

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

Hähnchenbrust überbacken

mit Champignons in Rahm

Lachsfilet auf Blattspinat

garniert mit Hollandaise

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

warmes Buffet

Putenschnitzel mit Zitrone garniert

Rindersaftbraten

Schnittlauchrahmsauce

anteilig gebackene Gemüsesticks

bunte Gemüseplatte (ohne Speck)

Herzoginkartoffeln

ab 15 Personen pro Person € 24,00

Dessert:

Schokoladencreme

mit Vanille - Sauce

pro Person € 6,00

Konfirmationsbuffet 2026

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 € 31,50

auf Wunsch: ohne Schweinefilet

dafür Rinderfiletmedaillons

Aufpreis p.P. 5,00 €

Preise gültig bis 1. Juli 2026

Änderungen nach Absprache mit Aufschlag

„Toscana 2026“

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

warm

Piccata von der Putenbrust
(Piccata = Käse - Ei Hülle)

dazu frische Bandnudeln und
mediterranes Pfannengemüse
Tomatensauce mit frischen Kräutern
ab 10 Personen pro Person € 28,50

Suppen ab 10 Portionen

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

frische Spargelcremesuppe
mit Spargeleinlage

0,3 Liter pro Person € 6,50

gemischte Gerichte

(vegan)

gefüllte Champignonköpfe
auf mediterraner
Kartoffel-Gemüsepfanne
mit Basilikum-Creme
ab 3 Personen pro Person € 20,50

(vegetarisch)

bunte Tortellini
mit Käse gefüllt
dazu Tomatensauce mit Kräutern
Parmesan extra
gemischter Salat mit American-Dressing
ab 3 Personen pro Person € 18,00

Lachsfilet und Garnelen
auf Blattspinat überbacken
mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin
ab 5 Personen pro Person € 26,50

Putenschnitzel
Bratkartoffeln mit Zwiebeln
bunte Gemüseplatte (ohne Speck)
Geflügelrahmsauce
ab 10 Personen pro Person € 21,00

„Wikingerpfanne“

Rindersteak mit Schmorzwiebeln
Maishähnchenbrust
Hollandaise
bunte Gemüseplatte (ohne Speck)
Bratkartoffeln (ohne Speck)

ab 10 Personen pro Person 29,50 €

„mediterranes“

katalanisches Ofenhähnchen
mariniert mit Paprika, Knoblauch
und Kräutern
auf Kartoffel-Gemüsepfanne
mit
Knobi-Dip

ab 10 Personen pro Person € 22,00

Dessert: ab 5 Portionen

Rhabarber-Tiramisu
mit Eierlikör abgeschmeckt
pro Person € 6,50

Bayerische Creme mit
Himbeersauce
pro Person € 6,00