

*Linnenschmidt's Partyservice*

*Ist gut, tut gut, schmeckt gut.*

**dienstlich:**

Tel.: 0 25 51 - 17 13 80

**privat:**

Oststraße 43, 48429 Rheine

Tel.: 0 59 71 - 5 05 44 oder 80 71 35

Fax: 0 59 71 - 80 71 36

**eMail:**

info@linnenschmidts-partyservice.de

**web:**

www.linnenschmidts-partyservice.de

Preisänderungen vorbehalten.

Gültig ab Februar 2015 bis Neuauflage.

**Sonntags Ruhetag**

*Linnenschmidt's*  
Partyservice





Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice. Sie wissen ja - mit uns können Sie immer rechnen, wenn es um Feste geht! Und sollten Sie es noch nicht wissen, dann fragen Sie uns. Wir stehen Ihnen bei der Auswahl Ihres Menüs mit "Rat" zur Seite. Wir servieren Ihnen einen reibungslosen Ablauf.

Nachfolgend sehen Sie unsere Angebote, aus denen Sie nach Herzenslust wählen können:

## Kulinarische Leckerbissen



### Fingerfood:

Anti-Pasti-Spieße, Tomaten-Mozzarellaspießchen, fruchtige Hähnchenspieße, Backpfläumchen im Baconmantel, Tomatenbruschetta, Aprikosen mit Schafskäse gefüllt im Pancettamantel, spanische Hackbällchenspieße, exotische Garnelenspieße, Roastbeefröllchen, Meeresfrüchtesalat im Weckgläschen, Medaillons vom Schweinefilet, Dips, Ciabatta aus eigener Herstellung mit Olivencreme

Preis pro Person **17,20 Euro**

### Anti Pasti

Tomate-Mozzarella-Mango-Basilikum, karamalisierte Möhren in Majoran, marinierte Zwiebeln in Rotwein mit Honig, Thunfisch-Bohnensalat, gegrillte Auberginen mit Parmesan, Artischocken mit Tomatenvinaigrette, Oliven in Knoblauch, Vitello tonnato, gelbe und rote Paprikastreifen, Champignons mit buntem Pfeffer und Aceto balsamico, Guido's Garnelensalat, Zucchini's in Olivenöl gekräutert, bunter Tomatensalat mit Orangen-Limettenvinaigrette, Kirschtomaten mit Kaiserschoten und Schafskäse, Calamarisalat mit Fenchel und getrockneten Tomaten, Staudensellerie mit Schafskäse und Weinbeeren, Blattsalate mit Parmaschinken, geriebenem Parmesan und Feigen-Balsamicodressing, Ciabatta aus eigener Herstellung mit Pesto und Pecorinocreme

Preis pro Person **17,70 Euro**

### Salatbuffet

Marinierte Salate aus eigener Herstellung, gemischte Blattsalate und zwei Dressings Ihrer Wahl

Preis pro Person ab **2,50 Euro**  
je nach Auswahl 250 g

**Exzellente Canape's servieren wir Ihnen auf Anfrage.**

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	<b>3,50 Euro</b>
Gyrossuppe	<b>3,50 Euro</b>
Hausgemachte Gulaschsuppe	<b>3,50 Euro</b>
Reitersuppe	<b>3,50 Euro</b>
Kartoffel-Kohlrabisuppe mit Hackfleisch	<b>3,50 Euro</b>
Tomatencremesuppe mit Mozzarellakugeln	<b>3,50 Euro</b>
Spinatcremesuppe mit Kritharaki (Nudeln)	<b>3,50 Euro</b>
Bihuhnsuppe (asiatisch)	<b>3,50 Euro</b>
Italienische Gemüsesuppe mit kleinen Rindfleischkugeln	<b>3,50 Euro</b>
Kartoffel-Gemüsesuppe mit Lachs und Krabben	<b>4,10 Euro</b>
Erbsensuppe oder Kartoffelsuppe nach Hausmannsart mit Mettwurstscheiben	<b>3,30 Euro</b>

**Pro Person 0,5 l.**

**Weitere köstliche Suppen oder Eintöpfe auf Anfrage**





## Kleine Naschereien

Schweineschnitzel (100g)	<b>2,10 Euro</b>
mit Champignonsauce	<b>2,80 Euro</b>
mit Paprika-Zwiebelsauce	<b>2,80 Euro</b>
mit grüner Pfeffersauce	<b>2,80 Euro</b>
Partyfrikadelle (90g)	<b>1,50 Euro</b>
Hähnchenschnitzel (100g)	<b>2,40 Euro</b>
mit Currysauce	<b>3,10 Euro</b>
mit Pfirsich-Mangosauce	<b>3,10 Euro</b>
mit Buttersauce	<b>3,10 Euro</b>

**Nutzen Sie auch die Angebote der Saison:  
Spargel, Erdbeeren, Eintöpfe, Matjes, Wild,  
Grillspezialitäten**

## Kurz und Knapp

Partybrötchen	pro Stück <b>0,35 Euro</b>
Käsevariation	pro Person <b>2,90 Euro</b>
Butter	pro Portion <b>0,60 Euro</b>
Kräuterbutter	pro Portion <b>0,80 Euro</b>
Pesto	pro Portion <b>1,00 Euro</b>
Guido's selbstgebackenes Ciabatta	pro Stück <b>4,60 Euro</b>

**Handschnittchen, halbe Brötchen und Canapees  
bieten wir Ihnen gerne in reicher Auswahl an.**

**Die Auslieferung unserer Buffets  
erfolgt ab 20 Personen.**



## Dessert's

Herrencreme	<b>1,80 Euro</b>
Weißwein- oder Rotweincreme	<b>1,80 Euro</b>
Erdbeercreme	<b>1,80 Euro</b>
Walnuss-Zimtcreme	<b>1,80 Euro</b>
Latte-Macchiato-creme	<b>1,80 Euro</b>
Rocher-Creme	<b>2,00 Euro</b>
Schwarzwälder-Kirschcreme	<b>2,00 Euro</b>
Weißer Schokoladencreme mit Rumrosinen	<b>2,20 Euro</b>
Mousse au chocolat (hell oder dunkel)	<b>2,30 Euro</b>
Joghurt-Limettenmousse mit Himbeerpüree	<b>2,40 Euro</b>
Mascarponecreme mit Erdbeerpüree	<b>2,40 Euro</b>
Tiramisù (klassisch oder fruchtig)	<b>2,50 Euro</b>
Kiwi-Mango-Lasagne	<b>2,60 Euro</b>
Marinierter Biskuit mit exotischen Fruchtstückchen und Buttermilchcreme (Weckgläschen)	<b>2,80 Euro</b>
Rote Grütze, Gelbe Grütze oder Erdbeer-Rhababergrütze mit Vanille-Mascarpone-Sahne	<b>2,30 Euro</b>
Pflaumengrütze mit Vanille-Marzipansauce	<b>2,30 Euro</b>

Preise pro Person.

## Weitere Informationen

Teller (Vorspeise, Menü oder Dessertteller)	<b>0,10 Euro</b>
Suppentasse mit Unterteller	<b>0,20 Euro</b>
Kaffeetasse mit Unterteller	<b>0,20 Euro</b>
Messer, Gabel oder Löffel (groß oder klein)	<b>0,10 Euro</b>

**Leihgebühr pro Stück (gereinigt zurück)!**

**Anlieferung und Abholung  
nach Absprache.**

**In einem persönlichen Gespräch informieren wir Sie  
gern über unser weiteres Dienstleistungsangebot.**



## Buffets

### Griechisches Buffet

Pfannengyros,  
Souflakisteaks und Biftekis mit Balkanreis,  
Krautsalat, Bauernsalat mit Schafskäse,  
Octopussalat, Fladenbrot und Tsatsiki

Preis pro Person **15,20 Euro**

### Kaltes Buffet

Medaillons vom Schweinefilet,  
Partyfrikadellen,  
marinierte Hähnchenkeulchen,  
kleine Schweineschnitzel und Roastbeef mit Dip,  
Hähnchenbrustfilet „natur“, Gartensalat,  
Kartoffelsalat, bunter Nudelsalat,  
Schweizer Wurstsalat,  
Bohnensalat,  
Käsevariation,  
Ciabatta aus eigener Herstellung mit Butter

Preis pro Person **16,80 Euro**

### Mexikanisches Buffet

Schweinefiletspitzen „mexikanisch“,  
Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Walnuss-Sauce  
und Chillisauce,  
Spare Ribs mit mexikanischem Reis,  
gewürzten Kartoffelecken und Salsa,  
Tortillas mit Fisch, Fleisch und Gemüsefüllung,  
Zucchini-Maisgemüse, Avocadosalat,  
Tomaten mit Chili, pikanter Ananas-Papayasalat,  
Tintenfischsalat mit Bohnen,  
Pinacoladacreme mit Mangokompott

Preis pro Person **21,90 Euro**

## Buffets

### Mediterranes Buffet

Rucola-Feigensalat mit Parmaschinken, israelischer  
Avocadosalat, Fenchel-Weintraubensalat mit Orangen-  
Karamellvinaigrette, Feldsalat mit Rosinen, Schafskäse  
und gerösteten Pinienkernen, Melonensalat mit Feta,  
roten Zwiebeln und Oliven, Salat von dicken Bohnen mit  
getrockneten Tomaten in Knoblauch, Kirschtomaten auf  
Kräuterfrischkäse, Kräuterciabatta mit Butter,  
gekräutertes Schweinefilet im Pancettamantel auf  
mediteraner Balsamicsauce, Gnocchis, Zanderfilet auf  
Bouillabaisegemüse, Wildreis, kleine Kalbsschnitzelchen  
„natur“ auf Thymian-Pflaumensauce mit frischen Band-  
nudeln, Holunderblütenmousse mit Aprikosenpüree  
Guido's Apfelcrepetorte mit Ahornsirup

Preis pro Person **23,50 Euro**

### Gala Buffet

Marinierte Shiitake-Pilze, Tomaten-Orangensalat,  
Capaccio von Avocados und Kartoffeln mit  
Rucolavinaigrette, Austernpilze in Knoblauchöl mit  
Frühlingszwiebeln auf Feldsalat, Zuckerschoten und  
Kirschtomaten in Sesamöl, Fenchel und Chicoree in  
Blauschimmelcreme mit Weintrauben und gerösteten  
Sonnenblumenkernen, Zucchini-Räucherlachsroulade,  
Walnussciabatta aus eigener Herstellung mit Butter,  
gegrillte Tintenfischtuben und Seeteufel auf schwarzen  
und weißen Bandnudeln mit Hummersauce,  
kleine Rinderroulade (mit getrockneten Tomaten, Oliven,  
und Pecorino gefüllt) auf Sherry-Basilikumsahne,  
Ofenkartoffeln, mediterranes Pfannengemüse,  
Lammkeulenbraten in weißem Portwein mit grünen  
Bohnen und Kartoffel-Rosmaringratin,  
After-eight-mousse und Kokosnusscreme mit Ananassalat

Preis pro Person **26,20 Euro**

### Wunsch Buffet

Erstellen Sie aus unserem Sortiment  
Ihr persönliches Buffet zusammen

Preis nach Vereinbarung



## Buffets

### *Westfälisch - Rustikal*

Gekochtes Rindfleisch und gekochtes Hühnerfleisch mit westfälischer Zwiebelsauce, Zwiebel-Pfefferbraten mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln, kleines Schweineschnitzel mit Champignon-Lauchsauce, Kartoffelgratin, Salate

Preis pro Person **15,40 Euro**

### *Bayrisches Buffet*

Ofenfrischer Leberkäse, Mini-Haxe, deftiger Backschinken an Altbiersauce, Nürnberger Würstchen mit Kartoffel-Specksauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln, Laugenbrezeln, Griebenschmalz, Senf

Preis pro Person **15,10 Euro**

### *Buffet Exquisit*

Schweinefilet im Speckmantel und gefüllt, Fischvariationen auf Blattspinat in Sauerrahm mit Butterkartoffelchen, Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Sauerkirsch-Chilisauce, Schupfnudeln, südländische Gemüsepfanne, Kartoffel-Basilikumgratin, Salate

Preis pro Person **18,90 Euro**

### *Schlemmer - Buffet*

Rinderbraten in Dijonsenf-Estragonsauce mit jahreszeitlicher Gemüsepfanne, Hähnchenschnitzel „Cordon bleu“ mit Gemüse-Sahnesauce, Spießbraten mit Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Salate

Preis pro Person **15,50 Euro**

## Buffets

### *Schweizer Buffet*

Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet in Pfifferlingsauce, Schweinerücken mit Röstzwiebeln, getrockneten Tomaten und Käse gratiniert, kleine Rinderrouladen „Speck-Zwiebeln-Gurken“, Kartoffelgratin, Röstinchen, Risotto, Gemüsevariation, Salate

Preis pro Person **16,20 Euro**

### *Buffet Rheinisch*

Sauerbraten mit Obstgarnitur, Schweinelendchen in Whisky-Sahnesauce, mariniertes Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Zitronenthymianhonigsauce, Kartoffelknödel, Wildreis, Kartoffel-Kräutergratin, Wokgemüse, Salate

Preis pro Person **16,80 Euro**

### *Italienisches Buffet*

Variation Anti Pasti, Ciabatta aus eigener Herstellung, Guido's Pesto und Butter, Käsetortellini's mit Kräutermozzarellakruste, Lachsfilet auf mediterranen Gemüsebandnudeln mit Limetten-Knoblauchsauce, Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Auberginen, Zucchini's und Tomaten gratiniert, Kräuterkartoffelchen, Schweinefilet „Saltimbocca“ auf Hickory-Rauchsalzsauce, Ratatouille-Gemüse, Tiramisu und Amarenacreme

Preis pro Person **22,80 Euro**

### *Hochzeitsbuffet*

Hochzeitssuppe, Rinderroulade „westfälisch“ mit Kartoffelknödel, gekochtes Rind- und Hühnerfleisch mit westfälischer Zwiebelsauce, Butterkartoffeln, Gemüsevariation, Hähnchenschnitzel mit Apfel-Ingwersauce, Kartoffelgratin, Reis, Salate, Herrencreme

Preis pro Person **20,30 Euro**



## Party-High-Lights

### Steakbrötchen

Schweinenacken oder Schweinerückensteak,  
hausgemachter Krautsalat und Tzatziki

Preis pro Stück **3,50 Euro**

### Pastagratin

Nudeln mit Fenchel, Avocados, Champignons,  
getrockneten Tomaten und Kräuter  
mit Mozzarella gratiniert

Preis pro Portion **5,00 Euro**

### Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Bolognesesauce, Parmesankäse

Preis pro Portion **5,60 Euro**

### Mini Haxe und Backschinken

mit Sauerkraut und Püree mit Schmorzwiebeln

Preis pro Portion **10,90 Euro**

### Pfannengyros

mit Tzatziki, Krautsalat, Tomatenreis  
und Fladenbrot

Preis pro Portion **11,30 Euro**

### Deftiger Grünkohleintopf

mit Kassler, Mettendchen und grobe Bratwurst

Preis pro Portion **11,30 Euro**

### Schnitzelparade

2 kl. Schweineschnitzel, 1 kl. Hähnchenschnitzel  
mit 3 verschiedenen Saucen, Kartoffelgratin und Salate

Preis pro Portion **12,50 Euro**

## Party-High-Lights

*Für Ihre Gartenparty haben Sie die Möglichkeit  
Grillspezialitäten, hausgebackenes Ciabatta  
sowie Salate bei uns zu bestellen.  
Gerne halten wir auch einen Grill,  
Warmhaltegeräte und Geschirr für Sie bereit.*

### Grillangebote

*finden Sie auf unserer Homepage unter:*

**[www.linnenschmidts-partyservice.de](http://www.linnenschmidts-partyservice.de)**

## Die Alternative zum Grillen

### Aus der Pfanne

Mariniertes Hähnchenbrustfilet - Geschnetzeltes  
„asiatisch“ oder „italienisch“ mit frischem Gemüse

Gekräuterte Kritharakinudeln mit Kaiserschoten,  
Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Garnelen und  
Viktoriabarschfilet

Tymiankartoffeln  
mit Kräuterdip und  
Mojosauce

Salate und Ciabatta  
aus eigener Herstellung  
mit getrüffelter Butter

Preis pro Person **18,40 Euro**

