

„gemischte Schnittchen“

belegt mit  
Roastbeef, Kasseler, Räucherlachs, Gouda,  
Forelle, Aalfilet, Frischrahm-Käse mit  
Kräutern  
ab 5 Personen pro Person € 18,00

\*\*\*

„gemischte Schnittchen“

belegt mit  
Graved-Lachs, Lachsschinken, Makrele,  
Klosterkäse, Roastbeef, Paprikakäse,  
geräucherter Entenbrust  
ab 5 Personen pro Person € 17,00

\*\*\*

Etwas für Vegetarier

Gemüsepfanne mit Hirtenkäse  
und bunten Gnocci  
Kräuter-Dip  
ab 5 Personen pro Person € 14,25

\*\*\*

Lachsfilet an mediterranem Gemüse  
mit Rieslingsahnesauce  
bunte Bandnudeln

ab 5 Personen pro Person € 20,00

\*Weihnachtsbuffet\*

Räucherlachs, Graved Lachs  
Terrine mit Blattspinat und Lachs  
Cocktail von Flußkrebsschwänzen  
Sahnemeerrettich, Senf-Dillsauce

\*\*\*

Roastbeef und Entenbrust rosa  
Parmaschinken

Sc. Cumberland und Remoulade

\*\*\*

Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotauswahl und Butter

\*\*\*

Mousse au chocolat mit Fruchtsauce

\*\*\*

warm

Schweinefilet -und  
Putenbrustmedaillon am Spieß  
an buntem Pfannengemüse

Kartoffelgratin

\*\*\*

ab 10 Personen pro Person € 26,00

Dessertauswahl ab 5 Personen

Mousse au chocolat mit Fruchtsauce  
pro Person € 4,50

\*\*\*

weihnachtliche Mascaponecreme  
und Kirschen geschichtet  
pro Person € 4,50

\*Etwas Warmes\* ab 10 Personen

geschmorte Gänsekeule mit Sauce  
Rotkohl und Salzkartoffeln  
halber Bratapfel  
pro Person € 18,50

\*\*\*

Entenbraten frisch aus dem Ofen  
Orangensauce, Rotkohl, Rosenkohl  
Kartoffelklöße  
pro Person € 18,50

\*\*\*

Hirschgeschnetzeltes mit Pfifferlingen  
Apfelrotkohl und Rosenkohl  
Salzkartoffeln und Spätzle  
Früchte mit Preiselbeeren  
pro Person € 19,50

\*\*\*

Schweinefiletmedaillon im Speckmantel  
Medaillon vom Rinderfilet  
Sc. Bernaise  
mit bunter Gemüseplatte  
Kartoffelgratin  
pro Person € 24,00

\*\*\*

Perlhuhnbrust im Speckmantel  
Frischlingsrückenmedaillon, Sc. Bernaise  
Apfelrotkohl und Bohnenbündchen  
frische Champignons  
Klöße und Petersilienkartoffeln  
pro Person € 23,00

\* kalte Platte Weihnachten \*

Lachsmedaillons garniert  
Graved Lachs, Räucherlachs  
Garnelen in Kräuter-Öl  
Salat von Flußkrebsschwänzen  
Sahnemeerrettich, Senf-Dillsauce  
\*\*\*

Rehrücken und Entenbrust rosa  
Roastbeef, Waldorfsalat  
Hähnchencurrysalat mit Mango  
Sc. Cumberland und Remoulade  
Preisselbeeren  
\*\*\*

Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotauswahl und Butter  
\*\*\*

Himbeer-Sahne-Traum  
mit Baiser  
\*\*\*

ab 10 Personen pro Person € 23,00

Suppen ab 10 Portionen

Rinderconsomee  
mit feinen Gemüsestreifen  
Fleischklößchen

pro Person 0,3 l - - € 4,50  
\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen

pro Person 0,3 l — 4,75 €

„Festliches Weihnachtsmenü“

Vorsuppe:  
Rinderconsomee  
mit feinen Gemüsestreifen  
und  
Fleischklößchen  
\*\*\*

Hauptgang:  
Frischlingskeule mit Wildjus  
saftiger Rinderschmorbraten  
Bohnenbündchen  
Apfel - Rotkohl  
Petersilienkartoffeln  
Früchte mit Preiselbeeren  
\*\*\*

Dessert:  
weihnachtliche Mascaponecreme  
mit Kirschen geschichtet

ab 10 Personen pro Person € 28,00



Partyservice  
Hartkop & Pfau

Bgm. - Hergenhan-Str.10  
22946 Trittau  
Tel:04154-3304

www.partyservice-hartkop.de  
info@partyservice-hartkop.de

Weihnachtskarte 2018

Auslieferung Weihnachten  
Heiligabend bis  
spätestens 16 Uhr  
(nach Verfügbarkeit)  
\*\*\*

25. und 26. Dezember  
von 10 Uhr bis 19 Uhr

Wir wünschen Ihnen ein  
schönes Weihnachtsfest.  
Ihr Partyservice  
Hartkop & Pfau  
Team.

Die Preise gelten ab 10 Personen  
sofern nicht anders angegeben.  
Mindermengen sind mit Aufschlag möglich.

Es gelten unsere AGB's.  
Änderungen gegen Aufpreis.