

Linnenschmidts Partyservice

Küche und Büro

Graf-von-Stauffenberg-Straße 10
48432 Rheine

Telefon 059 71-807 17 03

Mobil 0170-210 84 73

E-Mail info@linnenschmidts-party-service.de

Web www.linnenschmidts-party-service.de

Bürozeiten

Montag bis Freitag von 8–15 Uhr

Preisänderungen vorbehalten.

Gültig ab März 2025 bis Neuauflage.

Sonntags Ruhetag

Ist gut, tut gut, schmeckt gut.



Linnenschmidts

Partyservice



Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice. Mit uns können Sie immer rechnen, wenn es um ein gut geplantes Fest geht. Wir beraten Sie genau zur Auswahl der Speisen sowie über Mengen und Personenzahl. Wir servieren Ihnen einen reibungslosen Ablauf.

Nachfolgend sehen Sie unsere Angebote aus denen Sie nach Herzenslust wählen können. Je nach Saison können diese Umgestellt und/oder erweitert werden. Fragen Sie nach, wir beraten gern.

NEU im ANGEBOT

Unser Frühstücks-Buffer

Ein entspanntes Frühstück mit allerhand Leckerem können Sie zu Hause mit den Liebsten genießen. Wir liefern ab 15 Personen zu Ihnen nach Hause!

Gemischte Brötchen

Ciabatta und Schwarzbrot aus eigener Herstellung mit Butter.

Aufschnittplatte

Kassler, Braten und Pute, roher Schinken, italienische Salami, Mett mit Zwiebeln

Rührei mit Bacon

Räucherlachs mit Honig/Senfcreme

Salate

Tomatencreme, Eiersalat, Thunfischsalat, Obstsalat

Käse

Frischkäse, Schnittkäse, Camembert

Rohkost mit Dip

Süßes

Marmeladen, Honig, Nutella

Müsli, Fruchtjoghurt, Quark

Orangensaft

Preis pro Person 18,50 Euro (ab 15 Gästen)

Kulinarische Leckerbissen



Fingerfood:

Anti-Pasti-Spieße; Tomaten-Mozzarellaspießchen; fruchtige Hähnchenspieße; Backpflümchen im Baconmantel; Roastbeefröllchen; Mini-Schnitzel mit Dijon-Senfcreme; Medaillons vom Schweinefilet; Tomatenbruschetta; Aprikosen mit Schafskäse gefüllt im Pancettamantel; exotische Garnelenspieße; Meeresfrüchtesalat im Weckgläschen; Dips; Ciabatta aus eigener Herstellung mit Olivencreme

Preis pro Person 26,20 Euro (ab 20 Gästen)

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 27,80 Euro (ab 20 Gästen)

Exzellente Canape's servieren wir Ihnen gern auf Anfrage.

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	5,90 Euro
Gyrossuppe	5,90 Euro
Hausgemachte Gulaschsuppe	5,90 Euro
Reitersuppe	5,90 Euro
Kartoffel-Kohlrabisuppe mit Hackfleisch	5,90 Euro
Süßkartoffelsuppe mit Pistaziensahne	5,90 Euro
Tomatencremesuppe mit Mozzarellakugeln	5,90 Euro
Spinatcremesuppe mit Kritharaki (Nudeln)	5,90 Euro
Rote Linsensuppe mit Grießklößchen (asiatisch)	5,90 Euro
Italienische Gemüsesuppe mit kleinen Rindfleischkugeln	5,90 Euro
Kartoffel-Gemüsesuppe mit Lachs und Krabben	8,50 Euro
Erbsensuppe oder Kartoffelsuppe nach Hausmannsart mit Mettwurstscheiben	6,20 Euro

Pro Person 0,5 l.

Weitere köstliche Suppen oder Eintöpfe auf Anfrage.



Party-High-Lights

Steakbrötchen

Schweinenacken oder Schweinerückensteak, hausgemachter Krautsalat und Tzatziki

Preis pro Stück 5,70 Euro

Pulled Pork Burger

mit Cole Slaw und hausgemachter BBQ-Sauce

Preis pro Stück 5,80 Euro

Pastagratin

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

Preis pro Portion 9,80 Euro

Mini Haxe und Backschinken

mit Sauerkraut und Püree mit Schmorzwiebeln

Preis pro Portion 18,30 Euro

Pfannengyros

mit Tzatziki, Krautsalat, Tomatenreis und Fladenbrot

Preis pro Portion 18,30 Euro

Deftiger Grünkohleintopf

mit Kassler, Mettendchen und grobe Bratwurst

Preis pro Portion 18,60 Euro

Schnitzelparade

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

Preis pro Portion 20,60 Euro

Buffets

Westfälisch - Rustikal

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

Preis pro Person 23,90 Euro

Bayrisches Buffet

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

Preis pro Person 23,80 Euro

Buffet Exquisit

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

Preis pro Person 29,40 Euro

Schlemmer - Buffet

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

Preis pro Person 23,90 Euro

Wunsch Buffet

Erstellen Sie aus unserem Sortiment Ihr persönliches Buffet zusammen.

Preis nach Vereinbarung

Buffets

Schweizer Buffet

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

Preis pro Person 24,90 Euro

Buffet Rheinisch

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

Preis pro Person 25,50 Euro

Italienisches Buffet

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

Preis pro Person 33,90 Euro

Hochzeitsbuffet

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

Preis pro Person 31,80 Euro

Buffets

Griechisches Buffet

Pfannengyros, Souflakisteaks und Bifteki mit Balkanreis, Krautsalat, Bauernsalat mit Schafskäse, Octopussalat, Fladenbrot und Tzatziki

Preis pro Person 25,80 Euro

Kaltes Buffet

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

Preis pro Person 27,80 Euro

Mexikanisches Buffet

Schweinefiletspitzen „mexikanisch“, Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Walnuss-Sauce und Chillisauce, Spare Ribs mit mexikanischem Reis, gewürzten Kartoffelecken mit Salsadip, Tortillas mit Fisch und Gemüsefüllung, Zucchini-Maisgemüse und Avocadosalat, Tomaten mit Chili, pikanter Ananas-Papayasalat, Pina Colada Creme mit Mangokompott

Preis pro Person 35,80 Euro (ab 25 Gästen)

Buffets

Mediterranes Buffet

Rucola-Feigensalat mit Parmaschinken, Fenchel-Weintraubensalat mit Orangen-Karamellvinaigrette, israelischer Avocadosalat, Feldsalat mit Rosinen, Schafskäse und gerösteten Pinienkernen, Melonensalat mit Feta, roten Zwiebeln und Oliven, getrockneten Tomaten in Knoblauch, Salat von dicken Bohnen, Kirschtomaten auf Frischkäse, Kräuterciabatta mit Butter, gekräutertes Schweinefilet im Pancettamantel auf mediterraner Balsamicosauce und Gnocchis, Zanderfilet auf Gemüse-Bouillabaisse und Wildreis, kleine Kalbsschnitzelchen „natur“ auf Thymian-Pflaumensauce mit frischen Bandnudeln, Holunderblütenmousse mit Aprikosenpüree, Malagacremé

Preis pro Person 39,80 Euro (ab 25 Gästen)

Gala Buffet

Shiitake-Pilze mariniert mit Essig, Öl und Knoblauch, Tomaten-Orangensalat, ein Carpaccio von Avocados und Kartoffeln mit Rucola-Vinaigrette, Austernpilze mit Frühlingszwiebeln auf Feldsalat, Zuckerschoten und Kirschtomaten in Sesamöl, Fenchel und Chicorée in Blauschimmelcreme mit Weintrauben und gerösteten Sonnenblumenkernen, Zucchini-Räucherlachsroulade, Walnuss-Ciabatta 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 und mediterranes Pfannengemüse, Lammkeulenbraten in weißem Portwein mit grünen Bohnen und Kartoffel-Rosmaringratin, After-Eight-Mousse und Kokosnusscreme mit Ananassalat

Preis pro Person 41,90 Euro (ab 25 Gästen)

Kleine Naschereien

Schweineschnitzel (100g)	3,60 Euro
mit Champignonsauce	4,50 Euro
mit Paprika-Zwiebelsauce	4,50 Euro
mit grüner Pfeffersauce	4,50 Euro
Partyfrikadelle (90g)	3,00 Euro
Hähnchenschnitzel (100g)	4,20 Euro
mit Currysauce	5,00 Euro
mit Pfirsich-Mangosauce	5,00 Euro
mit Buttersauce	5,00 Euro

Desserts

Herrencreme	3,50 Euro
Weißwein- oder Rotweincreme	3,50 Euro
Erdbeercreme	3,50 Euro
Walnuss-Zimtcreme	3,50 Euro
Latte-Macchiatocreme	3,50 Euro
Rocher-Creme	3,70 Euro
Schwarzwälder-Kirschcreme	3,70 Euro
Weißer Schokoladencreme mit Rumrosinen	4,00 Euro
Mousse au chocolat (hell oder dunkel)	4,00 Euro
Joghurt-Limettenmousse mit Himbeerpüree	4,20 Euro
Mascarponecreme mit Erdbeerpüree	4,20 Euro
Tiramisù (klassisch oder fruchtig)	4,40 Euro



Rote Grütze, Gelbe Grütze oder Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanille-Mascarponesahne	4,20 Euro
--	-----------

Pflaumengrütze mit Vanille-Marzipansauce	4,20 Euro
--	-----------

Preise pro Portion

Käse und Kleinigkeiten

Partybrötchen	pro Stück 0,70 Euro
Käsevariation	pro Person 7,50 Euro
Kräuterbutter	pro Portion 2,00 Euro
Pesto	pro Portion 2,20 Euro
Guidos selbstgebackenes Ciabatta	pro Stück 6,40 Euro

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

Kurz und Knapp

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

Weitere aktuelle Grillspezialitäten finden Sie auch unter:
www.linnenschmidts-partyservice.de

Catering ab 20 Personen.

Warmen Speisen werden in Wärmebehältern geliefert
und unsere Buffetvariationen sind
auf hochwertigen Platten ansprechend dekoriert.

Lieferung und/oder Abholung

Anlieferung und Abholung nach Absprache.
In einem persönlichen Gespräch informieren wir Sie
gern über unser weiteres Dienstleistungsangebot.

Telefon 059 71-807 17 03

E-Mail: info@linnenschmidts-partyservice.de

Web: www.linnenschmidts-partyservice.de