



## Winterzeit

# Familienfeier, Weihnachtsfeier und Betriebsfeste:

Gültig vom 01.11.2011 bis 28.02.2012

- P 453 **HOLSTEINER GRÜNKOHL**  
mit magerem Kasseler, wohlschmeckender Kochwurst und geräucherter Schweinebacke, Röstkartoffeln in Butter gebraten, Senf  
für 10 Personen € 118,00  
P 453a jede weitere Person € 10,80
- P 436 **BUFFET SCHLESWIG-HOLSTEIN**  
Rinder- und Schweinebraten nur vom Besten (geschnitten), in feiner Pilzrahmensauce mit Rosenkohl, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln  
für 18 Personen € 186,00  
P 436a jede weitere Person € 9,80
- P 460 **DITHMARSCHER FREILAND-GÄNSE** – 5kg bratfertiges Frischgewicht –  
gefüllt, kross gebraten, mit Apfelrotkohl, Gänserahmensauce, Williams Christbirne mit Preiselbeeren gefüllt, Petersilienkartoffeln  
für 4 Personen € 126,00  
P 460a jede weitere Person € 24,30
- P 475 **OLDENBURGER GÄNSEBRUST** – 1kg mit Knochen Frischgewicht –  
kross gebraten, vom Knochen gelöst, mit Rosenkohl, Gänserahmensauce, Kartoffelgratin  
für 6 Personen € 124,40  
P 475a jede weitere Person € 20,70
- P 462 **OLDENBURGER GÄNSEKEULEN** – 500g Frischgewicht –  
mit Apfelrotkohl, Gänserahmensauce und Serviettenknödeln  
für 8 Personen € 139,00  
P 462a jede weitere Person € 16,90
- P 456 **HIRSCHBRATEN** oder P 455 **REHKEULE** oder P 457 **WILDSCHWEINKEULE**  
geschnitten, mit Apfelrotkohl und Maronen, gefüllter Birne mit Preiselbeeren, Pfifferlingen, Wildrahmsauce, Petersilienkartoffeln  
für 10 Personen € 168,00  
P 456a, P 455a, P 457a jede weitere Person € 16,20
- P 796 **FINGERFOODBUFFET** ab 10 Personen – kalt/warm –  
Gemügestifte im Weidenkorb mit Kräuterdipp, Auberginenröllchen mit Ricottafüllung, Vitello Tonnatoröllchen, geräucherte Kartoffeln mit Nordseekrabben, Pumpernickel-Frischkäse Petit Fours, kleine Meatballs mit Chilibipp und Paprika-Ziegenkäseröllchen mit Minze  
-warm im Rechaud angerichtet-  
Datteln im Speckmantel, Sateespieße mit Erdnusssauce, Lammspieße mit Honig & Thymian, kleine Putenschnitzel, Crepesröllchen mit Graved Lachs und Krabbenkroketten mit Schere  
für 10 Personen € 228,00  
P 796a jede weitere Person € 21,40

**P 94 AUS WALD UND FLUR**

Steinpilzsuppe, etwas ganz Besonderes, Hirschfilet, geschnitten, in einer Wildrahmsauce mit Pilzgemüse, Rotkohl, Preiselbeeren, Serviettenknödeln  
Mousevariationen mit Fruchtspalten angerichtet

für 8 Personen € 209,00

P 94a jede weitere Person € 24,80

**P 437 BUFFET WINTERZEIT**

magerer Nackenbraten geschnitten in einer Champignonsauce, Putenoberkeule geschnitten in einer Geflügel-Rahmsauce, getrennt mit Rechaud angerichtet, mit Rotkohl, Rosenkohl und Röstkartoffeln

für 20 Personen € 189,00

P 437a jede weitere Person € 9,20

**P 454 OLDENBURGER FLUGENTE** – 3kg bratfertiges Frischgewicht –  
gefüllt, kross gebraten, mit Geflügelrahmsauce, Apfelrotkohl, Butterröstkartoffeln

für 3 Personen € 85,50

P 454a jede weitere Person € 18,30

**P 452 FRISCHER HOLSTEINER LANDPUTER** – 6-15kg bratfertiges Frischgewicht –

je nach Personenzahl, im Ganzen gebraten, gefüllt mit gedünstetem Obst, pikantem Apfelrotkohl, Geflügelrahmsauce und Petersilienkartoffeln

für 10 Personen € 153,00

P 452a jede weitere Person € 14,60

**P 470 WEIHNACHTSBUFFET** ab 15 Personen (Sonntagszuschlag € 26,-)

Medaillons vom Hirschkalb mit frischen Pfifferlingen, Grappaotkohl und Serviettenknödeln, im Rechaud angerichtet.

Entenpastete mit Haselnüssen, Poulardenbrust mit Tomaten und Mozzarella gefüllt, Galia-Melonenschiffchen mit geräuchertem Rentierschinken, marinierte Paprika, Auberginen und Zucchini. Terrine vom Seeteufel mit Gemüse, Ostseeaal auf Kräuterrühreibett, Forellenfilets, wacholdergeräuchert mit Preiselbeersahne, Gambas mit Cocktail-Dipp, französische und italienische Käseauswahl mit Weintrauben, Ciabatta und Roggenbaguette, Butterauswahl

Nougat-Mousse, Apfelmousse-Zimt-Parfait mit pochiertem Lebkuchen und Likörcreme

für 15 Personen € 395,00

P 470a jede weitere Person € 25,70

**P 820 OPERNPLATTE** ab 4 Personen – kalt –

Räucherlachsterrine, Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Kräutermarkrele mit Karambolasternen,

Geräucherte Entenbrust mit Cumberland sauce, Tiroler Rauchschenkenrosen, Medaillons vom Susländer Landschwein mit Feige, Hähnchenbrust mit Tomatenconcassé und Mozzarella gefüllt, Holsteiner Eiersalat, Windbeutel mit Frischkäsecreme, Käsewürfel mit Oliven, zweierlei Baguette und Butterkugeln angerichtet / garniert auf einer Platte – im Geschenkkarton geliefert –

für 4 Personen € 84,00

P 820a jede weitere Person € 21,00

**P 458 BUFFET WAIDMANNSSHEIL** mit Schaufasan leihweise

Hirschfiletmedaillons mit Pfifferlingen, Wildschweinpastete mit Trüffel, luftgetrockneter Hinterschinken mit Melone, Flugentenbrust und Truthahnlachsschinken, tranchierte Wachtelbrüstchen mit Preiselbeeren, 1 Schale Geflügelsalat, kleines Käsebrett, Butterplatte, gemischtes Brot

für 12 Personen € 231,00

P 458a jede weitere Person € 18,70



Seit 1894 in Hamburg  
Telefax 677 00 61

Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg  
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20

Internet: [www.giffey.de](http://www.giffey.de)  
e-mail: [info@giffey.de](mailto:info@giffey.de)

## PREISLISTE Nr. 32 gültig ab 1. März 2011

Sonntagszuschlag € 16,00 bzw. € 26,-

### Inhaltsverzeichnis

Geräucherte Putenbrust / Puter	1
Häppchen, Cocktailbrötchen und Sandwiches	2
Canapes und Empfänge	3
Wraps, Fingerfood, Brunch und Frühstück	4+5
Spanferkel, Gyros	6
Schinken, warme Gerichte, Kartoffelbeilagen	7-9
Bella Italia	10
Warm-kalte Buffets für Hochzeiten, Geburtstage und andere Feste	11-16
Beistellplatten, Käse, Fisch	17-18
Dessert und Kuchen	19
Salate und Suppen	20
Allgemeine Geschäftsbedingungen	21

*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 1	Mind. 1,75 kg KÖNIGSPUTENBRUST (für 6 Personen) 0,75 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Obstsalat, 0,25 kg Remouladensauce, 1 Zwiebelbrot	€ 72,00
	P 1a - rauchwarm -	€ 88,00
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	€ 89,00
	P 2a - rauchwarm -	€ 104,50
P 3	Mind. 2,75 kg KÖNIGSPUTENBRUST (für 10 Personen) 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Obstsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot	€ 104,50
	P 3a - rauchwarm -	€ 120,00
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	€ 120,00
	P 4a - rauchwarm -	€ 136,50
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	€ 138,00
	P 5a - rauchwarm -	€ 155,00
P 6	Mind. 4,5 kg KÖNIGSPUTENBRUST (für 18 Personen) 1,5 kg Waldorfsalat, 1 kg Obstsalat, 1 kg Farmersalat, 1 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 1 Partybrot	€ 152,00
	P 6a - rauchwarm -	€ 169,00
P 7	Mind. 5 kg KÖNIGSPUTENBRUST (für 20 Personen) 1,5 kg Waldorfsalat, 1,5 kg Farmersalat, 1 kg Obstsalat, 1 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 1 Partybrot	€ 160,00
	P 7a - rauchwarm -	€ 176,00
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 Partybrot	€ 103,00
	für jede weitere Person inkl. Salat und Brot	€ 8,50
	Evtl. Mehrgewicht des Puters	per Kilo € 7,95
	P 8a - rauchwarm -	€ 119,00
P 01	WARMER KÖNIGSPUTENBRUST - geräuchert - (ab 10 Personen) mit pikanter Rahmsauce, Apfelrotkohl oder Bohnen, Petersilienkartoffeln	à Person € 12,80
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, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 1 Partybrot, 1 Schwarzbrot	€ 306,00
	P 9a jede weitere Person	€ 11,90

## FÜR IHREN EMPFANG

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

- P 201 **Häppchen** Angebot A, belegt mit:  
Lachsschinken, Kasseler, Hamburger Mett, Königsputenbrust, Salami,  
Roastbeef, Matjesfilet, Ei mit Sardellenfilet, Schnittkäse, Brikäse  
Stück € 1,85
- P 202 **Häppchen** Angebot B, belegt mit:  
Lachs, Matjesfilet, Forelle, Mettwurst, Kasseler, Hamburger Mett,  
Mozzarella mit Tomate, Lachsfleisch, geräucherter Königsputenbrust,  
Holl. Gouda  
Stück € 2,10
- P 203 **Häppchen** Angebot C, belegt mit:  
Aal, Lachs, Forellenfilet, gegrillter Flugentenbrust, Geflügelsalat, geräucherter  
Gänsebrust, Lachsschinken, Königsputenbrust, Gorgonzola, Schweizer Käse  
Stück € 2,45
- P 213 **Häppchen** Angebot D, belegt mit:  
Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Butterfisch mit Kaviar garniert,  
Gambas auf Kräuterrührei, Parma-Schinken mit Melonengarnitur, gegrillter  
Flugentenbrust mit frischen Feigen, Gänselebercreme mit Pistazien, Ostsee Aal  
mit Dill, Truthahnmedaillons mit Früchten, Gorgonzola, Brikäse  
Stück € 2,95
- Häppchen** garniert und belegt mit: (Mindestabnahme 10 Stück je Sorte)
- |                               |        |                                |        |
|-------------------------------|--------|--------------------------------|--------|
| P 204 Ostsee Aal              | € 2,90 | P 236 Roastbeef                | € 2,10 |
| P 744 Stremellachs            | € 2,70 | P 732 Italienische Salami      | € 1,85 |
| P 205 Bornholmer Lachs        | € 2,70 | P 734 Holst. Mettwurst         | € 1,70 |
| P 206 Graved-Lachs            | € 2,50 | P 208 Schweinemett             | € 1,80 |
| P 241 Bachforellenfilet       | € 1,95 | P 762 Kalbsnübchen             | € 2,80 |
| P 242 Matjesfilet             | € 1,70 | P 727 Gänselebercreme          | € 2,30 |
| P 735 Heilbutt                | € 2,40 | P 210 Geräucherter Gänsebrust  | € 2,80 |
| P 207 Ei mit Hummerkrabben    | € 2,50 | P 245 Geräucherter Putenbrust  | € 1,80 |
| P 729 Nordsee Krabbensalat    | € 2,50 | P 240 Flugentenbrust, gegrillt | € 2,20 |
| P 733 Krabbenfleisch          | € 2,80 | P 243 Truthahnmedaillons       | € 2,40 |
| P 726 Rührei mit Gambas       | € 2,90 | P 730 Geflügelsalat            | € 2,00 |
| P 736 Schweinefiletmedaillons | € 2,50 | P 738 Holl. Gouda              | € 1,70 |
| P 737 Rinderfiletmedaillons   | € 2,90 | P 739 Echtem Schweizer         | € 1,70 |
| P 743 Wildfiletmedaillons     | € 2,60 | P 740 Gorgonzola Käse          | € 2,10 |
| P 720 Holst. Lachsschinken    | € 1,85 | P 235 Brikäse                  | € 1,70 |
| P 724 Parmasch. mit Melone    | € 2,25 | P 244 Franz. Käsecreme         | € 1,80 |
| P 728 Gewürfelter Schinken    | € 2,00 | P 215 Vegetar. Häppchen        | € 1,60 |
| P 258 Zartem Kasseler         | € 1,90 | P 722 Tomate, Mozzarella       | € 1,80 |
| P 745 Schweinebraten          | € 1,85 | P 746 Lachsfleisch             | € 2,10 |

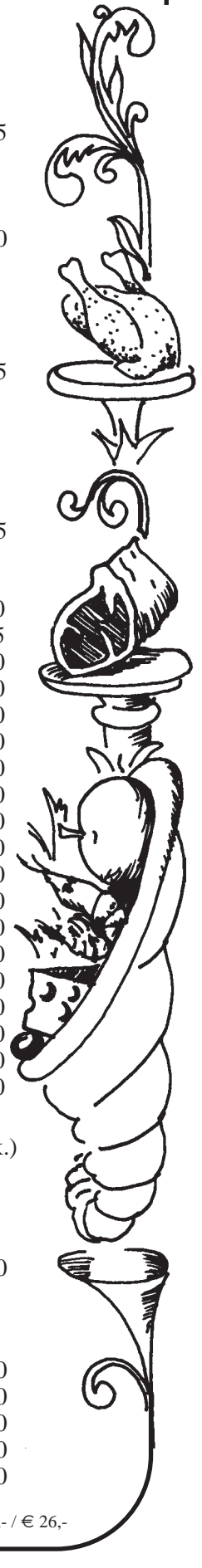
**Cocktailbrötchen** (in Papiermanschetten angerichtet) pro Person 5 - 6 Stk. (ab 30 Stk.)

- P 711 **Angebot A**, gefüllt mit: Kräuterrührei mit Krabben, mildem Matjesfilet  
mit Zwiebelringen, Kalbfleisch mit Thunfischsauce, italienischer Salami,  
Parmaschinken mit Melonenspalten, franz. Käsecreme mit frischen  
Früchten  
Stück € 2,20

**Sandwiches**, Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

Dekorierete und halbierte Toastbrotstücken mit verschiedenen Saucen.

- |  |          |
|--|----------|
| P 883 Sandwich, gefüllt mit gekochtem Schinken, Tomate u. Honig-Senf-Sauce | à € 2,60 |
| P 884 Sandwich, gefüllt mit Graved Lachs, Salat und Dill-Senf-Sauce        | à € 2,60 |
| P 885 Sandwich, gefüllt mit Putenbrust, Tomate, Ei und Thunfischsauce      | à € 2,60 |
| P 886 Sandwich, gefüllt mit Roastbeef, Spargel und Remouladensauce         | à € 2,60 |
| P 887 Sandwich, gefüllt mit Parmei, Tomate, Salat, Käse, Mayonnaise        | à € 2,60 |





**Canapés** auf verschiedenen Brotsorten angerichtet, gebuttert und garniert. Wir empfehlen Ihnen 5 - 6 Stück pro Person. Durchmesser ca. 8 cm, mit Messer und Gabel zu essen.

- P 221 **Canapés Angebot A**, belegt mit: Mettwurst, Kasseler, Pfefferschinken, Königsputenbrust, Lachsfleisch, gekochter Schinken, Matjesfilet, Ei mit Sardellenfilet, Schnittkäse, Brikäse Stück € 2,30
- P 222 **Canapés Angebot B**, belegt mit: Lachs, Matjesfilet, Forelle, Lachsschinken, Kasseler, Hamburger Mett, Geflügelsalat, geräucherter Königsputenbrust, Camembert, Schweizer Käse Stück € 2,65
- P 223 **Canapés Angebot C**, belegt mit: Aal, Lachs, Forellenfilet, gegrillter Flugentenbrust, Mozzarella mit Tomate, Poulardenbrust, ger. Gänsebrust, Königsputenbrust, Truthahnmedaillons, Käse Stück € 3,10
- P 217 **Canapés Angebot 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 € 3,95

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

- |                                 |        |                                 |        |
|---------------------------------|--------|---------------------------------|--------|
| P 224 Ostsee Aal                | € 3,80 | P 257 Lachsschinken             | € 2,60 |
| P 225 Bornholmer Lachs          | € 3,50 | P 250 Roastbeef                 | € 2,95 |
| P 226 Graved-Lachs              | € 3,30 | P 253 Schweinebraten            | € 2,90 |
| P 233 Forellenfilets            | € 2,80 | P 742 Holst. Mettwurst          | € 2,50 |
| P 234 Matjesfilets              | € 2,20 | P 228 Schweinemett              | € 2,65 |
| P 272 Heilbutt                  | € 3,30 | P 764 Franz. Käsecreme          | € 2,80 |
| P 251 Gewürfelter Katenschinken | € 2,65 | P 230 Ger. Gänsebrust gewürfelt | € 3,80 |
| P 227 Ei mit Hummerkrabben      | € 3,10 | P 252 Putenbrust                | € 2,60 |
| P 278 Nordsee Krabbensalat      | € 3,20 | P 239 Flugentenbrust            | € 2,90 |
| P 279 Nordseekrabben            | € 3,50 | P 232 Geflügelsalat             | € 2,50 |
| P 271 Tiefseekrabben            | € 2,50 | P 246 Vegetarische Canapés      | € 2,25 |
| P 741 Rührei mit Gambas         | € 3,90 | P 237 Brikäse                   | € 2,10 |

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

Königinpastete mit feinem Ragout 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 frischen Feigen  
Frischer Obstsalat mit Mascarpone pro Person € 19,75

**Dazu empfehlen wir Ihnen:**

- P 498 Gemüsekorb „Firenze“ verschiedene Sorten Gemüestifte, z.B. Karotte, Sellerie, Paprika und Gurken mit pikantem Kräuterdipp großer Korb à € 26,50
- P 498a Gemüsekorb „Firenze“, klein für Stehtische geeignet à € 15,50
- P 897 Weidenkorb mit Laugenkastanien à € 12,80

**Aus unserer Pâtisserie**

- P 769 Frische Erdbeeren halb mit weißer Schokolade überzogen à € 1,85
- P 755 Bananenstückchen halb mit dunkler Schokolade überzogen à € 1,60
- P 756 Schneewehen, kleine Windbeutel mit Sahne gefüllt à € 1,30
- P 532 Petit Fours à € 1,55
- P 500 Obst Fours à € 1,50
- P 531 Frischer Butterkuchen à € 1,60 (Torten und Kuchen Seite 19)
- P 898 Fingerobstspieß der Saison à € 1,00

## 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 €	3,70
P 879	Tomate Mozzarella mit Basilikum und Crema di Balsamico	à €	3,70
P 880	Graved Lachs mit Rucola, Parmesan und Dillsenfauce	à €	4,10
P 881	Garnelen, Surimi, Physalis, Brokkoli, Tomate und Sojasauce	à €	4,20
P 882	Hühnchen mit Sweetasiasauce, Mango, Mais, Sprossen	à €	3,80

## 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 €	0,95
P 780	Spießchen von Cherrytomate, Babymozzarella und Basilikum	à €	1,35
P 787	Antipasti-Spieß mit Joghurtdipp	à €	1,50
P 791	Spießchen mit Vitello Tonnato und Thunfischsauce	à €	1,65
P 752	Großer Champignonkopf, gefüllt mit Kräuterfarce, dazu Knoblauchdipp	à €	1,40
P 749	Staudensellerie mit Roquefortcreme	à €	1,45
P 790	Frischkäsebällchen im Rauchlachsmantel	à €	1,30
P 714	Kleine Windbeutel mit französischer Käsecreme gefüllt	à €	1,15
P 156	Käseigel auf frischer Ananas	à €	35,00
P 789	100 Käsewürfel auf einer Platte angerichtet mit Oliven & Früchten	€	69,00
P 867	Auberginenröllchen mit Ricottafüllung	à €	1,20
P 874	Gerollte Petersilienfrittatine mit Olivenricotta	à €	1,45
P 875	Texas Bohnenröllchen mit Koriandercreme	à €	1,45
P 876	Paprika-Ziegenkäseröllchen mit Minze	à €	1,45
P 894	Peppadew mit Frischkäse	à €	0,85

## 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 €	1,65
P 794	Tranche von der Minitruthahnroulade mit Dijon Senf (ca. 25g)	à €	1,70
P 786	Sateespieß mit Erdnussauce (ca. 25g)	à €	1,45
P 702	Poulardenbrustspieße mit Ananas und Kokos-Currysauce (ca. 45g)	à €	2,25
P 778	Krautwickel mit Hühnchen, Reis und Papaya (ca. 25g)	à €	1,55
P 701	Geflügelnuggets mit Dipp	à €	1,00

### Rind-Schwein-Lamm

P 700	Kleine Meatballs mit Zigeunerdipp	à €	0,95
P 767	Kurpflaume im Speckmantel	à €	1,35
P 767a	Dattel im Speckmantel	à €	1,35
P 767b	Banane im Speckmantel	à €	1,35
P 767c	Rosenkohl im Speckmantel	à €	1,35
P 793	Aprikose im Speckmantel	à €	1,35
P 718	Kleine Schnitzel im Käsemantel	à €	1,55
P 855	Gefüllte Zucchinirollchen mit Kräuterhack-Farce	à €	1,45
P 859	Surf & Turfspieß – Rinderfilet und Hummerkrabbe (ca. 45g)	à €	2,75
P 757c	Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sourcream und Kochschinken	à €	0,90
P 703	Quiche mit Speck und Zwiebeln	à €	1,40
P 866	Lammspieß mit Honig und Thymian (ca. 20g)	à €	1,60



Seit 1894 in Hamburg  
Telefax 677 00 61

Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg  
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20



## Fisch

- |        |  |          |
|--------|--|----------|
| P 784  | Krabbenkroketten mit Schere und Cocktaildipp (ca. 30g)         | à € 1,60 |
| P 706  | Crêpesröllchen mit geräuchertem Lachs (ca. 30g)                | à € 1,65 |
| P 826  | Wildfanggarnele im Kartoffelnest (ca. 25 g)                    | à € 1,55 |
| P 832  | Seeteufelmedaillon mit Limonenspitze (ca. 20g)                 | à € 1,70 |
| P 795  | Canenoli Tricolor mit Thunfisch-Paprikafarce (ca. 20g)         | à € 1,25 |
| P 836  | Thunfischröllchen (ca. 20g)                                    | à € 1,20 |
| P 757a | Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sourcream und Nordseekrabben | à € 1,10 |
| P 757b | Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sourcream und Lachsstreifen  | à € 1,10 |
| P 710  | Große Scampis mit Champagnersauce                              | à € 2,95 |
| P 785  | Garnelenschwänze im Teigwickel (15g) mit Dipp                  | à € 1,10 |
| P 705  | Röstitaler mit Lachstatar und Creme Fraiche                    | à € 3,10 |
| P 753  | Asiatische Teigbeutel mit Krabbenfleisch Gemüse und Dipp       | à € 1,65 |

## Vegetarisch

- |       |   |          |
|-------|---|----------|
| P 704 | Quiche mit verschiedenen Gemüsesorten       | à € 1,40 |
| P 707 | Kleine Crêpesröllchen mit Spinat            | à € 1,20 |
| P 766 | Kleine Frühlingsröllchen mit Dipsauce       | à € 1,00 |
| P 757 | Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sourcream | à € 0,95 |

## P 67 BRUNCH I (ab 20 Personen)

Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen und mit Pernod verfeinert

Schweinefiletgeschnetzeltes mit hausgem. 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 Parmaschinken, Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, frische Salate mit Schafskäse, Tomaten, Mais, Oliven und American 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 € 22,90

## P 748 BRUNCH II (ab 15 Personen)

Kartoffelsuppe mit geräucherten Lachsstreifen

1 kleine Schale Geflügelsalat, 1 kleine Schale Eiersalat  
Italienisches Brot »Ciabatta«

**Häppchen** auf Schwarzbrot und Graubrot angerichtet, belegt mit:  
Stremellachs mit Dillspitzen, Büsumer Krabbensalat, Truthahnmedaillons, Parmaschinken mit Melone, Mozzarella und Tomate, gegrillter Flugentenbrust mit Mandarinen, Lachsfleisch mit Maiskölbchen, Schweizer Käse mit Salzgebäck

Butterkuchen à Person € 15,50

## P 830 Frühstücksbuffet (ab 6 Personen) - kalt -

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

für 6 Personen € 92,00

P 830a jede weitere Person € 14,50

Sonntagszuschlag € 16,- / € 26,-



Seit 1894 in Hamburg  
Telefax 677 00 61

Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg  
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20

## SPANFERKEL

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.













- |       |   |          |
|-------|---|----------|
| P 600 | 20 kg STAPELFELDER SPANFERKEL (für 20 Pers.) mit Grillgerät (leihweise)<br>5 kg Speckkartoffelsalat, 5 kg Ananassauerkraut warm,<br>Senf und Fladenbrot           | € 269,00 |
| P 601 | 25 kg Spanferkel mit Brot und Salat für 25 Personen   | € 310,00 |
| P 602 | 30 kg Spanferkel mit Brot und Salat für 30 Personen   | € 357,00 |
|       | P 602a jede weitere Person  | € 11,40  |
| P 614 | 20 kg SPANFERKEL <b>ohne</b> Grillgerät (für 20 Pers.) heiß im Ganzen angeliefert<br>5 kg Speckkartoffelsalat, 5 kg Ananassauerkraut warm,<br>Senf und Fladenbrot | € 225,00 |
| P 615 | 25 kg Spanferkel mit Brot und Salat für 25 Personen   | € 270,00 |
| P 616 | 30 kg Spanferkel mit Brot und Salat für 30 Personen   | € 313,00 |
|       | P 616a jede weitere Person  | € 10,40  |

Die Spanferkel sind bis 50 kg für ca. 50 Personen lieferbar

- |       |  |          |
|-------|--|----------|
| 2902  | Auf Wunsch mit Koch (mindestens 2 Stunden) zum Aufschneiden des Spanferkels. Die Abrechnung erfolgt ab Rahlstedt und zurück  |          |
| P 629 | SPANFERKEL (für 16 Pers.) bei uns fertig gegrillt, im Ganzen angeliefert mit warmen Specksalat, Weißkrautsalat, Senf und italienischen Brot  | € 215,00 |
|       | – Wildschweine und Heidschnucken auf Anfrage –   |          |
| P 635 | LÜNEBURGER LAMM (für 20 Pers.) im Grillgerät mit Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Tomatensalat   | € 310,00 |
|       | P 635a jede weitere Person   | € 15,20  |
| P 646 | SPANFERKELKEULE im Ganzen gegrillt (für 15 Pers.) mit Tischgrillgerät, Speckkartoffelsalat, Ananassauerkraut, Rahmsauce, Knoblauchbrot   | € 192,00 |
|       | jede weitere Person  | € 11,80  |
| P 13  | GYROS VOM GRILL (für ca. 12 - 15 Pers.) ohne Knochen<br>Wir liefern Ihnen ein Gyros-Gerät leihweise mit ca. 4,5 kg Fleisch am Spieß, 2 kg Krautsalat, 2 kg Tzatziki, 3 Fladenbrote | € 145,00 |
|       | P 13b für 18 - 20 Personen   | € 184,00 |
| P 220 | HAWAII-GYROS (für ca. 12 - 15 Pers.) mit 1,5 kg Cocktailsauce und 2,5 kg Obstkrautsalat, 3 Fladenbrote   | € 145,00 |
| P 219 | PUTEN-GYROS (für ca. 12 - 15 Pers.) mit 2 kg Tzatziki und 2,5 kg Obstkrautsalat, 3 Fladenbrote   | € 155,00 |

Veltins oder andere Biersorten vom Faß 20 Liter, 30 Liter und 50 Liter, gekühlt, auch in Kommission



	P 74 KRUSTENBRATEN (für 10 Pers.) 3,0 kg Oberschale mit Schwarte, groß gebraten mit Sauce, 3,5 kg Sauerkraut warm, 3 Fladenbrote	€ 113,00	
	P 74a jede weitere Person	€ 11,20	
	P 30 RUNDSTÜCK WARM (für 10 Pers.) geschnitten in Pilzrahm-Sauce, mit Dillgurken und Meterbrot	€ 113,00	
	P 30a jede weitere Person	€ 11,20	
	P 31 HAWAII-SCHINKEN WARM (für 10 Pers.) Kasseler geschnitten, mit Ananas gefüllt und überbacken, dazu 2,5 kg Obstkrautsalat und Ciabatta	€ 115,50	
	P 31a jede weitere Person	€ 11,40	
	P 488 LAMMCURRY nach indischer Art im Rechaud angerichtet mit frischem Ratatouille-Gemüse, Patnareis mit Erbsen, Fladenbrot ab 10 Personen	€ 111,00	
	P 488a jede weitere Person	€ 10,90	
	P 417 STALLKANINCHENKEULEN (für 10 Pers.) im Rechaud angerichtet mit Leipziger Allerlei, Kaninchensahnesauce und Serviettenknödel	€ 110,00	
	P 417a jede weitere Person	€ 10,70	
	P 459 FRISCHE LAMMKEULE mit Sauce (für 10 Pers.) geschnitten im Rechaud mit zarten Bohnen, Kräuterbuttersternen, Rosmarinkartoffeln, Tomatensalat mit Zwiebeln ab 10 Personen	€ 172,00	
	P 459a jede weitere Person	€ 16,50	
	P 418 HOLSTEINER SCHWEINENACKEN (für 10 Pers.) im Rechaud geschnitten mit Rotkohl oder Brokkoligemüse, Schweinebraten- rahmsauce, Petersilienkartoffeln	€ 98,00	
	P 418a jede weitere Person	€ 9,50	
	P 485 STALLKANINCHENFILET (für 10 Pers.) im Rechaud angerichtet in einer feinen Steinpilz-Rahmsauce, Apfelrotkohl oder Butterbohnen, Spätzle	€ 154,00	
	P 485a jede weitere Person	€ 14,70	
	P 443 SCHWEINELENDCHEN PROVENCE (für 10 Pers.) im Rechaud angerichtet, in einer feinen Champagnersauce, mit Butterbohnen und buntem Reis oder hausgemachten Spätzle	€ 148,00	
	P 443a jede weitere Person	€ 14,30	
	P 426 EISBEIN mit Sauerkraut (ab 10 Pers.) Erbsenpürree mit Speckstippe, Petersilienkartoffeln und Senf	à Person € 9,80	
	P 29 WARMER SCHWEINEBRATEN (für 10 Pers.) mind. 3 kg Fleisch, groß gebraten, mit Schweinebratensauce, Rotkohl oder Karotten und Serviettenknödel	€ 126,00	
	P 29a ohne Salat und Brot	€ 92,00	
	P 29b jede weitere Person	€ 11,30	
	P 917 KARTOFFELECKEN (ab 10 Pers.)	à Person € 3,25	
	P 900 RÖSTKARTOFFELN (ab 10 Pers.)	à Person € 3,20	
	P 901 BRATKARTOFFELN (ab 10 Pers.)	à Person € 3,25	
	P 905 KARTOFFELGRATIN (ab 10 Pers.)	à Person € 3,30	
	P 904 BECHAMELKARTOFFELN (ab 10 Pers.)	à Person € 3,20	
	P 21 FOLIENKARTOFFELN mit Quarkcreme (ab 10 Pers.)	Stück € 3,20	
	P 902 PETERSILIENKARTOFFELN (ab 10 Pers.)	à Person € 2,90	
	P 938 SERVIETTENKNÖDEL (ab 10 Pers.)	à Person € 3,30	
	P 940 SPÄTZLE	à Person € 3,10	
			Sonntagszuschlag € 16,- / € 26,-



## PRAGER- UND BURGUNDERSCHINKEN

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

- 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 € 84,00  
P 23a ohne Salat und Brot € 67,50
- 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 € 107,00  
P 24a ohne Salat und Brot € 85,00
- 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 € 128,00  
P 25a ohne Salat und Brot € 101,30
- 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 € 143,00  
P 26a ohne Salat und Brot € 116,00
- P 27 PRAGER SCHINKEN WARM mind. 7 kg (für 18 Pers.)  
im Brotteig gebacken, 1 kg Waldorfsalat, 1,5 kg Krautsalat,  
1 kg Farmersalat, 1 kg Remouladensauce, 2 Meterbrote, 1 Zwiebelbrot € 166,00  
P 27a ohne Salat und Brot € 136,50
- 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 € 183,00  
P 28a ohne Salat und Brot € 148,00
- Auch nur mit Bratkartoffeln, Speckkartoffelsalat, Krautsalat und Brot lieferbar.**
- P 395 SCHWEINEBRATENSAUCE 1 Liter € 11,90
- P 341 KARTOFFELSPECKSALAT 1 kg € 11,50
- DIE BURGUNDER SCHINKEN SIND GEROLLT, LEICHT GESALZEN, OHNE  
KNOCHEN, NICHT GERÄUCHERT UND KROSS GEBRATEN.
- 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 € 84,00  
P 33a ohne Salat und Brot € 69,50
- 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 € 117,50  
P 34a ohne Salat und Brot € 92,50
- 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 Sesambrot € 143,00  
P 35a ohne Salat und Brot € 114,00
- P 36 BURGUNDER SCHINKEN WARM mind. 8 kg, gebraten (für 20 Pers.)  
1 kg Waldorfsalat, 1 kg Farmersalat, 2 kg Krautsalat,  
1 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 1 Partybrot € 185,00  
P 36a ohne Salat und Brot € 147,00





Seit 1894 in Hamburg  
Telefax 677 00 61

Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg  
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20

- 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, 1 Sesambrot € 70,00  
P 12a jede weitere Person € 11,40
- P 14 SUGAR-HAM (Schinken) WARM (für ca. 15 Pers.)  
mit Sugar-Ham-Sauce, 1,5 kg Waldorfsalat, 1kg Farmersalat,  
1,25 kg Maissalat, 1 Partybrot, 1 Meterbrot € 166,00  
P 14a jede weitere Person € 11,00  
P 14b für 10 Personen € 115,00
- P 17 DICKE RIPPE (gefüllter Schweinebauch, für 12 Pers.)  
gefüllt mit Backobst, Äpfeln und frischen Kräutern,  
Ananaskraut und Meterbrot 1 113,00  
P 17a jede weitere Person 1 9,20
- P 20 PUTENRAHMGESCHNETZELTES (für 10 Pers.)  
mit frischen Champignons und buntem Reis, im Rechaud angerichtet € 117,00  
P 20a jede weitere Person € 11,50
- P 177 BAYERISCHER LEBERKÄSE WARM, geschnitten (für 10 Pers.)  
mit Radi, Specksalat, Kümmelstangen, Senf € 99,50  
P 177a jede weitere Person € 9,50
- P 480 TRUTHAHNROULADEN (für 10 Pers.)  
gefüllt mit pikanter Kräuterfarce, mit Apfelrotkohl  
und Kartoffelecken € 135,00  
P 480a jede weitere Person € 13,20
- P 16 CHILI CON CARNE (ab 10 Pers.)  
Mexikanisches Kesselgericht, Fladenbrot à Person € 7,90
- P 472 GESCHNETZELTES VOM TRUTHAHN (für 10 Pers.)  
in Fruchtcurrysauce mit Butterspätzle, im Rechaud angerichtet € 119,00  
P 472a jede weitere Person € 11,50
- P 468 PUTENSAUERFLEISCH aus der Brust (für 10 Pers.)  
Hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln in der  
Elektropfanne (leihweise) angeliefert € 105,00  
P 468a jede weitere Person € 10,30
- P 413 ROASTBEEF – englisch gebraten – (für 10 Pers.)  
Hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln in der  
Elektropfanne (leihweise) angeliefert € 119,00  
P 413a jede weitere Person € 11,50
- P 32 HOLSTEINER SPIESSBRATEN WARM (für 10 Pers.)  
mind. 3,5 kg Fleisch, groß gebraten, 3 kg warmes Ananaskraut,  
3 Fladenbrote € 95,00  
P 32a jede weitere Person € 8,80
- P 18 KRÄUTER-SCHULTER "PROVENCE" (für 8 Pers.)  
mit frischem Knoblauch, buntem Krautsalat, Pilzsalat und Folien-  
kartoffeln mit frischer Quarkcreme € 108,00  
P 18a jede weitere Person € 12,90
- P 37 BURGUNDER SAFTSCHINKEN KALT (für 8 Pers.) Sonntagszuschlag € 16,-  
Geschnitten und garniert, mind. 1,8 kg, 1 kg Obstkrautsalat,  
0,5 kg Farmersalat, 0,25 kg Remouladensauce, Brotkorb € 81,00  
P 37a jede weitere Person € 9,80

Eine große Schale  
hat 1 kg Inhalt

Eine kleine Schale  
hat 0,5 kg Inhalt



Seit 1894 in Hamburg  
Telefax 677 00 61

Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg  
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20

## Bella Italia

- P 56 **BUFFET VENEDIG** (für 20 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-  
Vitello Tonnato (hauchdünnes Kalbfleisch) in pikanter Thunfischsauce, Galia-Melone mit Parma-Schinken, Carpaccio (rohes Rinderfilet) mit Kräuterdipp, Artischockenherzen mit feiner Wildentenpastete, Mozzarella mit Tomate, marinierte Aubergine und Zucchini, Thunfischsalat, Scampis in Knoblauchdipp, italienisches Käsesortiment mit Weintrauben garniert, Kräutercreme mit Staudensellerie, Butter und Ciabatta. Frischer Obstsalat mit Mascarpone € 375,00  
P 56a jede weitere Person € 18,50
- P 489 **BUFFET "TURIN"** (für 20 Pers.) –warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-  
Galia Melone mit Parmaschinken, Carpaccio mit mildem Kräuterdipp, marinierte Champignons und Zucchini, gefüllte Oliven, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Riesengarnelen in Knoblauchdipp, kleine Truthahn-medailleurs auf Gorgonzolasaucenspiegel mit bunten Bandnudeln - im Rechaud angerichtet - Käsebrett mit Weintrauben, Ciabatta und Roggenbaguette, verschiedene Buttersorten. Frischer Obstsalat mit Maraschinolikör, Tiramisu € 428,00  
P 489a jede weitere Person € 21,00
- P 431 **BUFFET "NEAPEL"** (für 12 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-  
Im Ganzen gebratenes Schweinefilet, geschnitten in Gorgonzolasauce, Penne (nach Wahl). Antipasti, marinierte Paprikastreifen, Champignons und Möhren, Mailänder Salami, 1 Platte Rucolasalat mit Parmesanspänen und Vinaigrette, 1 Schale Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln, Parmaschinken mit Melonenstreifen, Mascarpone mit frischen Früchten, Ciabatta € 239,00  
P 431a jede weitere Person € 19,70
- P 400 **BUFFET "ROM"** (für 30 Pers.) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-  
Lammkeule auf Rosmarinsaucenspiegel mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin - im Rechaud angerichtet - Terrine von Lachs und Flußkrebse mit Basilikumcreme, Carpaccio mit Kräuterdipp, 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, dreifarbigem 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 Mokkaöhnchen € 741,00  
P 400a jede weitere Person € 24,50
- P 486 **ITALIENISCHER AUFLAUF** (ab 10 Pers.)  
mit Zucchini, Auberginen, Champignons, Tomaten, Paprika und Salamistreifen mit italienischem Käse überbacken à Person € 9,10
- P 423 **TORTELLINI**, gefüllt  
mit feiner Schinken-Sahnesauce - im Rechaud à Person € 9,00
- P 427 **LASAGNE** italienisches Teiggericht  
mit Käse überbacken à Person € 8,90
- P 442 **ITAL. BUNTE NUDELN**  
mit Lachsstreifen in Sahnesauce - im Rechaud à Person € 11,00
- P 916 **RATATOUILLE**  
Auberginen, Paprika, Zucchini, warm à Person € 4,90
- P 930 **MARINIERTE CHAMPIGNONS**  
Schale 1 kg € 14,50
- P 931 **MARINIERTE ZUCCHINI**  
Schale 1 kg € 13,50
- P 932 **MARINIERTE AUBERGINEN**  
Schale 1 kg € 13,50



Seit 1894 in Hamburg  
Telefax 677 00 61

Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg  
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20



- 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 Parmaschinken, 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 kleine Schale Eiersalat,  
1 große Schale Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce,  
1 buntes Brotsortiment

€ 322,00

P 93a jede weitere Person € 21,30

- P 299 GEBURTSTAGSBUFFET II (ab 16 Personen) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-  
Medaillons vom Seeteufel auf Blattspinat mit wildem Reis – im Rechaud angerichtet –  
Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sourcream und Krabben  
Geräucherter Schwertfisch (Marlin) mit Kräuterpesto  
Cherrytomaten mit Schafskäse und grünen Oliven  
Roastbeef, engl. gebraten, mit Remoulade  
Meatballs mit Zigeunerdipp, Peppadew mit Frischkäsefüllung  
Verschiedene frische Salate mit Italian-Dressing  
Scampis in Ayoli, Flußkrebssalat mit Dillspitzen  
Indischer Geflügelsalat  
Käseauswahl mit Weintrauben, Butter und Brot

für 16 Personen € 399,00

P 299a jede weitere Person € 24,80

## Deftig, Kräftiges schon ab 10 Personen

- P 44 BÄUERLICH-DEFTIGES (für 10 Pers.) Sonntagszuschlag ab 20 Pers. € 26,-  
Holsteiner Landschinken mit Cornichons,  
Stader Bauernmettwurst, Burgunder Saftschinken, Mettigel mit bunter Zwiebelgarnitur, hausgemachtes Sauerfleisch, Fleischsalat  
Apfelgriebenschmalz, Kartoffelspecksalat, Senfgurken süß-sauer, Käsebrett, 1 Butterfaß, verschiedenes Bauernbrot

€ 112,00

P 44a jede weitere Person € 11,00

- 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 Sahnesauce, 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

€ 362,00

P 10a jede weitere Person € 13,80

Eine große Schale  
hat 1 kg Inhalt

Eine kleine Schale  
hat 0,5 kg Inhalt



Seit 1894 in Hamburg  
Telefax 677 00 61

Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg  
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20

P 86 **POLTERABEND-BUFFET I** (ab 50 Personen)

Lasagne al Forno, Chicken Wings, Pfannengyros mit Tzatziki (warm im Rechaud angerichtet) Krautsalat und Fladenbrot, marinierte Paprika und Zwiebeln, Partyfrikadellen mit verschiedenen Senfsorten, Gemüsestifte mit Kräuterdipp, 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 € 651,00  
P 86a jede weitere Person € 12,90

P 87 **POLTERABEND-BUFFET II** (ab 50 Personen)

Altenländer Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, milder Fleischleberkäse mit Speckkartoffelsalat, Putenrahmgeschneitzeltes mit frischen Champignons und buntem Reis (warm im Rechaud angerichtet), geräucherte Königsputenbrust mit Früchten garniert, Holsteiner Schinkenbrett mit sauren Beilagen, marinierte Karotten, Auberginen, Zucchini, Geflügelsauerfleisch, verschiedene Sorten Heringsdips, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Mexikanischer Bohnensalat, Frankfurter Wurstsalat, buntes Käsesortiment, verschiedene Buttersorten, buntes Brotsortiment

für 50 Personen € 690,00  
P 87a jede weitere Person € 13,60

---

Wir haben für Sie gekühltes Faßbier, Zapfanlagen, Stehtische, Zelte, Bierzeltgarnitur, Geschirr und Gläser am Lager.

---

P 631 **POLTERABEND-BUFFET III** (ab 50 Personen)

Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet:  
Kasseler im Schlafrock  
Geräucherte Putenbrust geschnitten in einer Geflügelrahmsauce  
Burgunder Schinken geschnitten in einer Champignonrahmsauce  
Karottenstifte und Brokkoliröschen, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln  
Großes Käsebrett mit Weintrauben, Fladenbrot,  
Butter und Schwarzbrot

für 50 Personen € 575,00  
P 631a jede weitere Person € 9,90

P 632 **POLTERABEND-BUFFET IV** (ab 50 Personen)

Spanferkelkeule, geschnitten, warmer Speckkartoffelsalat und Ananaskraut, Bohnengemüse, bunte Nudelpfanne mit Poulardenbrust und Champignons in Rahmsauce, Cevapcici mit Ajvar-Reis und Knoblauchquark (warme Speisen im Rechaud angerichtet), Käseauswahl, Fladenbrot und Schwarzbrot, Buttertraube

für 50 Personen € 585,00  
P 632a jede weitere Person € 10,50



Seit 1894 in Hamburg  
Telefax 677 00 61

Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg  
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20



P 88 **HOCHZEITS-BUFFET I** (ab 50 Pers.) Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet

Kampener Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben, Currykalbsgeschnetzeltes mit Mandelreis, grüne Bandnudeln mit milder Lachssahnesauce.

Graved Lachs mit Dillsenfauce, Bachforellenfilet mit Ei und Kaviar angerichtet, geräuchertes Heilbuttfilet mit Ei, Tournedos vom Schwein mit frischen Früchten garniert, Parmaschinken mit Melonenkugeln, junge gegrillte Poulardenbrüste mit Orangensauce, Mettigel mit bunten Zwiebeln, Hirtensalat, Indonesischer Geflügelsalat mit Kokosraspeln, Hamburger Heringssalat, verschiedene Buttersorten, buntes Käsesortiment, Brotsortiment, frischer Obstsalat, Limettencreme mit feinem Himbeermark

für 50 Personen € 990,00

P 88a jede weitere Person € 19,50

P 89 **POLTERHOCHZEITS-BUFFET II** (ab 50 Pers.) Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet

Gebundene Tomatensuppe mit Kalbfleischklößchen, Schweine- und Truthahnmedaillons in feiner Rahmsauce mit frischen Champignons, Ratatouillegemüse, Bechamelkartoffeln. Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, geräucherter Aal mit Ei und Kaviar, Scampis in Joghurtdressing, verschiedene Sorten Schwedenhappen, Pfeffermakrele mit Karambola, Roastbeef – engl. gebraten – mit Spargelspitzen und Remouladensauce, Tranchen von Vierländer Flugentenbrust mit frischen Früchten, Pariser Lachsschinken mit Cornichons, geräucherte Königsputenbrust mit Remouladensauce, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Büsumer Krabbensalat, Geflügelsalat mit Spargelspitzen, Chicoreesalat mit Orangenspalten, verschiedene Buttersorten, großes Brotsortiment, internationales Käsebrett, frische Früchte mit Mascarponecreme, Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

für 50 Personen € 1110,00

P 89a jede weitere Person € 21,90

P 411 **HOCHZEITS-BUFFET I** (ab 30 Pers.) Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet

Austernpilzrahmsuppe mit Cherrytomaten und feiner Sahnahaube, Schweinelendchen gebraten in Steinpilzsauce mit wildem Reis, Kanadischer Hummer mit Zitronenbutter, Graved Lachs mit feiner Senfsauce, Stremel Lachs mit Sahnemeerrettich, Räucheraal auf Kräuterrührei, Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Spargelspitzen, gefüllte Poulardenbrüstchen, Parma-Schinken auf Melone, Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten, Staudenselleriesalat, Indischer Geflügelsalat, Büsumer Krabbensalat, Großes Käsebrett mit Weintrauben garniert, Kräuterbuttersterne, Buttertraube und Brotkorb, exotischer Obstsalat, Tiramisu

für 30 Personen € 930,00

P 411a jede weitere Person € 30,50

P 55 **HOCHZEITS-BUFFET II** (ab 30 Pers.) Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet

Kampener Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabbenfleisch, geschnetzeltes Kaninchenfilet in Calvadossauce mit buntem Reiserand, Gambas mit feiner Cognacdipsauce, Stremel Lachs mit Sahnemeerrettich, Regenbogenforellenfilets mit Brombeer-Sahnemeerrettich, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Parma-Schinken mit Melonenkugeln, marinierte Auberginen, Paprika und Champignons, Flugentenbrustfilet mit Cumberland sauce, Geflügelsalat mit feinen Kräutern, Pariser Gemüsesalat, bunter Flußkrebssalat, internationales Käsebrett garniert mit Weintrauben und Bleichsellerie, Mousse au Vanille, Rote Grütze mit Vanillesauce, Butter- und Kräuterbuttersterne, Brotsortiment

für 30 Personen € 789,00

P 55a jede weitere Person € 25,90

Sonntagszuschlag für alle Programme auf dieser Seite € 26,-




Seit 1894 in Hamburg  
Telefax 677 00 61

Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg  
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20

- P 68 BUFFET "SÜDSEETRAUM" (ab 20 Personen)  
Gebratenes Lachsfilet auf Dijonsensauce mit Gnocchis im Rechaud angerichtet  
Ostsee Aal mit Ei und Kaviar garniert · Geschnittener Heilbutt garniert mit  
feinen Dillspitzen · Junge Poulardenbrüste mit feiner Lebercreme garniert  
Galia-Melone mit Parma-Schinken · Mozzarella/Tomaten mit Basilikum  
Büsumer Krabbensalat mit feinen Dillspitzen · Pikanter Ostasiensalat mit  
Bambussprossen · Französischer Brikäse · Butterplatte · Brotsortiment  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce · Creme Karamell  
für 20 Personen € 449,00  
P 68a jede weitere Person € 22,00
- P 69 BUFFET "KARIBIK" (ab 20 Personen)  
Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen und Pernod verfeinert\*  
Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich · Bachforellenfilet garniert mit Ei und Kaviar  
Milder Butterfisch mit Dillspitzen  
Tournedos vom Rind mit Kiwi garniert · Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen und feiner  
Remouladensauce · Königsputenbrust "Südsee" mit Pfirsichfächern · Riesengarnelen in  
Knoblauchsauce · Melone mit luftgetrocknetem Schinken  
Geflügelsalat "Bombay" mit Mango · Hirtensalat mit Schafskäse  
Internationales Käsebrett mit Weintrauben garniert  
Großes Brotsortiment · Butterplatte  
Mousse au Chocolat · Frischer Obstsalat mit Mascarpone  
für 20 Personen € 440,00  
P 69a jede weitere Person € 21,90
- P 73 BUFFET "HAWAII" (ab 20 Personen)  
Tomatenconsommé mit Fleischklößchen\*  
King Prawns mit pikanter Cognacsauce · Stremel-Lachs mit Sahnemeerrettich  
Bornholmer Lachs mit Karambola  
Entenbrustfilet mit Cumberlandsauce · Rehrücken "Baden-Baden" mit gefüllten Birnen  
Geflügelleberparfait mit Senffrüchten · Gegrillter Kalbsrücken mit Tomatenrosen und  
Thunfischsauce · Filet "Wellington" mit Pfirsichfächern · Italienischer Käse ·  
Mozzarella, Tomate, Basilikum  
Frischer Tomatensalat · Geflügelsalat "Hawaii" · Sylter Krabbensalat  
Verschiedene Sorten Butter · Großes Brotsortiment  
Moussevariationen  
für 20 Personen € 477,00  
P 73a jede weitere Person € 23,60
- P 410 HUMMERPLATTE (für 6 Personen)  
6 Hummer à 700g Frischgewicht, ausgebrochen, tranchiert und dekoriert, dazu reichen  
wir Butter, Zitronenbutter, Cocktailsauce und Französisches Stangenbrot  
€ 198,00  
P 410a jede weitere Person € 32,50
- P 49 BUFFET BREMEN (für 18 Personen)  
Roastbeef/Kasselerplatte mit Südfrüchten, gemischte Fischplatte  
Bornholmer Lachs, Pfeffermakrele und Forellenfilets, angerichtet mit Hummer-  
krabben und Kaviar, Königsputenbrust geschnitten und dekoriert, gekochte  
Schinkenröllchen gefüllt mit Farmersalat, gemischtes Käsebrett mit Weintrauben  
ausdekoriert, Butterplatte garniert, 1 Schale Waldorfsalat, 1 Schale Geflügelsalat,  
1 kleine Schale Remouladensauce, großes Brotsortiment,  
1 Schale Obstsalat mit Creme fraiche  
€ 299,00  
P 49a jede weitere Person € 16,30

\* Ein Leihrechaud für die Suppen zum  
Heißhalten wird mitgeliefert.





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 Kasselermedallions auf Früchten garniert, 0,5 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Remoulade, Käsebrett, dekorierte Butter, 1 Meterbrot, 1 Ciabatta, 5 Schwarzbrotsscheiben

€ 165,00  
 P 39b jede weitere Person € 16,00  
 P 39a für 8 Personen € 145,00

P 40 GROSSE THEATER-PLATTE (für 10 Pers.)  
 Feiner Ostsee Aal mit Ei und Kaviar, Bornholmer Lachs mit Sahne- meerrettich, 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, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 5 Schwarzbrotsscheiben

€ 185,00  
 P 40b jede weitere Person € 17,90  
 P 40a für 8 Personen € 156,00

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 Spargel- spitzen, 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, 1 Meterbrot, 1 Ciabatta, 5 Schwarzbrotsscheiben

€ 197,00  
 P 41b jede weitere Person € 18,90  
 P 41a für 8 Personen € 174,50

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

€ 81,00  
 91a jede weitere Person € 13,40

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, 1 Sesambrot, 4 Schwarzbrotsscheiben

€ 88,50  
 P 38a jede weitere Person € 14,50

P 92 KLEINES GEBURTSTAGSBUFFET (für 6 Pers.)  
 Kasseler Medallions 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, 1 Ciabatta, 4 Schwarzbrotsscheiben

€ 99,00  
 92a jede weitere Person € 16,20

P 59 HANSEATENPLATTE (für 6 Pers.)  
 Graved Lachs mit Senfsauce, Bachforellenfilets mit Ei und Kaviar garniert, Heilbuttfilet, Gänseleberpastete, Roastbeef engl. gebraten, Parmaschinken mit Melone, Rinderfiletmedallions garniert mit Südfrüchten, Indischer Geflügelsalat, Eiersalat, Käsebrett mit Weintrauben, Butter, 1 Meterbrot, 4 Schwarzbrotsscheiben

€ 115,00  
 P 59 a jede weitere Person € 18,50

Sonntagszuschlag € 16,- / € 26,-

- P 474 TRUTHAHN-ESSEN MIT EINEM KOCH (für 20 Pers.)  
 1 frischer, saftiger Oldenburger Truthahn, gebraten – ca.12 kg Frischgewicht –  
 gefüllt mit Pflaumen, Rosinen und Äpfeln dazu Apfelrotkohl, Butterbohnen  
 im Speckmantel, Geflügelrahmsauce, Béchamelkartoffeln 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.
- € 365,00  
 P 474a jede weitere Person € 17,90
- P 51 BUFFET DIPLOMAT (für 20 Pers.)  
 Truthahnfilet mit Kiwi garniert, Hasenrückenfilet mit Preiselbeeren,  
 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
- € 340,00  
 P 51a jede weitere Person € 16,80
- P 52 BUFFET EXCLUSIV (für 25 Pers.)  
 Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Gambas mit feiner Cognacsauce,  
 Avocadofächer mit Krabbenfleisch, Schweinefilet mit frischen Erdbeeren, Roastbeef  
 englisch gebraten, Truthahnfilet mit Südfrüchten garniert, geräucherte Enten- und  
 Gänsebrust mit Karambola, gefüllte Tomaten mit Krabbensalat, 1 Käse-Igel auf  
 Ananas, franz.- italienische Käseplatte mit Weintrauben, Buttertraube,  
 1 Schale Geflügelsalat, 1 Schale Scampis in Dilldressing, 1 Schale Waldorfsalat,  
 1 kleine Schale Remouladensauce, 1 Schale frische Früchte mit Mascarpone,  
 1 Schale Tiramisu, großes Brotsortiment
- € 617,00  
 P 52a jede weitere Person € 24,20
- P 72 BUFFET BADEN-BADEN (ab 20 Pers.)  
 Steinpilzrahmsuppe, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Galantine vom  
 schottischen Lachs umlegt mit Hummermedaillons Bellevue, Gambas mit  
 feiner Cognacsauce, Räucheraal auf Kräuterrührei, Parma-Schinken mit  
 Melonenkugeln in Portwein, Kalbslende Wellington mit Florenzer Salat,  
 Hasenrücken mit Kronsbeeren, Nordsee Krabbensalat, Hirtensalat,  
 Auswahl von internationalem Käse, Frische Früchte mit Mascarpone,  
 Buttertraube, verschiedene Brotsorten
- für 20 Personen € 633,00  
 P 72a jede weitere Person € 30,50
- P 53 BUFFET EXQUISIT (für 30 Pers.)  
 Kartoffelsuppe mit geräucherten Lachsstreifen  
 6 Hummer à 800 gr. tafelfertig angerichtet mit geschlagener Zitronenbutter,  
 Ostsee Aal mit Dillspitzen, Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich,  
 Bachforellenfilet mit Zitronenecken, Rehrücken "Lukullus" mit Preisel-  
 beeren, 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 Geflügelsalat,  
 1 Schale Remouladensauce, Moussevariationen mit Früchten und Likörcreme  
 großes Brotsortiment
- € 879,00  
 P 53a jede weitere Person € 28,80



Sonntagszuschlag für alle Programme auf dieser Seite € 26,-

Eine große Schale  
 hat 1 kg Inhalt



Eine kleine Schale  
 hat 0,5 kg Inhalt



Seit 1894 in Hamburg  
Telefax 677 00 61

Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg  
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20

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



P 430	Große Gambas ohne Schale, mit Dippsauce	1 Platte mit 40 Stück	€ 124,00
P 102	Gefüllte Avocados mit Krabbenfleisch	Stück	€ 6,50
P 104	Fisch-Platte mit Aal, Lachs, Forelle, Heilbutt, Makrele	für 6 Pers.	€ 83,00
P 105	Fisch-Platte mit Aal, Lachs, Forelle, Heilbutt, Makrele	für 8 Pers.	€ 105,00
P 106	Lachs-Platte mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 82,00
P 107	Lachs-Platte mit Sahnemeerrettich	für 8 Pers.	€ 99,00
P 108	Graved Lachs mit Senfsauce	für 6 Pers.	€ 79,00
P 109	Graved Lachs mit Senfsauce	für 8 Pers.	€ 96,00
P 163	Gegrillte Lachssteaks mit Cocktailsauce	für 6 Pers.	€ 89,00
P 110	Ostseeaal-Platte dekoriert mit Ei und Kaviar	für 6 Pers.	€ 98,00
P 111	Ostseeaal-Platte dekoriert mit Ei und Kaviar	für 8 Pers.	€ 116,00
P 112	Lachs/Aal-Platte mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 96,00
P 113	Bachforellenfilet-Platte mit Zitronengarnitur	für 6 Pers.	€ 78,00
P 170	Lachs/Aal/Forellen-Platte mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 94,00
P 114	Matjes-Platte garniert mit Ei und Kaviar	für 6 Pers.	€ 63,00
P 144	Stremel-Lachs-Platte, geschnitten mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 83,00
P 167	Gegrillter Lachs im Ganzen, geschnitten, mit Sauce, kalt	für 6 Pers.	€ 94,00
P 169	Geräucherte Dorade, Pesto	für 6 Pers.	€ 82,50
P 182	Geräuchertes Marlinfilet (Schwertfisch), geschnitten, mit Kräuterpesto	für 6 Pers.	€ 94,50
P 116	1 Rehrücken, geschnitten, dekoriert mit Birne und Preiselbeeren	für 6 Pers.	€ 141,00
P 101	Melonenschiffchen mit Parma-Schinken	Stück	€ 3,20
P 103	Filet Wellington, kalt, geschnitten und dekoriert, 1,5 kg	für 8 Pers.	€ 105,00
P 178	Filet Wellington, warm im Ganzen, 1,5 kg	für 8 Pers.	€ 116,00
P 174	2 Hasenrücken, geschnitten und ausdekoriert, mit Kronsbeeren		€ 71,00
P 142	Roastbeef, im Ganzen, ab 1 kg - warm -		€ 45,60
P 117	Roastbeef-Platte mit Spargelspitzen und Remouladensauce	für 6 Pers.	€ 83,00
P 118	Roastbeef-Platte mit Spargelspitzen und Remouladensauce	für 8 Pers.	€ 99,00
P 115	Roastbeef/Kasseler-Platte m. Spargel, Südfrüchten u. Remoul.	für 6 Pers.	€ 75,00
P 122	Bratenkasseler-Platte auf Knochen dekoriert mit Südfrüchten	für 6 Pers.	€ 79,00
P 123	Kasseler-Platte ausdekoriert mit Südfrüchten	für 6 Pers.	€ 63,00
P 131	Schwarzwälder Schinken-Platte mit Süßsaurem ausdekoriert	für 6 Pers.	€ 67,50
P 132	Gekochte Schinkenröllchen-Platte mit Spargelspitzen	für 6 Pers.	€ 67,00
P 149	Parmaschinken-Platte mit Melongengarnitur	für 6 Pers.	€ 84,00
P 181	Holsteiner Katenschinken-Platte aus der Pape mit Cornichons	für 6 Pers.	€ 84,00
P 128	Lachsfleisch- (Schwein) / Flugentenbrust-Platte	für 6 Pers.	€ 83,00
P 172	6 gegrillte Hähnchenbrüste auf Knochen, geschnitten und dekoriert		€ 81,00
P 124	15 gegrillte Hähnchenkeulen mit Südfrüchten		€ 51,50
P 176	Geflügelaufschnitt-Platte mit Entenpastete, Gänsebrust, Hähnchen- und Putenaufschnitt, Geflügelfrikadellen	für 6 Pers.	€ 62,00
P 121	Aufschnitt-Platte mit Roastbeef, Kasseler, Lachs-, Puten- und Landschinken und Holsteiner Mettwurst	für 6 Pers.	€ 64,50





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

P 147	Holsteiner Aufschnitt-Platte mit Sardellen-, Bauernleber- und Mettwurst, Bier- und Lachsschinken	für 6 Pers.	€ 56,00
P 125	Bauernplatte mit Land-, Burgunder- und Pfefferschinken, Blut- und Kalbsleberwurst, Streichmettwurst	für 6 Pers.	€ 57,50
P 155	Bratenaufschnitt-Platte mit Kasseler, Schweine-, Burgunder- und Putenbraten, Roastbeef mit Remouladensauce, Gelee	für 6 Pers.	€ 66,00
P 126	1 Platte gefüllte Frikadellen, 20 Stück mit Senf		€ 44,00
P 183	1 Platte gefüllte Geflügelfrikadellen, 15 Stück mit Senf		€ 45,00
P 184	1 Platte Partyfrikadellen, 50 Stück mit Senf und Ketchup		€ 59,00
P 127	1 Schale hausgemachtes Sauerfleisch mit Senf und Gurken	für 6 Pers.	€ 41,00
P 185	1 Schale hausgemachtes Putenfiletsauerfleisch	für 6 Pers.	€ 44,00
P 145	1 Porzellanplatte Mozzarella, Tomate, Basilikum		€ 34,50
P 120	1 Platte mit 15 Tomaten, gefüllt mit Fleischsalat		€ 32,50
P 198	1 Platte mit 15 Tomaten, gefüllt mit Nordseekrabbensalat		€ 58,00
P 141	1 Platte mit 20 gefüllten halben Eier		€ 32,50
P 179	1 Pastateller, Mozzarellakugeln, Cherrytomaten, Basilikum		€ 27,30
P 129	1 Mettigel, 1,5 kg mit Zwiebelstacheln		€ 50,50
P 130	1 rundes Holzbrett mit Holst. Katenschinken auf Schwarzbrot	pro Person	€ 10,50
P 186	1 rundes Holzbrett mit Bauernmettwurst und Schweizer Käse	pro Person	€ 8,40
P 133	1 ganzes Rinderfilet kalt, rosa gebraten, geschn. und dekoriert	für 6 Pers.	€ 115,00
P 180	1 Platte Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella, Tomate		€ 76,00
P 135	Hirschfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 59,00
P 137	Rinderfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 55,00
P 138	Schweinefilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 48,50
P 136	Kalbsfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 62,00
P 199	Vitello Tonnato (Kalbfleisch) mit Thunfischsauce	für 6 Pers.	€ 78,00
P 192	Carpaccio mit Parmesanspänen		€ 50,00
P 143	Kasselerfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 43,50
P 139	Truthahnfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 45,00
P 190	Gegrillte Flugentenbrust geschnitten und dekoriert	für 6 Pers.	€ 78,00
P 150	1 Käsebrett für 10 Pers.	€ 42,00	P 151 1 Käsebrett für 15 Pers. € 53,50
P 152	1 Käsebrett für 20 Pers.	€ 68,00	P 153 1 Käsebrett für 30 Pers. € 76,50
P 154	1 Internationales Käsebrett für ca. 80 Pers.		€ 173,00
P 187	1 Käsebrett mit ital. u. franz. Käse, Salzgebäck u. Weintrauben	für 15 Pers.	€ 63,00
P 156	1 Käse-Igel auf frischer Ananas gesteckt		€ 35,00
P 158	Butterplatte für 10 Pers.	€ 8,40	P 159 Butterplatte für 15 Pers. € 11,50
P 160	Butterplatte für 20 Pers.	€ 15,70	P 161a Butterplatte für 30 Pers. € 22,00
P 164	Buttertraube	€ 19,00	P 175 Butterhahn € 29,00
P 165	Griebenschmalztopf mit Röstzwiebeln	€ 15,00	P 166 Großer Topf € 25,00



## DESSERT

### In der Portionschale angerichtet

P 261	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion	€	2,95
P 255	Mascarpone mit frischen Früchten	Portion	€	3,60
P 247	Frischer Obstsalat mit Maraschinoliqueur	Portion	€	3,00
P 297	Quarkspeise mit Früchten	Portion	€	2,90
P 248	Tiramisu	Portion	€	2,90
P 262	Mousse au Chocolat	Portion	€	2,90
P 263	Mousse au Vanille	Portion	€	2,90
P 276a	Rote oder Grüne Götterspeise mit Vanillesauce	Portion	€	2,50
P 287	Vanillepudding mit Schokoladensauce	Portion	€	2,70
P 288	Schokoladenpudding mit Vanillesauce	Portion	€	2,70
P 289	Weinschaumcreme	Portion	€	2,80
P 292	Zitronencreme	Portion	€	2,80
P 286	Panna Cotta mit Prosecco Erdbeermark	Portion	€	3,50
P 576	Apfelstrudel mit Vanillesauce warm	Portion	€	2,95
P 591	Waffeln mit Früchten und Likörcreme	Portion	€	3,30
P 295	Vanillesauce	1 Liter	€	7,90

### In großen Schalen

	Für ca. 10 Pers.		Für ca. 15 Pers.	
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	P 264	€ 21,00	P 267	€ 27,80
Mascarpone mit frischen Früchten	P 254	€ 28,90	P 275	€ 38,40
Frischer Obstsalat mit Maraschinoliqueur	P 331	€ 21,00	P 249	€ 29,20
Quarkspeise mit Früchten	P 277	€ 21,00	P 296	€ 29,20
Tiramisu	P 273	€ 22,00	P 270	€ 31,00
Mousse au Chocolat	P 265	€ 19,70	P 268	€ 28,10
Mousse au Vanille	P 266	€ 19,70	P 269	€ 28,10
Rote oder Grüne Götterspeisen mit Vanillesauce	P 276	€ 17,90	P 274	€ 24,20
Vanillepudding mit Schokoladensauce	P 287a	€ 18,50	P 287b	€ 25,50
Schokoladenpudding mit Vanillesauce	P 288a	€ 18,50	P 288b	€ 25,50
Weinschaumcreme	P 290	€ 19,00	P 291	€ 26,10
Zitronencreme	P 293	€ 19,00	P 294	€ 26,10
Mousse-Variationen mit Früchten & Creme	P 284	€ 31,00	P 285	€ 42,00
Creme Karamell	P 777	€ 22,00		-
Panna Cotta mit Prosecco Erdbeermark	P 286a	€ 24,90	P 286b	€ 34,40

## KUCHEN

### Kleingebäck

P 500	Obst fours	Stück	€	1,50	P 531	Butterkuchen	Stück	€	1,60
P 532	Petit fours	Stück	€	1,55	P 533	Kopenhagener	Stück	€	1,60
P 534	Bienenstich	Stück	€	1,70	P 536	Streuselkuchen	Stück	€	1,60

### Torten 14-teilig

P 550	Schwarzwälder	€	28,30	P 584	Erdbeertorte	€	29,30
P 551	Käsesahne	€	28,30	P 557	Lübecker-Nuß	€	29,30
P 552	Zitronensahne	€	28,30	P 558	Sachertorte	€	29,30
P 554	Gebackene Käse	€	28,30	P 559	Herrentorte	€	29,30
P 555	Gedeckte Apfeltorte	€	28,30	P 560	Trüffeltorte	€	29,30
P 556	Schokosahne	€	28,30	P 561	Himbeertorte	€	29,30
P 563	Kirschtorte	€	28,50	P 564	Gemischte Obsttorte	€	28,50

P 568	Hochzeitstorte 2-stöckig	30 Personen	€	117,00
P 567	Hochzeitstorte 3-stöckig	50 Personen	€	195,00
P 566	Hochzeitstorte 4-stöckig	70 Personen	€	310,00
P 565	Hochzeitstorte 5-stöckig	90 Personen	€	365,00

Jede Hochzeitstorte mit Brautpaar. Die Hochzeitstorten können Ihnen bis 21 Uhr angeliefert werden.

Alle 14-teiligen Torten sind auch als kleinere 10-teilige Torten lieferbar z.B.

P 557a	Lübecker-Nuß	€	23,00
--------	--------------	---	-------



## SALATE (Preisangabe per kg)

### mit Mayonnaise

P 301	Dän. Heringsdipps	€ 21,80
P 302	Büsumer Krabbensalat	€ 36,70
P 303	Eiersalat	€ 12,50
P 355	Fleischsalat	€ 13,00
P 304	Geflügelsalat	€ 15,80
P 305	Schwedenhappen	€ 18,50
P 306	Hummersalat	€ 37,30
P 307	Indischer Geflügelsalat	€ 16,00
P 308	Berner Käsesalat	€ 11,00
P 309	Kartoffelsalat, Mayonnaise	€ 11,00
P 310	Nudelsalat	€ 11,00
P 311	Ostasiensalat	€ 15,50
P 312	Räucherputensalat	€ 13,50
P 314	Roter Heringsalat	€ 12,70
P 354	Scampis in Dilldressing	€ 42,70
P 356	Sylter Heringsalat	€ 14,80
P 316	Flußkrebssalat	€ 23,80
P 318	Waldorfsalat	€ 11,00
P 319	Amerik. "Cole Slaw"	€ 12,60
P 323	Große Scampis in Knoblauchöl	€ 36,00
P 365	Tiefseekrabbensalat	€ 19,50
P 324	China Geflügelsalat	€ 14,70
P 330	Büsumer Krabben, natur	€ 46,80

### ohne Mayonnaise

P 332	Krautsalat mit Speck	€ 12,60
P 333	Maissalat, Paprika, Gurken	€ 11,90
P 334	Matjessalat Hausfrauensauce	€ 14,20
P 335	Meeresfrüchtesalat	€ 23,60
P 338	Pilzsalat	€ 18,60
P 337	Bunter Paprikasalat	€ 11,20
P 340	Schweizer Wurstsalat	€ 13,80
P 341	Kartoffelspecksalat	€ 11,50
P 342	Thunfischsalat	€ 14,90
P 343	Weißkrautsalat	€ 11,00
P 344	Frischer Tomatensalat	€ 11,60
P 345	Frischer Gurkensalat	€ 11,60
P 346	Hirtensalat m. Schafskäse	€ 16,90
P 322	Riesengarnelen in Ayoli	€ 38,40
P 353	Ananassauerkraut, warm	€ 11,00
P 339	Pellkartoffelsalat	€ 11,50
P 348	Bayerischer Krautsalat	€ 11,90
P 349	Farmersalat	€ 13,20
P 351	Obstsalat mit Creme Fraiche	€ 12,80

### Dressing/Dipp

P 399	Knoblauchsauce Ayoli	€ 12,50
P 313	Remouladensauce	€ 12,00
P 329	Cumberland-Sauce	€ 22,00
P 325	American-Dressing	€ 14,00
P 336	Italian-Dressing	€ 12,00
P 326	Thousand Island	€ 13,00
P 347	Tzatziki	€ 12,50

P 359	Frischer Salate der Saison mit Orangenspalten, gerösteten Paranüssen, Joghurtdressing	Portion € 2,95
P 360	Frischer Salat mit Schafskäse, Oliven und Dressing	Portion € 2,60
P 357	Verschiedene frische Salate mit Tomaten, Gurken, ital. Dressing	Portion € 2,70
P 358	Chef-Salat, frische Salate mit Schinken- und Käsestreifen, Tomaten, Gurken und American-Dressing	Portion € 4,90

## SUPPEN (Preisangabe per Liter) Verkauf ab 3 Liter

P 371	Herzhafte Gulaschsuppe mit handgeschnittenem Fleisch	€ 10,90
P 367	Hamburger Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	€ 7,80
P 384	Kartoffellauchcremesuppe	€ 13,00
P 375	Kartoffelsuppe mit geräucherten Lachsstreifen	€ 17,00
P 368	Kampener Kartoffelsuppe mit frischen Nordseekrabben	€ 17,00
P 373	Hausgemachte Erbsensuppe mit geschnittenen Würstchen	€ 7,90
P 383	Altenländer Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößen	€ 13,40
P 376	Hausgemachte Zwiebelsuppe	€ 12,50
P 377	Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	€ 14,00
P 378	Karottencremesuppe	€ 12,00
P 369	Brokkolicremesuppe	€ 13,00
P 381	Sylter Krebsuppe mit Brunnenkresse	€ 18,00
P 382	Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen	€ 14,80
P 389	Nordseekrabbensuppe	€ 19,50
P 379	Italienische Minestrone	€ 13,50
P 385	Gebundene Tomatensuppe mit Fleischklößchen	€ 11,90
P 386	Morchelrahmsuppe	€ 24,00
P 388	Austernpilzrahmsuppe	€ 16,50
P 390	Steinpilzrahmsuppe	€ 21,00
P 380	Hamburger Aalsuppe	€ 24,20



Seit 1894 in Hamburg  
Telefax 677 00 61

Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg  
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20



## 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 € 70,00 Lieferung in Hamburg frei Haus, südlich der Elbe entstehen bei allen Programmen Fahrtkosten von € 8,00.

Bei Lieferungen unter € 100,00 berechnen wir Ihnen für die Leergutabholung € 6,00.

Die genannten Preise verstehen sich inkl. 7 % Mehrwertsteuer.

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 für 100 bis 300 Personen.

**Schloß Reinbek** mit großen und kleinen Veranstaltungsräumen für 10 bis 400 Personen.

Unser **Bordeaux-Weinkeller** in der Hamburger Innenstadt (mit Schiffsanleger) bietet Platz für 30 bis 100 Personen.

Unser **Partyraum in Rahlstedt** – geeignet für 20 bis 70 Personen.

Weitere Informationen unter **040 / 677 40 81** oder im Internet unter

**www.giffey.de**

**www.schloss-reinbek.de**

