

aus dem Meer ab 3 Personen

Lachsfilet und Garnelen
auf Blattspinat überbacken
mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin
pro Person € 31,00



Etwas für Veganer— ab 3 Personen

Curry-Kokos-Gemüsepfanne
mit Zucchini, Brokkoli, Karotten und
Süßkartoffel
Vollkorn-Wild-Gewürzreis
pro Person € 22,00

Etwas für Vegetarier — ab 3 Personen

überbackene Champignons
gefüllt mit Tomate-Hirtenkäse
auf Bandnudel mit Babyspinat
Trüffelbuttersauce oder
Tomatensauce
pro Person € 23,00

Hänsel & Gretel für 2 Personen

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 € 92,00

Menü Rapunzel

feiner Sauerbraten vom Hirsch
mit Bratenjus und frischen Kräutern
Kalbsbraten mit Rahmchampignons
Bohnenbündchen, Apfelrotkohl
Herzoginkartoffeln

Dessert:

Vanille-Creme mit Spekulatius und
weihnachtlichen Kirschen geschichtet
ab 10 Personen pro Person € 36,00

Dessertauswahl ab 5 Personen

Mousse au chocolat mit Vanillesauce
pro Person € 6,50

Panna cotta mit Rotwein-Pflaumen- Spiegel
pro Person € 6,00

**Etwas Warmes* ab 10 Personen*

feines Hirschragout mit Pfifferlingen
abgerundet mit Creme fraiche und Schnittlauch
Putenoberkeule mit Backpflaumensauce
Apfelrotkohl, Prinzessbohnen
Petersilienkartoffeln
pro Person € 29,00

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 € 32,00

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 € 32,00

Medaillon vom Rinderfilet im Speckmantel
Perlhuhnbrust mit Thymian gebraten
und frischen Champignons garniert
mit bunter Gemüseplatte
Kartoffelgratin, Bratensauce
pro Person € 36,00

kaltes Weihnachtswunder ab 5 Personen

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

Stremellachs und Schillerlocken
Räucherlachs
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
eingelegte Riesen - Garnelen
Lachssalat asiatisch

Wildkräuterkäse mit Feigensenfsauce
Brotauswahl von unserer Hausbäckerei
Butter

ab 5 Personen pro Person € 32,00

Suppe ab 10 Portionen

Kürbiscremesuppe
mit frischen Kräutern und
gerösteten Kürbiskernen
pro Person 0,3 l – € 7,00

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

„Festliches Weihnachtsmenü“

Dreierlei Vorspeisenteller

Entenbrust rosa
mit Orangenfilet und Thymian

Garenelenspieß mit Limette

Gemüsetartar im Glas
Weizenbrot und Butter

Hauptgericht

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

Dessert

angerichtet im Portionsglas

winterliche Vanillecreme
mit gebrannten Mandeln und
Bratapfelkompott

ab 10 Personen pro Person € 46,00

Partyservice

Hartkop & Pfau

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

Weihnachtskarte 2024

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