

Menü Rapunzel

Hirschrollbraten geschmort in Bratensauce
Kalbsbraten mit Rahmchampignons
Bohnenbündchen, Apfelrotkohl
Herzoginkartoffeln

Dessert:

Vanille-Creme mit Spekulatius und
weihnachtlichen Kirschen geschichtet
ab 10 Personen pro Person € 34,00

Etwas für Veganer— ab 3 Personen

vegane Tortellini
mit frischen Pfannengemüse
Tomatensauce mit Kräutern
Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing
ab 3 Personen pro Person € 18,00

Etwas für Vegetarier — ab 3 Personen

überbackene Champignons
gefüllt mit Tomate-Hirtenkäse
auf mediterraner
Kartoffel-Gemüse-Pfanne
mit Petersilie verfeinert
ab 3 Personen pro Person € 20,00

aus dem Meer ab 3 Personen

Lachsfilet und Garnelen
auf Blattspinat überbacken
mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin
ab 5 Personen pro Person € 30,00

„Festliches Weihnachtsmenü“

I. Gang - Vorsuppe

Süßkartoffel-Orangen-Süppchen
mit Schnittlauch
und Sauerrahm verfeinert
-Croutons extra -

II. Gang - kalte Vorspeise

Lachsfilet glasiert
mit Honig / Thymian
und Riesengarnele
an Wildkräutersalat mariniert
mit Orangen-Rosmarin-Dressing

III. Gang - Hauptgericht

Rehkeule mit karamellisierten Maronen
und Granatapfelkernen
Perlhuhnbrust im Speckmantel
Bratenjus mit Preiselbeeren
Apfelrotkohl
Rosenkohl mit ausgelassenem Speck
Herzoginkartoffeln

IV. Gang - Dessert

gebackene Apfel-Mandel-Tarte
mit
Vanille-Sauce
ab 10 Personen pro Person € 47,50

Etwas Warmes ab 10 Personen
feines Hirschgeschnetzeltes
mit Pfifferlingen und Schnittlauch
Putenoberkeule mit Backpflaumensauce
Apfelrotkohl, Prinzessbohnen
Petersilienkartoffeln
pro Person € 28,00

halbe Ente frisch aus dem Ofen
Orangen - Entensauce
Rotkohl, Rosenkohl
Kartoffelklöße
pro Person € 32,00

geschmorte Gänsekeule in
Preiselbeer-Sauce
Apfelrotkohl und Kartoffeln
pro Person € 33,00

Wildschweinrücken-im Stück gebraten
mit Maronen und frischen Kräutern
Kalbsbraten mit frischen Champignons
Bratenjus mit Preiselbeeren
Apfelrotkohl und Herzoginkartoffeln
Wirsing in Rahm mit Speckwürfel
pro Person € 30,00

Medaillon vom Rinderfilet im Speckmantel
Perlhuhnbrust mit Thymian gebraten
und frischen Champignons garniert
mit bunter Gemüseplatte
Kartoffelgratin, Bratensauce
pro Person € 35,00

kaltes Weihnachtswunder ab 5 Personen

Rehrücken rosa mit Preiselbeeren
Rindermedaillons mit Lauchremoulade
rosa gebratene Entenbrust
Belgische Leber Pastete
Hähnchen-Mangosalat

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

Wildkräuterkäse mit Feigensauce
Brotauswahl und Partybrötchen
Butter
ab 5 Personen pro Person € 30,50



Suppe ab 10 Portionen

feine Tomatencremesuppe
mit frischen Kräutern
und hausgemachte Fleischklößchen
pro Person 0,3 l - - € 7,00

Süßkartoffel- Orangen Suppe
mit gebratenen Lachswürfeln
und Schnittlauch
pro Person 0,3 l - - € 8,00

festliches Dinner- Hänsel & Gretel

Vorspeise kalt: Entenbrust rosa gebraten
mit Preiselbeeren, Tafelbrötchen und Butter

warm im Chafing dish
„Rinderfilet am Stück“
bunte Gemüseplatte mit Bohnenbündchen
Herzoginkartoffeln, Sauce Bernaise

winterliche Panna cotta im Glas
mit Rotwein-Pflaumen- Spiegel

komplett für 2 Personen € 90,00

kalte festliche Platte für 2 Personen

Mini Hummer mit Cocktailsauce
Graved-Lachs, Räucherlachs, Räucheraal
Riesengarnelen gespießt
Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce
Roastbeef und Rindermedaillon
Remoulade
Tortenbrie mit Feigen-Senfsauce
gemischte Brote und Butter

winterliche Panna cotta im Glas
mit Rotwein-Pflaumen-Spiegel

für 2 Personen komplett € 85,00

Dessertauswahl ab 5 Personen

Mousse au chocolat mit Vanillesauce
pro Person € 6,50

Himbeer-Baiser-Sahne Traum
pro Person € 5,50

Partyservice

Hartkop & Pfau

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

Weihnachtskarte 2023

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

25. und 26. Dezember
von 11 Uhr bis 18 Uhr

Bestellungen nehmen wir ab sofort entgegen.
Bitte beachten Sie unsere begrenzten
Kapazitäten.

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

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

Es gelten unsere AGB's
& Lieferbedingungen