

kleines Weihnachtliches Menü

Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce
Schweinebraten „Mecklenburger Art“

Bratensauce

Bohnenbündchen, Apfelrotkohl

Petersilienkartoffeln

Dessert:

Trifle mit Zimt-Vanille-Creme

Spekulatius und Pflaumenkompott

ab 5 Personen pro Person € 28,00

Suppe ab 10 Portionen

Rinderconsomee

mit feinen Gemüsestreifen

und Fleischklößchen

pro Person 0,3 l - - € 4,50

Gans to go für 4 Personen

vorgegarte kalte Gans

zum selber regenerieren

inkl. Sauce, Rotkohl

kleine Kartoffelklöße

Komplett-Preis 110,00 €

**Abholung / Lieferung gg. Gebühr
erfolgt nur am 23.12.**

Die Menge der Gänse ist begrenzt.

„Festliches Weihnachtsmenü“

I. Gang - Vorsuppe

Rinderconsomee

mit feinen Gemüsestreifen

und

Fleischklößchen

II. Gang - kalte Vorspeise

gegrilltes Lachsfilet

und Riesengarnele

auf Couscoussalat

leichter Wasabi-Dip

III. Gang - Hauptgericht

Frischlingskeule mit Kräutern

Zitronen-Maishähnchenbrust

Bratenjus mit Preiselbeeren

Apfelrotkohl

Fingermöhrchen

Herzoginkartoffeln

IV. Gang - Dessert

Schokoladen-After eight Creme

mit Vanille -Sauce

ab 10 Personen pro Person € 38,00

Etwas Warmes ab 10 Personen

geschmorte Gänsekeule mit Sauce

Rotkohl und Salzkartoffeln

halber Bratapfel

pro Person € 24,00

Entenbraten frisch aus dem Ofen

Orangen - Entensauce

Rotkohl, Rosenkohl

Kartoffelklöße

pro Person € 22,00

Wild-Edelgulasch mit Champignons

Apfelrotkohl und Rosenkohl

Spätzle

pro Person € 18,00

Perlhuhnbrust im Speckmantel

geschmorter Hirschbraten

Bratensauce mit Preiselbeeren

Apfelrotkohl und Bohnenbündchen

Herzoginkartoffeln, Petersilienkartoffeln

pro Person € 26,00

Schweinefiletmedaillon im Speckmantel

Medaillon vom Rinderfilet

garniert mit frischen Champignons

mit bunter Gemüseplatte

Kartoffelgratin, Braten-Jus

pro Person € 27,00

kaltes Weihnachtswunder ab 5 Personen

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

Stremellachs, Räucherlachs
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
Lachsterrine, marinierte Garnelen
Krebsschwanzsalat

Tortenbrie mit Feigensenfsauce
Brotauswahl und Partybrötchen
Butter
ab 5 Personen pro Person € 26,00



Etwas für Vegetarier — ab 5 Personen

Gemüsepfanne mit bunten Gnocchi
verschiedene Brätlinge
Kräuter-Dip

ab 5 Personen pro Person € 18,00

Lachsfilet und Garnelen gebraten
an Pfannengemüse, Trüffelbutter sauce
Bandnudeln
ab 5 Personen pro Person € 26,00

warmes Buffet für 2 Personen

Gänsebrust im Stück gebraten
mit Sauce, Kartoffelklößchen
Apfelrotkohl, Bohnenbündchen

Dessert: warme gebackene Apfelringe
mit Zucker und Zimt

für 2 Personen komplett € 68,00

kalte festliche Platte für 2 Personen

geräucherter schwarzer Heilbutt
Räucherlachs, Graved Lachs
Aalfilet geräuchert
Sahnemeerrettich, Krebsschwanzsalat

geräucherte Entenbrust, Roastbeef
Schweinelendchen im Kräutermantel
Remoulade und Cumberlandsauce

Tortenbrie, Wildkräuterkäse
Brotauswahl und Butter

für 2 Personen komplett € 62,00

Dessertauswahl ab 5 Personen

Mousse au chocolat mit Vanillesauce
pro Person € 5,00

warme gebackene Apfelringe (ca. 170 g)
mit Zimt- Zucker und Vanille - Sauce
pro Person € 6,00

Partyservice

Hartkop & Pfau

Bgm.- Hergenhans-Str.10
22946 Trittau Tel:04154-3304
www.partyservice-hartkop.de
info@partyservice-hartkop.de

Weihnachtskarte 2021

Auslieferung Heiligabend
bis spätestens 16 Uhr
(nach Reihenfolge der Bestellung)

Bestellungen werden ab Oktober
entgegenommen bis wir ausgebucht sind.

25. und 26. Dezember
von 10 Uhr bis 18 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.