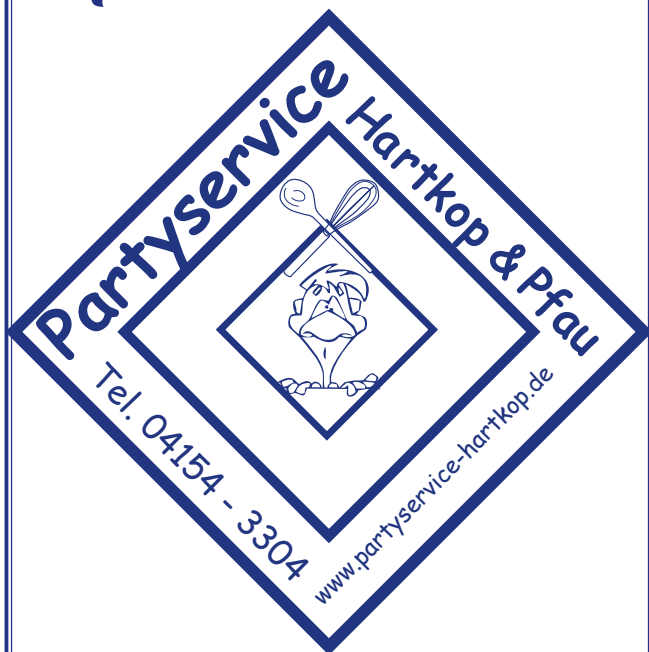


PARTYSERVICE



Bürgermeister-Hergenhan-Str. 10
22946 Trittau

Telefon: 0 4154 / 33 04
info@partyservice-hartkop.de
www.partyservice-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 2026

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 Sonntag 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 2026

Unsere Lieferpauschalen erhalten Sie auf Anfrage.

Stornierungen der Veranstaltung sind kostenfrei bis 4 Tage 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 Tage vor Veranstaltung erfolgen.**

Spätere Änderungen werden nicht berücksichtigt.

Die Preise der Speisen in unserem Prospekt enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7 %. Alle anderen Preise wie für Geschirr, Getränke, Möbel oder Serviceleistung enthalten 19% MwSt..

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 € 48,00

Gemüsesticks mit Kräuter-Dip

Karotten, Cherry-Tomaten, 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 Suppe	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 € 20,50

Falafel

mit Couscous-Gemüsepfanne und Kräutercreme
pro Person € 20,50

Quinoa-Erbсен-Frikadelle

mit Tomaten-Gemüse-Sauce
Vollkorn-Wildreis, Blattsalat mit Essig-Öldressing
pro Person € 20,50

Gefüllte Champignons mit

Tomate, Paprika und Kräutern
auf mediterraner Kartoffel-Gemüsepfanne, Basilikumcreme
pro Person € 20,50

Dessert

ab 10 Portionen

frischer Obstsalat	€ 7,50
Rote Grütze mit verschiedenen Beeren	€ 5,50

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 Croupons	0,5 l - € 7,50
Kartoffelcreme-Suppe mit Gemüse	0,5 l - € 7,50

warme Gerichte ab 3 Personen

Bunte Gnocci-Variation

mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse,
Knobi-Creme
pro Person € 20,50

Verschiedene Brätlinge mit buntem Gemüse

Rosmarinkartoffeln und Kräutercreme
pro Person € 20,50

Frische Bandnudeln mit Champignons und Babyspinat

dazu Steinpilz-Sahnesauce mit Schnittlauch
pro Person € 20,50

Wolfsbarschfilet natur gebraten

auf Dijonsenf-Sahne-Kartoffeln, Saisonsalat mit Dressing
pro Person € 23,50



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 € 6,50
Champignonsuppe mit Klößchen	0,3 l € 6,00

Rustikale Eintöpfe

mit Weizenbrot

Mindestbestellmenge 10 Portionen

Erbsensuppe mit Wurstscheiben	0,5l € 8,50
Kartoffeleintopf mit Wurstscheiben	0,5l € 8,50
Lauch-Hack-Käsesuppe	0,5l € 8,50
Gulaschsuppe vom Rind	0,5l € 10,00
Soljanka nach Hausrezept	0,5l € 10,00
Chili con carne	0,5l € 10,00

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

Tortenbrie mit Feigensenfsauce
Brotauswahl, Butter
ab 5 Personen pro Person € 28,00

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 - 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
Sahnemeerrettich

* * *

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade
geräucherte Putenbrust
Parmaschinken
hausgemachter Geflügelsalat mit Curry

* * *

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 € 33,00

oder

Variante 2

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

ab 15 Personen pro Person € 35,00

* * *

Schinkenkrustenbraten oder Burgunderschinken

hausgemachter Krautsalat und Kartoffelkäsegratin,
Bratensauce

ab 10 Personen pro Person € 18,00

„Wikingerpfanne“

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

ab 10 Personen pro Person 29,50 €

„Ratsherren-Pfanne“

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

ab 10 Personen pro Person € 26,00

„Bratenbuffet“

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

ab 10 Personen pro Person € 22,50

Pfannenallerlei

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

ab 10 Personen pro Person € 23,00

Lachsfilet und Garnelen

auf Blattspinat
mit Sauce Hollandaise überbacken,
Kartoffelgratin

ab 5 Personen pro Person € 26,50

Gyrospfanne vom Schwein oder von der Pute

hausgemachter Krautsalat, Tzatziki
und Brot

ab 10 Personen pro Person € 17,00 auf
Wunsch mit Tomatenreis plus € 1,50

Wildgulasch

mit Champignonköpfen
hausgemachter Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln und Spätzle

ab 10 Personen pro Person € 21,00

Knobibrot zusätzlich pro Person € 1,50

„Rund um die Bratkartoffel“

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Petersilie
dazu

Variante 1

Roastbeef, Putenbrust, Sauerfleisch
und Remoulade

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

ab 10 Personen Preis pro Person € 22,50

Variante 2

Roastbeef kalt, rosa gebraten
mit hausgemachter Remoulade

ab 10 Personen Preis pro Person € 24,00

Variante 3

paniertes Schnitzel vom
Schwein **oder** Pute

mit Jägersauce
bunte Gemüseplatte

ab 10 Personen Preis pro Person € 21,00

„Kleine Schweinereien“

Spanferkelkeule- und Rücken geschnitten
zweierlei Krautsalat und Senf
Kartoffelgratin

ab 10 Personen pro Person € 20,00

Spanferkel im Stück gegrillt
ab 40 Personen

inkl. vor Ort geschnitten
ohne Beilagen pro Person € 16,50

Spanferkel im Stück gegrillt
ab 40 Personen

inkl. vor Ort geschnitten
mit folgenden Beilagen: hausgemach-
ter Krautsalat, Gurkensalat in Rahm,
Knobibrot, Kartoffelgratin
Senf

pro Person € 23,00

Spanferkel und Personal nach Verfügbarkeit

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. € 20,50

Rundstück warm (ca. 240 g Fleisch) mit Champignons,
Sauce, hausgemachter Krautsalat, Weizenbrot p. P. € 16,50

Schweinebraten klassisch und Rinderbraten, Bratensauce-
bunte Gemüseplatte und Kartoffelgratin p. P. € 23,00

Putenmedaillons in Frischkäsesauce mit frischen Kräutern,
Kartoffelgratin, frischer Salat mit Dressing p. P. € 19,50

Rinderfilet und Maishähnchenbrust mit Kräutern im Stück
gebraten, Portwein-Jus und Herzoginkartoffeln bunte Gemü-
seplatte und Bohnenbündchen p. P. € 33,50

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

Hähnchenbrust mit Thymian gebraten
auf Bandnudeln mit Trüffelbuttersauce und frischer Mix-Salat
p. P. € 22,50

Maishähnchenbrust gebraten mit Zitrone und Thymian,
Braten-Jus, mediterrane Gemüsepfanne, Kartoffelgratin
p. P. € 23,00

Brauhaus-Schweinehaxe mit Dunkelbiersauce, Blaukraut
und Kartoffelknödel p. P. € 20,00

Halbe Ente mit Sauce Apfelrotkohl, Speckrosenkohl,
Kartoffelklöße p. P. € 27,50

Putenoberkeule (ohne Knochen) mit Preiselbeeren
Bratensauce, Bohnenbündchen und Apfelrotkohl und
Herzoginkartoffeln p. P. € 22,00

Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeeren,
Perlhuhnbrust gebraten, Braten-Jus, bunte Gemüseplatte
und Apfelrotkohl, Herzoginkartoffeln p. P. € 27,00

„Paprika-Sahne-Hähnchen“ mit Langkornreis,
frischer Salat mit Dressing p. P. € 19,50

Grünkohl mit Kassler und Kohlwurst, Backe,
Röstkartoffeln und Senf p. P. € 23,00

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 € 32,50

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:

Crème Caramell mit Feigen geschichtet
ab 10 Personen pro Person € 32,50

Fingerfood

„Fingerfood klassik“

Blätterteig mit Hirtenkäse und Spinat
Chicken-Ananas-Stick
Lachs-Meerrettich-Mosaik
Partyfrikadelle
marinierter Geflügelwürfel mit Curry
Lachsroulade mit Frischkäse
Käse-Weintrauben-Spieß
Quiche mit Speckwürfeln

ab 10 Personen pro Person € 25,00
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
Wrap gefüllt mit Rucola und Räucherlachs

ab 10 Personen pro Person € 25,50
pro Person 12 Teile

„Fingerfood vegetarisch“

Käse-Weintrauben-Spieß
Tartlett mit Paprikacreme gefüllt
Sandwich mit Humus
Tomaten-Mozzarella-Spieß
Zucchini mit Frischkäse
Weinblätter gefüllt
Quiche mit Zwiebeln und Käse
Cherrytomaten-Falafel-Spieß

ab 10 Personen pro Person € 25,50
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 € 23,00
pro Person 7 Schnittchen

„gemischte Schnittchen“

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

ab 5 Personen pro Person € 22,00
pro Person 7 Schnittchen

„gemischte Schnittchen“

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

ab 5 Personen pro Person € 21,00
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 Schwarzbrot
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 €5,50
Himbeerquark im Portionsglas pro Glas € 5,50



Dessert & mehr ab 5 Personen

warne Desserts - im Warmhaltegerät geliefert
ab 10 Portionen

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

kalte Desserts
ab 5 Portionen

Rote Grütze € 5,50
Panna cotta mit Erdbeersauce € 6,00
Karamellcreme mit Feigen geschichtet € 6,00
Tiramisu € 6,50
Rhabarber Tiramisu mit Eierlikör € 6,50
Himbeer - Sahne Baiser € 6,00
Mousse au chocolat € 6,50
Bayerisch Creme mit Himbeersauce € 6,00
frischer Obstsalat € 7,50
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 € 45,00 (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
Stehtisch	€ 16,00
Stretchhuse (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 €83,00*