



Giffey

Partyservice & Catering

Preisliste 39

Gültig ab 01. Juli 2023



Heinrich Giffey
Partyservice & Catering
Seit 1894

Telefon 040 - 677 40 81
www.giffey.de
e-mail: info@giffey.de

PREISLISTE Nr. 39 gültig ab 1. Juli 2023

Sonntagszuschlag € 16,00 bzw. € 26,-

Inhaltsverzeichnis

Geräucherte Putenbrust / Puter	1
Häppchen, Cocktailbrötchen	2
Canapes und belegte Brötchen	3
Wraps, Sandwiches, Brunch und Frühstück, Empfangsbuffets	4
Fingerfood	5-7
Vegetarisch, Schnitzelgerichte	7
Spanferkel, Gyros, Pulled Pork	8
Warme Gerichte, Fischgerichte	9-10
Prager- und Burgunderschinken	11
Bella Italia, Mediterran	12-13
Beistellplatten, Käse, Fisch, Aufschnitt	14
Kalte, warm-kalte Buffets für Hochzeiten, Geburtstage und andere Feste	15-17
Salate und Suppen	18
Dessert und Kuchen	19
Allgemeine Geschäftsbedingungen	20

Wir stehen Ihnen bei geschäftlichen oder privaten Veranstaltungen von der Planung bis zur Durchführung zur Verfügung.

... liefern Ihnen kalte und warme Buffets, Cocktailhäppchen, Menüs, Kaffeetafeln etc.

... halten ein reichhaltiges Getränkessortiment für Sie bereit, selbstverständlich in Kommission

... entlasten Sie durch unser Service-Personal

... statten Ihre Veranstaltung mit Geschirr, Gläsern und Mobiliar aus

... bieten Ihnen ansprechende und interessante Veranstaltungsräume

... bewirten Sie auf der Elbe und auf den Alsterschiffen

Für größere Feste in Ihrem Hause steht Ihnen unser Beraterteam vor Ort mit Rat und Tat zur Seite.

Geräucherte kalte Königsputenbrust liefern wir möglichst bis 17.00 Uhr aus, warme bis 20.00 Uhr. **Unsere Königsputenbrust ist immer geschnitten und dekoriert**

- P 01 **WARMER KÖNIGSPUTENBRUST** - rauchwarm - (ab 10 Personen)
mit pikanter Rahmensauce, Bohnen oder Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln
pro Person € 17,80
- P 1 Mind. 1,75 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 6 Personen)
0,75 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Obstsalat, 0,25 kg Remouladensauce, 1 Zwiebelbrot € 104,00
P 1a - rauchwarm - € 120,00
- P 2 Mind. 2,25 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 8 Personen)
1 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Obstsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot € 126,00
P 2a - rauchwarm - € 142,00
- P 3 Mind. 2,75 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 10 Personen)
1 kg Waldorfsalat, 1 kg Obstsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot € 143,00
P 3a - rauchwarm - € 159,00
- P 4 Mind. 3,5 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 12 Personen)
1 kg Waldorfsalat, 1 kg Obstsalat, 0,5 kg Remouladensauce,
0,5 kg Farmersalat, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot € 161,00
P 4a - rauchwarm - € 177,00
- P 5 Mind. 4 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 15 Personen)
1,25 kg Waldorfsalat, 1 kg Obstsalat, 0,5 kg Remouladensauce,
1 kg Farmersalat, 1 Meterbrot, 2 Zwiebelbrote € 182,00
P 5a - rauchwarm - € 198,00
- P 6 Mind. 4,5 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 18 Personen)
1,5 kg Waldorfsalat, 1 kg Obstsalat, 1 kg Farmersalat,
1 kg Remouladensauce, 2 Meterbrote und 2 Zwiebelbrote € 199,00
P 6a - rauchwarm - € 215,00
- P 7 Mind. 5 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 20 Personen)
1,5 kg Waldorfsalat, 1,5 kg Farmersalat, 1 kg Obstsalat,
1 kg Remouladensauce, 2 Meterbrote und 2 Zwiebelbrote € 217,00
P 7a - rauchwarm - € 233,00
- P 8 1 **GANZER GERÄUCHERTER KÖNIGSPUTER** mind. 7 kg (für 12 Pers.)
davon die Brust partyfertig geschnitten und dekoriert, 1 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Obstsalat,
1 kg Farmersalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot und 1 Ciabatta
inkl. Salat und Brot € 138,00
für jede weitere Person € 11,00
Evtl. Mehrgewicht des Puters per Kilo € 9,95
P 8a - rauchwarm - € 154,00
- P 453 **GEFLÜGELRAHMSAUCE** 1 Liter € 21,00
- P 9 **WARMES BUFFET** für 25 Personen
1 **KÖNIGSPUTENBRUST RAUCHWARM** (für 10 Pers.)
1 **PRAGER SCHINKEN WARM** (für 15 Pers.)
1 Käseplatte International, 1 Butterplatte dekoriert,
2 kg Waldorfsalat, 1,5 kg Krautsalat, 1 kg Farmersalat,
1 kg Obstsalat, 1,5 kg Remouladensauce,
2 Meterbrote, 1 Zwiebelbrot, 10 Schwarzbrotchen € 420,00
P 9a jede weitere Person € 16,50
- P 474 **TRUTHAHN-ESSEN MIT EINEM KOCH** (für 20 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-
1 frischer, saftiger Oldenburger Truthahn, gebraten – ca.11 kg Frischgewicht –
gefüllt mit Pflaumen, Rosinen und Äpfeln dazu Apfelrotkohl, Butterbohnen
im Speckmantel, Geflügelrahmsauce, Petersilienkartoffeln und Röstkartoffeln.
Der Truthahn wird vor den Gästen von einem Koch tranchiert, während des Essens
bleibt der Koch vor Ort. Der Arbeitsaufwand ist im Preis enthalten.
für 20 Personen € 485,00
P 474a jede weitere Person € 23,00

FÜR IHREN EMPFANG

Häppchen auf verschiedenen Brotsorten angerichtet, gebuttert und garniert.
Wir empfehlen Ihnen 8-10 Stück pro Person. Ø ca. 4,5 cm. Im Stehen essbar.

Mindestabnahme: 30 Stück

- P 201 **HÄPPCHEN SELEKTION A**, belegt mit:
Lachsschinken, Kasseler, Hamburger Mett, Königsputenbrust, Geflügelmortadella,
Roastbeef, Matjesfilet, Ei mit Sardellenfilet, Schnittkäse, Brikäse
Stück € 2,60
- P 202 **HÄPPCHEN SELEKTION B**, belegt mit:
Lachs, Matjesfilet, Forelle, Mettwurst, Kasseler, Hamburger Mett,
Mozzarella mit Tomate, Kräuterrührei, geräucherter Königsputenbrust, Holl. Gouda
Stück € 2,85
- P 203 **HÄPPCHEN SELEKTION C**, belegt mit:
Aal, Lachs, Forellenfilet, gegrillte Flugentenbrust, Geflügelsalat, Roastbeef,
Lachsschinken, Königsputenbrust, Gorgonzola, Schweizer Käse
Stück € 3,30
- P 213 **HÄPPCHEN SELEKTION D**, belegt mit:
Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Butterfisch mit Kaviar garniert,
Gambas auf Kräuterrührei, Parma-Schinken mit Melongarnitur, gegrillter
Flugentenbrust mit frischen Feigen, Gänselebercreme mit Pistazien, Ostsee Aal
mit Dill, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Gorgonzola, Brikäse
Stück € 3,75

Häppchen garniert und belegt mit: (Mindestabnahme 10 Stück je Sorte)

P 204 Ostsee Aal	€ 3,80	P 236 Roastbeef	€ 2,80
P 744 Stremellachs	€ 3,40	P 746 Lachsfleisch	€ 2,50
P 205 Bornholmer Lachs	€ 3,40	P 732 Italienische Salami	€ 2,30
P 206 Graved-Lachs	€ 3,40	P 734 Holst. Mettwurst	€ 2,15
P 241 Bachforellenfilet	€ 2,65	P 208 Hamburger Mett/Zwiebeln	€ 2,30
P 242 Matjesfilet	€ 2,40	P 762 Kalbfiletmedaillons	€ 3,95
P 735 Heilbutt	€ 3,60	P 727 Gänselebercreme	€ 2,65
P 207 Ei mit Hummerkrabben	€ 2,95	P 245 Geräucherter Putenbrust	€ 2,40
P 729 Nordsee Krabbensalat	€ 3,65	P 240 Flugentenbrust, gegrillt	€ 2,60
P 733 Krabbenfleisch	€ 4,20	P 243 Truthahnmedaillons	€ 2,80
P 726 Rührei mit Gambas	€ 3,40	P 730 Geflügelsalat	€ 2,40
P 736 Schweinefiletmedaillons	€ 2,95	P 738 Holl. Gouda	€ 2,25
P 737 Rinderfiletmedaillons	€ 3,95	P 739 Echtem Schweizer	€ 2,30
P 743 Wildfiletmedaillons	€ 3,90	P 740 Gorgonzola Käse	€ 2,45
P 720 Holst. Lachsschinken	€ 2,30	P 235 Brikäse	€ 2,30
P 724 Parmasch. mit Melone	€ 2,70	P 244 Franz. Käsecreme	€ 2,25
P 728 Gewürfelter Schinken	€ 2,25	P 215 Vegetar. Häppchen	€ 2,30
P 258 Zartem Kasseler	€ 2,40	P 722 Tomate, Mozzarella	€ 2,20
P 745 Schweinebraten	€ 2,40	P 750 Rührei mit Nordseekrabben	€ 3,20

Cocktailbrötchen (in Papiermanschetten angerichtet) pro Pers. 5-6 Stk. (ab 30 Stk.)

- P 711 **Selektion A**, gefüllt mit: Kräuterrührei mit Krabben, mildem Matjesfilet
mit Zwiebelringen, Kalbfleisch mit Thunfischsauce, italienischer Salami,
Parma Schinken mit Melonenspalten, Brikäse mit frischen Früchten
Stück € 2,80

Kleine Hamburger Fischbrötchen (in Papiermanschetten angerichtet) pro Pers. 5-6 Stück (ab 30 Stück)

- P0211 **SELEKTION A**, gefüllt mit: Rührei mit Nordseekrabben, Backfisch mit Remouladensauce,
Graved Lachs mit Dillsenfauce, mildem Matjesfilet mit Zwiebeln und Rollmops mit Gurke
per Stück € 3,30

Canapés auf verschiedenen Brotsorten angerichtet, gebuttert und garniert.
Wir empfehlen Ihnen 5 - 6 Stück pro Person. Durchmesser ca. 7,5 cm, mit Messer und Gabel zu essen.
Mindestabnahme 30 Stück

P 221	CANAPÉS SELEKTION A , belegt mit: Mettwurst, Kasseler, Pfefferschinken, Königsputenbrust, Lachsfleisch, gekochter Schinken, Matjesfilet, Ei mit Sardellenfilet, Schnittkäse, Brikäse	Stück €	2,95
P 222	CANAPÉS SELEKTION B , belegt mit: Lachs, Matjesfilet, Gänselebercreme, Lachsschinken, Kasseler, Hamburger Mett, Geflügelsalat, geräucherter Königsputenbrust, Camembert, Schweizer Käse	Stück €	3,45
P 223	CANAPÉS SELEKTION C , belegt mit: Aal, Lachs, Forellenfilet, gegrillter Flugentenbrust, Mozzarella mit Tomate, Poulardenbrust, Parmaschinken, Königsputenbrust, Ei mit Hummerkrabbe, Käse	Stück €	3,95
P 217	CANAPÉS SELEKTION D , belegt mit: Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Butterfisch mit Kaviar garniert, Gambas auf Kräuterrührei, Parma-Schinken mit Melongengarnitur, gegrillter Flugentenbrust mit frischen Feigen, Gänselebercreme mit Pistazien, Ostsee Aal mit Dill, Hirschmedaillons mit Früchten, Gorgonzola, franz. Käsecreme	Stück €	4,75

Canapés garniert und belegt mit:
(Mindestabnahme 5 Stück je Sorte)

P 224	Ostsee Aal	€	4,90	P 257	Lachsschinken	€	3,05
P 225	Bornholmer Lachs	€	4,65	P 250	Roastbeef	€	3,70
P 226	Graved-Lachs	€	4,80	P 253	Schweinebraten	€	3,25
P 233	Forellenfilets	€	3,60	P 742	Holst. Mettwurst	€	2,85
P 234	Matjesfilets	€	3,10	P 228	Hamburger Mett/Zwiebeln	€	3,30
P 272	Heilbutt	€	4,20	P 764	Franz. Käsecreme	€	3,15
P 251	Gewürfelter Katenschinken	€	3,20	P 252	Putenbrust	€	3,15
P 227	Ei mit Hummerkrabben	€	3,60	P 239	Flugentenbrust	€	3,45
P 278	Nordsee Krabbensalat	€	4,80	P 232	Geflügelsalat	€	3,15
P 279	Nordseekrabben	€	5,50	P 246	Vegetarische Canapés	€	2,80
P 271	Tiefseekrabben	€	3,65	P 237	Brikäse	€	2,65
P 741	Rührei mit Gambas	€	4,80	P 759	Parma Schinken mit Melone	€	3,55

Brötchen & MeterbrotscHEIBen

P0201	HALBES BRÖTCHEN (Mindestabnahme 30 Stück) oder		
P0202	METERBROTSCHEIBE , ausdekoriert, gebuttert und belegt mit: Kasseler, Kräuterrührei, Tomate mit Mozzarella, gekochter Schinken, Camembert	per Stück €	2,45
P0203	HALBES BRÖTCHEN oder		
P0204	METERBROTSCHEIBE , ausdekoriert, gebuttert und belegt mit: gek. Schinken, Königsputenbrust, Forellenfilet, Fleischsalat, Schnittkäse	per Stück €	2,75
P0205	HALBES BRÖTCHEN oder		
P0206	METERBROTSCHEIBE , ausdekoriert, gebuttert und belegt mit: Lachs, Forelle, Hamburger Mett, Putenbrust, Camembert	per Stück €	3,10
P0207	HALBES BRÖTCHEN oder		
P0208	METERBROTSCHEIBE , ausdekoriert, gebuttert und belegt mit: Lachs, Flugentenbrust, Krabbensalat, Vitello Tonnato und Schweizer Käse	per Stück €	3,90

Wraps (Mindestabnahme 10 Stück)

Weizentortillas in den Geschmacksrichtungen: Natur, Tomato und Spinachi
Die Tortillas sind gerollt und gefüllt. Mindestabnahme 10 Stück je Füllung:

P 878	Tex Mex mit Chilihack, Paprika, Bohnen, Mais	à €	4,55
P 879	Tomate Mozzarella mit Basilikum und Crema di Balsamico	à €	4,55
P 880	Graved Lachs mit Rucola, Parmesan und Dillsenfsoße	à €	4,95
P 881	Garnelen, Surimi, Physalis, Brokkoli, Tomate und Sojasauce	à €	5,20
P 882	Hähnchen mit Sweetasiasauce, Mango, Mais, Sprossen	à €	4,70

Sandwiches, Mindestabnahme 6 Stück je Sorte

Dekorierte und halbierte Toastbrotsciben mit verschiedenen Saucen.

P 883	Sandwich, gefüllt mit gekochtem Schinken, Tomate u. Honig-Senf-Sauce	à €	3,50
P 884	Sandwich, gefüllt mit Graved Lachs, Salat und Dill-Senf-Sauce	à €	3,80
P 885	Sandwich, gefüllt mit Putenbrust, Tomate, Ei und Thunfischsauce	à €	3,55
P 886	Sandwich, gefüllt mit Roastbeef, Spargel und Remouladensauce	à €	3,60
P 887	Sandwich, gefüllt mit Parme, Tomate, Salat, Käse, Mayonnaise	à €	3,45

P 211 EMPFANGSBUFFET „SCHLEMMEREIEN“ (ab 12 Pers.)

Königinpastete mit feinem Geflügel Ragout fin im Rechaud angerichtet
Häppchen auf verschiedenen Brotsorten angerichtet, belegt mit:
Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilets mit Dill und Kaviar,
gegrillter Flugentenbrust mit Mandarinen, zartem Kasseler mit Orangenspalten
Käsehäppchen auf Pumpernickel angerichtet, belegt mit: Franz. Käsecreme,
Gebäck und Weintrauben, Basilikumcreme mit Tomate & Mozzarella
Frischer Obstsalat mit Mascarpone

à Person € 27,90

P 748 EMPFANGSBUFFET II (ab 15 Personen)

Kartoffelsuppe mit geräucherten Lachsstreifen
Häppchen auf Schwarzbrot und Graubrot angerichtet, belegt mit:
Stremellachs mit Dillspitzen, Büsumer Krabbensalat, Geflügelmortadella,
Parma Schinken mit Melone, Mozzarella und Tomate, Lachsfleisch mit Maiskölbchen,
gegrillter Flugentenbrust mit Mandarinen, Schweizer Käse mit Salzgebäck
kleine Schale Geflügelsalat, 1 kleine Schale Eiersalat, Italienisches Brot »Ciabatta«
Butterkuchen

à Person € 24,80

P 67 BRUNCH I (ab 20 Personen)

Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen und mit Pernod verfeinert
Schweinefiletgeschnetztes mit Champignon-Zwiebelgemüse und Spätzle
– warme Speisen werden im Rechaud angerichtet –
Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Bachforellenfilet garniert mit Ei und Kaviar,
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen und feiner
Remouladensauce, Königsputenbrust, „Südsee“ mit Pfirsichfächer,
Mettigel mit bunten Zwiebelringen, Galia Melone mit Parma Schinken,
Tomate mit Mozzarella und Basilikum, frischer Salat mit Schafskäse, Tomaten,
Mais, Oliven und Italian Dressing, Geflügelsalat „Bombay“ mit Mango,
Waldorfsalat und hausgemachte Remouladensauce, französisches und italienisches Käsebrett,
verschiedene Buttersorten und gemischter Brotkorb,
Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat mit Maraschinolikör

à Person € 28,90

P 830 FRÜHSTÜCKSBUFFET (ab 6 Personen) - kalt -

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Tiefseekrabbensalat, Salami, Fleischsalat,
Schwarzwälder Katenschinken, Kasseler-Roastbeef-Platte, Russische Eier, Käseauswahl,
Buttersterne, Nutella und Erdbeerkonfitüre, Früchtequark,
Croissants, Ciabatta, Brötchen

für 6 Personen € 115,00

P 830a jede weitere Person € 16,00

Fingerfood, als kalte, kleine Köstlichkeiten bieten wir an:

Unsere kalten Snacks richten wir auf Silbertablets an: (Mindestabnahme je Sorte 15 Stück)

P 231	Partyfrikadellen mit Senf	à €	1,50
P 184	1 Platte Partyfrikadellen, 50 Stück mit Senf und Ketchup	à €	75,00
P 780	Spießchen von Cherrytomate, Babymozzarella und Basilikum (Veggi)	à €	1,70
P 787	Antipasti-Spieß mit Joghurdip (Veggi)	à €	1,75
P 791	Spießchen mit Vitello Tonnato und Thunfischsauce	à €	2,20
P 752	Champignonkopf gebacken, dazu Knoblauchdip (Veggi)	à €	1,90
P 749	Staudensellerie mit Roquefortcreme (Veggi)	à €	1,70
P 790	Frischkäsebällchen im Rauchlachsmantel	à €	1,95
P 714	Kleine Windbeutel mit französischer Käsecreme gefüllt (Veggi)	à €	1,50
P 156	Käseigel auf frischer Ananas	à €	48,00
P 789	50 Käsewürfel auf einer Platte angerichtet mit Oliven & Früchten	€	75,00
P 867	Auberginenröllchen mit Ricottafüllung	à €	1,65
P 874	Gerollte Petersilienfrittatine mit Olivenricotta	à €	1,95
P 875	Texas Bohnenröllchen mit Koriandercreme	à €	1,95
P 876	Paprika-Ziegenkäseröllchen mit Minze (Veggi)	à €	1,95
P 894	Peppadew mit Frischkäse (Veggi)	à €	1,60
P 757	Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour Cream (Veggi)	à €	1,30
P 757a	Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour Cream und Nordseekrabben	à €	1,85
P 757b	Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour Cream und Lachsstreifen	à €	1,60
P 757c	Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour Cream und Kochschinken	à €	1,45
P 705	Röstitaler mit Lachstatar und Creme Fraiche	à €	3,95

Fingerfood, als warme, kleine Köstlichkeiten genießen

Als warme Snacks bieten wir im Rechaud an: (Mindestabnahme 15 Stück je Sorte)

Geflügel

P 717	Kleine Putenschnitzel im Mandelmantel (ca. 30g)	à €	1,95
P 794	Tranche von der Minitruthahnroulade mit Dijon Senf (ca. 25g)	à €	2,20
P 786	Satéspieß mit Erdnussauce (ca. 25g)	à €	1,95
P 702	Poulardenbrustspieße mit Ananas und Kokos-Currysauce (ca. 45g)	à €	3,10
P 701	Geflügel nuggets mit Dip	à €	1,60

Rind-Schwein-Lamm

P 700	Kleine Meatballs mit Zigeunerndip	à €	1,50
P 767	Kurpflaume im Speckmantel	à €	1,60
P 767a	Dattel im Speckmantel	à €	1,60
P 767b	Banane im Speckmantel	à €	1,60
P 767c	Rosenkohl im Speckmantel	à €	1,60
P 793	Aprikose im Speckmantel	à €	1,60
P 718	Kleine Schnitzel im Käsemantel	à €	2,10
P 855	Gefüllte Zucchinirollchen mit Kräuterhack-Farce	à €	2,05
P 859	Surf & Turfspieß – Rinderfilet und Hummerkrabbe (ca. 45g)	à €	4,50
P 703	Quiche mit Speck und Zwiebeln	à €	2,20
P 864	Lammspieß mit Honig und Thymian (ca. 30g)	à €	2,90

Fisch

P 784	Krabbenkroketten mit Schere und Cocktaildip (ca. 30g)	à €	2,20
P 706	Crêpesröllchen mit geräuchertem Lachs (ca. 30g)	à €	2,10
P 826	Wildfanggarnele im Kartoffelnest (ca. 25 g)	à €	1,95
P 832	Seeteufelmedaillon mit Limonenspitze (ca. 20g)	à €	2,70
P 836	Thunfischröllchen (ca. 20g)	à €	1,60
P 710	Große Scampi mit Champagnersauce	à €	4,40
P 785	Garnelenschwänze im Teigwickel (15g) mit Dip	à €	1,70
P 753	Asiatische Teigbeutel mit Krabbenfleisch, Gemüse und Dip	à €	1,95

Vegetarisch

P 704	Quiche mit verschiedenen Gemüsesorten	à €	1,90
P 707	Kleine Crêpesröllchen mit Spinat	à €	1,75
P 766	Kleine Frühlingröllchen mit Dipsauce	à €	1,65

Dazu empfehlen wir Ihnen:

P 498	Gemüsekorb „Firenze“ verschiedene Sorten Gemüsestifte, z.B. Karotte, Sellerie, Paprika und Gurken mit pikantem Kräuterdip	großer Korb à €	38,00
P 498a	Gemüsekorb „Firenze“, klein für Stehtische geeignet	à €	24,00
P 897	Weidenkorb mit Laugenkastanien, ca. 30 Stück	à €	21,00

Aus unserer Pâtisserie

P 769	Frische Erdbeeren halb mit weißer Schokolade überzogen	à €	2,30
P 755	Bananenstückchen halb mit dunkler Schokolade überzogen	à €	2,20
P 756	Schneewehen, kleine Windbeutel mit Sahne gefüllt	à €	1,60
P 532	Petit Fours	à €	2,50
P 500	Obst Fours	à €	2,10
P 531	Frischer Butterkuchen (Torten und Kuchen Seite 20)	à €	2,40
P 898	Fingerobstspieß der Saison	à €	1,90

P 797	FINGERFOODBUFFET I (ab 10 Personen) - kalt - Mini-Wraps mit Graved Lachs und Mini-Wraps mit Asia-Hühnchen Häppchen belegt mit Roastbeef, Gorgonzola und Kasseler, Zucchini-Putenbrustrollchen mit Feta, gefüllte Gurken mit Lachscreme und Krabben, Cabanossi-Roulade, Gemüselaiichen und Antipasti-Spieße mit Joghurt-Kräuterdip, Sauerkrautschnecken und kleine Meat Balls mit Zigeunerdip	für 10 Personen €	260,00
		P 797 a jede weitere Person €	25,50

P 796	FINGERFOODBUFFET II (ab 10 Personen) - kalt / warm - Gemüsestifte im Weidenkorb mit Kräuterdip, Auberginenröllchen mit Ricottafüllung, Vitello Tonnatoröllchen, geräucherte Kartoffeln mit Nordseekrabben, Pumpnickel-Frischkäse-Petit Fours, kleine Meat Balls mit Chilidip und Paprika-Ziegenkäseröllchen mit Minze Warm im Rechaud angerichtet: Datteln im Speckmantel, Satéspieße mit Erdnussauce, Mozzarellasticks im Parma Schinken-Mantel gebraten, Kleine Putenschnitzel, Crêpesröllchen mit Graved Lachs und Krabbenkroketten mit Schere	für 10 Personen €	299,00
		P 796a jede weitere Person €	29,00

- P 798 **FINGERFOODBUFFET III** (ab 10 Personen) - kalt / warm -
 Lamröllchen mit Dattel, Mozzarellasticks im Parma Schinken-Mantel gebraten, kleine Meat Balls mit Chilidip, Zucchini Cordon Bleu, würzige Krebsbällchen mit Avocadodip, Thunfischröllchen, Caipirinha-Lachstatar auf geröstetem Weißbrot, kleine geräucherte Kartoffel mit Serrano Schinken, englisches Gurkensandwich, Roastbeefsandwich, kleine Windbeutel mit Käsecreme, gerollte Petersilienfrittatine mit Olivenricotta

für 10 Personen € 255,00
 P 798 a jede weitere Person € 24,80

- P 799 **VEGETARISCHES FINGERFOODBUFFET** (für 10 Personen) - kalt/warm -
 Auberginenröllchen mit Ricotta, Ajvar-Schnecken mit Chili-Ajvar-Dip, Texanisches Bohnenröllchen mit Koriander, Sauerkrautschnecke, Zwiebelkrüstchen mit Apfelmeerrettich-Dip, Gemüselaibchen mit Tzatziki, Thai-Currytaschen mit Gemüse, Peppadew mit Frischkäsefüllung, geräucherte kleine Kartoffel mit Kräuterquark, Cherrytomate mit Babymozzarella und Basilikum, Gemüsekorb „Firenze“ und Käse Petit Fours

für 10 Personen € 240,00
 P 799 a jede weitere Person € 23,50

Vegetarische Gerichte

- P 693 **GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN**
 mit Avocado-Paprika-Creme, gerösteten Mandeln und Petersilie ab 10 Personen € 140,00
 P 693 a jede weitere Person € 13,80
- P 692 **PIKANTE SPITZPAPRIKA**
 gefüllt mit Tomaten-Couscous, Feta-Creme und Basilikum ab 10 Personen € 148,00
 P 692 a jede weitere Person € 14,00
- P 670 **VOLLWERT-MÖHRENPUFFER**
 mit Rahmbohnen und Rosmarinkartoffeln ab 10 Personen € 129,00
 P 670 a jede weitere Person € 11,80
- P 671 **CASHEW-GEMÜSE-CURRY** (auch vegan möglich)
 mit Tomaten-Ajvar-Reis ab 10 Personen € 142,00
 P 671 a jede weitere Person € 13,70
- P 658 **AUBERGINENCANNELONI**
 mit Ziegenkäse gefüllt, mit Tomatensauce & Käse gratiniert ab 10 Personen € 141,00
 P 658 a jede weitere Person € 13,50

Schnitzel Gerichte

- P 649 **SCHNITZEL WIENER ART** (pro Person 3 x 70 g)
 mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln ab 10 Personen € 168,00
 P 649 a jede weitere Person € 16,30
- P 651 **JÄGERSCHNITZEL** mit Rahmpilzen (pro Person 3 x 70 g)
 mit Spätzle und Salat ab 10 Personen € 175,00
 P 651 a jede weitere Person € 16,90
- P 652 **HÄHNCHENBRUSTSCHNITZEL** (pro Person 3 x 70 g)
 mit gestovten Bohnen und Petersilienkartoffeln ab 10 Personen € 175,00
 P 652 a jede weitere Person € 16,90
- P 654 **CORDON BLEU** (pro Person 2 x 100 g)
 mit Brokkoli mit Hollandaise und Salzkartoffeln ab 10 Personen € 179,00
 P 654 a jede weitere Person € 17,00
- P 655 **SCHNITZELFLEISCH** in Zwiebel-Sahnesauce (pro Person 3 x 70 g)
 mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln ab 10 Personen € 165,00
 P 655 a jede weitere Person € 16,00
- P 657 **HÄHNCHENBRUSTSCHNITZEL** gefüllt mit Spinat und Frischkäse (pro Person 2 x 100 g)
 mit Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln ab 10 Personen € 177,00
 P 657 a jede weitere Person € 16,60

Sonntagszuschlag € 16,- / € 26,-

SPANFERKEL mit und ohne Beilagen

Das Spanferkel wird im Ganzen, mit einem E-Grill (leihweise), vorgegrillt angeliefert und grillt am Spieß bei Ihnen vor Ort ca. 60 Min. zu Ende. Hierfür werden zwei getrennte Stromanschlüsse benötigt.

Oder:

Das Spanferkel wird im Ganzen heiß angeliefert - zum sofortigen Anschneiden und Essen.

- | | | |
|-------|---|----------|
| P 600 | 20 kg STAPELFELDER SPANFERKEL (für 20 Pers.) mit Grillgerät (leihweise)
5 kg Speckkartoffelsalat, 5 kg Ananassauerkraut warm, Senf und Fladenbrot | € 378,00 |
| | P 600a jede weitere Person | € 17,90 |
| P 614 | 20 kg SPANFERKEL ohne Grillgerät (für 20 Pers.) heiß im Ganzen angeliefert
5 kg Speckkartoffelsalat, 5 kg Ananassauerkraut warm, Senf und Fladenbrot | € 334,00 |
| | P 614a jede weitere Person | € 15,90 |
| P 638 | SPANFERKEL mit Gemüseauswahl und mit Hollandaise angerichtet, Bratkartoffeln
und Dunkelbiersauce mit Grillgerät (leihweise) 20 kg Spanferkel für 20 Personen | € 426,00 |
| | P 638a jede weitere Person | € 20,20 |
| | ohne Grillgerät P 638b | € 382,00 |
| | P 638c jede weitere Person | € 18,10 |
| P 666 | 20 kg SPANFERKEL ohne Beilagen für 20 Personen heiß im Ganzen angeliefert | € 290,00 |
| | ohne Grillgerät P 666a jede weitere Person | € 15,50 |
| P 659 | SPANFERKEL mit mediterraner Gemüsepfanne mit Kräutern,
Rosmarinkartoffeln, Kräuterquark, Guacamole und Chilicreme, Blattsalate mit Essig & Öl,
sowie Ciabatta mit Grillgerät (leihweise) 20 kg Spanferkel für 20 Personen | € 451,00 |
| | P 659a jede weitere Person | € 21,40 |
| | ohne Grillgerät P 659b | € 407,00 |
| | P 659c jede weitere Person | € 19,30 |
| 2902 | Auf Wunsch mit Koch (mindestens 2 Stunden) zum Aufschneiden des Spanferkels.
Die Abrechnung erfolgt ab Rahlstedt und zurück. | |
| P 635 | LÜNEBURGER LAMM (für 20 Pers.) mit Grillgerät , mit Bohnen,
Rosmarinkartoffeln und Tomatensalat | € 370,00 |
| | - Wildschweine und Heidschnucken auf Anfrage- P 635a jede weitere Person | € 17,80 |
| P 13 | GYROS VOM GRILL (für 12 - 15 Pers.) ohne Knochen,
Wir liefern Ihnen ein Gyrosgerät leihweise mit
ca. 4,5 kg Fleisch am Spieß, 2 kg Krautsalat, 2 kg Tzatziki, 3 Fladenbrote | € 180,00 |
| | P 13b für 18 - 20 Personen | € 210,00 |
| P 220 | HAWAII-GYROS (für 12 - 15 Pers.) mit Gyrosgerät leihweise
mit 1,5 kg Cocktailsauce und 2,5 kg Obstkrautsalat, 3 Fladenbrote | € 180,00 |
| P 219 | PUTEN-GYROS (für 12 - 15 Pers.) mit Gyrosgerät leihweise
mit 2 kg Tzatziki und 2,5 kg Obstkrautsalat, 3 Fladenbrote | € 200,00 |
| P 79 | PULLED PORK (für 10 Pers.)
würzig mariniertes Pulled Pork mit Weißkrautsalat, Cole Slaw Salat, Farmersalat,
Gewürzgurkenscheiben, Tomatenscheiben, Gewürzzwiebelringe, Speckstreifen,
Röstzwiebeln, Chilisaucen, BBQ-Sauce und Cocktailsauce,
Remouladensauce und Fladenbrot | € 175,00 |
| | P 79a jede weitere Person | € 16,50 |

P 74	KRUSTENBRATEN (für 10 Pers.) 3,0 kg Oberschale mit Schwarte, groß gebraten mit Sauce, 3,5 kg Sauerkraut warm, 3 Fladenbrote	€ 147,00 P 74b ohne Beilagen € 115,00 P 74a jede weitere Person € 13,60
P 75	KRUSTENBRATEN (für 10 Pers.) 3,0 kg Oberschale mit Schwarte, groß gebraten mit Dunkelbiersauce, Gemüseauswahl und Bratkartoffeln aus der E-Pfanne	€ 185,00 P 75a jede weitere Person € 17,50
P 29	WARMER SCHWEINEBRATEN (für 10 Pers.) mind. 3 kg Fleisch, groß gebraten, mit Schweinebratensauce, Rotkohl oder Karotten und Serviettenknödeln	€ 160,00 P 29b jede weitere Person € 15,50 P 29a ohne Beilagen € 130,00
P 30	RUNDSTÜCK WARM (für 10 Pers.) im Rechaud geschnitten in Pilzrahm-Sauce, mit Dillgurken und Meterbrot	€ 150,00 P 30a jede weitere Person € 14,00
P 14	SUGAR-HAM Schinken mit Rohrzucker-Senfkruste (für ca. 12 Pers.) mit Sugar-Ham-Sauce, 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Farmersalat, 1 kg Maissalat, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot	€ 170,00 P 14a jede weitere Person € 16,00
P 32	HOLSTEINER SPIESSBRATEN WARM (für 10 Pers.) Bauchfleisch gerollt, mind. 3,5 kg Fleisch, groß gebraten, 3 kg warmes Ananaskraut, 3 Fladenbrote	€ 135,00 P 32a jede weitere Person € 12,00
P 418	HOLSTEINER SCHWEINENACKEN (für 10 Pers.) im Rechaud geschnitten mit Rotkohl oder Brokkoligemüse, Schweinebratenrahmsauce, Petersilienkartoffeln	€ 145,00 P 418a jede weitere Person € 14,00
P 31	HAWAII-KASSELER WARM (für 10 Pers.) Kasseler geschnitten, mit Ananasscheiben gefüllt und mit Senf und Rohrzucker gratiniert, dazu 2,5 kg Obstkrautsalat und Ciabatta	€ 145,00 P 31a jede weitere Person € 14,00
P 12	KASSELER IM SCHLAFROCK (für ca. 6 Pers.) mind. 1,5 kg Kasseler im Blätterteig gebacken, ohne Knochen und Fett, 0,5 kg Farmersalat, 1 kg Krautsalat	€ 110,00 P 12a jede weitere Person € 17,00
P 18	KRÄUTER-SCHULTER "PROVENCE" (für 8 Pers.) mit frischem Knoblauch, buntem Krautsalat, Pilzsalat und Folienkartoffeln mit frischer Quarkcreme	€ 150,00 P 18a jede weitere Person € 17,50
P 443	SCHWEINELENDCHEN PROVENCE (für 10 Pers.) im Rechaud angerichtet, in einer feinen Champagnersauce, mit Butterbohnen und buntem Reis oder hausgemachten Spätzle	€ 185,00 P 443a jede weitere Person € 17,90
P 426	EISBEIN MIT SAUERKRAUT (ab 10 Pers.) Erbsenpüree mit Speckstippe, Petersilienkartoffeln und Senf	€ 129,00 P 426a jede weitere Person € 12,60
P 177	BAYERISCHER LEBERKÄSE WARM , geschnitten (für 10 Pers.) mit Radi, Specksalat, Laugenstangen, Süßer Senf	€ 125,00 P 177a jede weitere Person € 11,90

-
- P 488 **LAMMCURRY** nach indischer Art im Rechaud angerichtet mit frischem Zucchini-, Karotten-, Zuckerschotengemüse, gelber Reis mit Rosinen, Fladenbrot
ab 10 Personen € 168,00
P 488a jede weitere Person € 16,00
- P 459 **FRISCHE LAMMKEULE** mit Kräutern gebraten (für 10 Pers.)
geschnitten mit Sauce im Rechaud, Bohnengemüse, Kräuterbuttersternen,
Rosmarinkartoffeln, Tomatensalat mit Zwiebeln
ab 10 Personen € 220,00
P 459a jede weitere Person € 21,40
- P 20 **PUTENRAHMGESCHNETZELTES** (für 10 Pers.)
mit frischen Champignons und buntem Reis, im Rechaud angerichtet
€ 145,00
P 20a jede weitere Person € 14,00
- P 472 **GESCHNETZELTES VOM TRUTHAHN** (für 10 Pers.)
in Fruchtcurrysauce mit Butterspätzle,
im Rechaud angerichtet
€ 148,00
P 472a jede weitere Person € 13,80
- P 480 **TRUTHAHNROULADEN** (für 8 Pers.)
gefüllt mit pikanter Kräuterfarce, mit Apfelrotkohl und Kartoffelecken,
im Rechaud angerichtet
€ 155,00
P 480a jede weitere Person € 15,00
- P 78 **ROULADENBUFFET** (für 8 Pers.)
mit Rinderrouladen und Putenrouladen, Gemüseauswahl mit Hollandaise,
Salzkartoffeln und schlesischer Karottensalat
€ 199,00
P 78a jede weitere Person € 19,70
- P 468 **RUND UM DIE BRATKARTOFFEL** (für 10 Pers.)
Matjesfilet mit Hausfrauensauce, Roastbeef mit hausgemachter Remoulade,
geräucherte Putenbrustscheiben und Bratkartoffeln
in der Elektropfanne (leihweise) angeliefert
€ 173,00
P 468a jede weitere Person € 16,90
- P 413 **ROASTBEEF** – englisch gebraten – (für 10 Pers.)
Hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln in der Elektropfanne (leihweise) angeliefert
€ 169,00
P 413a jede weitere Person € 16,50
- P 80 **HAMBURGER PANNFISCH** (für 10 Pers.) 2 Sorten Fischfilet gebraten
mit Senfsauce und Bratkartoffeln in der Elektropfanne (leihweise) angeliefert
und schlesischem Karottensalat
€ 180,00
P 80a jede weitere Person € 17,50
- P 81 **GEBRATENES LACHSFILET** (für 10 Pers.)
mit getrüffeltem Blattspinat und Dauphinkartoffeln
€ 220,00
P 81a jede weitere Person € 21,00
- P 82 **ZANDERFILET AUF TRAUBENRAHMKRAUT** (für 10 Pers.)
mit Schupfnudeln
€ 190,00
P 82a jede weitere Person € 18,50

PRAGER- UND BURGUNDERSCHINKEN

Alle Schinken werden ohne Knochen ausgeliefert und sind im Ganzen gebraten.

Prager Schinken, angeräuchert, und im Sauerbrotteig gebacken

- P 590 **PRAGER SCHINKEN** mind. 3 kg (für 10 Pers.) im Brotteig gebacken mit Schweinebratensauce, gestovten Erbsen oder Bohnen und Röstkartoffeln € 165,00
 P 590a jede weitere Person € 15,50
- P 23 **PRAGER SCHINKEN WARM** (für 6 Pers.) mind. 2,5 kg Fleisch ohne Knochen, im Brotteig gebacken, 0,5 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Krautsalat, 0,5 kg Farmersalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot € 111,00
 P 23a ohne Salat und Brot € 90,00
- P 24 **PRAGER SCHINKEN WARM** mind. 3 kg (für 10 Pers.) im Brotteig gebacken, 0,5 kg Waldorfsalat, 1 kg Krautsalat, 0,5 kg Farmersalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot € 140,00
 P 24a ohne Salat und Brot € 110,00
- P 25 **PRAGER SCHINKEN WARM** mind. 4 kg (für 12 Pers.) im Brotteig gebacken, 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Krautsalat, 0,5 kg Farmersalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot € 165,00
 P 25a ohne Salat und Brot € 130,00
- P 26 **PRAGER SCHINKEN WARM** mind. 6 kg (für 16 Pers.) im Brotteig gebacken, 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Krautsalat, 1 kg Farmersalat, 1 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 2 Zwiebelbrote € 185,00
 P 26a ohne Salat und Brot € 151,00
- P 28 **PRAGER SCHINKEN WARM** mind. 8 kg (für 22 Pers.) im Brotteig gebacken, 1,5 kg Waldorfsalat, 2 kg Krautsalat, 1 kg Farmersalat, 1 kg Remouladensauce, 2 Meterbrote, 2 Zwiebelbrote € 240,00
 P 28a ohne Salat und Brot € 195,00
- P 395 **SCHWEINEBRATENSAUCE** 1 Liter € 19,50

Die Burgunderschinken sind gerollt, leicht gesalzen, ohne Knochen, nicht geräuchert und kross gebraten

- P 589 **BURGUNDER SCHINKEN** mind. 3 kg, (für 10 Pers.) kross gebraten mit Schweinebratensauce, Rotkohl oder Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln € 168,00
 P 589a jede weitere Person € 15,80
- P 33 **BURGUNDER SCHINKEN WARM** mind. 2,2 kg, gebraten (für 6 Pers.) 0,5 kg Waldorfsalat, 1 kg Krautsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot € 115,00
 P 33a ohne Salat und Brot € 92,00
- P 34 **BURGUNDER SCHINKEN WARM** mind. 4 kg, gebraten (für 12 Pers.) 1 kg Waldorfsalat, 1,5 kg Krautsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot € 165,00
 P 34a ohne Salat und Brot € 130,00
- P 35 **BURGUNDER SCHINKEN WARM** mind. 6 kg, gebraten (für 16 Pers.) 1 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Farmersalat, 2 kg Krautsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 1 Fladenbrot € 188,00
 P 35a ohne Salat und Brot € 150,00
- P 36 **BURGUNDER SCHINKEN WARM** mind. 8 kg, gebraten (für 20 Pers.) 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Farmersalat, 2 kg Krautsalat, 1 kg Remouladensauce, 2 Meterbrote, 2 Zwiebelbrote € 240,00
 P 36a ohne Salat und Brot € 195,00

Sonntagszuschlag € 16,- / € 26,-

Bella Italia

- P 56 **BUFFET VENEDIG** (für 15 Pers.) – kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Vitello Tonnato (dünnes Kalbfleisch) in pikanter Thunfischsauce, Galia-Melone mit Parma-Schinken, Carpaccio (rohes Rinderfilet) mit Kräuterdip, Artischockenherzen mit feiner Wildentenpastete, Mozzarella mit Tomate, marinierte Karotten, Zwiebeln, Auberginen und Zucchini, Thunfischsalat, Scampi in Knoblauchdip, italienisches Käsesortiment mit Weintrauben garniert, Kräutercreme mit Staudensellerie, Butter und Ciabatta, frischer Obstsalat mit Mascarpone
 € 360,00
 P 56a jede weitere Person € 23,50
- P 489 **BUFFET TURIN** (für 20 Pers.) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Piccata von Maispoularde und Zucchini auf Tomatensauce al Arrabiata mit Pfannengemüse und Polentatalern - im Rechaud angerichtet - Galia Melone mit Parma Schinken, Carpaccio mit mildem Kräuterdip, marinierte Champignons und Zucchini, gefüllte Oliven, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Riesengarnelen in Knoblauchdip, Käsebrett mit Weintrauben, Ciabatta und Roggenbaguette, verschiedene Buttersorten, Frischer Obstsalat mit Maraschinolikör, Tiramisu
 € 518,00
 P 489a jede weitere Person € 25,10
- P 432 **BUFFET PALERMO** (für 10 Pers.) –kalt- (Sonntagszuschlag € 16,00)
 Marinierte Zucchini, Champignons und Paprika, Cherrytomaten mit Babymozzarella an Basilikum, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Carpaccio mit Parmesan, Rucola und Balsamico, Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Gambas mit Cocktaildip, 3-farbener Tortellinisalat, Parma Schinken auf Galia-Melonenschiffchen, Thunfischsalat, italienische Käseauswahl mit Trauben, Ciabatta und Buttersternen
 P 432 für 10 Personen € 240,00
 P 432a jede weitere Person € 22,50
- P 431 **BUFFET NEAPEL** (für 12 Pers.) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Im Ganzen gebratenes Schweinefilet, geschnitten in Gorgonzolasauce, Zucchini und Penne - im Rechaud angerichtet - Antipasti kalt mit marinierten Paprikastreifen, Champignons und Möhren, Mailänder Salami, 1 Platte Rucolasalat mit Parmesanspänen und Vinaigrette, 1 Schale Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln, Parma Schinken mit Melonenstreifen, Mascarpone mit frischen Früchten, Ciabatta
 € 320,00
 P 431a jede weitere Person € 26,00
- P 400 **BUFFET ROM** (für 25 Pers.) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Lammkeule auf Rosmarinsaucenspiegel mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin - im Rechaud angerichtet -
 Terrine von Lachs und Flußkrebse mit Basilikumcreme, Carpaccio mit Kräuterdip, Schmetterlinge von Riesengarnelen mit 2 verschiedenen Dipsaucen, Gebirgsforelle mit Preiselbeersahne, marinierte Auberginen, rosa Champignons in Kräuterweindressing, Mozzarella mit Cherry-Tomate und Basilikum, Melonenkugeln mit Crevetten, dreifarbiges Tortellinisalat mit Oreganodressing, verschiedene Sorten Oliven Käsesortiment mit Früchten und Käsegebäck angerichtet, großes Brotsortiment und verschiedene Buttersorten
 Frische Früchte der Saison mit Mascarponecreme und Eierlikör
 Cappuccino-Creme mit Mokkabohnen
 € 695,00
 P 400a jede weitere Person € 27,50

- P 435 **BUFFET "RUND UM DAS MITTELMEER"** (ab 10 Pers.) – kalt – Sonntagszuschlag € 16,-
 Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Scampi in Knoblauchöl, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce,
 Carpaccio vom Rind mit Kräuterdip, Frischkäsegefüllte Oliven, Peperoni und Peppadew, Börek mit
 Schafskäse, Falafel, Couscous mit Gemüse, Penne-, Rucola-, Tomatensalat mit Parmesan,
 Griechischer Salat, Mediterrane Käseauswahl, Aioli, Butter, Chilicreme, Joghurt mit Gurke &
 Knoblauch, Baguette, Fladenbrot und Ciabatta
 für 10 Personen € 265,00
 P 435a jede weitere Person € 26,00
- P 410 **HUMMERPLATTE** (für 6 Pers.) – kalt –
 6 Hummer à 700g Frischgewicht, ausgebrochen, tranchiert und dekoriert, dazu reichen
 wir Butter, Zitronenbutter, Cocktailsauce und Französisches Stangenbrot € 425,00
 P 410a jede weitere Person € 66,50
- P 409 **LANGUSTENPLATTE** (für 4 Pers.) – kalt –
 4 Langustenschwänze à 350g auf einer Platte andekoriert mit Knoblauchbutter,
 Kräuterbutter und Zitronenbutter, 2 Cocktailsaucen, Italienisches Brot € 320,00
 P 409a jede weitere Person € 77,00
- P 427 **LASAGNE** al Forno (für 10 Pers.)
 mit Käse überbacken € 115,00
 P 427 a jede weitere Person € 11,00
- P 442 **GRÜNE BANDNUDELN** (für 10 Pers.)
 mit Lachsstreifen in Sahnesauce - im Rechaud € 152,00
 P 442a jede weitere Person € 14,90
- P 633 **PICCATA VON DER MAISPOULARDE** und Zucchini (für 10 Pers.) in Eihülle gebraten
 mit Tomaten-Olivengemüse al Arrabiata und Polenta € 199,00
 P 633a jede weitere Person € 19,50
- P 634 **SCALOPINI AI FUNGHI** (für 10 Pers.) (Kalbsschnitzel natur in Champignonrahmsauce)
 mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln € 285,00
 P 634a jede weitere Person € 27,80
- P 636 **GEBRATENER MOZZARELLA** – warm –
 im Parma Schinkenmantel 20 Stück á 60g € 85,00
- P 930 **MARINIERTE CHAMPIGNONS** Schale 1 kg € 19,20
- P 931 **MARINIERTE ZUCCHINI** Schale 1 kg € 17,30
- P 932 **MARINIERTE AUBERGINEN** Schale 1 kg € 17,30
- P 960 **MARINIERTE KAROTTEN** Schale 1 kg € 16,40
- P 949 **MARINIERTE ZWIEBELN** Schale 1 kg € 16,40
- P 958 **MARINIERTE PAPRIKA** Schale 1 kg € 18,50
- P 966 **MARINIERTE CHAMPIGNONS**, Karotte, Paprika und Zucchini 1 weiße Platte 2 kg € 42,00
- P 145 **1 PORZELLANPLATTE MOZZARELLA**, Tomate, Basilikum € 46,00
- P 101 **MELONENSCHIFFCHEN** mit Parma-Schinken Stück € 5,50
- P 199 **VITELLO TONNATO** (Kalbfleisch) mit Thunfischsauce für 6 Pers. € 120,00
- P 192 **CARPACCIO MIT PARMESANSPÄNEN** € 75,00

Alle Platten sind mit frischen Früchten und Gemüsen der Jahreszeit ausdekoriert, aber ohne Butter und Brot

P 430	Große Gambas ohne Schale, mit Dipsauce	1 Platte mit 40 Stück	€ 140,00
P 102	Gefüllte Avocados mit Krabbenfleisch	Stück	€ 15,50
P 104	Fisch-Platte mit Aal, Lachs, Forelle, Heilbutt	für 6 Pers.	€ 130,00
P 106	Lachs-Platte mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 125,00
P 108	Graved Lachs mit Senfsauce	für 6 Pers.	€ 135,00
P 163	Gegrillte Lachssteaks mit Cocktailsauce	für 6 Pers.	€ 135,00
P 110	Ostseeaal-Platte dekoriert mit Ei und Kaviar	für 6 Pers.	€ 145,00
P 112	Lachs/Aal-Platte mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 138,00
P 113	Bachforellenfilet-Platte mit Zitronengarnitur	für 6 Pers.	€ 110,00
P 170	Lachs/Aal/Forellen-Platte mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 135,00
P 114	Matjes-Platte garniert mit Ei und Kaviar	für 6 Pers.	€ 90,00
P 167	Gegrillter Lachs im Ganzen, geschnitten, mit Sauce, kalt	für 6 Pers.	€ 160,00
P 169	Geräucherte Dorade, Pesto	für 6 Pers.	€ 110,00
P 116	1 Rehrücken, geschnitten, dekoriert mit Birne und Preiselbeeren	für 6 Pers.	€ 170,00
P 101	Melonenschiffchen mit Parma-Schinken	Stück	€ 4,50
P 103	Filet Wellington, kalt, geschnitten und dekoriert, 1,5 kg	für 8 Pers.	€ 185,00
P 178	Filet Wellington, warm im Ganzen, 1,5 kg	für 8 Pers.	€ 185,00
P 142	Argentinisches Roastbeef, im Ganzen, ab 1 kg - kalt oder warm -		€ 78,00
P 117	Roastbeef-Platte mit Spargelspitzen und Remouladensauce	für 6 Pers.	€ 125,00
P 115	Roastbeef/Kasseler-Platte m. Spargel, Südfrüchten u. Remoul.	für 6 Pers.	€ 120,00
P 123	Kasseler-Platte ausdekoriert mit Südfrüchten	für 6 Pers.	€ 85,00
P 132	Gekochte Schinkenröllchen-Platte mit Spargelspitzen	für 6 Pers.	€ 85,00
P 149	Parma Schinken-Platte mit Melonengarnitur	für 6 Pers.	€ 120,00
P 181	Holsteiner Katenschinken-Platte aus der Pape mit Cornichons	für 6 Pers.	€ 95,00
P 124	15 gegrillte Hähnchenkeulen mit Südfrüchten		€ 75,00
P 126	1 Platte gefüllte Frikadellen, 20 Stück mit Senf		€ 65,00
P 185	1 Schale hausgemachtes Putenfiletsauerfleisch	für 6 Pers.	€ 60,00
P 120	1 Platte mit 15 Tomaten, gefüllt mit Fleischsalat		€ 50,00
P 141	1 Platte mit 20 gefüllten halben Eier		€ 45,00
P 129	1 Mettigel, 1,5 kg mit Zwiebelstacheln		€ 75,00
P 133	1 ganzes Rinderfilet kalt, rosa gebraten, geschn. und dekoriert	für 6 Pers.	€ 195,00
P 180	1 Platte Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella, Tomate		€ 98,00
P 135	Hirschfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 85,00
P 137	Rinderfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 90,00
P 138	Schweinefilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 65,00
P 136	Kalbsfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 100,00
P 143	Kasselerfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 60,00
P 139	Truthahnfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 64,00
P 190	Gegrillte Flugentenbrust geschnitten und dekoriert	für 6 Pers.	€ 120,00
P 151a	1 Käsebrett ohne Brot und Butter	für 6 Pers.	€ 55,00
P 150a	1 Käsebrett ohne Brot und Butter	für 10 Pers.	€ 75,00
P 150	1 Käsebrett ohne Brot und Butter	für 15 Pers.	€ 98,00
P 152	1 Käsebrett ohne Brot und Butter	für 20 Pers.	€ 140,00
P 187	1 Käsebrett mit ital. u. franz. Käse, Salzgebäck u. Weintrauben	für 15 Pers.	€ 110,00
P 156	1 Käse-Igel auf frischer Ananas gesteckt		€ 55,00
P 158	Butterplatte	für 10 Pers.	€ 17,00
P 159	Butterplatte	für 15 Pers.	€ 25,00
P 165	Griebenschmalztopf mit Röstzwiebeln 750g		€ 22,00

- P 39 **SCHLEMMERPLATTE** (für 10 Pers.)
 Graved Lachs, Makrelenfilet und Forellenfilet geräuchert, mit Dill und Kaviar, Schwarzwälder Schinken-Taschen mit Spargelspitzen gefüllt, geräucherte Königsputenbrust mit Südfrüchten, Roastbeef mit Spargelspitzen, 5 Schweinemedallions, 5 Kasselermédallions auf Früchten garniert, 0,5 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Remoulade, Käsebrett, dekorierte Butter, € 205,00
 1 Meterbrot, 1 Ciabatta, 5 Schwarzbrotsscheiben P 39b jede weitere Person € 19,00
 P 39a für 8 Personen € 185,00
- P 40 **GROSSE THEATER-PLATTE** (für 10 Pers.)
 Feiner Ostsee Aal mit Ei und Kaviar, Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Kräutermakrele mit Carambola, 5 Rindermedallions und 5 Truthahnmedallions auf Ananas, Kasseler mit Südfrüchten, Mozzarella mit Tomate, Pariser Lachsschinken mit Cornichons, Roastbeef englisch gebraten, geräucherte Königsputenbrust mit Pfirsichfächern, 0,5 kg Geflügelsalat, 0,5 kg Eiersalat, 1 Käsebrett, 1 Butterplatte, € 235,00
 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 5 Schwarzbrotsscheiben P 40b jede weitere Person € 23,00
 P 40a für 8 Personen € 200,00
- P 41 **FEINSCHMECKERPLATTE** (für 10 Pers.)
 Geräucherter norwegischer Lachs, Ostsee Aal mit Sahnemeerrettich und Kaviar auf Ei garniert, Heilbutt geschnitten, Altenländer Katenschinken, geräucherte Königsputenbrust "Florida", Roastbeef-Röllchen mit Spargelspitzen, Kasseler mit Südfrüchten, 5 Wildmedallions mit Senffrüchten, 5 Kalbsmedallions mit Früchten, 0,5 kg Geflügelsalat, 0,5 kg Büsumer Krabbensalat, Käsebrett mit Weintrauben, 1 Butterplatte, € 248,00
 1 Meterbrot, 1 Ciabatta, 5 Schwarzbrotsscheiben P 41b jede weitere Person € 24,00
 P 41a für 8 Personen € 220,00
- P 91 **KLEINE FEIERTAGSPLATTE** (für 6 Pers.)
 Holst. Schweinebraten mit Gelee, Forellenfilet mit Zitronengarnitur, Putenbrust mit Südfrüchten, norwegischer Lachs mit Meerrettich, gekochte Schinkenröllchen mit Waldorfsalat, Tiefseekrabbensalat, Brikäse, Butter, 1 Meterbrot, 4 Schwarzbrotsscheiben € 110,00
 91a jede weitere Person € 17,50
- P 38 **KLEINE THEATERPLATTE** (für 6 Pers.)
 Geräucherte Königsputenbrust mit Südfrüchten, Kasseler mit Kiwi, Roastbeef mit Cornichons, Putenfilet auf Ananas, Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Landschinken gerollt mit Spargel gefüllt, geschnittener Heilbutt, Remouladensauce, 1 Butterplatte, € 130,00
 1 Roggenmeterbrot, 4 Schwarzbrotsscheiben P 38a jede weitere Person € 20,00
- P 92 **KLEINES GEBURTSTAGSBUFFET** (für 6 Pers.)
 Kasseler Médallions auf Ananas mit Senffrüchten, Lachsschinken vom Truthahn, Stremel Lachs mit Meerrettich, Nordseekrabbensalat, Flugentenbrust mit Orangenspalten, gefüllte Tomate mit Fleischsalat, franz. Brikäse, Butter, Obstsalat mit Creme Fraiche € 135,00
 1 Ciabatta, 4 Schwarzbrotsscheiben 92a jede weitere Person € 22,00
- P 59 **HANSEATENPLATTE** (für 6 Pers.)
 Graved Lachs mit Senfsauce, Bachforellenfilets mit Ei und Kaviar garniert, Heilbuttfilet, Gänseleberpastete, Roastbeef engl. gebraten, Parma Schinken mit Melone, Rinderfiletmedallions garniert mit Südfrüchten, Indischer Geflügelsalat, Eiersalat, Käsebrett mit Weintrauben, Butter, 1 Meterbrot, 4 Schwarzbrotsscheiben € 140,00
 P 59 a jede weitere Person € 23,00

- P 51 **BUFFET DIPLOMAT** (für 20 Pers.) – kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Truthahnfilet mit Kiwi garniert, Hirschpaté mit Cumberlandsauce,
 Kasseler auf Knochen mit Spargel angerichtet, Mettigel mit bunten Zwiebeln,
 geräucherte Königsputenbrust mit Südfrüchten, Holsteiner Schweinebraten kalt mit Gelee,
 gekochte Schinkenröllchen gefüllt, Norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich,
 Forellenfilets mit Zitronengarnitur, Käseplatte mit Weintrauben garniert, Butterplatte,
 1 Schale Geflügelsalat, 1 Schale Waldorfsalat, 1 Schale Matjessalat,
 1 kleine Schale Remouladensauce, buntes Brotsortiment
 für 20 Personen € 420,00
 P 51a jede weitere Person € 19,50
- P 10 **BAUERNBUFFET "BRAAK"** (für 25 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-
 Holsteiner Kartoffelsuppe mit Einlage im Rechaud angerichtet,
 Landschinken, Burgunder Saftschinken, Bayrischer Leberkäse mit Radi,
 Schleswiger Bauernmettwurst, gefüllte Frikadelle mit Gurke und Tomate, gebratene Hähnchenkeulen,
 Hamburger Mettigel mit bunten Zwiebeln, mageres Sauerfleisch mit Remouladensauce,
 holländische Matjesfilets in Sahnensauce, hausgemachte Bratheringe mit Zwiebelringen,
 Rollmöpfe mit Röstzwiebeln, Kartoffelsalat mit Gurken und Tomaten, 1 kleine Schale Maissalat,
 1 kleine Schale roter Heringssalat, 1 kleine Schale Fleischsalat, Omas Gurkentopf mit Dill,
 rustikales Käsebrett mit Schweizer, Gouda, Harzer und Brikäse,
 großes Brotsortiment mit Butterfass und Griebenschmalz mit Röstzwiebeln
 für 25 Personen € 425,00
 P 10a jede weitere Person € 16,50
- P 86 **POLTERABEND-BUFFET I** (ab 50 Personen)
 Lasagne al Forno, Chicken Wings, Pfannengyros – warm im Rechaud angerichtet – mit Tzatziki
 Krautsalat und Fladenbrot, marinierte Paprika und Zwiebeln, Partyfrikadellen mit verschiedenen
 Senfsorten, Gemüestifte mit Kräuterdip, Wrapscheiben von den Sorten Lachs, Huhn oder Garnele,
 Pestoöhrchen, Mozzarellasticks, Holsteiner Kartoffelsalat, Russischer Eiersalat, Nudelsalat mit
 Schinkenstreifen, frischer Salat mit Tomate, Radieschen und American Dressing,
 verschiedene Buttersorten und Brotauswahl
 für 50 Personen € 795,00
 P 86a jede weitere Person € 15,40
- P 631 **POLTERABEND-BUFFET III** (ab 50 Personen)
 Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet:
 Burgunder-Schinken geschnitten in einer Champignonrahmsauce, Kasseler im Schlafrock
 Geräucherte Putenbrust geschnitten in einer Geflügelrahmsauce
 Karottenstifte und Brokkoliröschen, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln,
 großes Käsebrett mit Weintrauben, Fladenbrot,
 Butter und Schwarzbrot
 für 50 Personen € 670,00
 P 631a jede weitere Person € 12,90
- P 908 **ROSMARINKARTOFFELN** (ab 10 Pers.) à Person € 4,80
- P 917 **KARTOFFELECKEN** (ab 10 Pers.) à Person € 4,60
- P 900 **RÖSTKARTOFFELN** (ab 10 Pers.) à Person € 4,40
- P 901 **BRATKARTOFFELN** (ab 10 Pers.) à Person € 4,70
- P 905 **KARTOFFELGRATIN** (ab 10 Pers.) à Person € 4,60
- P 904 **BECHAMELKARTOFFELN** (ab 10 Pers.) à Person € 4,60
- P 21 **FOLIENKARTOFFELN** mit Quarkcreme (ab 10 Pers.) Stück € 4,50
- P 902 **PETERSILIENKARTOFFELN** (ab 10 Pers.) à Person € 4,50
- P 938 **SERVIETTENKNÖDEL** (ab 10 Pers.) à Person € 5,00
- P 940 **SPÄTZLE** à Person € 4,90
- P 395 **SCHWEINEBRATENSAUCE** 1 Liter € 19,50
- P 603 **GEFLÜGELSAHNESAUCE** 1 Liter € 21,00

- P 93 GEBURTSTAGSBUFFET I** (für 15 Pers.) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Putenmedaillons in feiner Geflügelrahmsauce mit frischen Champignons, Zuckerschoten und Kartoffelgratin – im Rechaud angerichtet –
 1 Fischplatte mit Forellen, Gambas, Lachs und Sahnemeerrettich,
 1 kleine Platte Galia-Melone mit Parma Schinken, 1 kleine Platte Tranchen von Vierländer
 Flugentenbrust mit Orangensauce, 1 kleine Platte Rinderfiletmedaillons mit frischen Früchten,
 1 Butterplatte dekoriert, 1 buntes Käsesortiment mit Weintrauben angerichtet,
 1 kleine Schale Geflügelsalat, 1 Schale Couscoussalat mit Gemüse, 1 große Schale Hamburger
 Rote Grütze mit Vanillesauce, 1 buntes Brotsortiment
 für 15 Personen € 396,00
 P 93a jede weitere Person € 25,20
- P 299 GEBURTSTAGSBUFFET II** (ab 15 Personen) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Medaillons vom Seeteufel auf Blattspinat mit wildem Reis – im Rechaud angerichtet –
 Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour Cream und Krabben, Doradenfilets mit Pesto geräuchert,
 Cherrytomaten mit Schafskäse und Rucola, Roastbeef, engl. gebraten, mit Remoulade,
 Meatballs mit Zigeunerdip, Peppadew mit Frischkäsefüllung, verschiedene frische Salate
 mit Italian-Dressing, Scampi in Ajoli, Flusskrebssalat mit Dillspitzen, Indischer Geflügelsalat,
 Käseauswahl mit Weintrauben, Butter und Brot
 für 15 Personen € 430,00
 P 299a jede weitere Person € 26,50
- P 61 GEBURTSTAGSBUFFET III** (ab 15 Personen) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Rosa-Pfeffersauce, Brokkoli und kleinen
 Kräuterkartoffeln – im Rechaud angerichtet –
 Gemüestifte mit Frischkäsedip, marinierte Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Möhren,
 Kirschtomaten mit Babymozzarella und Basilikum, Salatauswahl mit Blattsalaten, Oliven,
 Schafskäse, Sprossen, Zwiebeln, Peperoni, Radieschen und Italian-Dressing,
 Käseauswahl mit Weintrauben, Chilicreme und Paprikacreme, Butter und Brotauswahl,
 Geeste Himbeeren im Sahnebaiserbett
 für 15 Personen € 330,00
 P 61a jede weitere Person € 21,30
- P 52 BUFFET EXCLUSIV** (für 15 Pers.) – kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich,
 Gambas mit feiner Cognacsauce, Avocadofächer mit Krabbenfleisch,
 Schweinefilet mit frischen Erdbeeren, Roastbeef englisch gebraten,
 geräucherte Entenbrust, Penne mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan,
 gefüllte Oliven und Peperoni, italienisch-französische Käseauswahl mit Weintrauben,
 Buttertraube, großes Brotsortiment und Erdbeer- oder Bananentiramisu
 für 15 Personen € 395,00
 P 52a jede weitere Person € 26,00
- P 72 BUFFET BADEN-BADEN** (ab 15 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-
 Steinpilzrahmsuppe im Rechaud angerichtet, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Galantine vom
 schottischen Lachs umlegt mit Hummermedaillons Bellevue, Gambas mit feiner Cognacsauce,
 Räucheraal auf Kräuterrührei, Parma-Schinken mit Melonenkugeln,
 Kalbslende Wellington-Art, Hirschfilet mit Kronsbeeren, Nordsee Krabbenfleisch,
 Auswahl von internationalem Käse, Panna Cotta mit Prosecco-Erdbeermark,
 Buttertraube, verschiedene Brotsorten
 für 15 Personen € 570,00
 P 72a jede weitere Person € 35,90
- P 53 BUFFET EXQUISIT** (für 20 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-
 Kartoffelsuppe mit geräucherten Lachsstreifen im Rechaud angerichtet
 4 Hummer à 800 gr. tafelfertig angerichtet mit geschlagener Zitronenbutter,
 Ostsee Aal mit Dillspitzen, pochiertes Lachs mit Champagnersauce, Bachforellenfilet mit
 Zitronenecken, Rehrücken "Lukullus" mit Preiselbeeren, Filet Wellington mit gefüllten Birnen,
 geräucherte Königsputenbrust "Florida" mit Südfrüchten, Kalbsmedaillons mit Senffrüchten,
 Stremellachs mit Limettenscheiben, italienisch-französische Käseplatte mit Weintrauben,
 Buttertraube garniert, 1 Schale Büsumer Krabbensalat, 1 Schale Cumberlandsauce,
 Moussevariationen mit Früchten und Likörcreme, großes Brotsortiment für 20 Personen € 730,00
 P 53a jede weitere Person € 35,90
 Sonntagszuschlag € 16,- / € 26,-

SALATE (Preisangabe per kg)

mit Mayonnaise		ohne Mayonnaise	
P 301	Dän. Heringsdips	€ 24,80	
P 302	Büsumer Krabbensalat	€ 50,00	P 334 Matjessalat Hausfrauensauce € 20,00
P 303	Eiersalat	€ 18,00	P 335 Meeresfrüchtesalat € 29,00
P 355	Fleischsalat	€ 19,80	P 338 Pilzsalat € 22,80
P 304	Geflügelsalat	€ 22,00	P 341 Kartoffelspecksalat € 16,50
P 307	Indischer Geflügelsalat	€ 22,50	P 342 Thunfischsalat € 22,20
P 308	Berner Käsesalat	€ 17,80	P 343 Weißkrautsalat € 16,50
P 309	Kartoffelsalat, Mayonnaise	€ 16,60	P 344 Frischer Tomatensalat € 16,80
P 310	Nudelsalat	€ 17,20	P 345 Frischer Gurkensalat € 16,50
P 312	Räucherputensalat	€ 20,00	P 346 Hirtensalat m. Schafskäse € 24,00
P 314	Roter Heringsalat	€ 18,00	P 353 Ananassauerkraut, warm € 16,80
P 354	Scampi in Dilldressing	€ 50,20	P 348 Bayerischer Krautsalat mit Obst € 16,90
P 356	Sylter Heringssalat	€ 20,00	P 349 Farmersalat € 20,00
P 316	Flusskrebssalat	€ 32,00	P 351 Obstsalat mit Creme Fraiche € 19,20
P 318	Waldorfsalat	€ 17,80	
P 319	Amerik. "Cole Slaw"	€ 19,00	Dressing/Dip
P 323	Große Scampi in Knoblauchöl	€ 49,00	P 399 Knoblauchsauce Ajoli € 18,00
P 365	Tiefseekrabbensalat	€ 31,30	P 313 Remouladensauce € 18,80
P 324	China Geflügelsalat	€ 21,00	P 329 Cumberland-Sauce € 28,00
P 330	Büsumer Krabben, natur	€ 76,00	P 325 American-Dressing € 20,70
P 581	Couscous	€ 26,50	P 336 Italian-Dressing € 18,90
P 322	Riesengarnelen in Aioli	€ 52,90	P 326 Thousand Island € 19,90
			P 347 Tzatziki € 19,60
			P 306 Cocktailsauce € 19,00

P 359	Frischer Salate der Saison mit Orangenspalten, gerösteten Walnüssen, Joghurtdressing	Portion €	4,90
P 360	Frischer Salat mit Schafskäse, Oliven und Dressing	Portion €	4,50
P 357	Verschiedene frische Salate mit Tomaten, Gurken, ital. Dressing	Portion €	4,30
P 358	Chef-Salat, frische Salate mit Schinken- und Käsestreifen, Tomaten, Gurken und American-Dressing	Portion €	6,90

SUPPEN (Preisangabe per Liter) Verkauf ab 3 Liter auf Wunsch mit Suppentopf

P 371	Herzhafte Gulaschsuppe mit handgeschnittenem Fleisch	€	13,95
P 367	Hamburger Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	€	11,30
P 391	Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen	€	20,40
P 384	Kartoffellauchcremesuppe	€	18,80
P 375	Kartoffelsuppe mit geräucherten Lachsstreifen	€	22,80
P 368	Kampener Kartoffelsuppe mit frischen Nordseekrabben	€	26,00
P 373	Hausgemachte Erbsensuppe mit geschnittenen Würstchen	€	11,90
P 383	Altenländer Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößen	€	19,50
P 377	Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	€	19,00
P 378	Karottencremesuppe	€	18,00
P 369	Brokkolicremesuppe	€	22,80
P 381	Sylter Krebssuppe mit Brunnenkresse	€	22,80
P 382	Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen	€	20,90
P 389	Pfifferlingrahmsuppe	€	21,90
P 370	Kürbissuppe	€	18,80
P 450	Wildkraftbrühe mit Einlage	€	21,80
P 379	Italienische Minestrone	€	19,00
P 385	Gebundene Tomatensuppe mit Fleischklößchen	€	17,00
P 390	Steinpilzrahmsuppe	€	27,50
P 16	Chili Con Carne (ab 10 Pers.) Mexikanisches Kesselgericht, Fladenbrot	à Person €	9,90
P 380	Currywurst-Topf (ab 10 Pers.) mit je 2 geschnittenen Salzbrenner Currywürsten und mit Currysauce und Ciabatta	à Person €	10,70

DESSERT

In der Portionschale angerichtet

P 261	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion €	4,80
P 255	Mascarpone mit frischen Früchten	Portion €	5,40
P 247	Frischer Obstsalat mit Maraschinoliqueur	Portion €	4,80
P 297	Quarkspeise mit Früchten	Portion €	4,70
P 248	Tiramisu	Portion €	4,70
P 262	Mousse au Chocolat	Portion €	4,70
P 263	Mousse au Vanille	Portion €	4,70
P 276a	Rote oder Grüne Götterspeise mit Vanillesauce	Portion €	4,30
P 287	Vanillepudding mit Schokoladensauce	Portion €	4,50
P 288	Schokoladenpudding mit Vanillesauce	Portion €	4,50
P 289	Weinschaumcreme	Portion €	4,60
P 292	Zitronencreme	Portion €	4,60
P 286	Panna Cotta mit Prosecco Erdbeermark	Portion €	5,30
P 576	Apfelstrudel mit Vanillesauce warm	Portion €	5,10
P 591	Waffeln mit Früchten und Likörcreme	Portion €	5,10
P 295	Vanillesauce	1 Liter €	11,10

In großen Schalen

	Für ca. 10 Pers.		Für ca. 15 Pers.	
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	P 264	€ 27,00	P 267	€ 34,30
Mascarpone mit frischen Früchten	P 254	€ 34,90	P 275	€ 44,90
Frischer Obstsalat mit Maraschinoliqueur	P 331	€ 27,00	P 249	€ 35,70
Quarkspeise mit Früchten	P 277	€ 27,00	P 296	€ 35,70
Tiramisu	P 273	€ 28,00	P 270	€ 37,50
Mousse au Chocolat	P 265	€ 25,70	P 268	€ 34,60
Mousse au Vanille	P 266	€ 25,70	P 269	€ 34,60
Rote oder Grüne Götterspeisen mit Vanillesauce	P 276	€ 23,90	P 274	€ 30,70
Vanillepudding mit Schokoladensauce	P 287a	€ 24,50	P 287b	€ 32,00
Schokoladenpudding mit Vanillesauce	P 288a	€ 24,50	P 288b	€ 32,00
Weinschaumcreme	P 290	€ 25,00	P 290a	€ 32,60
Zitronencreme	P 293	€ 25,00	P 294	€ 32,60
Mousse-Variationen mit Früchten & Creme	P 284	€ 49,00	P 285	€ 61,50
Creme Karamell	P 777	€ 28,00	P 777a	€ 36,50
Panna Cotta mit Prosecco Erdbeermark	P 286a	€ 30,90	P 286b	€ 40,90
Brownie Karamell Dessert mit Rolo	P 291	€ 31,50	P 291a	€ 43,50
Penne-Rucola-Tomatensalat	P 583	€ 31,00	P 583a	€ 44,00
Geeiste Himbeeren in Sahnebaissier-Bett	P 582	€ 29,00	P 582a	€ 36,50

KUCHEN

Torten 14-teilig		Kleingebäck	
P 550	Schwarzwälder € 44,00	P 500	Obst fours Stück € 2,10
P 551	Käsesahne € 42,80	P 532	Petit fours Stück € 2,50
P 554	Gebackene Käse € 43,50	P 534	Bienenstich Stück € 2,60
P 555	Gedeckte Apfeltorte € 43,50	P 531	Butterkuchen Stück € 2,40
P 556	Schokosahne € 42,80	P 599	Apfelkuchen Stück € 2,80
P 563	Kirschtorte € 44,00	P 533	Kopenhagener Stück € 2,80
P 584	Erdbeertorte € 44,00	P 536	Streuselkuchen Stück € 2,80
P 557	Lübecker-Nuss € 44,00		
P 558	Sachertorte € 43,50	P 568	Hochzeitstorte 2-stöckig 30 Pers. € 179,00
P 559	Herrentorte € 43,50	P 567	Hochzeitstorte 3-stöckig 50 Pers. € 297,00
P 561	Himbeertorte € 44,00	P 566	Hochzeitstorte 4-stöckig 70 Pers. € 416,00
P 564	Gemischte Obsttorte € 42,00	P 565	Hochzeitstorte 5-stöckig 90 Pers. € 530,00

Alle 14-teiligen Torten sind auch als kleinere 10-teilige Torten lieferbar z.B. **P 557a Lübecker-Nuss € 35,00**

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

ZUSÄTZLICHE FAHRTKOSTEN FÜR PARTY-AUFTRÄGE

Für Lieferungen nach:

Börnsen, Breitenfelde, Elmshorn, Geesthacht, Halstenbek, Holm, Kaltenkirchen, Lauenburg, Leezen, Mölln, Norderstedt, Pinneberg, Schenefeld, Quickborn, Segeberg, Seth, Seevetal, Sülfeld, Schwarzenbek, Tangstedt, Tremsbüttel, Trittau und Wedel entstehen bei allen Programmen zusätzliche Fahrtkosten.

Ab € 100,00 Lieferung in Hamburg frei Haus, Hamburg - südlich der Elbe entstehen bei allen Programmen Fahrtkosten von € 15,00.

Bei Lieferungen unter € 250,00 berechnen wir Ihnen für die Leergutabholung € 10,00.

Der Kaufpreis ist bei Anlieferung ohne Abzug zur Zahlung fällig. Die ausliefernde Person ist inkassoberechtigt. Als Zahlungsmittel gilt ausschließlich Bargeld.

Die Firma ist berechtigt, Spezialitäten, die in ihrem Sortiment bzw. ihrer Preisliste enthalten sind, gegen andere gleichwertige Spezialitäten auszutauschen.

Transportgeräte für Speisen verbleiben in jedem Fall Eigentum der Firma, sind pfleglich zu behandeln und von dem Käufer in sauberem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Käufers, der die Kosten einer evtl. erforderlichen Wiederbeschaffung zum Neuwert zu ersetzen hat.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Hamburg.

Änderungen vorbehalten.

Wir haben für Sie alles, was zur Ausrichtung einer Feierlichkeit gehört! Z.B. Musik, und Entertainment, Dekoration, Blumen, Festzelte, Gestühl und Equipment, Getränke, Räumlichkeiten, Schiffe, Geschirr, Servicekräfte usw..

Für größere Veranstaltungen steht Ihnen unser Beraterteam für einen Termin vor Ort zur Verfügung.

GUT SCHÖNAU – feiern in der Scheune Graf Bismark für 100 bis 300 Personen.

BESENBINDERHOF – 4 Veranstaltungsräume ab 10 bis zu 720 Personen.

Unser **PARTYRAUM IN RAHLSTEDT** – geeignet für 20 bis 80 Personen.

Der **"WAGNERHOF"** im Museumsdorf Volksdorf – für 30 bis 110 Personen.

Das **"BERNER SCHLOSS"** in Hamburg Berne – für 30 bis 70 Personen.

Weitere Informationen unter **040 / 677 40 81** oder im Internet unter **www.giffey.de**
