

aus dem Meer ab 3 Personen

Lachsfilet und Garnelen
auf Blattspinat überbacken
mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin
pro Person € 32,00



Etwas für Veganer— ab 3 Personen

Curry-Kokos-Gemüsepfanne
mit Zucchini, Brokkoli, Karotten und
Süßkartoffel
Vollkorn-Wild-Gewürzreis
pro Person € 22,50

Etwas für Vegetarier — ab 3 Personen

überbackene Champignons
gefüllt mit Tomate-Hirtenkäse
auf Bandnudel mit Babyspinat
Trüffelbittersauce oder
Tomatensauce
pro Person € 23,50

Hänsel & Gretel für 2 Personen

2 Riesengarnelen am Spieß
Cocktailsauce
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 € 94,00

Dessertauswahl ab 5 Personen

Mousse au chocolat mit Vanillesauce
pro Person € 6,50

Rhabarber - Tiramisu mit Eierlikör verfeinert
und Bisquit
pro Person € 6,00

***Etwas Warmes* ab 10 Personen**

feines Hirschragout mit Pfifferlingen
abgerundet mit Creme fraiche und Schnittlauch
geschmorte Putenoberkeule geschnitten
Bratensauce
Apfelrotkohl, Prinzessbohnen
Petersilienkartoffeln und Spätzle
pro Person € 31,00

***Etwas Warmes* ab 10 Personen**

halbe Ente frisch aus dem Ofen
Orangen - Entensauce
Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße
pro Person € 33,00

zarte Gänsebrust im Stück
mit Orange und Thymian
- sanft sous vide gegart-
mit Preiselbeer-Sauce
Apfelrotkohl und Kartoffeln

pro Person € 34,00

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 € 34,00

Medaillon vom Rinderfilet im
Speckmantel
Maishähnchenbrust mit Thymian
gebraten
und frischen Champignons garniert
mit bunter Gemüseplatte
Kartoffelgratin, Bratensauce
pro Person € 37,00

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 mit Äpfeln und Schnittlauch

zweierlei Käse mit Feigensenfsauce
Brotauswahl von unserer Hausbäckerei
Butter

pro Person € 33,00

Suppe ab 10 Portionen

Süßkartoffel- Orangen Suppe
und Schnittlauch
und Croutons
pro Person 0,3 l - - € 7,00

auf Wunsch: marinierte Lachswürfel
pro Person plus 1,50 €

„Festliches Weihnachtsmenü“

Dreierlei Vorspeisenteller

Entenbrust rosa
mit Orangenfilet und Thymian

Riesengarnele gebraten
Pikant mit Limette

Gemüsetartar im Glas
Weizenbrot und Butter

Hauptgericht

Wildschweinrücken im Stück gebraten
mit karamellisierten Maronen
und Granatapfelkernen
Maishähnchenbrust mit Kräutern
Bratenjus mit Preiselbeeren
Apfelrotkohl
Rosenkohl mit ausgelassenem Speck
Herzoginkartoffeln

Dessert
angerichtet im Portionsglas

winterliche Panna cotta
mit Orangenspiegel

ab 10 Personen pro Person € 48,00

Partyservice

Hartkop & Pfau

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

Weihnachtskarte 2025

(Weihnachten gilt nur diese Karte)

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