne	28,00 € (31,14 €)	33,00 € (36,70 €)
Messingen	22,00 € (24,47 €)	27,00 € (30,02 €)
Nordlohne	20,00 € (22,34 €)	25,00 € (27,80 €)
Thuine	21,00 € (23,36 €)	26,00 € (28,92 €)
Wietmarschen	30,00 € (33,37 €)	35,00 € (38,92 €)

Weitere Orte auf Anfrage!

Bitte beachten Sie, dass wir bei der Leergut-Abholung davon ausgehen, dass das Leergut zusammengestellt ist und nur noch verladen werden muss. Sollte dieses nicht der Fall sein, müssen wir den zusätzlichen Arbeitsaufwand gesondert in Rechnung stellen. Die angegebenen Abholpreise gelten für Termine innerhalb der normalen Geschäftszeiten.

Montags - freitags: 8:00 Uhr - 18:00 Uhr

Samstags: 7:30 Uhr - 13:00 Uhr

Lieferzeitpunkt:

Lieferungen zu einem bestimmten Zeitpunkt fordern eine Toleranz von 30 Minuten früher oder später.

Thermobehälter & Alu-Einlagen:

Alle heißen Gerichte liefern wir in Thermobehältern, dieses hat sich bestens bewährt.

Heißes bleibt heiß!

Wir bitten um die Rückgabe der Alu-Einlagen aus den Thermobehältern! Wir verwenden diese aus Rücksicht auf die Umwelt, spezial-gereinigt, mehrfach.

Rückgabe von Leergut & Geschirr:

Wir bitten die Thermo-Behälter, Deko-Platten, Chafing Dishes, usw., sowie Geschirr-Leihgaben sauber, innerhalb von 3 Tagen, zurückzugeben.

Bei Rückgabe von Thermo-Behälter, Deko-Platten, Chafing Dishes, usw., in verschmutztem Zustand, berechnen wir eine zusätzliche Reinigungsgebühr nach Aufwand.

Bei Geschirr-Leihgaben berechnen wir eine zusätzliche Reinigungsgebühr in Höhe des Mietpreises.

Abhanden gekommenes bzw. beschädigtes Besteck, Geschirr oder Leergut wird von uns gesondert mit dem Wiederbeschaffungswert berechnet.

Wenn Sie eine Abholung durch uns wünschen, vereinbaren Sie bitte einen Termin.

Wir berechnen Fahrtkosten!

Hinweis für Allergiker

Gerne versuchen wir auch im Party-Service auf Ihren Wunsch hin, wenn möglich, auf Zutaten zu verzichten, welche Sie oder Ihre Gäste nicht vertragen. Bitte sprechen Sie uns an.

Da Aufwand und Kosten für spezielle Zutaten, je nach Gericht schwanken, berechnen wir die gegebenenfalls anfallenden Mehrkosten individuell nach Aufwand.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sonder-Öffnungszeiten Party-Service

Wir stehen Ihnen mit unserem Party-Service am Wochenende zu folgenden Zeiten zur Verfügung:

Samstags: 8:00 Uhr bis 14:00 Uhr & 18:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Sonntags: 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Benötigen Sie Ihr Wunschmenü zu einer anderen Zeit, sprechen Sie uns bitte an.

Sonder-Menükarten

Zu besonderen Anlässen, wie Kommunion/Konfirmation, Weihnachten, Silvester, usw. geben wir gesonderte Menükarten aus. Diese können auch in Teilen abweichende Lieferbedingungen beinhalten. Wir bitten um Beachtung!

Zahlungsbedingungen & Reklamationen:

Alle Rechnungsbeträge unseres Party-Services sind **zahlbar rein netto Kasse, bei Entgegennahme der Ware! Wir kassieren ausschließlich bargeldlos per EC-Zahlung.**

Unsere Speisen werden für Sie Top-Frisch hergestellt & tafelfertig auf Platten bzw. in Thermobehältern **oder** Chafing Dishes geliefert. Sie enthalten keine Konservierungsstoffe.

Sollten Sie mit uns einmal nicht zufrieden sein, weisen Sie uns bitte unverzüglich darauf hin, damit wir sofort darauf reagieren können. Wir bitten um Verständnis, dass wir nachträgliche Reklamationen aufgrund der Frische unserer Speisen in der Regel nicht berücksichtigen können.

Mit der Auftragserteilung erkennen Sie die vorstehenden Liefer - und Zahlungsbedingungen als verbindlich an.

Mit Erscheinen eines neuen Programms verlieren alle anderen Preise ihre Gültigkeit.

Außerdem bieten wir Ihnen:

Frische Fleisch- & Wurstspezialitäten

natürlich aus eigener Herstellung!

Produziert in handwerklicher Meister-Qualität!

Täglich wechselnder Mittagstisch

frisch für Sie gekocht!

Selbstverständlich aus eigener Küche!

Essen auf Rädern

für Senioren & Kantinen

Frühstück

mit knusprigen Brötchen, hausgemachten Spezialitäten
& feinen Kaffee-Variationen

Herzhaftes Snacks

frisch für Sie zubereitet!

Wurst- & Schinken-Präsente

Liebevoll & abwechslungsreich zusammengestellt.

Laufend in großer Auswahl für Sie vorrätig!

www.leo-schmidt.info