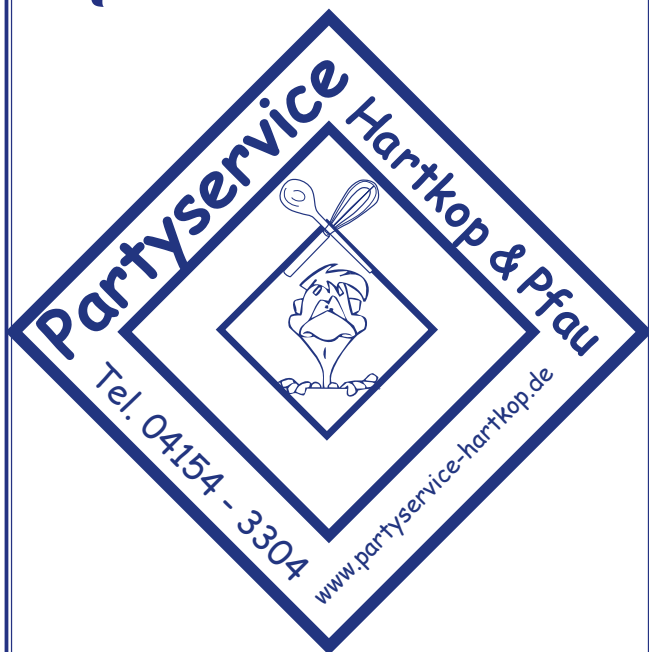


PARTYSERVICE



Bürgermeister-Hergenhan-Str. 10
22946 Trittau

Telefon: 0 4154 / 33 04

info@partyservice-hartkop.de

www.partyservice-hartkop.de

*Persönlich stehen wir während unserer Bürozeiten:
Montag bis Samstag 8.30 – 13.00 Uhr
nachmittags nach Vereinbarung für Sie zur Verfügung.*

gültig ab März 2023

Empfang und Verabschiedung

„gemischte Schnittchen“

belegt mit
Roastbeef, Parmaschinken, Räucherlachs,
Höhlenkäse, Forelle, geräuchertes Aalfilet,
Brie mit Feigensenfsauce

ab 5 Personen pro Person € 20,50
pro Person 7 Schnittchen

„gemischte Schnittchen“

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

ab 5 Personen pro Person € 18,50
pro Person 7 Schnittchen

„gemischte Schnittchen“

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

ab 5 Personen pro Person € 17,50
pro Person 7 Schnittchen



„Tapas-Variation“

gebackene Aubergine mit Chorizo
Datteln und Manchego Käse, marinierte Oliven
Thunfischsalat mit weißen Bohnen
pikante Fleischbällchen
Pflaumen und Datteln im Speckmantel
Hirtenkäse mit Paprika
gefüllte Mini Paprika, Kichererbsensalat
Garnelen mit fruchtiger Salsa
Ciabatta mit Knoblauch-Dip

ab 10 Personen pro Person € 22,00

Fingerfood

„Fingerfood klassik“

Blätterteig mit Hirtenkäse und Spinat
Chicken-Ananas-Stick
Lachs-Meerrettich-Mosaik
Partyfrikadelle
marinierter Geflügelwürfel mit Curry
Pastete mit Flußkrebsschwanz
Käse-Weintrauben-Spieß
Quiche mit Speckwürfeln

ab 10 Personen pro Person € 21,50
pro Person 12 Teile

„Fingerfood asiatisch / mediterran“

Tomaten-Mozzarella-Spieß
Vitello tonato in Mini Pastete
Parmaschinken - Melonenpraline
Hackbällchen mit Sesam
Avocadocreme in Mini-Tartlett mit Lachs
Garnelenspieß mariniert
Roastbeefröllchen mit Böhnchen
Wrap gefüllt mit Rucola und Räucherlachs

ab 10 Personen pro Person € 21,50
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 € 21,50
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 mit Riesengarnele
an Wildkräuter-Blattsalat
mit Balsamico mariniert*

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

*Französische Käseauswahl
Feigensensauce
Brotvariation und Butter*

*Dessert im Glas
Sahne-Grießflammerie geschichtet
mit Vanille-Birnenkompott*

*Warm:
Gebratenes Wolfsbarschfilet
an mediterranem Gemüse*

und

*Rinderfiletmedaillons im Speckmantel
in Kräuterbutter gebraten
mit frischen Champignons garniert
Kartoffelauflauf mit Käse überbacken*

ab 15 Personen pro Person € 39,00

*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 Kasselerlachs
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 € 30,00

oder

Variante 2

*Gebratene Hähnchenbrust und Lachsfilet
Gnocchi-Pfanne mit mediterranem Gemüse
Tomaten-Sauce mit frischen Kräutern*

ab 10 Personen pro Person € 32,00

Mediterrane

Italienisches Buffet „Bologna“

Kalt:

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 € 29,00

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
Patatas Bravas - spanische Kartoffeln
süß-pikantes Schweinefleisch
Ratatouille-Gemüsepfanne

Dessert:

Crème Caramell mit Feigen geschichtet
ab 10 Personen pro Person € 27,50

Kalte Platten

Vier Jahreszeiten

Rehrücken rosa mit Preiselbeeren
Rindermedaillon mit Lauchremoulade
rosa Entenbrust, Leberpastete
Hähnchen-Mangosalat

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

Tortenbrie mit Feigensauce
Brotauswahl und Partybrötchen, Butter

ab 5 Personen pro Person € 25,50

Fischplatte

(200 g Fisch pro Person)

Räucherlachs, Graved Lachs, Stremellachs
geräucherte Forelle, Aalfilet und Garnelen-Spieße
Cocktailsauce, Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce
Brotauswahl und Butter

ab 5 Personen pro Person € 23,00

Käse ohne Brot und Butter

Käse-Igel (50 Spieße)	€ 50,00
Käseplatte 1 kg	€ 37,00
Käseplatte 1,5 kg	€ 48,00
Tomate-Mozzarella mit Basilikum	€ 25,00
20 halbe garnierte Eier	€ 25,00

auf Wunsch Brotauswahl und Butter 10 Personen € 16,50

Antipasti-Platte

Auberginescheiben gefüllt mit Frischkäse
marinierte Jumbo Oliven
glasierten Karotten mit Knoblauchöl
Champignonköpfe in Balsamico,
Zucchini und Paprika mit Thymian
Ciabatta

Platte ca. 1,5 kg € 40,00

Brunch

„Brunchbuffet“

Räucherlachs, Forellenfilet und gebeizter Lachs
Garnelensalat mit Dill, Sahnemeerrettich

luftgetrockneter Schinken
Mini Schnitzel und Zwiebelmett
hausgemachter Fleischsalat

vollmundiger Höhlenkäse mit Weintrauben
Tomaten-Mozzarella-Spieße

Brot und Brötchenvariationen, Butter

Etwas Süßes:
warmer Apfel-Crumble mit Vanille Sauce

Warm :

Speckscheiben mit Rührei
Kasslerlachs auf Kartoffel-Gemüsepfanne
Kräuter Quark

ab 10 Personen pro Person € 27,00

Gemügesticks mit Kräuter-Dip

Karotten, Kohlrabi, Paprika und Gurke

Platte mit 1 kg € 30,00

„15 Stück Falafel-Spieße

mit „geschmolzenen Tomaten“
und Joghurt - Dip

Platte € 25,00

Garnierte Eier

20 halbe Eier

€ 25,00

Suppen & mehr

Rustikale Eintöpfe mit Weizenbrot

Mindestbestellmenge 5 l – Preise per Portion

Erbsensuppe mit Schnippelwurst	€ 6,00
Kartoffeleintopf mit Gemüse und Wurstscheiben	€ 6,00
Gulaschsuppe vom Rind	€ 8,00
Soljanka nach Hausrezept	€ 8,00
Chili con Carne	€ 9,00

Vorsuppen pro Portion 0,3 l

Mindestbestellmenge 3 l

Vierländer Hochzeitssuppe	€ 4,50
Tomatencremesuppe mit Klößchen	€ 4,50
Lauch-Hacksuppe mit Frischkäse	€ 5,00
Saisonsuppen siehe Saison-Flyer	

Vegetarische Suppen pro Portion 0,3 l

Mindestbestellmenge 3 l

Kokos-Karotten-Suppe	€ 4,50
Süßkartoffel - Ingwer Suppe	€ 5,00
Champignoncremesuppe	€ 4,50

BBQ und Grillen



Frisches vom Grill, Spanferkel oder auch Hamburger

Wir bieten Ihnen zur Saison eine spezielle BBQ-Karte an

Schinkenkrustenbraten oder Burgunderschinken

hausgemachter Krautsalat und Kartoffelkäsegratin,
Bratensauce

ab 10 Personen pro Person € 13,50

Gyrospfanne vom Schwein oder von der Pute

hausgemachter Krautsalat
Tzatziki und Brot

ab 10 Personen pro Person € 13,50
auf Wunsch mit Tomatenreis plus € 1,50

„Ratsherren-Pfanne“

Schweinefilet- und Putenbrustmedaillons
Champignonrahmsauce, bunter Gemüse-
platte belegt mit Erbsen, Blumenkohl,
Karotten, Bohnen und Rosenkohl mit
Speckwürfeln, Kartoffelgratin

ab 10 Personen pro Person € 21,00

„Bratenbuffet“

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

ab 10 Personen pro Person € 18,00

Pfannengerichte

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

ab 10 Personen pro Person € 18,00

Vegan

Curry-Kokospfanne
mit Brokkoli, Zucchini und Karotten
Langkorn-Wildreis
ab 5 Personen pro Person € 16,00
weitere vegane/vegetarische Gerichte Seite 12

„Kleine Schweinereien“

Spanferkelrücken und -keule
geschnitten, mit Rahmsauce
Kartoffelgratin
hausgemachter Krautsalat
frischer Salat mit Dressing
ab 10 Personen Preis pro Person € 17,50

Spanferkel im Stück ab 40 Personen
vor Ort geschnitten – nach Verfügbarkeit
pro Person € 13,00

Spanferkel im Stück ab 40 Personen
vor Ort geschnitten – nach Verfügbarkeit
inkl. Beilagen: hausgemachter Krautsalat
Gurkensalat mit Essig und Öl,
Kartoffelsalat mit Joghurt verfeinert
Kartoffelgratin und Senf
pro Person € 19,00

Auf Wunsch grillen wir auch
Wildschwein im Stück

„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 € 18,00

Variante 2

Roastbeef kalt (180 g) mit Remoulade
ab 10 Personen Preis pro Person € 19,50

Variante 3

Schnitzel mit Rahmsauce
bunte Gemüseplatte

ab 10 Personen Preis pro Person € 16,50

passende Salate finden Sie auf Seite 12

Currywurstpfanne

echte Currywurst in Scheiben mit
warmer Currysauce dazu Baguette
ab 10 Personen pro Person € 8,50

Knobibrot pro Person € 0,75

fleischlos

Fischgerichte ab 5 Personen

Wolfsbarschfilet natur gebraten
auf Dijonsenf-Sahne-Kartoffeln,
Saisonsalat mit Dressing
pro Person € 18,50

Lachsfilet und Garnelen auf Blattspinat überbacken
mit Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin
pro Person € 22,00

vegetarisch ab 3 Personen

Bunte Gnocchi-Variation
mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse,
Knobi-Creme
pro Person € 15,50

Gefüllte Champignons
auf mediterraner Kartoffel-Gemüsepfanne
Kräuter-Dip
pro Person € 16,50 (auf Wunsch vegan)

Verschiedene Brätlinge mit buntem Gemüse
Rosmarinkartoffeln und Kräutercreme
pro Person € 16,50

vegan ab 3 Personen

Falafel mit Couscous-Gemüsepfanne und Kräutercreme
pro Person € 16,50

Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Tomaten-Gemüse-Sauce
Vollkorn-Wildreis, Blattsalat mit Essig-Öldressing
pro Person € 16,50

Salat - Auswahl/verschiedene Sorten

Bauernsalat, Tomaten-Mozzarellasalat,
Gurkensalat klassisch oder in Rahm
Cole Slaw
per kg € 13,50

Rucola-Salat mit Parmesan und Balsamico
Schüssel (ca. 1 l) € 14,00

frischer Mixsalat oder Blattsalat-Mix mit Dressing
Schüssel (ca. 1 l) € 11,50

Warme Hauptgerichte

ab 10 Personen

Rundstück warm (ca. 250 g Fleisch)
mit Champignons, Rahmsauce,
Weizenbrot
p. P. € 12,00

Gemischter Braten von Schwein und Rind
Bratensauce, bunte Gemüseplatte
Kartoffelgratin
p. P. € 19,00

Putenmedaillons in Frischrahm-Käsesauce
Kartoffelgratin, frischer Salat mit Dressing
p. P. € 16,50

Schweinebraten „Mecklenburger Art“
gefüllt mit Pflaumen, Bratensauce
Apfelrotkohl, Bohnen und Herzoginkartoffeln
p. P. € 17,00

Gebratene Hähnchenbrust mit Thymian
in Champignon-Sahnesauce - überbacken
Butterspätzle
p. P. € 15,50

Rinderfilet und Schweinefilet im Stück, Portweinjus
bunte Gemüseplatte mit Bohnenbündchen,
Herzoginkartoffeln
p. P. € 28,00

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahmsauce
mit Pfefferlingen, Butterspätzle
p. P. € 17,00

Zitronen-Maishähnchen-Brust mit Kräutern
Braten-Jus, mediterrane Gemüsepfanne
und Gratin
p. P. € 19,50

Wildgerichte

ab 10 Personen

Wildgulasch mit Champignonköpfen
Apfelrotkohl, Spätzle und Salzkartoffeln
p. P. € 17,00

Lammkeule „sous-vide“ gegart – zart und saftig
mit Thymian-Jus, Petersilienbohnen und Kartoffelgratin
p. P. € 22,00

Rehkeule und Perlhuhnbrust mit bunter Gemüseplatte
und Apfelrotkohl, Preiselbeersauce
Herzoginkartoffeln und Petersilienkartoffeln
p. P. € 25,00

Dessert

ab 5 Personen

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

Mousse au chocolat mit Vanille-Sauce	€ 4,60
Mascarponecreme mit Früchten und Biskuit	€ 4,60
Mascarpone-Mango-Creme	€ 4,75
frischer Obstsalat	€ 5,50
frischer Obstsalat mit Vanillesauce	€ 6,00

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

Panna cotta mit Erdbeersauce
Mousse au chocolat
Mascarponecreme mit Fruchtputee
per Glas € 3,00

Kuchen und Torten auf Anfrage



Mitarbeiter außer Haus

in Verbindung mit unserem Catering

Mitarbeiter für Buffet, Grillen oder Service
pro Stunde € 38,00

Preise ab Trittau _____ an Trittau

Geschirr und Möbel

Gläser nur in angegebenen Einheiten

poliert geliefert — inklusive Endreinigung

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

Geschirr nur in angegebenen Einheiten

sauber geliefert — inklusive Endreinigung

Essteller	20 Stück per Stück	€ 0,65
Gabel	20 Stück per Stück	€ 0,40
Messer	20 Stück per Stück	€ 0,40
Kuchenteller	20 Stück per Stück	€ 0,55
Teelöffel	20 Stück per Stück	€ 0,30
Kuchengabel	20 Stück per Stück	€ 0,30
Suppenteller	15 Stück per Stück	€ 0,65
Suppenlöffel	15 Stück per Stück	€ 0,40
Dessertschale	20 Stück per Stück	€ 0,65
Kaffetasse mit Untertasse	20 Stück per Stück	€ 0,80
Kaffebecher	20 Stück per Stück	€ 0,65

**Pauschal Geschirr und Besteck
(inkl. Vorleger und Servietten)
passend zum Buffet oder Menü
pro Person € 2,70**

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	€ 9,00

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..*



*Für Planung, Beratung und Fragen zu Ihrer Feier steht
unser Team gerne zur Verfügung.*

*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 verbindliche 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 März 2023

Lieferungen erfolgen
innerhalb Trittaus ab € 200,00 frei Haus.
Alle weiteren Lieferpauschalen
erhalten Sie auf Anfrage.

Stornierungen der Veranstaltung sind kostenfrei bis 4 Tage vor Veranstaltung möglich.

Bei späteren Stornierungen berechnet der Lieferant 50% der Rechnungssumme.

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. Spätere Änderungen werden nicht berücksichtigt.**

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*

*warm im Chafing dish geliefert
Chateaubriand „Rinderfilet am Stück“
bunte Gemüseplatte mit Bohnenbündchen und Grilltomate
Kartoffelgratin, Sauce Bernaise*

Halbe Ananas mit frischem Obstsalat gefüllt

für 2 Personen komplett € 80,00



„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 € 75,00