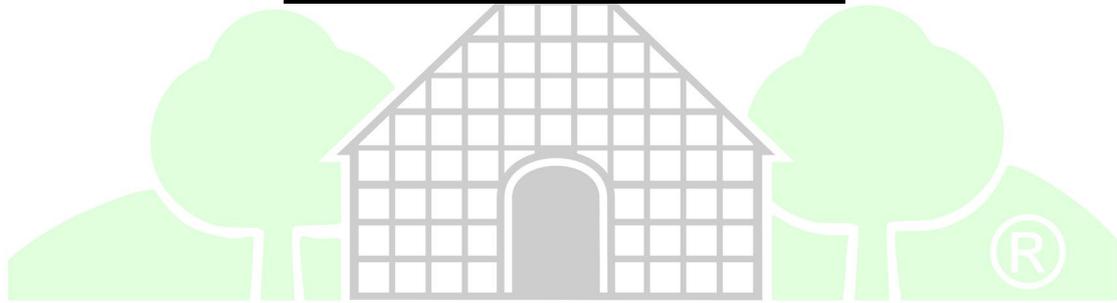


# Partyservice/ Catering



*aus Ihrem Fleischerei-Fachgeschäft*

**MEYER • LIENEN**

*Erfahrung*

*Qualität ist unser Anspruch*

*Garantiert*

**Spitzenqualität seit 1949**

*Ihr kompetenter Partner*

**Firma**

**Friedrich Meyer , Sandstr. 56, 49536 Lienen**

**Tel.: 05483 / 7450-0 Fax: 05483 / 7450-16**

**E-mail: [Thorsten\\_Meyer@meyer-lienen.de](mailto:Thorsten_Meyer@meyer-lienen.de)**

**Http//: [www.meyer-lienen.de](http://www.meyer-lienen.de)**

## ***Partyservice aus dem Fleischereifachgeschäft garantiert Spitzenqualität seit 1949***

### **Was wir Ihnen gerne sagen möchten:**

***Unser Unternehmen besteht seit über 70 Jahren und seit nun mehr als 25 Jahren arbeiten wir erfolgreich im Bereich Partyservice / Catering.***

***Somit verfügen wir über ein großes Fachwissen und vor allen einer gehörigen Portion Erfahrung im Ausrichten und bewirtschaften von Veranstaltungen jeglicher Art und Größe.***

- ***Zum Einsatz werden bei uns nur allerbesten und frischen Rohstoffe gebracht.***
- ***Obst – und Gemüse werden bei uns täglich frisch angeliefert.***
- ***Alle Salate sind natürlich hausgemacht – ohne Konservierungsstoffe***
- ***Fleisch mit dem CMA Gütesiegel; Markenfleischprogramm mit Herkunftsgarantie.***
- ***Wir werden dreimal in der Woche mit Frischfleisch beliefert***
- ***Wir verwenden Rohstoffe aus der Region – für unsere Region.***

***Falls Sie ein Lieblingsrezept haben, sprechen Sie uns gerne an, wir kochen auch gerne nach Ihren Rezepturen.***

***Sie brauchen Porzellan? Wir liefern bis 400 Personen und stellen Ihnen dieses gerne zur Verfügung.***

***Viel Spaß bei der Auswahl und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr***

***MEYER-LIENEN Team***

## **Verantwortung übernehmen!**

Als handwerklicher Meisterbetrieb vermarkten wir in unserer Fleischtheke Qualitäts - Rind und Schweinefleisch.

Schweinefleisch vom Strohschwein entspricht einer artgerechten Tierhaltung mit ganzjährigem Auslauf im Offenstall auf Stroh mit viel Bewegungsfreiheit und Zugang zur Natur. Stroh bedeutet für die Tiere einen hohen Liegenkomfort und schafft artgemäße Wühl – und Beschäftigungsmöglichkeiten, verbunden mit regelmäßigen erneuerten Einstreu wird ein besonders gesundes Stallklima geschaffen.

Tageslicht und Boden Fütterung mit 100% Trocken und Raufutter aus heimischen Anbau welches nicht gentechnisch verändert wurde, sowie der Verzicht auf Medikamente während der Aufzucht garantieren gesunde Tiere die sich wohlfühlen.

Rindfleisch der Rasse Charolait aus artgerechter Tierhaltung. Die Kälber verbringen das erste Jahr mit der Mutterkuh auf der Weide in freier Natur.

Danach gehen die Jungbullen ebenso wie die Strohschweine in Offenställe mit viel Bewegungsfreiheit auf Stroh und Zugang zur Natur.

Auch hier gilt; keine Fütterung von gentechnisch verändertem Futter und der Verzicht auf den Einsatz von Mastförderern und Medikamenten.

Für Rind und Schwein dürfen die Tiertransporte zum Schlachthof Dohle in Beelen aus dem Kreis Warendorf von dem wir unsere Fleischwaren beziehen, nicht länger als drei Stunden dauern. Somit regional und nachhaltig.

Regional steht nicht nur für Klima – und Umweltschutz, sondern auch gerade durch diese besondere Transparenz für die Stärkung und den Erhalt der heimischen Landwirtschaft und des Handwerks.

*Wir würden uns freuen, wenn Sie mit dabei sind!*

## Kalte Vorspeisen

„Vorspeisen als Auftakt fürs Menü oder fürs Buffet“

- **Ziegenkäse-Carpaccio**  
*Aromatischer Ziegenkäse mit Thymian und Walnüssen*  
ca. 100 g.
- **Ziegenkäse Tarte**  
*Aromatischer Ziegenkäse mit Feigen*  
ca. 100 g.
- **Jakobsmuscheln**  
*Jakobsmuscheln mit Knoblauch Chili Sauce und Parmesan*  
ca. 100 g.
- **Zucchini Linsensalat**  
*Vegetarischer Zucchini Linsensalat mit Knoblauch Tomaten und frischen Kräutern*  
ca. 100 g.
- **Tortilla de Gambas**  
*Spanisches Omelett mit Gambas und Zitrone*  
ca. 100 g.
- **Rote Bete Carpaccio**  
*Vegetarisches Rote Bete Carpaccio mit Rucola, und Oliven*  
ca. 100 g.
- **Gurken Melonen Suppe**  
*Kalte Gurken Melonen Suppe mit Chili und Seranoschinken*  
ca. 100 g.
- **Rindercarpaccio**  
*Rinderfilet in dünnen Scheiben mit Rucola und Parmesankäse*  
ca. 100 g.



**MEYER LIENEN**

*Qualität ist unser Anspruch*

Tagespreise

- **Antipasti Varianten**  
Eingelegt Peperoni, Champignons Gefüllt mit Schafskäse,  
Gegrillte Zucchini und Oliven etc.  
ca.150 g.
- **Tomate Mozzarella Spieße**  
Frische Tomaten auf einem Spieß mit Büffelmozzarella und Balsamico  
ca.150 g.
- **Schinkenplatte gemischt**  
Verschiedene Regionale und Überregionale Schinkenspezialitäten  
ca. 150 g.
- **Beef Tatar mit Kapern**  
Mariniertes Rindfleisch mit Kapern  
ca. 150 g.
- **Mediterraner Garnelen Spieß**  
3 Garnelen am Spieß mit Aioli Dip

#### **Buscetta**

Frische Tomaten mit Kräutern auf Baguette  
2 Stck.

- **Waldorfsalat**  
Waldorfsalat mit Roastbeef und Hausgemachter Remoulade  
ca.150 g.

- **Westf. Knochenschinken am Spieß**  
Westf. Knochenschinken mit Honigmelone auf einem Spieß  
Stück

- **Schinken Melonen Schiffchen**  
Westf. Knochenschinken mit Honigmelone  
Stück

Tagespreise

**Zu allen Kalten Vorspeisen empfehlen wir Ihnen frisches Baguette / Ciabatta & Butter**

## Warme Vorspeisen

„Vorspeisen als Auftakt fürs Menü oder fürs Buffet“

- **Camembert de Normandie**  
Gebackener Camembert mit Datteln  
ca. 100 g.
- **Hühnerbrüstchen im Speckmantel**  
Hühnerbrust mit hauchdünnen Speck und Gemüse  
Ca. 100gr.
- **Papas arrugadas**  
Kartoffeln mit Salzkruste  
ca. 100 g.
- **Gebratenes Lammkarree**  
Lammkotelette mit Bergkräutern in Knoblauch  
ca. 100 g.
- **Rosmarinnudeln**  
Rosmarinnudeln mit panischen Seranoschinken  
ca. 100 g.
- **Gebratene Auberginen und Zucchini**  
Gebratene Auberginen und Zucchini mit Tzatziki  
ca. 100 g.
- **Champignons**  
Champignons im Rahm  
ca. 100 g.
- **Riesengarnelen**  
Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten  
ca. 100 g.



*Qualität ist unser Anspruch*

Tagespreise

## Suppen

„Suppe ist eine Umarmung von innen“

- **Hochzeitssuppe**  
Hausgemachte Hochzeitssuppe mit kräftiger Einlage  
250 ml 5,50€
- **Tomatensuppe**  
Hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikum & Gin  
250 ml 2,50€
- **Kartoffelsuppe**  
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Mettenden von Ihrem Metzger  
250 ml 4,50€
- **Minestrone**  
Hausgemachte Italienische Minestrone mit Frischen Tortellini  
250 ml 4,00€
- **Blumenkohlsuppe**  
Hausgemachte Blumenkohlsuppe mit Broccoliröschen  
250 ml 3,50€
- **Gulaschsuppe**  
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Champignons, Paprika und Gin  
250 ml 5,50€
- **Zwiebelsuppe**  
Geschmorte Zwiebeln mit Weißwein in Gemüsebrühe  
250 ml 3,50€
- **Spargelcremesuppe**  
Frischer Spargel in Gemüsebrühe mit Sahne  
250 ml Tagespreise
- **Pfifferling-Rahm-Suppe**  
Pfifferlinge mit Lauch, geröstetem Speck, Knoblauch & Thymian  
250 ml Tagespreise



Qualität ist unser Anspruch

- **Phoga – Vietnamesische Hühnersuppe**  
Asiatische Variante der Hühnersuppe mit Ingwer, Knoblauch und Zimt  
250 ml 5,50€
- **Gemüse-Hack-Suppe**  
Hack mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren, Zucchini & Knoblauch  
250 ml 4,50€
- **Erbsensuppe „Der Klassiker“**  
Erbsen mit Kartoffelwürfeln, Mettenden & Fleischwurst  
250 ml 5,00€

- **Gyros-Suppe**  
Schweinegeschnetzeltes Gyros Art in einer Fleischbrühe mit Mais & Paprika  
250 ml 5,50€

- **Pizza-Suppe**  
Hackfleisch mit Pilzen, Paprika und Oregano in Gemüsebrühe  
250 ml 4,50€

- **Chili-Con-Carne-Suppe**  
Hackfleisch mit Penne Nudeln, weißen & roten Bohnen in Gemüsebrühe mit Kümmel 250 ml 4,50€

- **Käse-Lauch-Suppe**  
Hackfleisch mit Porree & Zwiebeln in Gemüsebrühe mit Schmelzkäse  
250 ml 4,50€

- **Ochsenschwanzsuppe**  
Brühe vom Ochsenschwanz mit Suppengemüse, Sahne und Gin  
250 ml 4,00€

- **Kürbissuppe**  
Hokkaido mit Karotten, Kartoffeln, Mangos, Chili, uvm.  
250 ml Tagespreise

**Zu unseren Suppen empfehlen wir Ihnen frisches Baguette**

## Fisch

„Fisch von einfach und lecker bis raffiniert“

- **Norwegisches Lachsfilet**  
Norwegisches Lachsfilet mit Haut und Honig-Senf-Dill-Soße
- **Seelachs**  
Seelachsfilet mit einer Senf-Dill-Soße
- **Seelachs**  
Seelachs paniert mit Vollkorn und Sesam, dazu eine Honig Senf Soße
- **Viktoriabarschfilet**  
Gegrillter Viktoriabarsch



## Wild

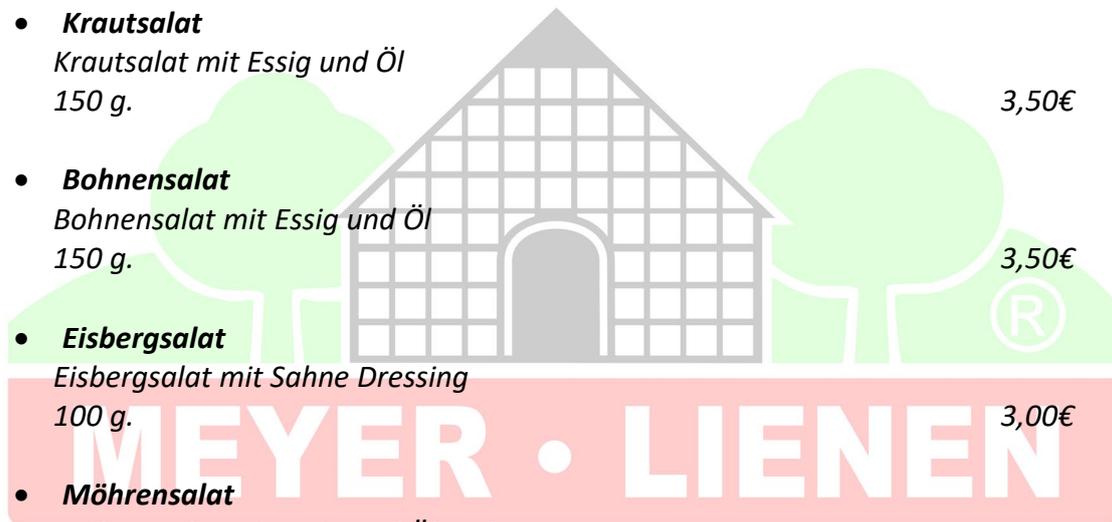
- **Barbarieentnebrust**  
Frisches Entenbrustfilet knusperig gebraten mit Orangensoße
- **Rehgulasch**  
Herzhaftes Wildgulasch mit Pfifferlingen
- **Wildschweinbraten**  
Würziger Braten aus der Wildschweinkeule mit Cramberrysoße

Tagespreise

## Salate

„Salat ist gesund“

- **Rohkostsalat**  
Frischer Rohkostsalat mit Hauseigenem Dressing  
200 g. 5,00€
- **Tomatensalat**  
Tomatensalat mit Vinaigrette  
150 g. 3,50€
- **Krautsalat**  
Krautsalat mit Essig und Öl  
150 g. 3,50€
- **Bohnensalat**  
Bohnensalat mit Essig und Öl  
150 g. 3,50€
- **Eisbergsalat**  
Eisbergsalat mit Sahne Dressing  
100 g. 3,00€
- **Möhrensalat**  
Möhrensalat mit Essig und Öl und Ananas  
150 g. 3,50€
- **Gurkensalat**  
Gurkensalat mit Dill, Essig und Öl  
150 g. 4,50€
- **Blatt Salat**  
Bunter Blatt Salat mit Zitronen Sahne  
100 g. 4,00€
- **Gemüsesalat**  
Bunter Gemüsesalat mit Brokkoli, Paprika, Mais  
150 g. 5,50€



Qualität ist unser Anspruch

## Fleisch

„Fleisch ist ein Stück Lebenskraft“

- **Rinderrouladen „Hausfrauenart“**  
Rinderroulade Gefüllt mit Speck, Senf und Zwiebeln  
ca.300 g. 16,50€
- **Schweinroulade**  
Schweineroulade mit Mett gefüllt  
ca.300 g. 12,50€
- **Rinderhüfte**  
Rinderhüfte in Rotweinsauce  
ca. 250 g. 20,50€
- **Tafelspitz**  
Tafelspitz in Sahnemeerrettich oder Zwiebelsoße  
ca. 300 g. 20,50€
- **Schweinelendchen**  
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce mit frischem Grünen Pfeffer  
ca.300 g. 15,50€
- **Schweinenackenbraten „Rustikal“**  
Schweinenackenbraten mit Meersalz und Grobem Pfeffer  
ca. 300 g. 12,50€
- **Backschinken**  
Backschinken mit Bratensoße  
ca.300 g. 12,50€
- **Züricher Sahnegeschnetzeltes**  
Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen  
ca. 300 g. 15,50€
- **Putengeschnetzeltes „Indisch“**  
Putengeschnetzeltes mit Kokosnuss, Früchten und Curry Verfeinert  
ca.300 g. 14,50€
- **Cordonbleubraten**  
Cordonbleubraten vom Schweinerücken, mit Kochschinken und Käse  
ca.300g. 13,50€
- **Zwiebelrippchen**  
Zwiebelrippen scharf gebraten  
ca.200 g. 15,00€

**MEYER • LIENEN**

Qualität ist unser Anspruch

- Kasslernackenbraten**  
 Kasslerbraten 0in Honig mariniert mit Soße  
 ca.300 g. 14,50€
  - Putenrouladen**  
 Putenroulade gefüllt mit Fetakäse & Blattspinat, dazu Orangensoße  
 ca.300 g. 17,50€
  - Partyschnitzel**  
 Partyschnitzel aus dem Schweinerücken  
 ca. 150 g. 5,00€
  - Oberschalenschnitzel**  
 Oberschalenschnitzel  
 ca.220 g. 8,50€
  - Hähnchenbrustfilet**  
 Frische Hähnchenbrust als Schnitzel halbiert im Cornflakesknuspermantel  
 ca.300 g. 10,50€
  - Lammkeulenbraten**  
 Lammkeulenbraten mit Soße  
 ca. 200 g Tagespreise
- 

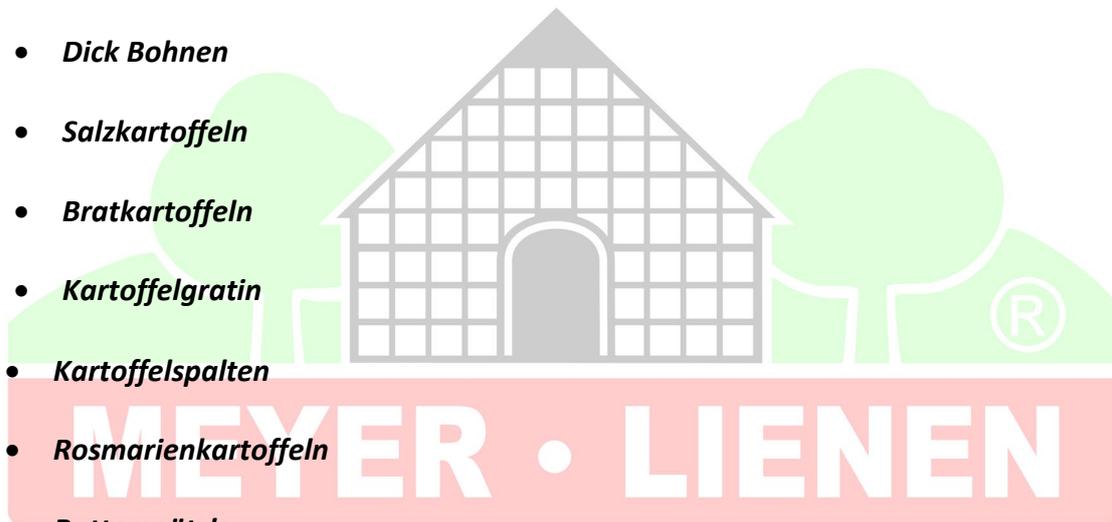
**MEYER • LIENEN**
- Schweingeschnetzeltes**  
 Schweinegeschnetzeltes Gyros Art mit Tzatziki  
 ca. 500 g. 15,50€
  - Grillhaxe**  
 Deftige Grillhaxen  
 Stück ca. 800 g. Tagespreise
  - Currywursttopf**  
 Bratwurst in Currysoße  
 (drei dünne Bratwürste p.P.) 9,50€
  - Lasagne al Forno**  
 Hackfleischauflauf mit Käse überbacken  
 ca. 350 g. 10,50€
  - Spareribs**  
 Spareribs mit Barbecue Soße  
 ca. 500 g. Tagespreise

Qualität ist unser Anspruch

## Beilagen

„Beilagen gehören dazu“

- **Apfelrotkohl**
- **Wirsinggemüse**
- **Spinat**
- **Warme Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise**
- **Dick Bohnen**
- **Salzkartoffeln**
- **Bratkartoffeln**
- **Kartoffelgratin**
- **Kartoffelspalten**
- **Rosmarienkartoffeln**
- **Butterspätzle**
- **Bandnudeln**
- **Buttereis**
- **Röstitaler**
- **Röstikkroketten**
- **Kartoffelpüree**
- **Kartoffelklöße**



*Qualität ist unser Anspruch*

ca. 300 g.

5,00€

## Soßen

„Gute Soßen sind die Seele des Gerichts“

- **Jägersoße**
- **Paprikasoße**
- **Sauce Hollandaise**
- **Mangosoße**
- **Knoblauchsoße**
- **Zaziki**
- **Whiskeysoße**
- **Sauce Bernaise**
- **Tomatensoße**

- **Chilisoße**
- **Süß-Sauer-Soße**

- **Barbecue**
- **Weinbrandsoße**

- **Metaxasoße**
- **Rotweinssoße**
- **Bratensoße**
- **Cranberrysoße**

ca. 100 ml

3,00€

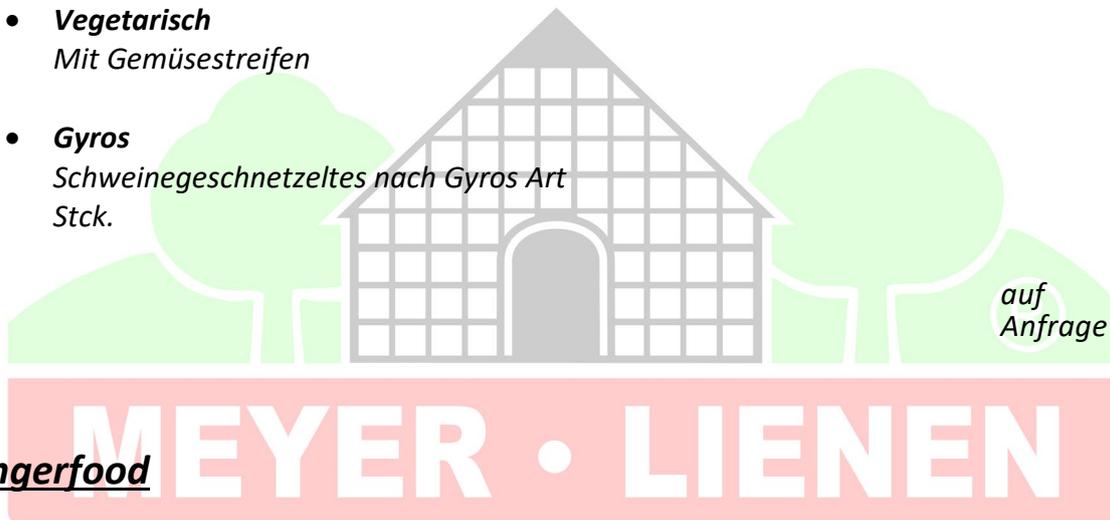


*Qualität ist unser Anspruch*

## Enchiladas

Weiche Tortillas mit würziger Soße gefüllt mit:

- **Hähnchen**  
Hähnchenbrustfilet in Streifen mit Gemüse  
Stck.
- **Chili Con Carne**  
Hack mit roten Bohnen  
Stck.
- **Vegetarisch**  
Mit Gemüsestreifen
- **Gyros**  
Schweinegeschneitzertes nach Gyros Art  
Stck.



Feine „Schnittchen“ belegt mit

- **Norw. Geräuchertes , gebeiztes Edellachsfilet**
- **Geräucherten Forellenfilets**
- **Spanischen Seranoschinken <sup>1)</sup>**
- **Saftiger Kasslerbraten <sup>8)</sup>– und oder Hinterschinken <sup>1)</sup>**
- **Franz. Camembert mit Preiselbeeren**
- **Roastbeef rosarot mit Remoulade**
- **Frischen Schinkenmett mit roten Zwiebel**

## Fingerfood

- *Kleine Hähnchenbeulen mit Salza Allegro Dipp*
- *„Lachszopf“ mit scharfem Dipp*
- *Bierbeißer mit Feigensenf*
- *Marinierte Hähnchenfleischspieße mit Obst*
- *Tomate Mozzarella Spieße*
- *Pflaumen im Speckmantel*
- *Garnelenspieße mit Aioli*
- *Schweinelendchen in Scheiben mit Kräuterbutterhaube*
- *Matjestaler*
- *Partyschnitzelecken mit Kräuterpaste bestrichen*
- *Schinkenröllchen <sup>1)</sup> gefüllt mit Spargel oder Waldorfsalat*
- *Hähnchenbrustfilet in Scheiben mit Obst*
- *½ gefüllte Eier mit Frischkäse und oder Mousse*
- *Kleine Hackbällchen mit Käse & Röstzwiebeln*
- *Pumpnickel mit Lachsmousse und oder Frischkäse*
- *Weintrauben mit Käsewürfeln*
- *Chiabattabaguettebrotecken mit Schinken <sup>1)</sup> & Käse überbacken*
- *Cracker mit Schinken – Käse Mousse bestrichen*
- *Pizzaecken*



*Qualität ist unser Anspruch*

*Preise auf Anfrage je nach Zusammenstellung*

## Dessert

„Dessert ist der Süße Abschluß“

- **Joghurtcreme mit Himbeeren oder Erdbeeren**
- **Amaretto Creme**
- **Karamell Creme**
- **Apfelgrütze mit Vanillesoße <sup>16)</sup>**
- **Grüne Grütze , Kiwi & Stachelbeeren mit Vanillesoße <sup>16)</sup>**
- **Rote Grütze - der Klassiker -mit Vanillesoße <sup>16)</sup>**
- **Mousse au Chocolat**
- **Obstsalat mit Vanillesoße <sup>16)</sup> oder Schlagsahne**
- **Sahnequark mit Himbeeren oder Erdbeeren**
- **Herrencreme**
- **Ananascreme**
- **Orangencreme**
- **Tiramisu**
- **Erdbeeren mit Mascarponequark**
- **Sauerkirsche – Quark - Creme**
- **Rhabarbercreme mit Sahne**
- **Rhabarbergrütze mit Vanillesoße**
- **Apfelstrudel mit Vanillesoße**
- **Welfencreme**
- **Rotweincreme**
- **Mascarponecreme mit Kirschen und Mandeln**



*Qualität ist unser Anspruch*

# Menüvorschläge

## Menü: 1

- **Schweinelendchen**  
Schweinefilet in Sahnechampignonsoße Kräuter- oder Pfefferrahmssoße Butterreis oder Butterspätzle und dazu grüner Blattsalat  
Preis pro Person 27,50€

## Menü: 2

- **Tafelspitz**  
Tafelspitz in Zwiebelsoße oder Sahnemeerrettich dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree und Bohnen- oder Eisbergsalat mit Sahne - Zitrone  
Preis pro Person 33,50€

**MEYER • LIENEN**

## Menü: 3

- **Schweinenacknbraten mit Backpflaume<sup>9)</sup>**  
Schweinenacknbraten mit Backpflaume gespickt Oder nach „Hausfrauen-Art“ gewürzt (Pfeffer und Salz) dazu Bratensoße Salzkartoffeln Rotkohl oder Rahmwirsing  
Preis pro Person 25,50€

## Menü: 4

- **Lienener Backschinken**  
Schinkenbraten mit Schwarte & Bratensoße Kartoffelpüree und gerösteten Zwiebeln Dazu Krautsalat  
Preis pro Person 23,50€

### Menü: 5

- **Züricher Sahnegeschnetzeltes**

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein nach "Züricher Art"  
mit Butterreis oder Butterspätzle und warmen  
Gemüse nach Wahl

Preis pro Person

26,50€

### Menü: 6

- **Putengeschnetzeltes**

Mit frischen Champignons, herzhaft oder „Indisch“  
mit Früchten & Curry dazu Butterreis oder Butterspätzle  
grüner Blattsalat mit Sahnezitrone

Preis pro Person

27,50€

**MEYER • LIENEN**

### Menü: 7

- **Rinderrouladen „Hausfrauenart“**

Gefüllt mit Senf, Bauchspeck <sup>1)</sup> und Zwiebeln

2 hausgemachte Semmelknödel oder Salzkartoffeln

dazu Apfel-Rotkohl

Preis pro Person

32,50€

### Menü: 8

- **„Orangenbraten“**

Saftigen Schweinenackenbraten mit Orangenmarmelade mariniert  
mit Butterspätzle und Eisbergsalat mit Sahnezitrone

Preis pro Person

24,50€

*Qualität ist unser Anspruch*

### Menü: 9

- **Rahmbraten vom Schweinenacken**  
Schweinnackenbraten mit Meersalz und grobem gestoßenem Pfeffer  
Gewürzt, dazu eine Champignonrahmsoße  
Butterreis oder Butterspätzle und Kaisergemüse  
Preis pro Person 24,50€

### Menü: 10

- **Putenbrustbraten „California“**  
Frische Putenbrust mit Paprika gewürzt eine Bratensoße, dazu  
Butterreis & Eisbergsalat  
Preis pro Person 22,50€

### Menü: 11

- **„Cordonbleubraten“**  
Magerer Schweinerückenbraten gefüllt mit Kochschinken  
& Käse, dazu eine Käserahmsoße mit Kartoffelgratin und  
Krautsalat  
Preis pro Person 25,50€

### Menü : 12

- **Zwiebelrippe**  
Cross gebratene Rippchen mit viel Zwiebeln  
Kleinen Bratkartoffeln & Rahmwirsing  
Preis pro Person 23,50€

*Qualität ist unser Anspruch*

**MEYER • LIENEN**

### Menü: 13

- **Kasslernacknbraten** <sup>8)</sup>  
Gesalzener & geräucherter Schweinenacknbraten  
mit Bratensoße Kartoffelpüree und Sauerkraut  
Preis pro Person 24,50€

### Menü: 14

- **Lammkeule**  
Frischer Lammkeulenbraten pikant gewürzt mit Soße,  
Rosenkohl oder Speckbohnen <sup>1)</sup>  
Dazu Kartoffellauchgratin  
Preis pro Person Tagespreise

### Menü: 15

- **Sauerbraten**  
Gebeizter Rinderbraten mit lecker Rosinenssoße,  
Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße und Apfelrotkohl  
Preis pro Person 32,50€

### Menü: 16

- **Hähnchenbrustfilet in Porree-Weißwein-Soße**  
Frische ganze Stücke von der Hähnchenbrust in einer pikanten  
Soße aus Porree mit Butterreis, dazu  
Eisbergsalat mit Essig und Öl  
Preis pro Person 25,50€

**MEYER • LIENEN**

*Qualität ist unser Anspruch*

### Menü: 17

- **Kasslerhonigbraten**

Magerer Kassler Rücken mit Waldhonig mariniert  
Bratensoße , dazu kleine Kartoffeln & Dicke Bohnen  
Preis pro Person

26,50€

### Menü: 18

- **Frisches Lachsfilet mit Haut**

Frisches Norweger Lachsfilet auf der Haut gebraten mit einer  
Honig Senf Dill Soße , dazu Blattspinat , Petersilienkartoffeln  
Und einen frischen Rohkostsalat mit Dressing  
Preis pro Person

Tagespreise

### Menü: 19

- **Hähnchenbrustfilet in Cornflakes**

Frisches Hähnchenbrustfilet als Schnitzel in Cornflakesknusperpanade  
Mit fruchtiger Mangosoße, butterspätzle und einem  
hausgemachter Gurkensalat  
Preis pro Person

26,50€

### Menü: 20

- **Schweinerouladen**

Schweinerücken gerollt und gefüllt mit frischem Mett, Bratensoße  
grüne oder Weiße Bandnudeln dazu eine gemischte Gemüseplatte  
Preis pro Person

28,50€

**MEYER • LIENEN**

*Qualität ist unser Anspruch*

### Menü: 21

- **Schinkengeschnetzeltes „Gyros Art“**  
Schinkengeschnetzeltes in einer  
Metaxasoße mit Tzatziki und Butterreis  
Preis pro Person 26,50€

### Menü :22

- **Rinderzunge**  
Rinderzunge in Madeirasoße mit Kartoffelpüree & Eisbergsalat  
Preis pro Person Tagespreise

### Menü: 23

- **Rindersaftgulasch**  
Rindersaftgulasch mit Champignons dazu Salzkartoffeln  
oder Butterspätzle mit Apfelrotkohl und Speckbohnen  
Preis pro Person 27,50€

*Qualität ist unser Anspruch*

### Menü: 24

- **Hühnerfrikassee**  
Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons Butterreis, dazu einen  
bunter Salat  
Preis pro Person 25,50€

## „Kaltes Buffet Royal“

Meyer`s Hochzeitssuppe

Honigmelonenschiffchen mit Span. Seranoschinken <sup>1)</sup>

Kassler Scheiben <sup>8)</sup> mit Ananas garniert

Hähnchenbrustfilet im Cornflakesknuspermantel mit Früchten,  
geräuchertes Norw. Edellachsfilet gebeizt mit Honig Senf Dipp

geräucherte Forellen mit Sahnemeerrettich

Große Käsebretter <sup>17)</sup> mit Schnittkäse, Streichkäse , Frischkäse

Aus aller Welt

Frischer Rohkostsalat mit Joghurt- , French – und Essig / Öl Dressings

Italienischer Nudelsalat mit Oliven

Hausgemachter Kartoffelsalat

Schweinefiletlendchen auf dem Spiegel mit Früchten

Partyschnitzel aus dem Schweinerücken

Hausgemachte Frikadellen mit scharfem Dipp

Hausgemachter Eierspargelsalat

Roastbeef Scheiben rosarot mit Remoulade

gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter &  
natürlich

Meyer`s Griebenschmalz

Joghurtcreme mit Himbeeren

Obstsalat <sup>16)</sup> mit Vanillesoße <sup>16)</sup>

(ab 25 Personen)

49,90€

## „Französisches Buffet“

Zwiebelsuppe

Entrecote mit grüner Pfeffersoße und hausgemachter Kräuterbutter

Boeuf Bourguignon

Poulet au Riesling

Croque Madame

Rosmarienkartoffeln, Wildreis

Geschmorte grüne Bohnen

Ratatouille

Mousse Chocolate

Birnenaufwurf

Dazu Vanillesoße

**MEYER LIENEN**

( ab 25 Personen )

*Qualität ist unser Anspruch*

42,50€

## Schlemmerbuffet

Hähnchenbrustfilet im Mandelsplittermantel  
Schweinefiletlendchen in Scheiben mit Dipp auf Spiegel

Partyschnitzel aus dem Schweinerücken

Kleine Hackbällchen mit feurigem Dipp

Norw. Geräuchertes gebeiztes Lachsfilet in Scheiben

Roastbeef Scheiben rosarot mit Remoulade

Hausgemachter Kartoffelsalat

Hausgemachter Eierspargelsalat

Brot – und Partybrötchenkorb mit Kaviarbrötchen

Hausgemachtes Griebenschmalz &  
Kräuterbutter



**MEYER • LIENEN**

(ab 20 Personen)

*Qualität ist unser Anspruch* 40,50€

## Vorschlag für ein „Hochzeitsmenue“

### Vorspeise

*Frisches Weißbrot mit Frischkäse & Buscetta*

### Hauptgang

*Frisches norw. Lachsfilet mit Haut und einer Honig Senf Dill Soße  
Jungschweinerücken mit knuspriger Schwarte und einer Calvados*

*Soße*

*Wildgulasch in Cramberrysoße*

*Kartoffelgratin, hausgemachte Semmelknödel, grüne Bandnudeln*

*Apfelrotkohl, Warme Gemüseplatte mit Soße Hollondaise*

*Frischer Rohkostsalat mit zwei Sorten Dressing*

### Nachspeise

**MEYER • LIENEN**

*Mousse Chocolate*

*Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Qualität ist unser Anspruch*

## Italienischs Buffet

*Antipasti – Mix*

*Tomate Mozzarella in Kräuterdressing mariniert*

*Hähnchenbrustfilet geschneuzelt in Tomatensoße mit grünem Pfeffer, einem Hauch Knoblauch und Oregano*

*Dazu Wildreis*

*Lasagne Al Forno*

*Partyschnitzel aus dem Schweinrücken gebraten in einer Parmesankäse-Hülle*

*Mit Gorgonzolakäsesahnesoße*

*Dazu Kartoffellauchgratin*

*Norw. Lachfilet mit Haut mit Honig – Senf Soße*

*Dazu Salzkartoffeln*

*Rohkostsalat „Atlantik“ mit zwei Sorten Dressing*

**MEYER LIENEN**

*Chiabattabaguette & Baguettbrot*

*Mascarpone mit Erdbeeren*

*Tiramisu*

*Qualität ist unser Anspruch*

*(ab 25 Personen)*

45,90€

**„Amerika– Selbstbedienung – Buffet“**

*Knusperige Spareribs mit feurig rauchiger BBQ Sauce  
Cheeseburger / Hamburger / Geflügelburger  
Mit Salatbeilage, Tomatenketchup, Senf, Zwiebeln frische & geröstete  
Hamburger Sauce*

*Chicken Wings mit pikanten Salza Dipp*

*Kartoffelspalten mit Knoblauchdipp  
Makkaroni Cheese*

*Ofenkartoffeln mit Kartoffelcreme*

*Cloe Slaw ( Krautsalat )*

*Caesar Salat*



**MEYER & LIENEN**  
( ab 25 Personen )

*Qualität ist unser Anspruch* 38,50€

**Bayern Fest / Oktober Fest**

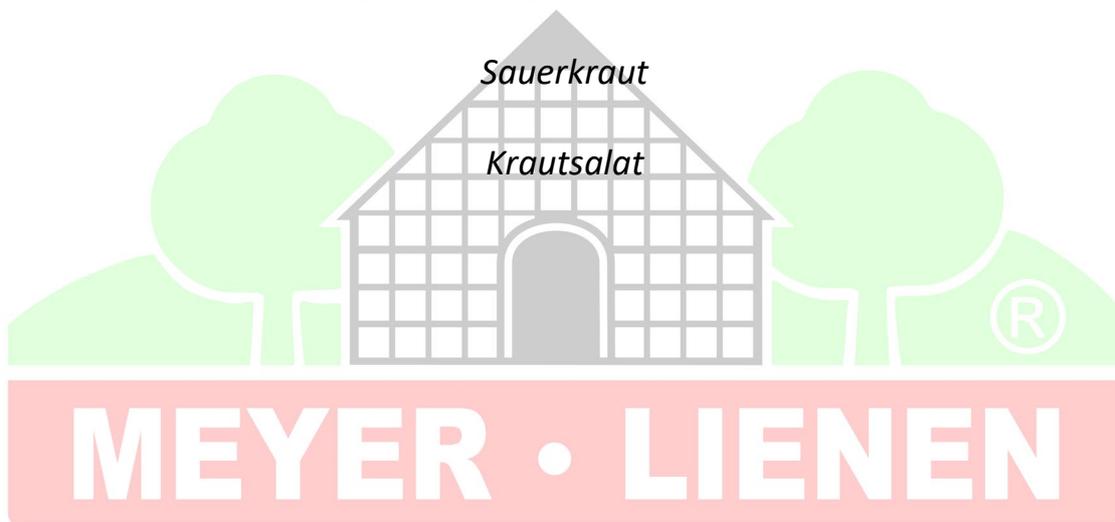
Grillhaxen <sup>8)</sup>

½ Händel

Kasslernackenbraten / Kasslerrückenbraten <sup>8)</sup>

Zwiebelrippchen

Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Semmelknödel



*Tagespreise Saisonal*

*Qualität ist unser Anspruch*

**Grüße aus Griechenland**

*Gyrosgeschnetzeltem & Knoblauchcreme*

*Gyrosgeschnetzeltes in Metaxasoße*

*„Athenbraten“ je nach Wunsch Schweinenackenbraten und / oder  
Schweintrückenbraten Gefüllt mit Schafkäse & Blattspinat*



*Qualität ist unser Anspruch* ( ab 25 Personen )

37,50€

*Sie können unsere Buffetvorschläge nach Belieben Ihren Wünschen anpassen, ergänzen oder streichen; sei es um die Hinzunahmen von Suppenspezialitäten, Käsebrettern, Schinken – und Aufschnittplatten, diverse Desserts uvm.*

*Gerne beraten wir Sie ganz individuell für Ihr Fest um für Sie und Ihre Gäste das Optimale zu erzielen!*

*Natürlich haben wir für Ihre Feier auch das passende Porzellan und vermitteln auf Wunsch auch geeignete Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung!*

*Qualität ist unser Anspruch*

**Wichtig für uns und für Sie :**

**Wir werden stets bemüht sein, Ihnen und Ihren Anlaß so gut wie möglich zu Gestalten, zu organisieren und gerecht zu werden.**

**Bitte haben Sie dafür Verständnis, das uns die Ausführung Ihrer Bestellungen von warmen Speisen und Gerichten aufgrund der Größe unserer Küchengeräte und der Transportbehälter zur Auslieferung unter 8 Personen nicht möglich ist. Von 8 – 16 Personen möchten wir Sie bitten sich auf ein Menü festzulegen.**

**Wir arbeiten mit unserem Partyservice seit über 25 Jahren erfolgreich und können auf mehr als 70 – jährige Firmengeschichte zurückschauen.**

**Sprechen sie mit uns über Ihre Wünsche und Ihre Vorstellungen - zusammen werden wir Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.**

**Termingerecht zu liefern ist unser Ziel; sollte das im Einzelfall nicht Gelingen, gesteht der Kunde uns eine Toleranz von 15 Minuten zu.**

**Für Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch.**

**Die ausgeliehenen Gegenstände sind Eigentum der Firma Friedrich Meyer, Thorsten Meyer e.K. - der Benutzer hat dafür zu haften.**

**Alle Gegenstände sind pfleglich zu behandeln und, wenn nichts anderes Vereinbart wurde, spätestens drei Tage nach Gebrauch sauber zurückzubringen.**

**Abholung, Reinigung, Fehlmengen, Bruch u. a. gehen zu Lasten des Kunden.**

**Preisänderungen vorbehalten; bitte fragen Sie bei Ihrer Bestellung nach den gültigen Preisen. Die Schwankungen am Markt sind einfach zu dynamisch.**

**Nach neuer DSGVO der EU vom 25.05.2018 erklären Sie sich einverstanden das wir Ihre Daten zur Zusendung von Informationsmaterial, Angebotserstellung, Auftrags erfassung und – Abwicklung speichern. Sollten Sie nicht damit einverstanden sein steht Ihnen das Recht auf Auskunft, Widerspruch und ggf. Beschwerderecht bei der Datenschutzbehörde des Landes NRW zu.**

**Näheres lesen Sie bitte unter dem Navigationsbaum „Impressum“ auf unseren Internetseiten und [www.meyer-lienen.de](http://www.meyer-lienen.de) .**

Gerichtsstand ist Tecklenburg

Helfen Sie uns!

Name : \_\_\_\_\_.

Für Sie besser zu werden.

Vorname : \_\_\_\_\_.

Straße : \_\_\_\_\_.

Ort : \_\_\_\_\_.

Telefon : \_\_\_\_\_.

**Die Speisekarte ist mit Übergabe an Sie Ihr Eigentum geworden.**

Ihre Meinung ist uns sehr wichtig und daher würden wir gerne erfahren, ob Ihnen unsere Menüvorschläge gefallen haben?

Alle Teilnehmer, die den Fragebogen an uns zurückgegeben haben nehmen automatisch am Ende des Kalenderjahres an einer Verlosung teil.

Der glückliche Gewinner oder Gewinnerin darf sich auf einen Lienener Grillschinken mit Schwarte, Baguettbrot, Bratensoße und Krautsalat für 15 Personen freuen.

Wie ist der erste Eindruck unsere Speisekarte?

Gut            weniger gut            schlecht

Wie haben Ihnen unsere Menüzusammenstellungen gefallen?

Gut            weniger gut            schlecht

Sind Sie mit der Reichhaltigkeit der Vorschläge zufrieden und wenn nein, was hat Ihnen gefehlt?

Gut            weniger gut            schlecht

Mir fehlte: *Qualität ist unser Anspruch*

Sind Sie mit der Preisgestaltung einverstanden?

Wucher            verträglich            günstig

Falls Sie schon mal bei uns bestellt haben, was hat Ihnen besonders gut oder besonders schlecht gefallen und würden Sie wieder bei uns bestellen?

\_\_\_\_\_.

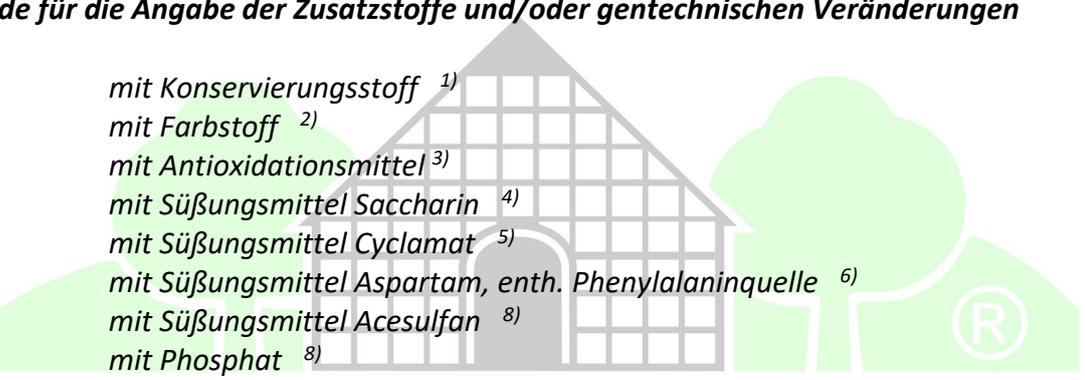
Zu guter Letzt haben Sie hier die Möglichkeit Ihre Anregungen, Kritik und Verbesserungsvorschläge aufzuschreiben:

\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

Vielen Dank das Sie sich die Zeit genommen haben sagt Ihr Team von MEYER-LIENEN

### **Legende für die Angabe der Zusatzstoffe und/oder gentechnischen Veränderungen**

- 
- Nr.1 mit Konservierungsstoff <sup>1)</sup>  
Nr. 2 mit Farbstoff <sup>2)</sup>  
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel <sup>3)</sup>  
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin <sup>4)</sup>  
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat <sup>5)</sup>  
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle <sup>6)</sup>  
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfan <sup>8)</sup>  
Nr. 8 mit Phosphat <sup>8)</sup>  
Nr. 9 geschwefelt <sup>9)</sup>  
Nr. 10 Chinin haltig <sup>10)</sup>  
Nr. 11 koffeinhaltig <sup>11)</sup>  
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker <sup>12)</sup>  
Nr. 13 geschwärzt <sup>13)</sup>  
Nr. 14 gewachst <sup>14)</sup>  
Nr. 15 gentechnisch verändert <sup>15)</sup>  
Nr. 16 mit Vanillegeschmack <sup>16)</sup>  
Nr. 17 mit Farbstoff <sup>17)</sup>

*Personen die sensible Reaktionen auf etwaige Zusatzstoffe haben, werden gebeten, sich vor dem Verzehr der Speisen mit dem Personal der Fa. Meyer – Lienen in Verbindung zu setzen.*

### Welche Allergene müssen hervorgehoben werden?

Die EU hat die häufigsten Nahrungsmittelallergene in Europa definiert, die auf Lebensmitteletiketten identifiziert werden müssen und somit auch in unserer Speisekarte hervorgehoben werden müssen.

Falls Sie also eine Unverträglichkeit auf unten aufgeführte Erzeugnisse haben sollten, sprechen Sie uns bitte an.

Dabei handelt es sich im Wesentlichen um 14 Stoffe worauf 90% der Allergiker positiv reagieren:

A : Glutenthaltiges Getreide, B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse , C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse , D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse ( einschließlich Laktose ), H: Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, K: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, L: Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, M: Schwefeldioxid und Sulfite, N: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, O: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse