

# PARTYSERVICE



Bürgermeister-Hergenhan-Str. 10  
22946 Trittau

Telefon: 0 4154 / 33 04

Fax: 0 4154 / 85131

[info@party-service-hartkop.de](mailto:info@party-service-hartkop.de)

[www.party-service-hartkop.de](http://www.party-service-hartkop.de)

## *Bürozeiten:*

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

Sonnabend 9 -12 Uhr

gültig ab Februar 2019

## Empfang und Verabschiedung

### „gemischte Schnittchen“

belegt mit  
Roastbeef, Kasseler, Räucherlachs,  
Gouda, Forelle, Aalfilet,  
Frischrahm-Käse mit Kräutern  
ab 5 Personen pro Person € 17,00

### „gemischte Schnittchen“

belegt mit  
Graved-Lachs, Lachsschinken, Makrele,  
Klosterkäse, Roastbeef, Paprikakäse,  
geräucherter Entenbrust  
ab 5 Personen pro Person € 16,00

### „gemischte Schnittchen“

belegt mit  
Pute, Salami, Kasseler,  
Matjesfilet, Makrele, Dillkäse, Gouda  
ab 5 Personen pro Person € 14,00

### Verabschiedung

3 Stück Meterbrotsscheiben pro Person  
belegt mit:  
geräucherte Forelle, Gouda  
Kasseler und Salami  
\*\*\*  
2 Partyfrikadellen, 1/2 Ei garniert  
2 Partyschnitzel  
gebutterte Bauernbrotsscheibe  
ab 15 Personen pro Person € 10,50

## Fingerfood

### „Fingerfood klassik“

Palmherzen in Lachsschinken  
Chicken-Ananas-Stick  
Lachspraline  
Partyfrikadelle  
Käse-Pumpnickeltaler  
Pastete mit Flußkrebsschwanz  
Käse-Weintrauben-Spieß  
Quiche mit Speckwürfel  
ab 10 Personen pro Person € 17,50  
pro Person 12 Teile

### „Fingerfood asiatisch / mediterrane“

Tomaten-Mozzarella-Spieß  
Tortilla Espanol  
Parmaschinken -Melonenpraline  
Hackbällchen mit Sesam  
Avokadocreme in Mini-Tartlett mit Lachs  
Garnelenspieß mariniert  
Roastbeefröllchen mit Böhnchen  
Wrap gefüllt mit Rucola und Räucherlachs  
ab 10 Personen pro Person € 17,50  
pro Person 12 Teile

### „Fingerfood vegetarisch“

Käse-Weintrauben-Spieß  
Linsensalat mit Falafel  
Wrap orientalisches gefüllt  
Hirtenkäse mit Oliven  
Zucchini mit Frischkäse  
Weinblätter gefüllt  
Quiche mit Zwiebeln und Käse  
Pumpnickel mit Käsecreme  
ab 10 Personen pro Person € 16,50  
pro Person 12 Teile

Achtung! Die Fingerfood -Variationen sind für Empfänge oder als Snack gedacht.  
Für andere Arten der Feiern ist eine Suppe oder ähnliches empfehlenswert.

## *kalt-warmes Buffet*

### *„Für Feinschmecker“*

*Aalfilet, Lachsterrine  
Räucherlachs und Forellenfilet  
Riesen-Gambas in Kräutermarinade  
Krebsschwanzsalat  
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce*

*\*\*\**

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

*\*\*\**

*französische Käseauswahl  
Feigensenfsauce  
Brotvariation und Butter*

*\*\*\**

*Dessert im Miniglas  
Limonen-Mascapone Creme*

*\*\*\**

*Warm:  
gebratenes Lachsfilet an Bandnudeln  
mit Trüffelbuttersauce und feinem Blattsalat*

*\*\*\**

*Rinderfiletmedaillons im Speckmantel  
mit Champignons in Rahm  
Kartoffelgratin*

*ab 15 Personen pro Person € 36,00  
ab 30 Personen pro Person € 35,00*

*auf Wunsch Hummercocktail vorweg  
mit Baguette und Butter*

*pro Person € 6,00*

## *kalt-warmes Buffet*

### *„Trittauer Buffet“*

*Spieß von marinierten Garnelen  
Räucherlachs, Forellenfilet, Pfeffermakrele  
Cocktail von Gambas  
Sahnemeerrettich*

*\*\*\**

*Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade  
Kasseler mit Früchten  
Parmaschinken mit Melone  
marinierte Putenscheibchen,  
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 € 27,00  
ab 20 Personen pro Person € 26,00*

**oder**

*Putenstreifen mit Paprika in Sahnesauce  
mit Spätzle*

*\*\*\**

*Zanderfilet gebraten an Gnocci-Gemüsepfanne  
Schnittlauchsahne - Sauce*

*ab 10 Personen pro Person € 28,00  
ab 20 Personen pro Person € 27,00*

## Mediterrane

### „Tapas-Variation“

Tortilla Espanole  
Oliven mit getrockneten Aprikosen  
spanische Salami  
Fleischbällchen in scharfer Sauce  
eingelegte Schalotten  
Pflaumen im Speckmantel  
Hirtenkäse mit Paprika  
Garnelen mit fruchtiger Salsa  
Melone in Parmaschinken  
Kichererbsensalat  
Weizenbrot

ab 10 Personen pro Person € 18,50  
ab 20 Personen pro Person € 17,50

### 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  
Pfannengemüse

\*\*\*

#### Dessert:

Creme Caramell mit Feigen geschichtet

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

## Mediterrane

### „Toscana“

Parmaschinken  
glasierten Karotten mit Koblauchöl  
Champignonköpfen in Balsamico  
Paprika mit Thymian  
Ciabatta und Butter

\*\*\*

#### Warm:

Hähnchenbrust gebraten  
mit Hirtenkäse und Kräutern  
Tomaten-Frischkäse-Sauce

\*\*\*

in Weißwein geschmorter Rinderbraten  
mediterrane Gemüsepfanne mit Gnocci

ab 10 Personen pro Person € 21,50

### Italienisches Buffet „Bologne“

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:

Schweinemedailon mit Parmaschinken und Salbei  
Hähnchenbrust mit Thymian gebraten  
auf Gemüsebett, Rosmarinkartoffeln  
und Käsesauce

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

## *Kalte Platten*

### *„Für die kleine Gelegenheit“*

Graved-Lachs, Räucheraal und geräucherte Forelle  
Räucherlachs und Flußkreb-Cocktail  
Garnelenspieß  
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce

\*\*\*

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

\*\*\*

Käseauswahl mit Früchten  
Brot und Butter

\*\*\*

Mascarponecreme mit Himbeeren im Glas

ab 10 Personen pro Person € 24,50  
ab 20 Personen pro Person € 23,50

---

### *Kalte Platte „Lübeck“*

Gravedlachs, geräucherte Forelle, Makrele  
Lachs-Terrine, Räucherlachssalat  
Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons, Roastbeef rosa  
Lachsschinken und saftiger Putenbraten  
Hähnchensalat mit Mango  
Remoulade und Cumberlandsauce

\*\*\*

Käseauswahl  
Brotvariation und Butter

\*\*\*

ab 10 Personen pro Person € 21,00  
ab 20 Personen pro Person € 20,00

## *Brunch*

### *„Brunchbuffet“*

Roastbeef rosa und geräucherte Pute  
Lachsschinken, Zwiebelmett, Käse-Wurstsalat  
Remoulade

\*\*\*

Räucherlachs, Forellenfilet und Pfeffermakrele  
Garnelensalat mit Gurke, Sahnemeerrettich

\*\*\*

garnierte Eier  
Tomate-Mozarella mit Basilikum  
Brot und Brötchenvariationen  
Butter

\*\*\*

Dessert:  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

\*\*\*

Warm zur Wahl:

#### **Variante I**

Nürnberger Würstchen, Mini Frikadellen  
Speckscheiben an Rührei

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

oder

#### **Variante II**

Schweinemedallions an Sommergemüse  
Sc. Hollandaise und Kartoffelgratin

ab 10 Personen pro Person € 25,50  
ab 20 Personen pro Person € 24,00

## BBQ und Grillen

### Hamburger und Pulled Pork vom Grill

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

### Pulled Pork nach eigenem Rezept

im Brötchen  
mit hausgemachtem Krautsalat  
BBQ Sauce

bestellbar ab 35 Personen  
inkl. 1 Mitarbeiter vor Ort für ca. 2 Stunden  
inkl. passender Grill  
pro Person € 16,50  
(Termine nach Verfügbarkeit)



### Grillbuffets

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

Ob Steaks, Fisch, Garnelen Wurstvariationen oder  
Grillgemüse verschiedene Salate und Beilagen zum  
Selbergillen oder mit Mitarbeitern, die mit unseren Grills  
bei Ihnen vor Ort grillen.

### Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Sehen Sie sich auch gerne unseren BBQ Flyer an.

## Suppen & mehr

### Rustikale Eintöpfe mit Weizenbrot pro Portion 0,5 l

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

Mindestbestellmenge 5 l

### Suppen pro Portion 0,3 l

Mindestbestellmenge 3 l

Vierländer Hochzeitssuppe	€ 4,20
Tomatencremesuppe mit Klößchen	€ 4,20
Lauch-Hacksuppe mit Frischkäse	€ 4,80

### Vegetarische Suppen pro Portion 0,3 l auf Wunsch auch als vegane Suppe

Sellerie Samtsuppe mit Petersilie	€ 4,00
Kokos-Karotten-Ingwer-Suppe	€ 4,00
Süßkartoffel- Ingwer Suppe	€ 4,50
Champignoncremesuppe	€ 4,00

Mindestbestellmenge 3 l

### als Vorspeise:

Gemügesticks von Saison Gemüse mit Kräuterquark  
runde Platte ca. 7 Personen € 25,00

\*\*\*

mariniertes Gemüse mit gefüllter Aubergine Ciabatta

runde Platte ca. 7 Personen € 25,00  
ovale Platte ca. 12 Personen € 42,00

### **Roastbeef kalt (200 g)**

mit hausgemachter Remoulade  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
gemischter Salat mit Dressing  
ab 10 Personen pro Person € 17,50

### **½ Ente mit Sauce**

Apfelrotkohl, Speckrosenkohl  
Kartoffelklöße  
ab 10 Personen pro Person € 17,50  
ab 20 Personen pro Person € 17,00

### **„Ratsherren-Pfanne“**

Schweine- und Putenmedaillons mit  
Champignonrahmsauce, bunte Gemüse-  
platte mit Erbsen, Bohnen, Rosenkohl  
Karotten, Blumenkohl Kartoffelgratin  
ab 10 Personen pro Person € 18,00  
ab 20 Personen pro Person € 17,00

### **Gyrospfanne vom Schwein oder von der Pute**

hausgemachter Krautsalat  
Tzatziki und Brot  
ab 10 Personen pro Person € 12,00  
auf Wunsch mit Tomatenreis plus € 1,50

### **Spanferkelrücken und -keule**

mit Rahmsauce  
Bratkartoffeln, Krautsalat  
frischer Salat und Dressing Kräuterbrot  
ab 10 Personen pro Person € 15,75  
ab 20 Personen pro Person € 14,75

### **„Pfannen-Allerlei“**

Schweinefiletspitzen mit Gemüsestrei-  
fen 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 € 16,50  
ab 20 Personen pro Person € 15,50

### **jetzt neu Spanferkel im Ganzen**

(inkl. aufschneiden )  
ohne Beilagen ab 40 Personen  
pro Person € 10,00  
nach Verfügbarkeit

### **„Allerlei mit Bratkartoffeln“**

Roastbeef, Putenbrust, Sauerfleisch  
Remoulade  
Matjesfilet mit Hausfrauensauce  
gemischter Salat mit Dressing  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
ab 10 Personen pro Person € 16,50  
ab 20 Personen pro Person € 15,25

### **Schinkenkrustenbraten mit Bratensauce**

hausgemachter Krautsalat  
Kartoffelkäsegratin  
ab 10 Personen pro Person € 12,00  
ab 20 Personen pro Person € 11,50

### **Hähnchenbrust mit Thymian gebraten**

Schupfnudel-Gemüsepfanne  
Sahnesauce  
ab 10 Personen  
pro Person 14,50

### **„Bratenbuffet“**

Warm:  
Schinken, Kasseler, Putenbraten,  
Rahm-Sauce, warmer Speck-Kartoffel-  
salat und Kartoffelgratin  
frischer Salat mit Dressing, hausge-  
machter Krautsalat und Fladenbrot  
ab 10 Personen pro Person € 15,00  
ab 20 Personen pro Person € 14,50

### **Currywurstpfanne**

echte Currywurst in Scheiben mit  
warmer Currysauce dazu Weizenbrot  
ab 10 Personen pro Person € 8,00

## fleischlos

### vegetarisch / vegan

ab 5 Personen

Überbackener Füllchampignon  
gefüllt mit Tomate und Hirtenkäse  
mediterranes Kartoffelgratin  
frischer Salat mit Dressing  
p.P. € 13,00

Verschiedene Brätlinge mit buntem Gemüse  
Rosmarinkartoffeln und Kräutercreme  
p.P. € 13,00

Bunte Gnocchi-Variation  
mit frischem Pfannengemüse  
mit Hirtenkäse,  
Knobi-Creme  
p.P. € 12,50

Gemüsepfanne mit Kräutern und Tofu  
Vollkornreis und Kräuterquark  
p.P. € 12,00  
**als vegan Variante** p.P. € 12,50

**vegan:** Falafel mit Couscous-Gemüsepfanne  
mit Kräutercreme  
p.P. € 13,50

**vegan:** Curry-Kokospfanne mit Brokkoli,  
Karotten und Zucchini  
Würz-Reis  
p.P. € 13,00

(Vegetarische / Vegane Suppen finden Sie auf Seite 11)

\*\*\*

### Eiplatte

20 ½ garnierte Eier  
€ 18,00

## fleischlos

### Fischgerichte

ab 5 Personen

Zanderfilet gebraten an Dijon-Senf-Kartoffeln,  
und Blattspinat  
p.P. € 17,00

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

Schollenfilet in Eihülle mit Remoulade  
Bratkartoffeln, Gurkensalat in Rahm  
p.P. € 15,50

### Fischplatte ca. 220 g Fisch pro Person

Makrelenfilet, Graved Lachs, Lachs-Praline  
geräucherte Forelle, Aalfilet und Garnelen-Spieß  
Knobi-Dip, Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce  
Brotauswahl und Butter  
ab 5 Personen p.P. € 18,00

### Käse ohne Brot und Butter

Käseplatte 0,8 kg	€ 28,00
Käse-Igel ( ca. 50 Spieße)	€ 42,00
Käseplatte 1,6 kg	€ 45,00
Tomate-Mozzarella mit Basilikum	p.P. € 2,50

### Salateauswahl

frischer Salat mit Dressing	per l-Schüssel € 9,00
Rucola-Salat mit Parmesan und Balsamico	per l-Schüssel € 12,00
Tomaten-Mozzarellasalat	per kg € 12,00
grüner Bohnensalat	per kg € 10,00
Cole Slaw Salat	per kg € 10,00



## Warme Hauptgerichte

ab 10 Personen

Rundstück warm (ca. 250 g Fleisch) mit Champignons, Rahmsauce, Gewürzgurke Weizenbrot	p.P. € 12,00
Burgunderschinken mit Rahmsauce geschmortes Sauerkraut und Gratin	p.P. € 12,50
Gemischter Braten von Schwein und Rind Bratensauce, bunte Gemüseplatte Kartoffelgratin	p.P. € 16,50
Putenmedaillons in Frischrahm-Käsesauce Kartoffelgratin, frischer Salat mit Dressing	p.P. € 15,00
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahmsauce mit Pfifferlingen, Butterspätzle Saisonsalat mit Dressing	p.P. € 15,50
Schweinebraten in Rahmsauce Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	p.P. € 12,50
Geschnetzeltes von der Pute in Rahmsauce mit Champignons, Gemüsereis gemischtem Salat mit Dressing	p.P. € 14,00
Gebratene Hähnchenbrust mit Thymian in Champignon-Sahnesauce - überbacken Butterspätzle, frischer Salat mit Dressing	p.P. € 13,50
Grünkohl mit Kohlwurst, Backe Kasseler, Röstkartoffeln und Senf	p.P. € 14,00
Grill-Haxe (ca. 850 g) Sauerkraut, Salzkartoffeln Senf	p.P. € 13,00
Schweineschnitzel mit Rahmsauce bunte Gemüseplatte, Bratkartoffeln	p.P. € 14,50

## Wildgerichte

ab 10 Personen

Wildgulasch mit Champignonköpfen Apfelrotkohl, Klöße und Salzkartoffeln Früchte mit Preiselbeeren pro Person € 15,00 * * *
Sahnegeschnetzeltes vom Hirsch mit Pfifferlingen Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Apfelrotkohl Spätzle und Salzkartoffeln Früchte mit Preiselbeeren pro Person € 17,50 * * *
Hirschbraten mit Wildrahmsauce gebratene Champignonköpfe, Rotkohl und Pastinaken-Karottengemüse Kartoffelklöße und Petersilienkartoffeln Früchte mit Preiselbeeren pro Person € 19,50 * * *
Rehkeule und Frischlingsrückenmedaillon bunte Gemüseplatte mit Bohnenbündchen Apfelrotkohl Salzkartoffeln und Schupfnudeln Früchte mit Preiselbeeren pro Person € 21,25
<b>„Wald- und Wiesenvariation“</b>
Geschnetzeltes vom Hirsch in Sauerrahmsauce mit Schnittlauch * * *
Perlhuhnbrust im Speckmantel Sc. Bernaise * * *
Lammkeule mit Thymiansauce * * *
Rotkohl, Bohnenbündchen und Speckrosenkohl Spätzle und Gratin ab 15 Personen pro Person € 21,50

# Ein Raum zum Feiern Kuddewörde

22958 Kuddewörde · Möllner Str. 3a

---

*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.*

*Von Hochzeiten mit Tanz und Musik  
über Polterabende  
bis zum BBQ vor Ort, kalt-warmen Buffet  
stellen wir Ihnen gerne eine Auswahl individuell  
und nach Ihren Wünschen zusammen..*

*In unserem „Raum zum Feiern“ wird auf unsere  
Prospekt-Essenspreise ein Aufschlag  
von 25 % für Service und Ausstattung erhoben.*

*Getränkpreise entnehmen Sie bitte aus  
der Getränkekarte im Dorfgemeinschaftshaus.*

*Des weiteren bieten wir in  
unserem „Raum zum Feiern“  
verschiedene Aktionsessen an:*

*zum Beispiel:  
Garnelenbuffet, Reise durch Europa, Ente satt, Spargel satt,  
Adventsessen und noch vieles mehr ...*

*Termine für die aktuellen Themen-Essen  
erfahren Sie auf unserer Homepage:  
[www.party-service-hartkop.de](http://www.party-service-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 04154 | 33 04***  
*vornehmen.*

## Dessert

ab 5 Personen

Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 3,50
Limonen - Cheese Cake - mit Amarettini	€ 4,00
Panna cotta mit Erdbeersauce	€ 4,00
Karamellcreme mit Feigen geschichtet	€ 4,00
Tiramisu	€ 4,00
Rhabarber Tiramisu	€ 4,00
Himbeer - Sahne Baiser	€ 4,00

Mousse au chocolat mit Fruchtsauce	€ 4,10
Mascarponecreme mit Früchten und Biskuit	€ 4,10
Mascapone-Mango-Creme	€ 4,25
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	
Mascarponecreme mit Fruchtputee	
per Glas € 2,50	

## Kuchen und Torten auf Anfrage



## Mitarbeiter außer Haus

in Verbindung mit unserem Catering

Mitarbeiter für Buffet, Grillen oder Service  
pro Stunde € 35,00

Preise ab Trittau \_\_\_\_\_ an Trittau

## Geschirr und Möbel

### Gläser nur in angegebenen VE

Kombi-Glas	VE 24 per Stück	€ 0,75
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 nur in angegebenen Einheiten

Essteller	20 Stück per Stück	€ 0,60
Gabel	20 Stück per Stück	€ 0,35
Messer	20 Stück per Stück	€ 0,35
Kuchenteller	20 Stück per Stück	€ 0,50
Teelöffel	20 Stück per Stück	€ 0,25
Kuchengabel	20 Stück per Stück	€ 0,25
Suppenteller	15 Stück per Stück	€ 0,60
Suppenlöffel	15 Stück per Stück	€ 0,35
Dessertschale mit Teelöffel	20 Stück per Stück	€ 0,75
Kaffeetasse mit Untertasse	20 Stück per Stück	€ 0,75
Kaffeeteller	20 Stück per Stück	€ 0,60

**Pauschal Geschirr und Besteck  
(inkl. Vorleger und Servietten)  
passend zum Buffet oder Menü  
pro Person € 2,50**

### Auszug unserer Leihmöbel

weitere Möbel auf Anfrage

Stühle mit Kissen	€ 4,00
Festzeltgarnitur (50x220)	€ 12,00
Festzeltgarnitur (70 x 220)	€ 13,00
Stehstisch	€ 12,00
Husse für Stehtisch	€ 12,00
Tischdecke weiß Stoff ca. 120 x 160	€ 7,50

Die Preise der Möbel und des Geschirrs sind Abholpreise -  
bei Lieferung bis 15 km Umkreis  
berechnen wir € 15,00

## *Geschäftsbedingungen*

### *Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen*

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

Sämtliches Geschirr wird leihweise für die Zeit der Veranstaltung zur Verfügung gestellt und ist im Anschluß vollständig wieder zurückzugeben. Bei Beschädigung oder Verlust halten wir uns vor den Anschaffungspreis in Rechnung zu stellen.

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

innerhalb Trittaus ab € 50,00 frei Haus.

Alle weiteren Lieferpauschalen erhalten Sie auf Anfrage.

Soweit nicht anders angegeben gelten die Preise ab 10 Personen. Mindermengen und Änderungen der Essen gegen Aufpreis möglich. Bei speziellen Zubereitungen wie z.B. lactosefrei oder glutenfrei hält sich der Lieferant vor einen Aufpreis zu berechnen. Die Änderung der Personenanzahl muß bis spätestens 3 Werktage vor Veranstaltung erfolgen. Stornierung der Veranstaltung wird kostenfrei bis 3 Tage vor Veranstaltung umgesetzt bei Stornierung danach berechnet der Lieferant 50% der Rechnungssumme

Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

### *Partyservice Hartkop & Pfau*

Küchenmeister GmbH & Co. KG  
St.-Nr. 30 289 491 09  
Geschäftsführer: Sören Pfau

### *Sie gelten ab 1.2.2019*

Bisherige Preislisten verlieren ihre Gültigkeit!

??? 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 Hauswein  
für 2 Personen komplett € 78,00



### **„Party für Zwei“**

Mini Hummer  
Graved-Lachs, Räucherlachs  
Forellenfilet, Aal, Garnelenspieß  
Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce, Cocktailsauce  
Roastbeef, Schweinefiletmedaillons  
Tortenbrie mit Feigen-Senfsauce  
Remoulade und Cumberlandsauce  
Salat von frischen Früchten  
gemischte Brote und Butter  
1 Flasche Sekt  
für 2 Personen komplett € 70,00