

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

Lachsfilet auf Blattspinat

Hähnchenbrust überbacken

mit Champignons in Rahm

Kartoffelgratin

frischer gemischter Salat mit Dressing

Dessert im Portions-Glas

Bayerische Creme

mit Himbeersauce

ab 10 Personen pro Person € 31,00

Mediterrane Vorspeisenplatte

Vitello tonato, Bruchetta

Parmaschinken Melone

Champignons mit Balsamico

marinierte Riesengarnelen

Tomate-Mozarella mit Basilikum

Ciabatta

ab 5 Personen pro Person € 13,00

kleines Menü zur Konfirmation

warm im Chafing dish

Putenschnitzel mit Zitrone garniert

Schnittlauchrahmsauce

Rindersaftbraten mit Bratensauce

bunte Gemüseplatte

Herzoginkartoffeln

Dessert:

Schokoladencreme

mit Vanille - Sauce

ab 10 Personen pro Person € 26,00

Konfirmationsbuffet 2025

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 € 31,00

auf Wunsch: ohne Schweinefilet

dafür Rinderfiletmedaillons

Aufpreis p.P. 5,00 €

Preise gültig bis 1. Juli 2025

Änderungen nach Absprache mit Aufschlag

„Toscana 2025“

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

warm

*Piccata von der Hähnchenbrust
(Piccata = Käse - Ei Hülle)

dazu frische Fettuccine und
mediterranes Pfannengemüse
Tomatensauce mit frischen Kräutern
ab 10 Personen pro Person € 28,00*

Suppen ab 10 Portionen

*vegane Süßkartoffelsuppe
mit Kokos, Ingwer und Orange
0,5 Liter pro Person € 7,00
mit Weizenbrot*

*frische Spargelcremesuppe
mit Spargeleinlage
hausgemachte Fleischklößchen
0,3 Liter pro Person € 6,00*

gemischte Gerichte

(vegan)

*gefüllte Champignonköpfe
auf mediterraner
Kartoffel-Gemüsepfanne
mit Kräuter-Dip
ab 3 Personen pro Person € 19,50*

(vegetarisch)

*bunte Tortellini
mit Käse gefüllt
dazu Tomatensauce mit Kräutern
Parmesan extra
gemischter Salat mit American-Dressing
ab 10 Personen pro Person € 16,50*

*Lachsfilet und Garnelen
auf Blattspinat überbacken
mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin
ab 5 Personen pro Person € 25,50*

*Putenbraten mit Kräutern
Wirsing in Rahm und Apfelrotkohl
Bratensauce
Herzoginkartoffeln
ab 10 Personen pro Person € 18,50*

Putenschnitzel

*Bratkartoffeln mit Zwiebeln
bunte Gemüseplatte (ohne Speck)
Geflügelrahmsauce
ab 10 Personen pro Person € 19,50*

*Maishähnchenbrust gebraten
mit Schupfnudel-Gemüsepfanne
Bratenjus
Rucolasalat
ab 10 Personen pro Person € 20,50*

Dessert: ab 10 Portionen

*Rhabarber-Tiramisu
mit Eierlikör abgeschmeckt
pro Person € 5.50*

*warmer Apfelcrumble
Apfelspalten mit leichter Zimtnote
und Streuseln gebacken
pro Person € 7,50*