

ab 20 Personen

# Parten

SERVICE

Love  
Kitchen  
CATERING

# Party SERVICE

Ab 20 Gästen können Sie aus unserer Partyservicekarte und unseren Menüzusammenstellungen auswählen. Anlieferung und Geschirr kann dazu gebucht werden. Eine Buffetbetreuung durch unser Personal ist nicht vorgesehen, kann aber auch ab 80 Personen dazu gebucht werden.

**Geschirr & Besteck:** ..... € 2,50 /Person

## ANLIEFERUNG:

Herzebrock-Clarholz, Beelen ..... € 25,00

Rheda, Gütersloh, Wiedenbrück,

Oelde, Harsewinkel, Marienfeld ..... € 30,00

Alle angegebenen Preise beziehen sich auf eine Lieferung ohne Geschirr, inkl. dem für Speisen reduzierten Mehrwertsteuersatz und sind pro Person angegeben. Mit Geschirr erhöht sich gegebenenfalls auch die Mwst.!

## VORSPEISEN:

- Gartensalat** (Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika)  
**Rucolasalat** (Rucola, Kirschtomaten, Parmesansplitter)  
**2 Dressings** ..... € 6,50
- Rahmgurkensalat, Krautsalat, Möhrensalat, Bohnensalat, etc. ! 2 zur Auswahl !** ..... € 5,50
- Grillgemüse & gefüllte Spezialitäten** ..... € 9,90  
dazu Baguette und Aioli (180gr. pro Person) .....  
Peppercaps mit Käse gefüllt, Oliven, gebratene und marinierte Paprika, Champignons, getrocknete Tomaten, mariniertes Schafskäse Baguette und Aioli

## SUPPEN:

(je 500ml/Person)

- Gulaschsuppe (Rind)** ..... € 6,00  
mit Paprika, Pilzen & Zwiebeln
  - Rinderkraftbrühe mit Einlage** ..... € 6,00
  - Rinderconsommé** ..... € 6,00
  - Gyrossuppe (Schwein)** ..... € 6,00  
mit Zwiebeln, Paprika & Mais
  - Käsesuppe (Rind)** ..... € 6,00  
mit Lauch, Zwiebeln & Rinderhackfleisch
  - Pizzasuppe (Rind)** ..... € 6,00  
mit Tomaten, Paprika, Zucchini, Champignons und Rinderhackfleisch
  - Tomatensuppe „vegan“** ..... € 5,00
  - Erbse Eintopf mit Heißwurst** ..... € 5,50
  - Mediterraner Eintopf „veggi“** ..... € 5,50  
Tomaten Gemüsesuppe
  - Käsesuppe „veggi“** ..... € 5,50  
mit Kartoffeln, Lauch & Zwiebeln
  - Kartoffelsuppe „vegan“** ..... € 4,50  
**TIPP:** dazu Croutons, Speckwürfel, Räucherlachs, oder Fleischwurststückchen ..... + € 1,00 /Person
- Baguette** zur Suppe/zum Eintopf ..... ca. 50 gr. € 1,00

## HAUPTSPEISEN:

(Mindestmenge 10 Personen) ab 20 Personen kombinierbar  
(je ca. 280 g Fleisch, 150 ml Soße, 300–400 g Beilage & 200 g Gemüse)

Stellen Sie sich aus unseren **Bausteinen** Ihr Menü selbst zusammen!

z.B.: 201 **Schweineschnitzel** (Hauptspeise)  
501 **Champignonrahmsoße** (Soße)  
401 **Kartoffelgratin** (Beilage)  
301 **bunte Gemüseplatte** (Gemüse) ..... € 14,50  
Sollten Sie vielleicht lieber gegrillte Paprika  
als Gemüse mögen, dann 302 anstelle von 301  
+ € 1,50 extra ..... € 16,00 Gesamtpreis

201. **Schweineschnitzel** mit ..... € 14,50
202. **Hähnchenbrustfilet** im Knuspermantel mit ..... € 14,50
203. **Schweinefilet** in Soße mit ..... € 18,50
204. **Rinderrouladen** "Hausfrauenart" in Soße mit ..... € 19,50
205. **Rinderbraten** in Burgundersoße mit ..... € 18,90
206. **Rindfleisch** mit Zwiebelsoße & Kartoffelsalat ..... € 18,90
209. **Hähnchenbrust "Toskana"** ..... € 14,50  
mit einer Creme aus Schmand, Kräutern, Parmesan, Tomaten mit ...
210. **Hähnchenbrust „Saltimbocca Art“** ..... € 15,50  
mit einer Creme aus Schmand, Salbei  
und gerösteten Speckwürfeln mit ...

### Gemüse

301. **Bunte Gemüseplatte** \*
302. **Gegrillte Paprika** (+ 1,50 €)
303. **Gegrillte Champignons**  
(+ 1,50 €)
304. **Speckböhnchen**
305. **Rotkohl**
306. **Sauerkraut**
307. **Spitzkohl**
308. **Wirsing**
309. **Erbsen & Möhren**
310. **Gegrillte Zucchini** (+ 1,50 €)
311. **Gratinierte Zucchini** (+ 2,00 €)
312. **Rahmchampignons** (+ 3,00 €)

313. **Brokkoli**
314. **Mandelbrokkoli**
315. **Blumenkohl**
316. **gratinierter Blumenkohl**  
(+ 0,50 €)
317. **Rosenkohl**
318. **frischer Blattspinat mit  
Butter & Zwiebeln** (+ 1,00 €)
320. **Kohlrabi in Rahm** (+ 1,00 €)

\* Blumenkohl, Brokkoli,  
Erbsen & Möhren

211. **Hähnchenbrust „Greco“** ..... € 14,50  
mit einer Creme aus Schmand, Schafskäse,  
getrocknete Tomaten und Honig mit ...
213. **Lachsfilet auf Zitronenschmand** mit ..... € 24,90
214. **Lachsfilet auf Chili Mango Creme** mit ..... € 24,90
215. **Schweinefilet „Saltimbocca Art“** ..... € 19,50  
mit einer Creme aus Schmand, Salbei  
und gerösteten Speckwürfeln mit ...
219. **Krustenbraten** \* mit ..... € 15,90
221. **Rinderfilet** \* am Stück rosa gebraten mit ..... € 31,90
223. **Schweinefilet** \* am Stück rosa gebraten mit ..... € 16,90
224. **Filetgeschnetzeltes vom Schwein** ..... € 15,90  
„Gyros Art" in Metaxasoße mit ...
225. **Ochsenbäckchen** ..... € 20,90  
in Merlotsoße mit ...
226. **Filetgeschnetzeltes vom Rind** ..... € 19,50  
in dunkler Pfeffersoße mit ...

\* (! Den Krustenbraten, das Rinderfilet und das Schweinefilet  
liefern wir aus Qualitätsgründen am Stück, zum selber schneiden)

### Beilagen

401. **Kartoffelgratin**
402. **Salzkartoffeln**
403. **Schwenkkartoffeln**
404. **Spätzle**
405. **Gnocchi**
406. **Reis**
407. **Grüne Tagliatelle**
408. **Semmelknödel**
409. **Mediterrane-  
Kartöffelchen** (mit Schale)
410. **Rosmarinkartoffeln**  
(ohne Schale)

### Soße

501. **Champignonrahmsoße**
502. **Papikarahmsoße**
503. **Pfefferrahmsoße**
504. **Metaxasoße**
505. **Cognacrahmsoße**
506. **Zigeunersoße**
508. **Currysoße mit Früchten**
509. **Thaicurrysoße** (+ 1,00 €)  
(mild, mit Gemüse)
510. **Balsamico-  
Preisselbeerreduktion**
511. **Sauce Hollandaise**
512. **Marsallasoße**
513. **Chili Mango Creme** (+ 1,00 €)

## PFANNENGERICHTE/AUFLÄUFE

Als Hauptgericht ca. 700gr./Person

319. **Spinat-Ricottatortellini „veggi“** ..... € 11,90  
in Tomaten-Gemüsesugo und Schafskäse,  
mit Käse überbacken
320. **Bolognese-Auflauf** ..... € 10,90  
Rigatoni in Bolognese-Sahnesoße mit Käse überbacken
321. **Mediterrane Kartoffel-Pfanne**  
Kartoffelecken mit Schale, mit getrocknete Tomaten,  
Oliven, gegrillten Champignons und Basilikumöl  
„vegan“ ..... € 10,50  
zzgl. mit Schafskäse „veggi“ ..... € 12,50
322. **Reis-Auflauf** ..... € 11,50  
Halbwilder Reis mit Hähnchenbruststreifen,  
Erbsen, Curry-Asiasoße und Käse überbacken
323. **Pasta-Pfanne**  
Grüne Tagliatelle mit Kirschtomatensugo,  
gegrillter Paprika und Erbsen  
„vegan“ ..... € 9,50  
zzgl. mit Parmesan „veggi“ ..... € 10,50
324. **Kartoffel-Gemüse-Pfanne „vegan“** ..... € 10,50  
Kartoffelecken mit Schale, Brokkoli, geschmorrtten  
Zwiebeln, Möhrchen, Ruccola-Öl und Cashewkernen
325. **Kartoffel-Gemüse-Auflauf „veggi“** ..... € 11,50  
Kartoffeln in Käsesahne mit getrockneten Tomaten,  
Oliven, Tomatenpesto, gegrilltern Paprika, gegrillte  
Champignons, Peppercaps und Pepperoni,  
mit Käse überbacken

## DESSERTS:

Mindestbestellmenge je Sorte 10 Portionen (ca. 90 ml)

(angerichtet in kleinen Gläsern, wir rechnen pro Person 1,5 Gläser)

701. **Herrencreme** ..... € 4,00 /Person
702. **Spaghetticreme** ..... € 4,00 /Person
703. **Tobleronemousse** ..... € 4,50 /Person
705. **Maracujasplit** ..... € 4,00 /Person
709. **Mousse au Chocolate** ..... € 4,50 /Person
712. **Baileyscreme mit roter Grütze** ..... € 4,50 /Person
714. **Himbeertraum** ..... € 4,00 /Person

made with love

Love  
Kitchen  
CATERING

# Menüs

## FIX & FERTIG ZUM SONDERPREIS

Für Sie fertig zusammengestellt. Für uns einfacher zu kochen und zu organisieren. Deshalb günstiger. Allerdings, wenn schon günstiger, dann keine Extrawurst. Bitte auch die Mindestmengen beachten.

### Schnitzel 1 (ab 20 Personen) ..... € 12,50

Schweineschnitzel, Hähnchenbrust im Knuspermantel  
Champignonrahm, Zigeunersoße, Kartoffelgratin

### Schnitzel 2 (ab 20 Personen) ..... € 13,50

Schweineschnitzel dazu Paprikarahm  
Hähnchenbrust im Knuspermantel, dazu Curry-Fruchtsoße  
Habwilder Reis, Schwenkkartoffeln, Bunte Gemüseplatte

### Schnitzel 3 (ab 30 Personen) ..... € 21,50

Bunter Gartensalat dazu Joghurdressing & Essig-Öl  
Schweineschnitzel dazu Champignonrahmsoße  
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel dazu Zigeunersoße  
Kartoffelgratin, Butterspätzle  
Bunte Gemüseauswahl dazu Sauce Hollandaise  
Dessert in Schüsseln (2 Sorten)

### Schnitzel 4 (ab 40 Personen) ..... € 24,90

buntes Grillgemüse, Tomate-Mozzarella-Salat  
Bunter Gartensalat dazu Joghurdressing & Essig-Öl  
Gemischter Brotkorb  
Schweineschnitzel dazu Pfefferrahmsoße  
Hähnchenfilet "Toskana" oder "Greco" oder "Saltimbocca"  
Buttergnocchi  
Mediterrane Kartoffelchen mit Olivenöl, Rosmarin & Meersalz  
Gegrillte Paprika, geschmorte Champignons, Mandelbrokkoli  
Dessert Schüsseln (2 Sorten)

### Party 1 (ab 40 Personen) ..... € 20,50

Gemischter Brotkorb, Aioli, Basilikumcreme  
Krautsalat, Tomate-Mozzarellasalat  
Filetgeschnetzeltes vom Schwein „Gyros Art“  
Hähnchenfiletgeschnetzeltes mit Paprikastreifen  
Buttergnocchies, Spinat-Ricottatortellini in Tomatensugo  
Bunte Grillgemüsepfanne

### Party 2 (ab 40 Personen) ..... € 25,50

Bunte Blattsalate, Croutons, Schafskäse, getrocknete  
Tomaten, Himbeer-Joghurdressing, Essig-Öl, Baguette  
Schweinefilet „Saltimbocca-Art“, Hähnchenbrust „Toskana“  
Kartoffelgratin, Butterspätzle, Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise  
Dessert im Gläschen (2 zur Auswahl)

### Party 3 (ab 40 Personen) ..... € 25,50

Bunter Gartensalat, Möhrchensalat  
Joghurdressing, Essig-Öl, Baguette  
Schweinefilet in Champignonrahmsoße, Hähnchenbrust „Greco“  
Buttergnocchies, Schwenkkartoffelchen, Grillgemüsepfanne  
Dessert im Gläschen (2 zur Auswahl)

### BBQ 1 (ab 40 Personen) ..... € 28,50

Bunter Gartensalat Joghurdressing & Balsamicodressing  
Brotkorb, Aioli, Basilikumcreme  
Pulled Pork, Putenbrust am Stück (zum selbst aufschneiden)  
dazu BBQ-Soße, Chili-Soße, Senf, Ketchup  
mediterrane Rosmarinkartoffelchen  
Buttergnocchies, Basilikumöl, Tomatenpesto, Parmesan  
Gegrillte Paprika, geschmorte Champignons  
Dessert im Gläschen (2 zur Auswahl)

### Schlemmer 1 (ab 40 Personen) ..... € 32,50

Bunte Antipastiauswahl  
Bunter Gartensalat, Rucolasalat  
Joghurdressing & Balsamicodressing, Gemischter Brotkorb & Dips  
Rinderbraten in Burgundersoße  
Filet vom Jungschwein in Pfefferrahmsoße  
Lachsfilet auf Zitronenschmand  
Rosmarinkartoffelchen, Butterspätzle  
Mandelbrokkoli, Speckböhnchen & gratinierter Blumenkohl  
Dessert im Gläschen (3 zur Auswahl)

### Pasta Pasta (ab 40 Personen) ..... € 13,50

Spinat Ricotta Tortellini in Tomaten-Gemüsesugo  
Rigatoni in Bolognese Sahneseße mit Käse überbacken  
Spaghetti mit geschmorten Champignons, Schalotten, Knoblauch,  
Olivenöl und Chillis  
Dazu Chiabatta, frischer Parmesan, Rucolasalat, Joghurdressing

### Grillbuffets ... sorry, die haben wir nicht im Angebot ...

... nein, auch nicht bei Hochzeiten ...

... nein, auch nicht bei „bitte bitte...“

# Bestellung

Fon **0 52 45 - 9 21 50 05**

oder **info@love-kitchen.de**

wo? **Am Halloh 1 · 33442 Herzebrock-Clarholz**

! **Übrigens:**  
Auch wenn wir das Essen nicht selbst jagen,  
brauchen wir für die Bestellung bitte 4-5 Tage Vorlauf.



## Weniger als 20 Personen?

Kein Problem! Mit unserer Karte für Mini-Buffets bieten wir auch hier ein rundes Programm.

Es darf ein individuelles Buffet sein oder eine besondere Veranstaltung ab 80 Personen - auch dafür sind wir der richtige Ansprechpartner.

## immer online - immer frisch

mit aktuellen Infos, Aktionen und Karten  
[www.love-kitchen.de](http://www.love-kitchen.de)

 **Love-Kitchen-Catering**

 **love\_kitchen\_catering**

**Love**  
**Kitchen**  
CATERING

Gültig ab 01.06.2022, bis zum Erscheinen einer neuen Karte.