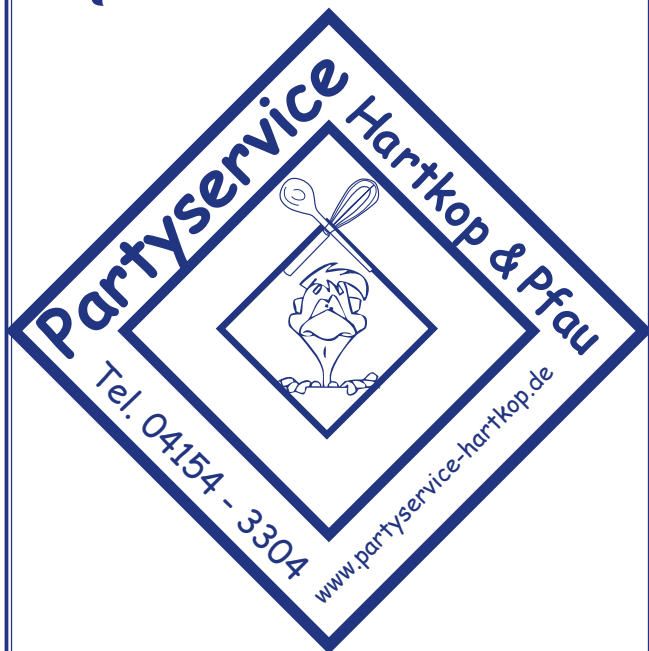


PARTYSERVICE



Bürgermeister-Hergenhan-Str. 10
22946 Trittau

Telefon: 04154 / 3304

info@party-service-hartkop.de

www.party-service-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 Februar 2025

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 (höchstens für 3 Tage) zur Verfügung gestellt und ist im Anschluss vollständig wieder zurückzugeben. Bei Beschädigung oder Verlust halten wir uns vor den Anschaffungspreis in Rechnung zu stellen. Jegliches Leihgeschirr oder Warmhaltegeräte haben am Abholtag ab 9 Uhr zur Abholung bereit zu stehen!

Zahlungsbedingungen:

Die Bezahlung erfolgt bei Anlieferung in Bar.

Bankverbindung: Raiffeisenbank eG Lauenburg
IBAN: DE26 2306 3129 0000 6662 20
BIC: GENODEF1RLB

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 kochen für Sie: Mittwoch - Samstag ganztägig, sowie Sonntags bis Dienstag bis 14 Uhr weitere Zeiten nach Absprache

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.
Preisliste gültig ab Februar 2025

Unsere Lieferpauschalen erhalten Sie auf Anfrage.

Stornierungen der Veranstaltung sind kostenfrei bis 4 Werktage 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 4 Werktage vor Veranstaltung erfolgen. Spätere Änderungen werden nicht berücksichtigt.**

Die Preise in unserem Prospekt sind reine Speisen-Preise ohne Serviceleistungen wie Geschirr, Möbel, Service und enthalten die gesetzliche MwSt. von 7%. Bei gleichzeitiger Lieferung von Geschirr, Gläsern, Möbel, Servicepersonal, Grillmitarbeiter oder Equipment erhöhen sich die Preise um 12% da eine MwSt. von 19% anfällt.

Bisherige Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.

Partyservice Hartkop & Pfau

Küchenmeister GmbH & Co. KG
St.-Nr. 30 289 491 09
Geschäftsführer: Sören Pfau

vegan

Antipasti-Platte mit:

Auberginescheiben, marinierte Jumbo Oliven, glasierten Karotten mit Knoblauchöl, Champignonköpfe in Balsamico, Zucchini und Paprika mit Thymian, Ciabatta
Platte 1,5 kg € 45,00

Gemüsesticks mit Kräuter-Dip

Karotten, Staudensellerie, Paprika und Gurke
Platte mit 1 kg € 40,00

„15 Stück Falafel-Spieße“

mit „geschmolzenen Tomaten“
Platte € 30,00

„Suppen mit Meterbrot“

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Tomatensuppe mit Reis	0,5 l - € 7,00
Kokos-Karottensuppe	0,5 l - € 7,00
Süßkartoffel-Ingwer	0,5 l - € 7,00
Chili sin carne	0,5 l - € 7,00

warme Gerichte

ab 3 Personen

Curry-Kokospfanne

mit Brokkoli, Zucchini und Karotten, Langkorn-Wildreis
pro Person € 19,50

Falafel

mit Couscous-Gemüsepfanne und Kräutercreme
pro Person € 19,50

Quinoa-Erbesen-Frikadelle

mit Tomaten-Gemüse-Sauce
Vollkorn-Wildreis, Blattsalat mit Essig-Öldressing
pro Person € 19,50

Gefüllte Champignons mit

Tomate, Paprika und Kräutern
auf mediterraner Kartoffel-Gemüsepfanne, Kräuter-Dip
pro Person € 19,50

Dessert ab 10 Portionen

frischer Obstsalat	€ 6,50
Rote Grütze mit verschiedenen Beeren	€ 5,00

vegetarisch

Käse ohne Brot und Butter

Käse-Igel (50 Spieße)	€ 60,00
Käseplatte 1 kg	€ 40,00
Käseplatte 1,5 kg	€ 55,00
Tomate-Mozzarella mit Basilikum	pro Person € 3,50
20 halbe garnierte Eier	€ 30,00

auf Wunsch Brotauswahl und Butter 5 Personen € 9,00

Bruchetta pro Person € 3,00

Knobibrot pro Person € 1,50

Suppen mit Meterbrot

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Lauch-Käsecremesuppe mit Croutons	0,5 l - € 7,00
Kartoffelcreme-Suppe mit Gemüse	0,5 l - € 7,00

warme Gerichte

ab 3 Personen

Bunte Gnocci-Variation

mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse,
Knobi-Creme
pro Person € 19,50

Verschiedene Brüllinge mit buntem Gemüse

Rosmarinkartoffeln und Kräutercreme
pro Person € 19,50

Frische Bandnudeln mit Champignons und Blattspinat

dazu Steinpilz-Sahnesauce mit Schnittlauch
pro Person € 19,50

Wolfsbarschfilet natur gebraten

Dillkartoffeln, Senf-Sahnesauce und Gurkensalat in Rahm
pro Person € 21,50



Suppen/Salate

Vorsuppen

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Vierländer Festtagssuppe	0,3l € 6,00
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	0,3l € 6,00
Spargelcremesuppe (in der Saison)	0,3l € 6,00
Champignonsuppe mit Klößchen	0,3 l € 6,00

Rustikale Eintöpfe

mit Weizenbrot

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Erbsensuppe mit Wurstscheiben	0,5l € 8,00
Kartoffeleintopf mit Wurstscheiben	0,5l € 8,00
Lauch-Hack-Käsesuppe	0,5l € 8,00
Gulaschsuppe vom Rind	0,5l € 9,50
Soljanka nach Hausrezept	0,5l € 9,50
Chili con carne	0,5l € 9,50

Salat - Auswahl | verschiedene Sorten

Hausgemachter Krautsalat,
Gurkensalat in Rahm, Cole slaw, Kartoffelsalat klassisch,
Nudelsalat klassisch
pro kg € 16,00

Rucolasalat mit Parmesan und Balsamico
Preis per Schüssel
(1 Liter) € 15,00

Mix-Salat mit Dressing
Preis per Schüssel
(1 Liter) € 14,00

Blattsalat-Mix mit Granatapfelkernen und Balsamico
Preis per Schüssel
(1 Liter) € 15,00



kalte Platten

Mediterrane Vorspeisenplatte

Vitello tonato, Parmaschinken Melone
Bruchetta, Champignons mit Balsamico
Riesengarnelen mariniert
Tomate-Mozarella mit Basilikum
Ciabatta

ab 5 Personen pro Person € 13,00

Fleischplatte

(200 g pro Person)

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade, Pfefferschinken,
geräucherte Putenbrust, Parmaschinken auf Melone,
italienische Salami, Wurstsalat „Tiroler Art“
Curry-Dip und Butter
Bauern und Schwarzbrot

ab 5 Personen pro Person € 22,50

Fischplatte

(200g pro Person)

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

ab 5 Personen pro Person € 25,00

Vier Jahreszeiten

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

Stremellachs, Räucherlachs, Sahnemeerrettich
Senf-Dill-Sauce, Schillerlocke, Riesengarnelen in Kräuter-
Knoblauch-Öl, Salat von Räucherlachs

Tortebrie mit Feigensauce
Brotauswahl, Butter
ab 5 Personen pro Person € 27,00

kalt-warmes Buffet

Für Feinschmecker

Lachsfilet mit Riesengarnele und Cocktailsauce
an Wildkräuter-Blattsalat
mit Balsamico mariniert

* * *

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

* * *

Internationale Käsespezialitäten
Feigensenfsauce
Brotauswahl von unserer Hausbäckerei
Butter

* * *

Dessert im Glas
Mousse au chocolat mit Vanillesauce

* * *

Warm:
Gebratenes Wolfsbarschfilet
an mediterranem Gemüse
und
Rinderfiletmedaillons im Speckmantel
(pro Person 110 g - 1 Stück)
in Kräuterbutter gebraten
mit frischen Champignons garniert
gratinierte Kartoffeln mit Käse überbacken
ab 15 Personen pro Person € 41,00



kalt-warmes Buffet

Trittauer Buffet

Spieß von marinierten Garnelen
Räucherlachs, Forellenfilet, Pfeffermakrele
Lachssalat asiatisch
Sahnemeerrettich

* * *

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade
geräucherte Putenbrust
Parmaschinken

* * *

gemischte Käseplatte mit Weintrauben
Brot von unserer Hausbäckerei
Butter

* * *

Dessert zur Wahl: Variante 1

Bayerische Creme mit Himbeer-Sauce

Variante 2

Schokoladencreme mit Vanille Sauce

* * *

Warm zur Wahl: Variante 1

Putenbrustmedaillon gebraten und
Schweinefiletmedaillon mit Kräutern am Spieß
auf mediterraner Gemüsepfanne
Kartoffelgratin mit Käse überbacken
ab 15 Personen pro Person € 32,00

oder Variante 2

Lachsfilet in Zitronenöl und Kräutern gebacken
auf Blattspinat mit Hollandaise garniert
Hähnchenbrust in Champignon-Sahnesauce
Kartoffelgratin

ab 15 Personen pro Person € 34,00

* * *

Schinkenkrustenbraten oder Burgunderschinken

hausgemachter Krautsalat und Kartoffelkäsegratin,
Bratensauce

ab 10 Personen pro Person € 17,00

Gyrospfanne vom Schwein oder von der Pute

hausgemachter Krautsalat
Tzatziki und Brot

ab 10 Personen pro Person € 16,00
auf Wunsch mit Tomatenreis plus € 1,50

„Ratsherren-Pfanne“

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

ab 10 Personen pro Person € 25,00

„Bratenbuffet“

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

ab 10 Personen pro Person € 21,50

Pfannengerichte

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

ab 10 Personen pro Person € 22,00

Lachsfilet und Garnelen

auf Blattspinat
mit Sauce Hollandaise überbacken,
Kartoffelgratin

ab 5 Personen pro Person € 25,50

„Kleine Schweinereien“

Spanferkelkeule- und Rücken geschnitten
zweierlei Krautsalat und Senf
Kartoffelgratin

ab 10 Personen pro Person € 19,00

Spanferkel im Stück gegrillt ab 40 Personen

inkl. vor Ort geschnitten

ohne Beilagen pro Person € 16,00
incl. 19%MwSt.

Spanferkel im Stück gegrillt ab 40 Personen

inkl. vor Ort geschnitten

mit folgenden Beilagen: hausgemachter
Krautsalat, Gurkensalat in Rahm,
Knobibrot, Kartoffelgratin
Senf

pro Person € 22,50
incl. 19%MwSt

Spanferkel und Personal nach Verfügbarkeit

„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 € 21,50

Variante 2

180g Roastbeef kalt, rosa gebraten
mit hausgemachter Remoulade

ab 10 Personen Preis pro Person € 23,00

Variante 3

paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Jägersauce
bunte Gemüseplatte

ab 10 Personen Preis pro Person € 19,50

Wildgulasch

mit Champignonköpfen
hausgemachter Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln und Spätzle

ab 10 Personen pro Person € 19,50

Knobibrot zusätzlich pro Person € 1,50

Auswahl an Salaten finden Sie auf
Seite 6

Warme Speisen

ab 10 Personen

Brauhaus-Gulasch vom Rind mit Champignons
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen p. P. € 19,50

Rundstück warm (ca. 240 g Fleisch)
mit Champignons, Sauce, hausgemachter Krautsalat,
Weizenbrot p. P. € 16,00

Putenbraten und Rinderbraten, Bratensauce
bunte Gemüseplatte und Kartoffelgratin p. P. € 23,00

Putenmedaillons in Frischkäsesauce mit frischen Kräutern,
Kartoffelgratin, frischer Salat mit Dressing p. P. € 19,00

Rinderfilet und Maishähnchenbrust mit Kräutern
im Stück gebraten, Portwein-Jus und Herzoginkartoffeln
bunte Gemüseplatte und Bohnenbündchen p. P. € 33,00

Currywurstpfanne - echte Currywurst in Scheiben
mit warmer Currysauce dazu Baguette p. P. € 9,50

Schweinebraten „Mecklenburger Art“
gefüllt mit Backpflaumen, Bratensauce
Apfelrotkohl, Bohnen und Salzkartoffeln p. P. € 20,00

Maishähnchenbrust gebraten mit Zitrone und Thymian
Braten-Jus, mediterrane Gemüsepfanne,
Kartoffelgratin p. P. € 22,00

Brauhaus-Schweinehaxe mit Dunkelbiersauce
Blaukraut und Kartoffelknödel p. P. € 19,50

Halbe Ente mit Sauce Apfelrotkohl, Speckrosenkohl,
Kartoffelklöße p. P. € 27,00

Lammkeule „sous-vide“ gegart – zart und saftig
mit Thymian-Jus, Petersilienbohnen
und Kartoffelgratin p. P. € 26,00

Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeeren
Perlhuhnbrust gebraten, Braten-Jus
bunte Gemüseplatte und Apfelrotkohl
Herzoginkartoffeln p. P. € 26,50

mediterrane

Italienisches Buffet „Bologne“

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:

Schweinemedallion mit Parmaschinken und Salbei
Hähnchenbrust mit Thymian gebraten
auf italienischer Gemüsepfanne, Rosmarinkartoffeln
und cremige Käsesauce

* * *

Dessert:

Panna cotta mit Erdbeersauce
ab 10 Personen pro Person € 31,50

Spanisches Buffet „Barcelona“

Kalt:

Lachsfilet mit Limone und Chili mariniert
auf spanischen Salat
mediterrane Wurst- und Schinkenplatte
Weizenbrot und Butter

* * *

Warm:

Paella -Pfanne mit Gemüse und Geflügelstreifen,
garniert mit Wolfsbarschfilet

Katalanisches Ofenhähnchen auf
Gemüse-Kräuterpfanne mit Kartoffeln

* * *

Dessert:

Creme Caramell mit Feigen geschichtet
ab 10 Personen pro Person € 31,50

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 € 24,00
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
mediterrane Blätterteigschnecken

ab 10 Personen pro Person € 24,50
pro Person 12 Teile

„Fingerfood vegetarisch“

Käse-Weintrauben-Spieß
Linsensalat im Glas
Sandwich mit Humus
Tomaten-Mozzarella-Spieß
Tofuwürfel mit Sesam und Teriyaki
Weinblätter gefüllt
Quiche mit Zwiebeln und Käse
Cherrytomaten-Falafel-Spieß

ab 10 Personen pro Person € 24,00
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.

Empfang und Verabschiedung

„gemischte Schnittchen“

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

ab 5 Personen pro Person € 22,50
pro Person 7 Schnittchen

„gemischte Schnittchen“

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

ab 5 Personen pro Person € 21,50
pro Person 7 Schnittchen

„gemischte Schnittchen“

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

ab 5 Personen pro Person € 19,50
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 € 24,00

Brunch

„Brunchbuffet“

Räucherlachs, Forellenfilet und gebeizter Lachs
Garnelensalat mit Dill, Sahnemeerrettich

luftgetrockneter Schinken
Zwiebelmett
hausgemachter Fleischsalat

Tomate-Mozarella mit Basilikum

gemischte Bäckerbrötchen und Graubrot
Butter

Etwas Süßes:
warmer Apfel-Crumble

Warm :

Rührei mit Bacon und Gemüse-Bällchen
Kasseler-Braten auf Kartoffel-Gemüsepfanne
hausgemachte Remoulade

ab 10 Personen pro Person € 30,50

Mindestmenge 10 Gläser je Sorte

Naturjoghurt im Portions-Glas mit Frucht pro Glas € 5,00
Himbeerquark im Portionsglas pro Glas € 5,00



Dessert & mehr

warme Desserts - im Warmhaltegerät geliefert

ab 10 Portionen

Apfelcrumble gebacken à 7,50 €
Kaiserschmarrn ohne Rosinen à 7,50 €

kalte Dessert

ab 10 Portionen

Rote Grütze mit Vanillesauce € 5,50
Panna cotta mit Erdbeersauce € 5,50
Karamellcreme mit Feigen geschichtet € 5,50
Tiramisu € 5,50
Rhabarber Tiramisu mit Eierlikör € 5,50
Himbeer - Sahne Baiser € 5,50
Mousse au chocolat € 6,50
Bayerisch Creme mit Himbeersauce € 5,50
frischer Obstsalat € 6,50
Vanille Sauce 0,5l € 6,50

folgende Desserts liefern wir im Miniglas

Mindestmenge je Sorte 15 Gläser
per Glas € 4,00

Sorten: Limonen-Cheesecake mit Amarettini
Tiramisu
Panna cotta mit Erdbeersauce
Mousse au chocolat mit Vanille Sauce



Mitarbeiter außer Haus

in Verbindung mit unserem Catering

Mitarbeiter für Buffet, Grillen oder Service
pro Stunde € 42,00 (enthält 19% MwSt.)

Zzgl. Anfahrt und Abfahrt ab Trittau

Geschirr und Möbel

alle Preise dieser Seite enthalten 19% MwSt.

Gläser nur in angegebenen Einheiten

poliert geliefert - inklusive Endreinigung

Kombi-Glas	Einheiten 24 per Stück	€ 0,80
Willy-Becher 0,2l	Einheiten 40 per Stück	€ 0,60
Willy-Becher 0,3l	Einheiten 30 per Stück	€ 0,60
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 € 0,70
Gabel	20 Stück	per Stück € 0,40
Messer	20 Stück	per Stück € 0,40
Kuchenteller	20 Stück	per Stück € 0,60
Teelöffel	20 Stück	per Stück € 0,30
Kuchengabel	20 Stück	per Stück € 0,30
Suppenteller	15 Stück	per Stück € 0,70
Suppenlöffel	15 Stück	per Stück € 0,40
Dessertschale	20 Stück	per Stück € 0,70
Kaffeetasse mit Untertasse	20 Stück	per Stück € 0,90
Kaffebecher	20 Stück	per Stück € 0,70

Pauschal Geschirr und Besteck

(inkl. Vorleger und Servietten) passend zum Buffet oder Menü
nur in 20er Einheiten bestellbar - pro Person € 3,00

Auszug unserer Leihmöbel

weitere Möbel auf Anfrage

Kunststoff-Stuhl mit Sitzkissen	€ 5,00
Festzeltgarnitur (220 x 50).	€ 18,00
Festzeltgarnitur (220 x 70)	€ 20,00
Steh Tisch	€ 16,00
Stretchhülle (weiß oder schwarz)	€ 14,00
Tischdecken Stoff weiß (160 x 120)	€ 10,00
Pavillion (4m x 8m) ohne Fußboden inkl. Auf- und Abbau	

Die Preise der Möbel und des Geschirrs sind Abholpreise -
bei Lieferung bis 15 km Umkreis
berechnen wir € 25,00

Aufbau wird nach Aufwand berechnet.

Sie wollen feiern und es fehlt der Platz ?

Wir haben die Lösung:

Dorfgemeinschaftshaus in Kuddewörde

Ob für den kleinen Anlass oder für die große Feier
wir sorgen für den festlichen Rahmen und die
individuelle Ausstattung.

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

zum Beispiel:

**Garnelenbuffet, 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 0 4154 / 33 04

vornehmen.



??? Haben Sie vielleicht
etwas vergessen ???

„Candlelight Dinner“

2 Riesengarnelen am Spieß
Cocktailsauce
Tafelbrötchen und Butter

* * *

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

Halbe Ananas mit frischem Obstsalat gefüllt

für 2 Personen komplett € 90,00



„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 €82,50