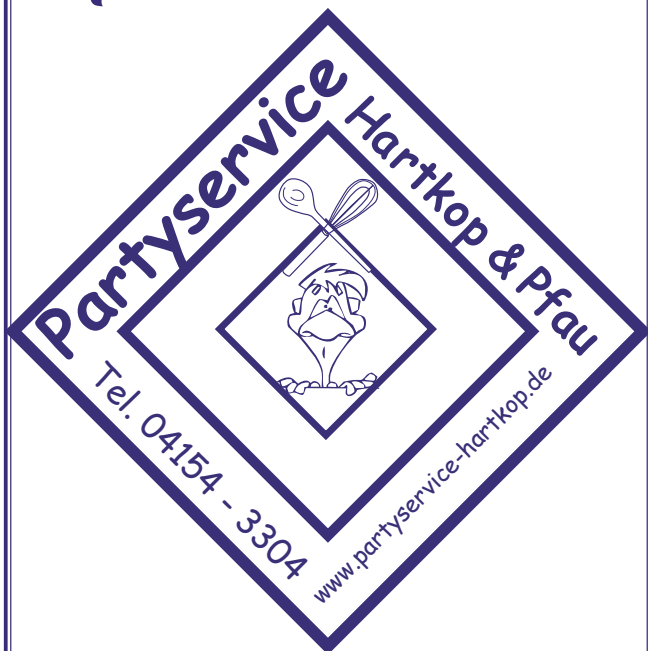


PARTYSERVICE



Bürgermeister-Hergenhan-Str. 10
22946 Trittau

Telefon: 0 4154 / 33 04

info@party-service-hartkop.de

www.party-service-hartkop.de

Persönlich stehen wir während unserer Bürozeiten:

Montag bis Samstag 9.00 – 12.30 Uhr

Montag, Donnerstag und Freitag 15.00 – 18.00 Uhr

oder nach Vereinbarung für Sie zur Verfügung.

gültig ab Mai 2021

Empfang und Verabschiedung

„gemischte Schnittchen“

belegt mit
Roastbeef, Parmaschinken, Räucherlachs,
Gouda, Forelle, Aalfilet,
Brie mit Feigensenf

ab 5 Personen pro Person € 17,50

„gemischte Schnittchen“

belegt mit
Graved-Lachs, Lachsschinken, Makrele,
Klosterkäse, Roastbeef, Gouda,
geräucherter Entenbrust

ab 5 Personen pro Person € 16,50

„gemischte Schnittchen“

belegt mit
Pute, Salami, Kasseler,
Matjesfilet, Makrele, Dillkäse, Gouda

ab 5 Personen pro Person € 15,00

Garnierte Eier

20 halbe Eier - € 18,00

„Kleine Tapas-Auswahl“

Tortilla espanole
spanische Salami
pikante Fleischbällchen
Pflaume im Speckmantel
Hirtenkäse mit Paprika
Kichererbsensalat
Garnelen mit fruchtiger Salsa
Ciabatta mit Knoblauch- und Avokadocreme

ab 5 Personen pro Person € 16,50

Fingerfood

„Fingerfood klassik“

Blätterteig mit Hirtenkäse
Chicken-Ananas-Stick
Räucherfischpraline
Partyfrikadelle
Käse-Pumpnickeltaler
Pastete mit Flußkrebsschwanz
Käse-Weintrauben-Spieß
Quiche mit Speckwürfel

ab 10 Personen pro Person € 18,50
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 € 18,50
pro Person 12 Teile

„Fingerfood vegetarisch“

Käse-Weintrauben-Spieß
Linsensalat im Glas
Sandwich mit Humus
Tomaten-Mozzarella-Spieß
Zucchini mit Frischkäse
Weinblätter gefüllt
Quiche mit Zwiebeln und Käse
Cherrytomaten-Falafel-Spieß

ab 10 Personen pro Person € 17,50
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“

*Gegrilltes Lachsfilet und Riesengarnele
auf Couscoussalat
mit leichtem Wasabi-Dip*

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

*Französische Käseauswahl
Feigensenfsauce
Brotvariation und Butter*

*Dessert im Miniglas
Limonen-Mascapone Creme*

Warm:

Gebratenes Wolfsbarschfilet an mediterranem Gemüse

und

*Rinderfiletmedaillons im Speckmantel
mit Portwein-Jus
frische Champignons
Kartoffelgratin*

ab 15 Personen pro Person € 37,00

ab 30 Personen pro Person € 35,00

*auf Wunsch: Hummercremesuppe und 3 Garnelen
mit Baguette*

pro Person 0,3 l – per Portion € 6,00

kalt-warmes Buffet

„Trittauer Buffet“

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

*Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade
saftiger Kasseler Lachs
Parmaschinken
Geflügelsalat*

*gemischte Käseplatte mit Weintrauben
Brot und Butter*

Dessert zur Wahl:

I. Bayerische Creme mit Himbeer-Sauce

oder

II. Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Warm zur Wahl:

Variante 1

*Spieß von Putenbrust- und
Schweinefiletmedaillon auf Pfannengemüse
mit Kartoffelgratin*

ab 10 Personen pro Person € 28,00

oder

Variante 2

*Gebratene Hähnchenbrust und Lachsfilet
an bunter Gemüse-Gnoccipfanne
mit Kräuter -Sahnesauce*

ab 10 Personen pro Person € 29,00

Mediterrane

Italienisches Buffet „Bologne“

Hirtenkäse mit Paprika und Knoblauch
glasierte Karotten, Champignonköpfe mit Balsamico
Zucchini mit Thymian und luftgetrockneter Schinken

Lachsmedaillon mit Zitronendip
Kalbsscheibchen mit Thunfisch-Sauce

Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Ciabatta und Butter

Warm:

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

Dessert:

Panna cotta mit Erdbeersauce
ab 10 Personen pro Person € 26,50

Spanisches Buffet „Barcelona“

Kalt:

mariniertes Fischfilet mit andalusischem Gemüsesalat
mediterrane Wurst- und Schinkenplatte
Weizenbrot und Butter

Warm:

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

Dessert:

Crème Caramell mit Feigen geschichtet
ab 10 Personen pro Person € 24,50

Kalte Platten

Frühlingszauber

Rehrücken rosa mit Preiselbeeren
Rindermedaillons mit Lauchremoulade
rosa Entenbrust, Wildpastete
Hähnchen-Mangosalat

Stremellachs, Räucherlachs, Sahnemeerrettich
Senf-Dill-Sauce, Lachsterrine, eingelegte Garnelen
Salat von Räucherlachs

Tortenbrie mit Feigensauce
Brotauswahl und Partybrötchen, Butter

ab 5 Personen pro Person € 22,50

Fischplatte

(200 g Fisch pro Person)

Räucherlachs, Graved Lachs, Stremellachs
geräucherte Forelle, Aalfilet und Garnelen-Spieß
Knobi-Dip, Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce
Brotauswahl und Butter

ab 5 Personen p.P. € 19,50

Käse ohne Brot und Butter

Käseplatte 1 kg	€ 32,00
Käse-Igel (50 Spieße)	€ 42,00
Käseplatte 1,5 kg	€ 45,00

Tomate-Mozzarella mit Basilikum Platte für 5 P. € 25,00

Antipasti-Platte

Auberginescheiben gefüllt mit Frischkäse,
Falafel & Cherrytomaten
glasierten Karotten mit Koblauchöl
Champignonköpfe in Balsamico,
Zucchini und Paprika mit Thymian
Ciabatta

Platte für ca. 5 Personen € 35,00

Brunch

„Brunchbuffet“

Räucherlachs, Forellenfilet und gebeizter Lachs,
Garnelensalat mit Gurke, Sahnemeerrettich

luftgetrockneter Schinken
Mini Schnitzel und Zwiebelmett
Geflügelsalat

Garnierte Eier

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Frühlings-Frischkäse

Mini-Croissant
Brot und Brötchenvariationen, Butter

Etwas Süßes:
Himbeer-Sahne Baiser

Warm :

Speckscheiben an Rührei
Kasseler im Blätterteig mit Pfannengemüse
Kartoffelgratin

ab 10 Personen pro Person € 26,00

Saison-Gemügesticks mit Kräuter-Dip

Platte für ca. 5 Personen € 25,00

Vegetarisch

verschiedene Brätlinge mit buntem Gemüse
Rosmarinkartoffeln und Kräutercreme

ab 5 Personen p. P. € 13,50

Suppen & mehr

Rustikale Eintöpfe mit Weizenbrot pro Portion 0,5 l

Erbensuppe 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

Vierländer Hochzeitssuppe	€ 4,20
Tomatencremesuppe mit Klößchen	€ 4,20
Lauch-Hacksuppe mit Frischkäse	€ 4,80
Saisonsuppen siehe extra Flyer	

Mindestbestellmenge 3 l

Vegetarische Suppen pro Portion 0,3 l

Kokos-Karotten-Suppe	€ 4,00
Süßkartoffel- Ingwer Suppe	€ 4,50
Champignoncremesuppe	€ 4,00

Mindestbestellmenge 3 l



BBQ und Grillen

Frisches vom Grill, Spanferkel oder auch Hamburger

Wir bieten Ihnen zur Saison eine spezielle BBQ-Karte an

Schinkenkrustenbraten mit Bratensauce

hausgemachter Krautsalat und Kartoffelkäsegratin

ab 10 Personen pro Person € 12,00

ab 20 Personen pro Person € 11,50

„Bratenbuffet“

Schinken, Kasseler, Putenbraten, Rahm-Sauce
warmer Speck-Kartoffelsalat und Kartoffelgratin
hausgemachter Krautsalat und frischer Salat mit
Joghurt-Dressing

ab 10 Personen pro Person € 15,50

„Ratsherren-Pfanne“

Schweine- und Putenmedaillons mit
Champignonrahmsauce, bunte Gemüse-
platte mit Erbsen, Bohnen, Rosenkohl
Karotten, Blumenkohl und Kartoffelgratin

ab 10 Personen pro Person € 18,50

ab 20 Personen pro Person € 17,50

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, geschmortes Sauerkraut
Knobibrot

ab 10 Personen pro Person € 16,00

ab 20 Personen pro Person € 15,00

„Pfannen-Allerlei“

Schweinefiletspitzen „asiatisch“
Putenstreifen in Paprikarahmsauce
Gyros vom Schwein
Erbsenreis, Spätzle und Kartoffelgratin
Krautsalat und Tzatziki
Fladenbrot

ab 10 Personen pro Person € 17,00

ab 20 Personen pro Person € 16,00

Rundstück warm

Rundstück warm (ca. 250 g Fleisch)
mit Champignons, Rahmsauce,
Weizenbrot

ab 10 Personen pro Person € 10,50

1/2 Ente mit Sauce

Apfelrotkohl, Speckrosenkohl
Kartoffelklöße

ab 10 Personen pro Person € 18,50

„Rund um die Bratkartoffel“

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
dazu

Variante 1

Roastbeef, Putenbrust, Sauerfleisch und
Remoulade

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

ab 10 Personen Preis pro Person € 16,50

Variante 2

Roastbeef kalt (180 g) mit Remoulade

ab 10 Personen Preis pro Person € 17,50

Variante 3

Schnitzel mit Rahmsauce
bunte Gemüseplatte

ab 10 Personen Preis pro Person € 15,00

Vegan

Curry-Kokospfanne
mit Brokkoli, Karotten und Zucchini
Würz-Reis

ab 5 Personen

pro Person € 13,50

Currywurstpfanne

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

passende Salate finden Sie auf Seite 12

fleischlos

Fischgerichte

ab 5 Personen

Wolfsbarschfilet natur gebraten
auf Dijonsenf-Sahne-Kartoffeln
mit Brokkoli
pro Person € 17,00

Lachsfilet mit Kräutern und Zitronenglasur gebacken
an Pfannengemüse, Parpadelle und Trüffelbuttersauce
pro Person € 18,50

vegetarisch / vegan

ab 5 Personen

Bunte Gnocci-Variation
mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse,
Knobi-Creme
pro Person € 12,50

Überbackene Füllchampignons
gefüllt mit Tomate, Kräutern und Hirtenkäse
auf Bulgur-Süßkartoffel-Topf mit Baby-Spinat
pro Person € 14,00

vegan:

Falafel mit Couscous-Gemüsepfanne und Kräutercreme
pro Person € 14,00

Salat - Auswahl/verschiedene Sorten

(ca. 5 Personen)

Bauernsalat, Tomaten-Mozarellasalat
Apfel-Rotkrautsalat, Cole Slaw
grüner Bohnensalat mit Hirtenkäse
Gurkensalat klassisch oder in Rahm
hausgemachter Krautsalat
per kg 12,00 €

Rucola-Salat mit Parmesan und Balsamico
Schüssel (ca. 1 l) 12,50 €

frischer Mixsalat oder Blattsalat-Mix mit Dressing
Schüssel (ca. 1 l) 10,00 €

Warme Hauptgerichte

ab 10 Personen

Burgunderschinken mit Rahmsauce
geschmortes Sauerkraut und Gratin p.P. € 12,50

Gemischter Braten von Schwein und Rind
Bratensauce, bunte Gemüseplatte
Kartoffelgratin p.P. € 17,00

Putenmedaillons in Frischrahm-Käsesauce
Kartoffelgratin, frischer Salat mit Dressing p.P. € 15,00

Schweinebraten in Rahmsauce
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln p.P. € 12,50

Gebratene Hähnchenbrust mit Thymian
in Champignon-Sahnesauce - überbacken
Butterspätzle p.P. € 14,00

Rinderfilet und Schweinefilet im Stück, Portweinjus
bunte Gemüseplatte mit Bohnenbündchen,
Herzoginkartoffeln p.P. € 25,00

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahmsauce
mit Pfifferlingen, Butterspätzle p.P. € 15,50

Zitronen-Maishähnchen-Brust mit Kräutern
Braten-Jus, mediterrane Gemüsepfanne
und Gratin p.P. € 18,00

Wildgerichte

ab 10 Personen

Wildgulasch mit Champignonköpfen
Apfelrotkohl, Spätzle und Salzkartoffeln p. P. € 15,00

Lammkeule „sous-vide“ gegart – zart und saftig
mit Thymian-Jus, Petersilienbohnen und Kartoffelgratin
p. P. € 19,50

Rehkeule und Perlhuhnbrust mit bunter Gemüseplatte
und Apfelrotkohl, Preiselbeersauce
Herzoginkartoffeln und Petersilienkartoffeln
p. P. € 22,00

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 Vanille-Sauce	€ 4,10
Mascarponecreme mit Früchten und Biskuit	€ 4,10
Mascapone-Mango-Creme	€ 4,25
frischer Obstsalat	€ 4,50
frischer Obstsalat mit Vanillesauce	€ 5,00

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

poliert geliefert — inklusive Endreinigung

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

sauber geliefert — inklusive Endreinigung

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	20 Stück per Stück	€ 0,60
Kaffeetasse mit Untertasse	20 Stück per Stück	€ 0,75
Kaffebecher	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
Stehtisch	€ 12,00
Husse für Stehtisch	€ 12,00
Tischdecke weiß Stoff ca. 120 x 160	€ 8,50

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

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..*



*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.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 04154 | 33 04

vornehmen.

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.

*Alle Preise sind Abholpreise -
Lieferung gegen Liefergebühr
Die Preisliste gilt ab Mai 2021*

*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.

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 mit Cocktailsauce
Tafelbrötchen und Butter*

*Chateaubriand „Rinderfilet am Stück“
bunte Gemüseplatte mit Bohnenbündchen und Grilltomate
Kartoffelgratin, Sauce Bernaise*

Halbe Ananas mit frischem Obstsalat gefüllt

für 2 Personen komplett € 78,00



„Party für Zwei“

Mini Hummer mit Cocktailsauce

*Graved-Lachs, Räucherlachs
Forellenfilet, Räucheraal, Garnelenspieß
Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce
Roastbeef und Schweinefiletmedaillons
Remoulade*

*Tortenbrie mit Feigen-Senfsauce
gemischte Brote und Butter*

Dessert:

Salat von frischen Früchten

für 2 Personen komplett € 70,00