

# Party-Service Hartkop & Pfau

Tel. 04154/3304

e-mail: info@partyservice-hartkop.de

www.partyservice-hartkop.de

\*\*\*

Konfirmation „modern“

Vorspeise:

Fingerfood- p.P. 1 Stück je Sorte

Frühlingswrap gespießt

Tomaten-Falafelspieß

Käse-Weintraubenspieß

körniger Frischkäse im Tartlett

mit Gurke und Lachs

\*\*\*

Hauptgericht im Chafing dish

Saltim - Bocca vom Schweinefilet

an mediterraner Gemüsepfanne

Hähnchenbrust überbacken

Champignons in Rahm

Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessert im Glas

Bayerische Creme

mit Himbeersauce

ab 10 Personen pro Person € 28,50

## kleines Menü zur Konfirmation

warm im Chafing dish

Schweineschnitzel mit Zitrone garniert

Jägersauce

Rindersaftbraten mit Bratensauce

bunte Gemüseplatte

Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Dessert:

Schokoladencreme

mit Vanille - Sauce

ab 10 Personen pro Person € 25,00

\*\*\*\*\*

Schweineschnitzel

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

bunte Gemüseplatte

Jägersauce

ab 10 Personen pro Person € 18,00

\*\*\*

frische Spaghettini

mit Sauce Bolognaise

Parmesan extra

gemischter Salat mit American-Dressing

ab 10 Personen pro Person € 16,00

## Konfirmationsbuffet 2024

Räucherlachs und Gravedlachs

Garnelenspieß

Sahnemeerrettich

\*\*\*

Hirtenkäse mit Paprika und Knoblauch

glasierte Karotten

Champignonköpfe mit Balsamico

Zucchini mit Thymian

\*\*\*

Tomate-Mozarella mit Basilikum

Ciabatta und Butter

\*\*\*

Dessert:

Panna cotta

mit Erdbeersauce

warm im Chafing dish

Schweinefiletmedaillon

und Putenbrustmedaillon

am Spieß

an buntem Pfannengemüse

Kartoffelgratin

ab 10 Personen pro Person € 29,00

Preise gültig bis 1. Juni 2024

Änderungen nach Absprache mit Aufschlag

„Toscana 2024“

*Parmaschinken  
glasierte Karotten mit Knoblauchöl  
Champignonköpfe in Balsamico  
Paprika mit Thymian  
Ciabatta und Butter*  
\*\*\*

warm

*Piccata von der Hähnchenbrust  
( Piccata = Käse - Ei Hülle )  
auf bunter Gnocci - Pfanne*  
\*\*\*

*frische Fettuccine mit  
mediterranem Gemüse*  
\*\*\*

*Tomatensauce mit frischen Kräutern*  
\*\*\*

*ab 10 Personen pro Person € 27,00*

\*\*\*\*\*

Dessert:

*Tiramisu*  
*ab 5 Personen pro Person € 5,00*  
\*\*\*

*Kaiserschmarrn ohne Rosinen  
mit Vanille-Sauce*  
*ab 10 Personen pro Person € 7,00*

*Lachsfilet und Garnelen  
auf Blattspinat überbacken  
mit Sauce Hollandaise  
Kartoffelgratin*  
*ab 5 Personen pro Person € 24,00*  
\*\*\*

vegan

*gefüllte Champignonköpfe  
auf mediterraner  
Kartoffel-Gemüsepfanne*  
*ab 3 Personen pro Person € 18,00*  
\*\*\*\*\*

*Kasseler mit Bratensauce  
Wirsing in Rahm  
Herzoginkartoffeln*  
*ab 10 Personen pro Person € 17,50*

Suppen pro Person 0,3 l

Mindestmenge 10 Portionen

*Spargelcremesuppe  
mit Spargeleinlage  
hausgemachte Fleischklößchen*  
*pro Person € 6,00*

\*\*\*

*vegane Süßkartoffelsuppe  
mit Kokos, Ingwer und Orange*  
*pro Person € 5,00*

Frühstücksbuffet

*Räucherlachs, Graved-Lachs  
Sahnemeerrettich*  
\*\*\*

*Roastbeef mit Remoulade  
luftgetrockneter Schinken  
Zwiebelmett*  
\*\*\*

*Marmelade aus frischen Erdbeeren*  
\*\*\*

*Tomate-Mozarella mit Basilikum*  
\*\*\*

*Brötchenvariation von unserer  
Hausbäckerei, Butter*  
\*\*\*

*Rührei mit Bacon*

*ab 5 Personen pro Person € 27,50*  
\*\*\*\*\*

Mediterrane Vorspeisenplatte

*Vitello tonato, Bruchetta  
Parmaschinken Melone  
Champignons mit Balsamico  
marinierte Riesengarnelen  
Tomate-Mozarella mit Basilikum  
Ciabatta und Butter*  
*ab 5 Personen pro Person € 13,00*