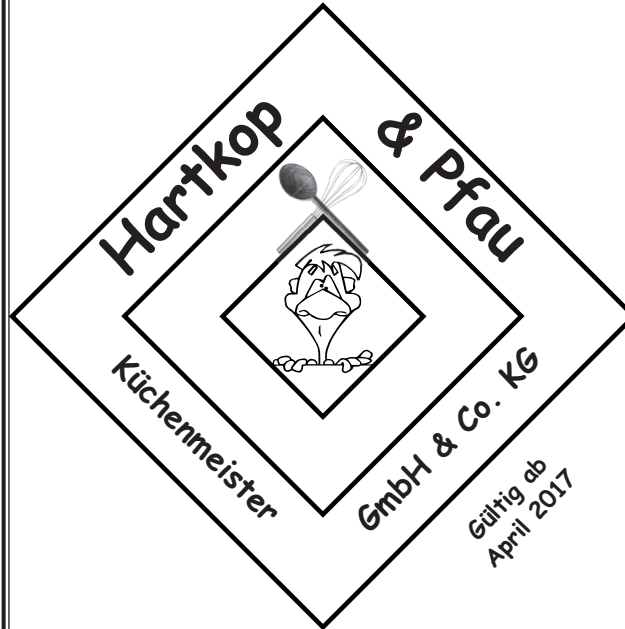


Partyservice



Bürgermeister-Hergenhan-Str. 10

22946 Trittau

Telefon: 0 41 54 / 33 04

Fax: 0 41 54 / 8 51 31

info@partyservice-hartkop.de

www.partyservice-hartkop.de

Bürozeiten:

Montag bis Freitag 9 -12 Uhr / 15 -18 Uhr

Sonnabend 9-12 Uhr

Empfang und Verabschiedung

„gemischte Schnittchen“

belegt mit

*Roastbeef, Kasseler, Räucherlachs,
Gouda, Forelle, Aalfilet,
Frischrahm-Käse mit Kräutern*

ab 5 Personen pro Person € 16,00

„gemischte Schnittchen“

belegt mit

*Graved-Lachs, Lachsschinken, Makrele,
Klosterkäse, Roastbeef, Paprikakäse,
geräucherter Entenbrust*

ab 5 Personen pro Person € 15,00

„gemischte Schnittchen“

belegt mit

*Pute, Salami, Kasseler,
Matjesfilet, Makrele, Dillkäse, Gouda*

ab 5 Personen pro Person € 13,00

Verabschiedung

3 Stück Meterbrotsscheiben pro Person

belegt mit:

*Kasseler, Brie, Salami
geräucherte Forelle und Gouda*

** * **

*2 Partyfrikadellen, ½ Ei garniert
2 Partyschnitzel,
gebutterte Bauernbrotsscheibe*

ab 20 Personen pro Person € 9,50

Fingerfood

„Fingerfood klassisch“

*marinierte Palmherzen in Lachsschinken
Chicken-Ananas-Stick
Räucherfischpraline
Partyfrikadelle
Pastete mit Flußkrebsschwanz
Käse-Weintrauben-Spieß
Pumpnickeltaler mit Frischrahmkäse
Tartlett mit Thunfischcreme gefüllt*

*ab 10 Personen pro Person € 16,00
pro Person 14 Teile*

„Fingerfood asiatisch / mediterrane“

*Tomaten-Mozzarella-Spieß
Makirolle mit Chili-Garnele
Parmaschinken auf Melonenwürfel
Hackbällchen mit Sesam
Avokadocreme in Mini-Tartlett mit Lachs
Scampispieß mariniert
Roastbeefröllchen mit Böhnchen
Wrap gefüllt mit Rucola und Räucherlachs
Ciabatta*

*ab 10 Personen pro Person € 16,50
pro Person 14 Teile*

„Fingerfood vegetarisch neu“

*Käse-Weintrauben-Spieß
Linsensalat mit Falafel
Wrap orientalisch gefüllt
Aubergine mit Frischkäse
Champignonkopf mit Rucolacreme
Weinblätter gefüllt
Quiche mit Zwiebeln und Käse
Pumpnickel mit Ziegenfrischkäse*

*ab 10 Personen pro Person € 15,50
pro Person 14 Teile*

kalt-warmes Buffet

„Für Feinschmecker“

*Stremellachs, Räucheraal, Graved-Lachs
Fischpralinen und Scampi
Garnelensalat mit Gurke
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce*

* * *

*Roastbeef und Barbarie-Entenbrust rosa
Rehrücken am Knochen gebraten
Sauce Cumberland
Remoulade mit Lauchzwiebeln*

* * *

*französische Käseauswahl
Feigensauce
Brotvariation und Butter*

* * *

Dessert zur Wahl:

- I. frischer Obstsalat
oder
II. Mascarponecreme mit Rhabarber
im Glas*

* * *

Warm zur Wahl:

*Hirschgeschmetzeltes mit Pfifferlingen
in Sauerrahmsauce, Butterspätzle
Lachsmedaillon an Bandnudeln, Sahnesauce
Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing*

*ab 15 Personen pro Person € 34,00
ab 30 Personen pro Person € 33,00*

oder

*Rindermedaillons (p. P. ca 2 x 90 g)
an Mandel-Brokkoli mit Sc. Bernaise
Kartoffelgratin*

*ab 15 Personen Preis pro Person € 35,00
ab 30 Personen Preis pro Person € 34,25*

kalt-warmes Buffet

„Trittauer Buffet“

*Räucherlachs, Forellenfilet, Pfeffermakrele
marinierte Scampi
Garnelensalat in Cocktailsauce
Sahnemeerrettich*

* * *

*Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade
Kasseler mit Früchten
Parmaschinken mit Melone
marinierte Putenscheibchen
und Geflügelsalat*

* * *

*gemischte Käseplatte mit Weintrauben
Brot und Butter*

* * *

Dessert zur Wahl:

- I. Kirsch-Cheesecake-Creme
oder
II. Mousse au chocolat mit Vanillesauce*

* * *

Warm zur Wahl:

*Spieß von Putenbrust- und Schweinefiletmedaillon
auf Pfannengemüse
mit Sc. Hollandaise und Kartoffelgratin*

*ab 10 Personen pro Person € 26,00
ab 20 Personen pro Person € 25,25*

oder

*Geschmetzeltes vom Schweinefilet
mit Champignon-Köpfen in Rahmsauce und Spätzle
frischer Salat mit French-Dressing*

*ab 10 Personen pro Person € 25,50
ab 20 Personen pro Person € 24,75*

Mediterrane

„Tapas-Variation“

*Gazpacho
Oliven mit getrockneten Aprikosen
spanische Salami
Fleischbällchen in scharfer Sauce
eingelegte Schalotten
Datteln im Speckmantel
Hirtenkäse mit Paprika
Scampi mit fruchtiger Salsa
Parmaschinken-Melone
Kichererbsensalat
Weizenbrot*

*ab 10 Personen pro Person € 16,50
ab 20 Personen pro Person € 16,00*

Spanisches Buffet „Barcelona“

Kalt:

*mariniertes Fischfilet mit andalusischem Gemüsesalat
mediterrane Wurst- und Schinkenplatte
Weizenbrot und Kräuterbutter*

Warm:

*Paella mit Geflügel und Gemüse
geschmortes Rindfleisch mit Kräutern und Tomate
Rosmarinkartoffeln
süß-pikantes Schweinefleisch
Schmorgemüse*

Dessert:

Crème Caramell mit Feigen geschichtet

*ab 10 Personen pro Person € 22,25
ab 20 Personen pro Person € 21,50*

Mediterrane

„Kleiner Italiener“

Vorspeise

*Aubergine mit Kräuterfrischkäse gefüllt
marinierte Zuccinischeiben und Paprika
Hirtenkäse mit Oliven und Knoblauch
Ciabatta und Butter*

Hauptgang

*Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebacken
an Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln
Käsesahnesauce
vegetarische Tortellini mit Tomatensauce*

*ab 10 Personen pro Person € 18,25
ab 20 Personen pro Person € 17,75*

Italienisches Buffet „Bologna“

*Hirtenkäse in Knoblauchöl
mit schwarzen und grünen Oliven
mariniertes Gemüse*

*Parmaschinken mit Melone
Lachsmedaillon mit Zitronendip
Kalbsscheibchen mit Thunfisch-Sauce*

*Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Ciabatta und Butter*

Tiramisu

Warm:

*Schweinemedallion mit Parmaschinken und Salbei
Hähnchenbrust mit Thymian gebraten
auf Gemüsebett
Rosmarinkartoffeln und Käsesauce*

*ab 10 Personen pro Person € 23,25
ab 20 Personen pro Person € 22,75*

Kalte Platten

„Für die kleine Gelegenheit“

*Graved-Lachs, Räucheraal und geräucherte Forelle
Räucherlachs und Salat von Grönlandgarnelen
Scampispieß mit Knoblauch-Dip
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce*

* * *

*Roastbeef rosa gebraten, Kasseler mit Spargel
Entenbrust rosa, Parmaschinken mit Melone
Schweinefiletmedaillon
Cumberlandsauce, Remoulade, Geflügelsalat*

* * *

*Käseauswahl mit Früchten
Brot und Butter*

* * *

Mascarponecreme mit Himbeeren im Glas

*ab 10 Personen pro Person € 23,00
ab 20 Personen pro Person € 22,50*

„Lauenburg“

*geräucherte Forelle, Graved-Lachs und Makrelenfilet
Garnelensalat fruchtig mit Ananas, Matjessalat
Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce*

* * *

*Zwiebelmett, Roastbeef, Kasseler garniert
gefüllte Hähnchenroulade und Parmaschinken
Geflügelsalat mit Champignons
Remoulade*

* * *

bunte Käseauswahl, Brotkorb und Butter

*ab 10 Personen pro Person € 17,50
ab 20 Personen pro Person € 16,25*

Eiplatte

20 1/2 garnierte Eier € 15,00

Brunch

„Brunchbuffet“

*Roastbeef rosa und geräucherte Pute
Lachsschinken, Sauerfleisch
Zwiebelmett und Porreesalat
Eiersalat, Remoulade*

* * *

*Räucherlachs und Pfeffermakrele
geräucherte Forelle
skandinavischer Lachssalat
Sahnemeerrettich*

* * *

*rustikale Käseplatte
Tomate-Mozarella
Brot und Brötchenvariationen
Butter*

* * *

*Dessert:
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce*

* * *

*Warm zur Wahl:
Variante I
Nürnberger Würstchen und Speckscheiben
an Rührei
und Gulaschsuppe p. P. 0,2 l*

*ab 10 Personen pro Person € 21,75
ab 20 Personen pro Person € 21,25*

oder

*Variante II
Schweinemedallions an Sommergemüse
Sc. Hollandaise und Kartoffelgratin*

*ab 10 Personen pro Person € 23,50
ab 20 Personen pro Person € 23,00*

BBQ und Grillen

Hamburger vom Grill

vor Ort ab 35 Personen zubereitet

und Pulled Pork im Brötchen

*Hamburger aus bestem Rindfleisch
Salatblatt, Speck- und Käsescheibe
Saucenauswahl und Weizenbrötchen*

nach eigenem Rezept hergestelltes

Pulled Pork

*im Brötchen
mit hausgemachtem Krautsalat
BBQ Sauce*

*pro Person 1 Hamburger
und 1 x Pulled Pork*

*bestellbar ab 35 Personen
inkl. 1 Mitarbeiter vor Ort für ca. 2 Stunden
inkl. passender Grill*

*pro Person € 15,00
(Termine nach Verfügbarkeit)*

Grillbuffets

*Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot
nach Ihren Wünschen zusammen.*

*Ob Steaks, Fisch oder Scampi
Wurstvariationen oder Grillgemüse
verschiedene Salate und Beilagen*

*Zum Selbergrillen oder mit Mitarbeitern
die mit unseren Grills bei Ihnen Grillen.*

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

*Wir beraten Sie gerne bei einem
unverbindlichen Gespräch.*

Suppen

Rustikale Eintöpfe mit Weizenbrot pro Portion 0,5 l

<i>Erbsensuppe mit Schnippelwurst</i>	€ 4,75
<i>Kartoffeleintopf mit Gemüse und Wurstscheiben</i>	€ 4,75
<i>Gulaschsuppe vom Rind</i>	€ 6,00
<i>Chili con Carne</i>	€ 6,75

Mindestbestellmenge 5 l

*ab 30 l einer Sorte reduziert sich der
Portionspreis um € 0,25*

Kesselgulasch vom Rind

*mit Kartoffelwürfel
Erbsen und Karotten klassisch gekocht
Weizenbrot*

ab 10 Personen pro Person € 7,75

Vorsuppen pro Portion 0,3 l

Mindestbestellmenge 3 l

<i>Vierländer Hochzeitssuppe</i>	€ 4,00
<i>Tomatencremesuppe mit Klößchen</i>	€ 4,00
<i>Lauch-Hacksuppe mit Frischkäse</i>	€ 4,50
<i>Broccolicremesuppe mit Speckwürfel</i>	€ 4,50

Vegetarische / Vegane Suppen pro Portion 0,3 l

Mindestbestellmenge 3 l

<i>Pastinaken-Kartoffel-Suppe</i>	€ 4,00
<i>Kokos-Karotten-Ingwer-Suppe auch als vegane Suppe</i>	€ 4,00
<i>kalte Gazpacho</i>	€ 4,00
<i>kalte Gurken-Joghurt-Suppe</i>	€ 4,00

Roastbeef kalt (ca. 200 g)

mit hausgemachter Remoulade
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
gemischter Salat mit Dressing
ab 10 Personen pro Person € 17,00

1/2 Ente mit Sauce

Apfelrotkohl, Speckrosenkohl
Kartoffelklöße
ab 10 Personen pro Person € 16,75
ab 20 Personen pro Person € 16,00

„Ratsherren-Pfanne“

Schweine- und Putenmedaillons
mit Champignonrahmsauce
bunte Gemüseplatte mit
Erbsen, Bohnen, Rosenkohl
Karotten, Blumenkohl
Kartoffelgratin
ab 10 Personen pro Person € 17,50
ab 20 Personen pro Person € 16,60

Gyrospfanne vom Schwein oder von der Pute

Tomatenreis, Krautsalat
Tzatziki und Brot
ab 10 Personen pro Person € 12,00

Spanferkelrücken und -keule

mit Rahmsauce
warmer Speckkartoffelsalat
Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Krautsalat
frischer Salat und Dressing
Kräuterbrot
ab 10 Personen pro Person € 15,50
ab 20 Personen pro Person € 14,75

„Pfannen-Allerlei“

Schweinefiletspitzen mit
Gemüsstreifen in süß-saurer Sauce
Putenstreifen in Paprikarahmsauce
Gyros vom Schwein
Erbsenreis, Spätzle und
Kartoffelgratin
Krautsalat und Tzatziki
Blattsalat mit Frenchdressing
Fladenbrot
ab 10 Personen pro Person € 16,00
ab 20 Personen pro Person € 15,25

Burgunderschinken

mit Apfelsauerkraut
Rahmsauce und Kartoffelgratin
ab 10 Personen pro Person € 12,50
ab 20 Personen pro Person € 12,00

„Allerlei mit Bratkartoffeln“

Roastbeef, Putenbrust, Sauerfleisch
Remoulade
Matjesfilet mit Hausfrauensauce
gemischter Salat mit Dressing
Bratkartoffeln mit Speck
und Zwiebeln
ab 10 Personen pro Person € 16,00
ab 20 Personen pro Person € 15,00

Currywurstpfanne

Currywurst in Scheiben
mit warmer Currysauce
Weizenbrot

ab 10 Personen pro Person € 7,50

„Bratenbuffet“

Warm:
Schinken, Kasseler, Putenbraten,
Rahm-Sauce
warmer Speck-Kartoffelsalat
und Kartoffelgratin
frischer Salat mit Dressing
Krautsalat und Fladenbrot
ab 10 Personen pro Person € 14,50
ab 20 Personen pro Person € 14,00

Schinkenkrustenbraten

mit Krautsalat, Kräuterbrot
Backkartoffel mit Sour Creme
ab 10 Personen pro Person € 12,00

„Für den kleinen Hunger“

Warm:
Domwurstchen und Chicken Wings
kleine Schnitzel und Cevapcici

Asia Sauce, Tzatziki
bunter Mayonnaisenkartoffelsalat
Krautsalat, Fladenbrot

ab 10 Personen pro Person € 13,25
ab 20 Personen pro Person € 12,50

fleischlos

vegetarisch / vegan

ab 5 Personen

Füllchampignon überbacken
gefüllt mit Tomate und Hirtenkäse
mediterranes Kartoffelgratin
frischer Salat mit Dressing € 12,75

verschiedene Brätlinge mit buntem Gemüse
Rosmarinkartoffeln und Kräutercreme € 13,00

hausgemachte Gemüselasagne
frischer Salat mit Dressing € 11,50

Gemüsepfanne mit Kräutern und Tofu
Vollkornreis und Kräuterquark € 11,75
als vegan Variante mit Seidentofu € 12,25

Falafel mit Couscous-Gemüsepfanne
Kräuter-Dip, Feldsalat mit Himbeer-Dressing € 13,00
als vegan Variante mit Seidentofu € 13,50

vegan: Curry-Kokospfanne mit
Brokkoli, Karotten und Zucchini
Natur-Reis € 13,00

(Vegetarische / Vegane Suppen finden Sie auf Seite 11)

Fisch

ab 5 Personen

Zanderfilet gebraten und Lachsschnitte
garniert mit Scampi, Dill-Sahnesauce
Blattspinat und Butterkartoffeln € 19,50

Lachsfilet an Pfannengemüse
mit Riesling-Sahnesauce und Bandnudeln € 18,00

Seelachs gebacken mit leichter Senfsauce
Bratkartoffeln, frischer Salat mit Dressing € 15,50

fleischlos

Räucherfisch-Variation

ca. 220 g Fisch pro Person

mit Makrelenfilet, Graved Lachs, Stremellachs
Forelle, Aal und Scampi-Spieß
Knobi-Dip, Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce
Brotauswahl und Butter

ab 5 Personen pro Person € 17,50
ab 15 Personen pro Person € 16,25

Käse ohne Brot und Butter

kleiner Käse-Igel € 24,00
großer Käse-Igel € 36,00
Käseplatte 0,8 kg € 27,00
Käseplatte 1,6 kg € 43,00

Vegetarisch

Gemügesticks von Saison Gemüse mit Kräuterquark
runde Platte ca. 7 Personen € 22,00
ovale Platte ca. 12 Personen € 37,00

* * *

mariniertes Gemüse mit gefüllter Aubergine
Ciabatta
runde Platte ca. 7 Personen € 22,00
ovale Platte ca. 12 Personen € 42,00

Salate

frischer Salat mit Dressing 1l-Schüssel € 9,00
(American, French oder Essig-Öl)

* * *

Rucolasalat mit Parmesan hobeln und Balsamico
1l-Schüssel € 12,50

Warme Hauptgerichte

ab 10 Personen

Rundstück warm (ca. 250 g Fleisch)
mit Champignons, Rahmsauce, Gewürzgurke
Krautsalat und Weizenbrot € 11,50

Gemischter Braten von Schwein und Rind
Bratensauce, bunte Gemüseplatte
Kartoffelgratin € 16,25

Putenmedaillons in Frischrahm-Käsesauce
Kartoffelgratin
frischer Salat mit Dressing € 14,50

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahmsauce
mit Pfifferlingen, Butterspätzle
Saisonsalat mit Dressing € 15,00

Schweineschnitzel mit Rahmsauce
bunte Gemüseplatte, Bratkartoffeln € 14,00

Schweinebraten in Rahmsauce
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln € 12,00

Geschnetzeltes von der Pute in Rahmsauce
mit Champignons, Gemüserais
gemischtem Salat mit Dressing € 13,75

Marinierte Spare Ribs (ca. 400 g)
Cole Slaw und Back-Kartoffel mit Sourcreme
pro Person € 15,00

Grünkohl mit Kohlwurst, Backe
Kasseler, Röstkartoffeln und Senf € 13,75

Grill-Haxe oder Eisbein (ca. 850 g)
Sauerkraut, Salzkartoffeln
Sauce und Senf € 12,75

Wildgerichte

ab 10 Personen

Wildgulasch mit Champignonköpfen
Apfelrotkohl, Klöße und Salzkartoffeln
Früchte mit Preiselbeeren
pro Person € 14,00

* * *

Sahnegeschnetzeltes vom Hirsch mit Pfifferlingen
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Apfelrotkohl
Spätzle und Salzkartoffeln
Früchte mit Preiselbeeren
pro Person € 17,00

* * *

Hirschbraten mit Wildrahmsauce
frische Champignons, Rosenkohl und Rotkohl
Kartoffelklöße und Petersilienkartoffeln
Früchte mit Preiselbeeren
pro Person € 19,25

* * *

Rehkeule und Frischlingsrückenmedaillon
bunte Gemüseplatte mit Bohnenbündchen
Apfelrotkohl, Champignonköpfe
Salzkartoffeln und Kartoffelklöße
Früchte mit Preiselbeeren
pro Person € 21,25

„Wald- und Wiesenvariation“

Geschnetzeltes vom Hirsch
in Sauerrahmsauce mit Schnittlauch

* * *

Perlhuhnbrust im Speckmantel
Sc. Bernaise

* * *

Lammkeule mit Thymiansauce

* * *

Rotkohl, Bohnenbündchen und Speckrosenkohl
Spätzle und Petersilienkartoffeln
ab 15 Personen pro Person € 21,00

Dorfgemeinschaftshaus Kuddewörde

22958 Kuddewörde · Möllner Str. 3 a

**Wenn Sie Feste feiern -
Wenn Sie Gäste haben**

**Ob für den kleinen Anlass oder
für die große Feier,
wir sorgen für den festlichen Rahmen und Ihre
individuelle Ausstattung.**

Vom rustikalen Polterabend
bis zum mehrgängigen Menü, kalt-warmen Buffet
stellen wir Ihnen gerne eine Auswahl individuell
nach Ihren Wünschen zusammen.

zum Beispiel

Vierländer Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen

**Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
gefüllte Hähnchenbrust
Sc. Bernaise, bunte Gemüseplatte
Kartoffelgratin**

Kirsch-Cheesecake-Creme

ab 30 Personen pro Person € 25,00

Im Dorfgemeinschaftshaus wird auf unsere
Prospekt-Essenspreise ein Aufschlag
von 23 % für Service und Ausstattung erhoben.

Getränkpreise entnehmen Sie bitte aus
der Getränkekarte im Dorfgemeinschaftshaus.

**Des weiteren bieten wir in
unserem Dorfgemeinschaftshaus
verschiedene Aktionsessen an:**

zum Beispiel:

Scampi satt, Reise durch Europa, Ente satt,
Spargel satt, Adventsessen und noch anderes ...

Termine für die aktuellen Themen-Essen
erfahren Sie auf unserer Homepage:
www.partyservice-hartkop.de

Wir bitten für die Aktionsessen um Voranmeldung.

**Ihr Team vom Partyservice
Hartkop & Pfau**

Reservierungen können Sie bei uns im Party-Service
unter der

Rufnummer 0 41 54 / 33 04
vornehmen.

Dessert und Kuchen

Dessert

ab 5 Personen

Bayerisch-Creme mit Fruchtsauce	€ 3,50
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 3,50
Schokoladencreme mit Eierlikörsauce	€ 3,60
Panna cotta mit Erdbeersauce	€ 3,60
Karamellcreme mit Feigen geschichtet	€ 3,80
Tiramisu	€ 3,80
Rhabarber Tiramisu	€ 4,10
Mousse au chocolat mit Fruchtsauce	€ 4,10
weißes Schokoladenmousse mit Erdbeersauce	€ 4,10
Mascarponecreme mit Früchten und Biskuit	€ 4,10
frischer Obstsalat	€ 4,40
frischer Obstsalat mit Vanillesauce	€ 4,80

folgende Desserts liefern wir auch im Miniglas
Mindestmenge je Sorte 15 Gläser

Panna cotta mit Erdbeersauce	
Mousse au chocolat	
weißes Schokoladenmousse	
Mascarponecreme mit Fruchtpuree	
per Glas € 2,20	

frischer Obstsalat fein geschnitten
per Glas € 2,50

Kuchen und Torte

Schwarzwälder Kirschtorte	€ 38,00
Himbeer-Quark Torte	€ 38,00
Nuß-Marzipan Torte	€ 38,00
Käse-Sahne Torte	€ 38,00
Butterkuchen, Zucker oder Guß pro Blech	€ 46,00
Butterkuchen gefüllt pro Blech	€ 49,00
Bienenstich, Apfelkuchen pro Blech	€ 49,00

weitere Torten auch Hochzeitstorten
auf Anfrage

Geschirr und Möbel

Gläser nur in angegebenen VE

Kombi-Glas	VE 24 per Stück	€ 0,75
Schnapsglas	VE 33 per Stück	€ 0,30
Willy-Becher 0,2l	VE 40 per Stück	€ 0,50
Willy-Becher 0,3l	VE 30 per Stück	€ 0,50
Sektglas 0,1l	VE 36 per Stück	€ 1,00
Weinglas	VE 12 per Stück	€ 1,00

Geschirr

Gabel	€ 0,25	Teller oder	
Messer	€ 0,25	Suppenteller	€ 0,50
Suppenlöffel	€ 0,25	Kuchen-Mittelteller	€ 0,40
Teelöffel	€ 0,20	Dessertschale	
Kuchengabel	€ 0,20	mit Teelöffel	€ 0,60
		Kaffeetasse	
Porzellan-		mit Untertasse	€ 0,50
Currywurstschale	€ 1,30	Kaffebecher	€ 0,40

Geschirr pauschal zum:

Buffet und Menü pro Person € 2,00

Zeltvermietung auf Anfrage

Pavillons (ohne Fußboden)
Größen 3 m x 6 m und 4 m x 8 m verfügbar

Auszug unserer Leihmöbel

weitere Möbel auf Anfrage

Stühle mit Kissen	€ 4,00
Festzeltgarnitur	€ 12,00
Stehtisch	€ 12,00
Husse für Stehtisch	€ 12,00
Tischdecke weiß Stoff ca. 120 x 160	€ 7,50

Mitarbeiter für Buffet, Grillen oder Service
pro Stunde € 28,00

Preise ab Trittau _____ an Trittau

Geschäftsbedingungen

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

*Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen
Bezahlung Eigentum des Lieferanten.*

*Bankverbindung: Raiffeisenbank eG Lauenburg
IBAN: DE26 2306 3129 0000 6662 20
BIC: GENODEF1RLB*

Zahlungsbedingungen:

Die Bezahlung erfolgt bei Anlieferung in Bar.

Die deklarationspflichtigen Allergene im Überblick:

*Eier, Fisch, Krebstiere, Milch, Sellerie,
Sesamsamen, Schwefeldioxid, Erdnüsse, Gluten,
Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sojabohnen und
Weichtiere sind z. Zt. deklarationspflichtig.*

*Eine Übersicht über enthaltene Allergene in
unseren Speisen finden Sie auf unserer Homepage
oder bei uns im Büro.*

*Trotz sorgfältigster Arbeit können Spuren oder
Kreuzkontaminationen von Allergenen nicht
ausgeschlossen werden, da in unserem Betrieb
alle Lebensmittel verarbeitet werden.*

*Bitte informieren Sie uns im Vorfeld, auf
welche Allergene wir bei der Speisenauswahl
bzw. Zubereitung achten sollen.*

Geschäftsbedingungen

Wir sind täglich für Sie da – auch am Wochenende ohne Aufschlag!

*Bedingt durch Verkehrsaufkommen und höhere
Gewalt können Lieferdifferenzen auftreten.
Angebot freibleibend nach Marktlage!
Reklamationen sind innerhalb von 24 Stunden
mitzuteilen.*

Lieferungen erfolgen

*im Umkreis von 5 km ab 50 Euro frei Haus
im Umkreis von 10 km ab 200 Euro frei Haus
im Umkreis von 10 km ab 100 Euro – 10,00 €
im Umkreis von 10 km unter 100 Euro – 15,00 €
im Umkreis von 20 km ab 250 Euro frei Haus
im Umkreis von 20 km ab 100 Euro – 10,00 €
im Umkreis von 20 km unter 100 Euro – 15,00 €
im Umkreis von 30 km ab 400 Euro – 10,00 €
im Umkreis von 30 km von 175 bis 400 Euro – 20,00 €
im Umkreis von 30 km unter 175 Euro – 30,00 €*

*Soweit nicht anders angegeben gelten die Preise
ab 10 Personen.*

*Minderungen und Änderungen
gegen Aufpreis möglich.*

Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Sie gelten ab 1. April 2017

Bisherige Preislisten verlieren ihre Gültigkeit!

Partyservice Hartkop & Pfau

Küchenmeister GmbH & Co. KG

St.-Nr. 30 289 491 09

Geschäftsführer: Sören Pfau

??? *Haben Sie vielleicht
etwas vergessen ???*

„Candlelight Dinner“

*Cocktail von Grönlandgarnelen,
Tafelbrötchen und Butter
Chateaubriand „Rinderfilet am Stück“
Sauce Bernaise, Grilltomate mit Gemüse umlegt
Kartoffelgratin
Ananas „Hawaii“ mit Früchten gefüllt
1 Flasche Rotwein „Oak Lane“*

für 2 Personen komplett € 77,00



„Party für Zwei“

*Mini Hummer
Graved-Lachs, Räucherlachs
Forellenfilet, Aal, Scampi
Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce, Cocktailsauce
Roastbeef, geräucherte Entenbrust
Remoulade und Cumberlandsauce
Salat von frischen Früchten
gemischte Brote und Butter
1 Flasche Sekt*

für 2 Personen € 68,00