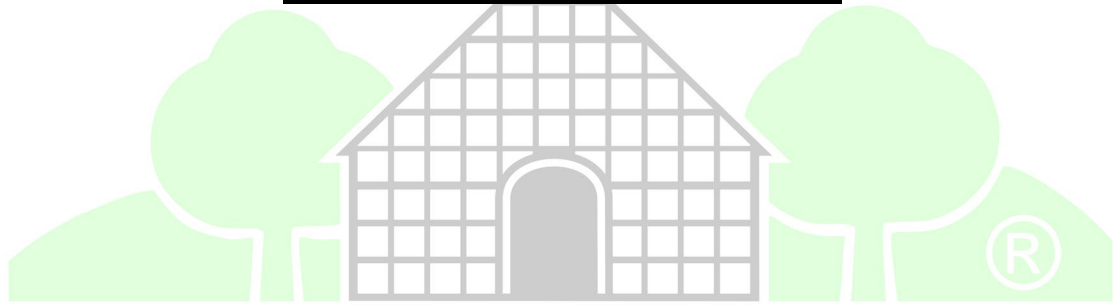


Partyservice/ Catering



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

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.



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

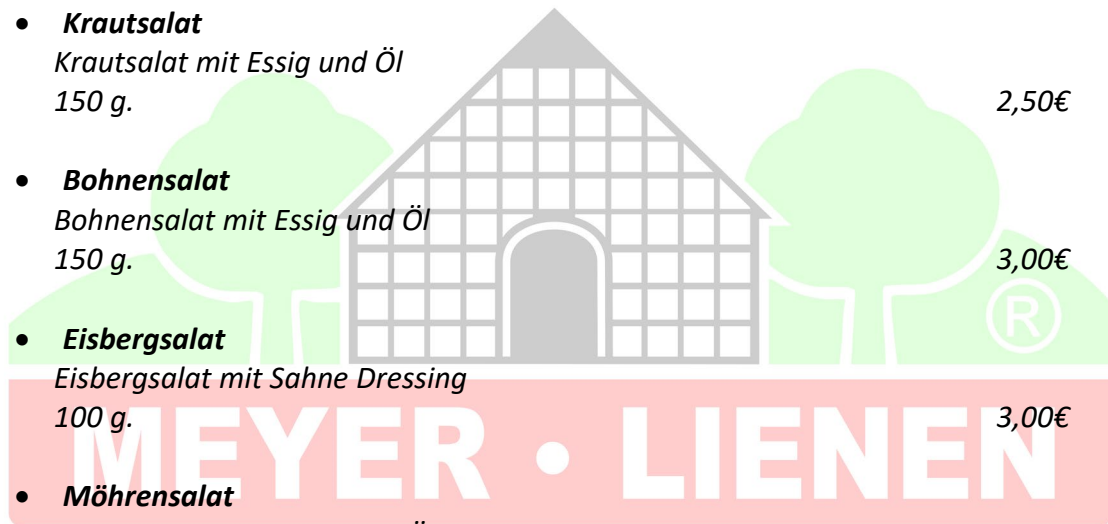
- **Barbarieentnebrust**
Frisches Entenbrustfilet knusperig gebraten mit Orangensoße
- **Rehgulasch**
Herzhaftes Wildgulasch mit Pfifferlingen
- **Wildschweinbraten**
Würziger Braten aus der Wildschweinkeule mit Cramberrysoße

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. 2,50€
- **Bohnensalat**
Bohnensalat mit Essig und Öl
150 g. 3,00€
- **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. 3,50€
- **Blatt Salat**
Bunter Blatt Salat mit Zitronen Sahne
100 g. 3,50€
- **Gemüsesalat**
Bunter Gemüsesalat mit Brokkoli, Paprika, Mais
150 g. 4,50€



Qualität ist unser Anspruch

Fleisch

„Fleisch ist ein Stück Lebenskraft“

- **Rinderrouladen „Hausfrauenart“**
Rinderroulade Gefüllt mit Speck, Senf und Zwiebeln
ca.300 g. 14,50€
- **Schweinroulade**
Schweineroulade mit Mett gefüllt
ca.300 g. 10,50€
- **Rinderhüfte**
Rinderhüfte in Rotweinsauce
ca. 250 g. 16,50€
- **Tafelspitz**
Tafelspitz in Sahnemeerrettich oder Zwiebelsoße
ca. 300 g. 15,50€
- **Schweinelendchen**
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce mit frischem Grünen Pfeffer
ca.300 g. 12,50€
- **Schweinenackenbraten „Rustikal“**
Schweinenackenbraten mit Meersalz und Grobem Pfeffer
ca. 300 g. 10,50€
- **Backschinken**
Backschinken mit Bratensoße
ca.300 g. 10,50€
- **Züricher Sahnegeschnetzeltes**
Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen
ca. 300 g. 12,50€
- **Putengeschnetzeltes „Indisch“**
Putengeschnetzeltes mit Kokosnuss, Früchten und Curry Verfeinert
ca.300 g. 12,50€
- **Cordonbleubraten**
Cordonbleubraten vom Schweinerücken, mit Kochschinken und Käse
ca.300g. 12,50€
- **Zwiebelrippchen**
Zwiebelrippen scharf gebraten
ca.200 g. 10,00€

MEYER • LIENEN

Qualität ist unser Anspruch

- Kasslernackenbraten**
 Kasslerbraten 0in Honig mariniert mit Soße
 ca.300 g. 10,50€
- Putenrouladen**
 Putenroulade gefüllt mit Fetakäse & Blattspinat, dazu Orangensoße
 ca.300 g. 14,50€
- Partyschnitzel**
 Partyschnitzel aus dem Schweinerücken
 ca. 150 g. 4,50€
- 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
- Schweingeschnetzeltes**
 Schweinegeschnetzeltes Gyros Art mit Tzatziki
 ca. 500 g. 13,50€
- Grillhaxe**
 Deftige Grillhaxen
 Stück ca. 800 g. Tagespreise
- Currywursttopf**
 Bratwurst in Currysoße
 (drei dünne Bratwürste p.P.) 7,50€
- Lasagne al Forno**
 Hackfleischauflauf mit Käse überbacken
 ca. 350 g. 7,50€
- Spareribs**
 Spareribs mit Barbecue Soße
 ca. 500 g. Tagespreise



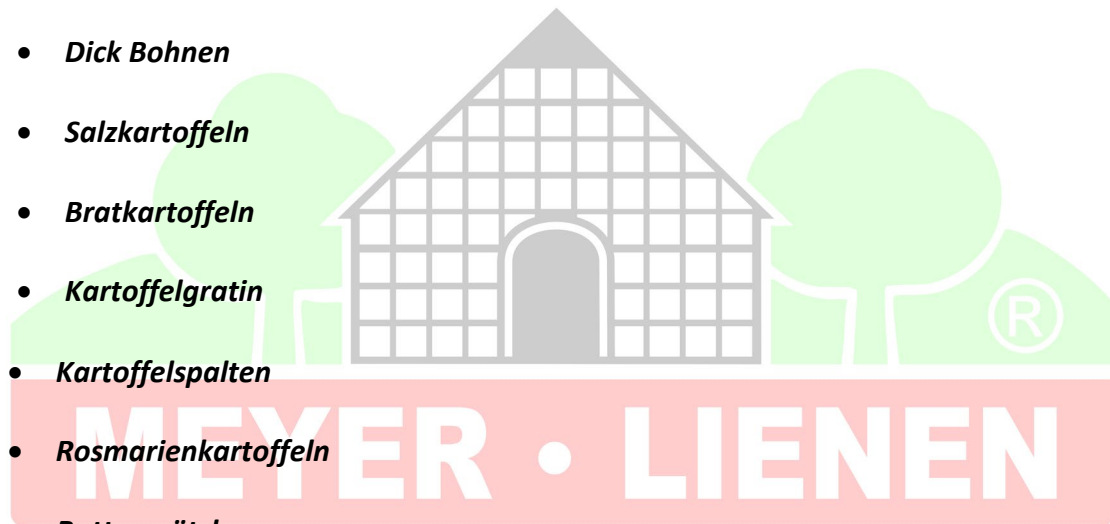
MEYER • LIENEN

Qualität ist unser Anspruch

Beilagen

„Beilagen gehören dazu“

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



Qualität ist unser Anspruch

ca. 300 g.

4,50€

Soßen

„Gute Soßen sind die Seele des Gerichts“

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

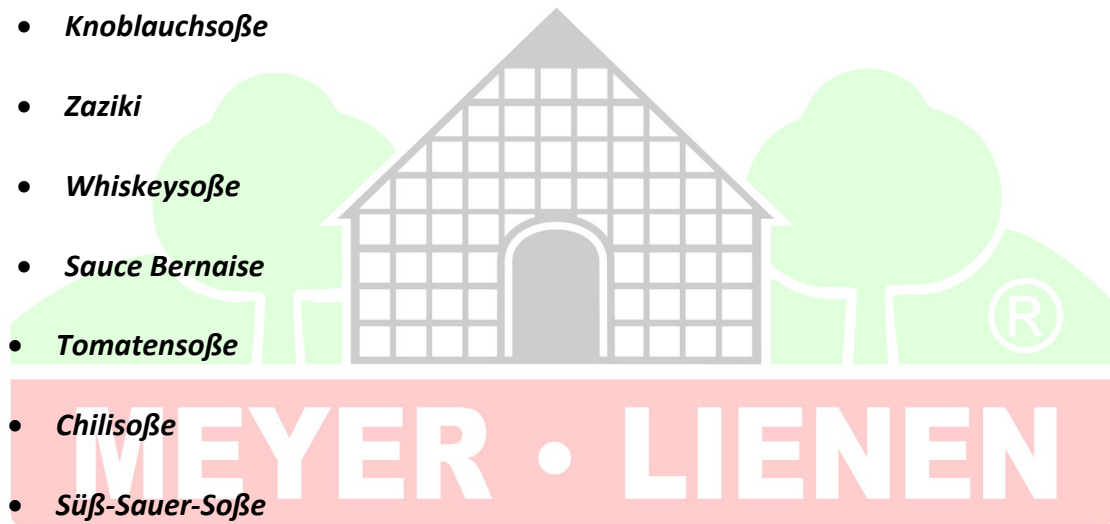
- **Chilisoße**
- **Süß-Sauer-Soße**

- **Barbecue**
- **Weinbrandsoße**

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

ca. 100 ml

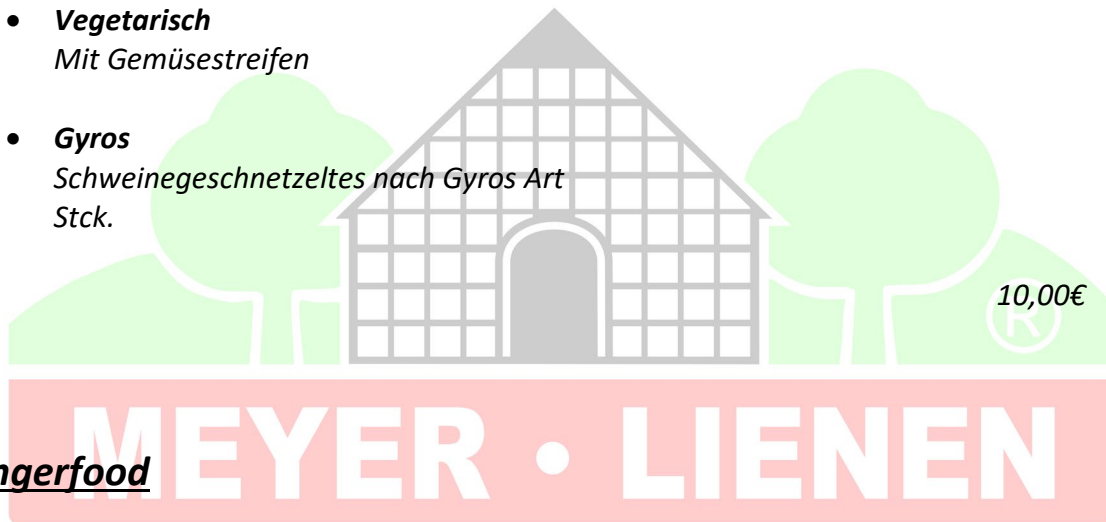
2,00€



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.



Fingerfood

Feine „Schnittchen“ belegt mit

- **Norw. Geräuchertes , gebeiztes Edellachsfilet**
- **Geräucherten Forellenfilets**
- **Spanischen Seranoschinken ¹⁾**
- **Saftiger Kasslerbraten ⁸⁾– und oder Hinterschinken ¹⁾**
- **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 ¹⁾ gefüllt mit Spargel oder Waldorfsalat*
- *Hähnchenbrustfilet in Scheiben mit Obst*
- *½ gefüllte Eier mit Frischkäse und oder Mousse*
- *Kleine Hackbällchen mit Käse & Röstzwiebeln*
- *Pumpernickel mit Lachsmousse und oder Frischkäse*
- *Weintrauben mit Käsewürfeln*
- *Chiabattabaguettebrotecken mit Schinken ¹⁾ & 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 ¹⁶⁾**
- **Grüne Grütze , Kiwi & Stachelbeeren mit Vanillesoße ¹⁶⁾**
- **Rote Grütze - der Klassiker -mit Vanillesoße ¹⁶⁾**
- **Mousse au Chocolat**
- **Obstsalat mit Vanillesoße ¹⁶⁾ 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 20,50€

Menü: 2

- **Tafelspitz**
Tafelspitz in Zwiebelsoße oder Sahnemeerrettich
dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree und
Bohnen- oder Eisbergsalat mit Sahne - Zitrone
Preis pro Person 23,50€

MEYER • LIENEN

Menü: 3

- **Schweinenacknbraten mit Backpflaume⁹⁾**
Schweinenacknbraten mit Backpflaume gespickt
Oder nach „Hausfrauen-Art“ gewürzt (Pfeffer und Salz)
dazu Bratensoße Salzkartoffeln Rotkohl oder Rahmwirsing
Preis pro Person 19,50€

Menü: 4

- **Lienener Backschinken**
Schinkenbraten mit Schwarte & Bratensoße
Kartoffelpüree und gerösteten Zwiebeln Dazu Krautsalat
Preis pro Person 17,50€

Menü: 5

- **Züricher Sahnegeschnetzeltes**

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

Preis pro Person

21,50€

Menü: 6

- **Putengeschnetzeltes**

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

Preis pro Person

22,50€

MEYER • LIENEN

Menü: 7

- **Rinderrouladen „Hausfrauenart“**

Gefüllt mit Senf, Bauchspeck ¹⁾ und Zwiebeln

2 hausgemachte Semmelknödel oder Salzkartoffeln

dazu Apfel-Rotkohl

Preis pro Person

23,50€

Menü: 8

- **„Orangenbraten“**

Saftigen Schweinenackenbraten mit Orangenmarmelade mariniert
mit Butterspätzle und Eisbergsalat mit Sahnezitrone

Preis pro Person

19,50€

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 20,50€

Menü: 10

- **Putenbrustbraten „California“**
Frische Putenbrust mit Paprika gewürzt eine Bratensoße, dazu
Butterreis & Eisbergsalat
Preis pro Person 18,50€

Menü: 11

- **„Cordonbleubraten“**
Magerer Schweinerückenbraten gefüllt mit Kochschinken
& Käse, dazu eine Käserahmsoße mit Kartoffelgratin und
Krautsalat
Preis pro Person 21,50€

Menü : 12

- **Zwiebelrippe**
Cross gebratene Rippchen mit viel Zwiebeln
Kleinen Bratkartoffeln & Rahmwirsing
Preis pro Person 19,50€

Qualität ist unser Anspruch

MEYER • LIENEN

Menü: 13

- **Kasslernacknbraten** ⁸⁾
Gesalzener & geräucherter Schweinenacknbraten
mit Bratensoße Kartoffelpüree und Sauerkraut
Preis pro Person 20,50€

Menü: 14

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

Menü: 15

- **Sauerbraten**
Gebeizter Rinderbraten mit lecker Rosinensoße,
Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße und Apfelrotkohl
Preis pro Person 24,50€

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 21,50€

MEYER • LIENEN

Qualität ist unser Anspruch

Menü: 17

- **Kasslerhonigbraten**

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

20,50€

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 und einem hausgemachter Gurkensalat
Preis pro Person

21,50€

Menü: 20

- **Schweinerouladen**

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

20,50€

MEYER • LIENEN

Qualität ist unser Anspruch

Menü: 21

- **Schinkengeschnetzeltes „Gyros Art“**
Schinkengeschnetzeltes in einer
Metaxasoße mit Tzatziki und Butterreis
Preis pro Person 18,50€

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 21,50€

Qualität ist unser Anspruch

Menü: 24

- **Hühnerfrikassee**
Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons Butterreis, dazu einen
bunter Salat
Preis pro Person 19,50€

„Kaltes Buffet Royal“

Meyer`s Hochzeitssuppe

Honigmelonenschiffchen mit Span. Seranoschinken ¹⁾

Kassler Scheiben ⁸⁾ mit Ananas garniert

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

geräucherte Forellen mit Sahnemeerrettich

Große Käsebretter ¹⁷⁾ 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 ¹⁶⁾ mit Vanillesoße ¹⁶⁾

(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

Birnenaufbau

Dazu Vanillesoße

MEYER LIENEN

(ab 25 Personen)

Qualität ist unser Anspruch

35,50€

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 32,50€

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)

35,90€

„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 28,50€

Bayern Fest / Oktober Fest

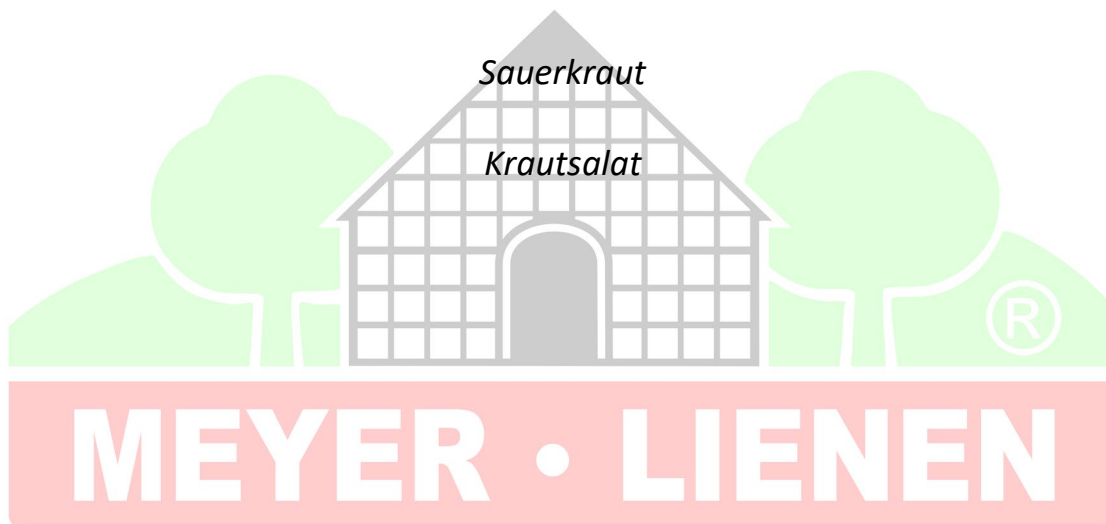
Grillhaxen ⁸⁾

½ Händel

Kasslernackenbraten / Kasslerrückenbraten ⁸⁾

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
Schweinerückenbraten Gefüllt mit Schafkäse & Blattspinat*



Qualität ist unser Anspruch (ab 25 Personen)

27,50€

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 .

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?

_____.

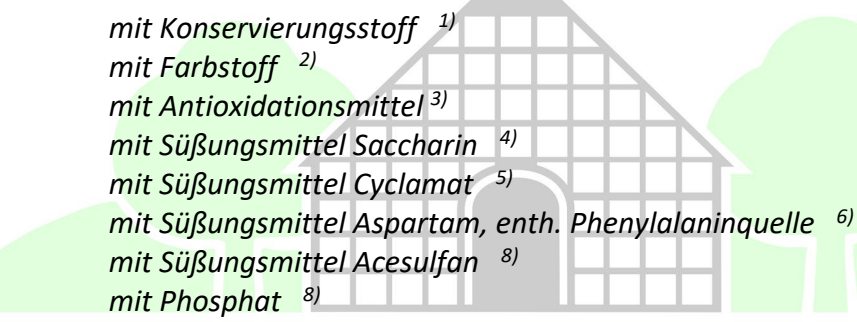
Zu guter Letzt haben Sie hier die Möglichkeit Ihre Anregungen, Kritik und Verbesserungsvorschläge aufzuschreiben:

_____.

_____.

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

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