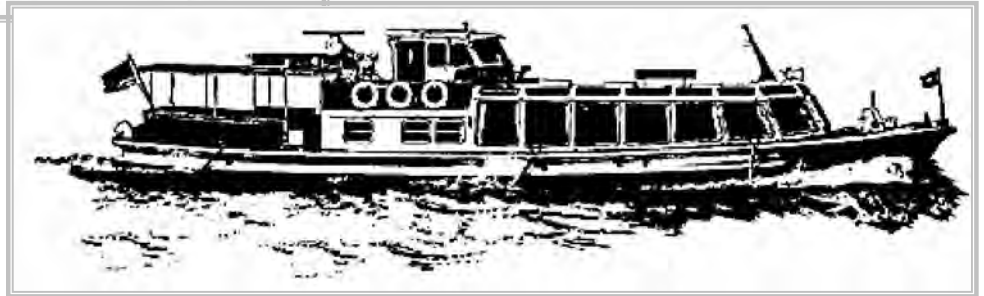
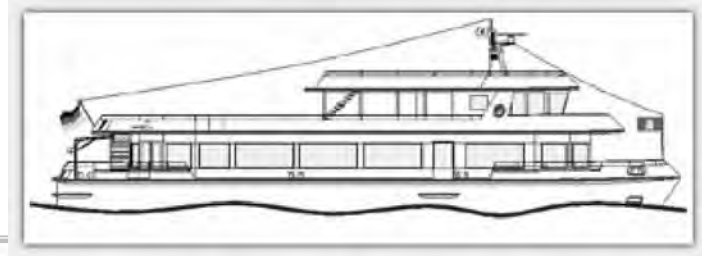


Herbst / Winter 2011/ 2012

Gültig 01.11.2011 bis 01.04.2012

Gastronomie für Barkassen und Fahrgastschiffe auf der Elbe



*Für Bordparties auf der Elbe
wahlweise mit den Salon-Fahrgastschiffen
oder mit rustikalen Barkassen*

Wir beraten Sie gern

***Giffey Partyservice
Giffey & Sölter Veranstaltungsservice GmbH***

Rahlstedter Bahnhofstraße 58, 22149 Hamburg

Tel.: 040 – 677 40 81 Fax.: 040 – 677 00 61

e-Mail : info@giffey.de



Rustikales Barkassenbuffet I

Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen

Halbe belegte Brötchen mit:

Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich

Matjesfilet mit Zwiebelringen

Kasseler und Putenbrust mit Südfrüchten

Camembert und Schnittkäse

Salami und Jagdwurst

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Inklusive Suppentassen, Löffeln, Servietten,

Tellern, Dessertschalen und Löffeln

Ab 15 Personen - Preis pro Person = € 16,40



Buffet „Finkenwerder“

Hamburger Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben

Canapés belegt mit:

Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Holländischem Matjesfilet mit Zwiebelringen

Roastbeef – englisch gebraten- mit Spargelspitzen

Königsputenbrust mit Südfrüchten, Kasseler mit Kiwi garniert

Hamburger Mett mit Zwiebelgarnitur, Französische Käsecreme mit Käsegebäck

Mousse au Chocolat

Inklusive Suppentassen, Löffeln, Tellern, Servietten,

sowie Dessertschalen mit Löffeln

Ab 15 Personen - Preis pro Person = € 22,90

Buffet „Luhe“

Meterbrotsscheiben belegt mit:

Roastbeef –englisch gebraten- mit Remouladensauce

Serranoschinken mit Melonenkugeln, Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, mild geräucherter Matjes mit Zwiebelringen

Kräuterrührei mit Büsumer Krabben, Französischer Brikäse

Kleine Partyfrikadellen mit Dippsaucen

Inklusive kleinen Tellern und Servietten

Ab 10 Personen - Preis pro Person = € 11,90



Empfangsbuffet "Lüneburg"

Quiche Lorraine (warm im Rechaud angerichtet)

Kleine verschiedene Cocktailbrötchen belegt mit:

Bornholmer Lachs und Sahnemeerrettich

Aal garniert mit Ei und Kaviar, Matjesfilet garniert mit Dillspitzen

Parmaschinken mit Melonenkugeln, Hamburger Mett mit bunten Zwiebeln

Pariser Lachsschinken mit Cornichonsfächern, Entenpastete mit Trüffeln

Französischem Brie Käse garniert mit Weintrauben

Inklusive Tellern, Gabeln und Servietten

Ab 10 Personen Preis pro Person = € 15,60

Buffet „Hafentor“

Tortellini in Schinkensahnesauce

- im Rechaud angerichtet -

Halbe Brötchen belegt mit:

Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Geflügelsalat „Bombay“

Kräuterrührei, Königsputenbrust mit Fruchtfächern

Roastbeef -engl. gebraten- mit Remouladensauce, Goudakäse mit Weintrauben

Französischem Brie Käse und Käsegebäck

Außerdem auf dem Buffet aufgebaut:

Gabelrollmöpfe mit Dillspitzen, Kleine Partyfrikadellen mit verschiedenen Senfsorten

Berner Käsesalat / Paprikasalat/ Matjessalat

Brotkorb und kleine Butterplatte

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Inklusive Teller, Bestecke, Dessertschalen, Servietten

Ab 15 Personen Preis pro Person € 17,60

Buffet „Neapel“

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet, geschnitten mit Penne in Gorgonzolasauce

(im Rechaud angerichtet)

Antipasti, marinierte Paprikastreifen, Champignons und Möhren,

Mailänder Salami, Parmaschinken, Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum

Rucolasalat mit Parmesanspäne, Ciabatta

Mascarpone mit frischen Früchten

Inklusive Tellern, Dessertschalen, Bestecken und Servietten

Ab 12 Personen Preis pro Person = € 21,80

Buffet „Turin“

*Galia Melone mit Parmaschinken
Carpaccio mit mildem Kräuterdipp
Marinierte Champignons und Zucchini
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Gefüllte Oliven*

*Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
Hummerkrabben in Knoblauchdipp*

*Kleine Truthahnmedaillons auf Gorgonzola-Saucenspiegel
mit bunten Bandnudeln
(im Rechaud angerichtet)*

*Großes italienisches Käsesortiment mit Weintrauben
Kräuterkäsecreme mit Staudensellerie
Italienisches Mehlbrot und Roggenbaguette
Verschiedene Buttersorten*

Frischer Obstsalat mit Maraschinolikör & Tiramisu

*Inklusive Tellern, Bestecken, Servietten,
sowie Dessertschalen mit Löffeln*

Ab 20 Personen Preis pro Person = €25,40



Geburtstagsbuffet

*Putenmedaillons in feiner Geflügelrahmsauce und Kartoffelgratin
-im Rechaud angerichtet-*

*Fischplatte mit Forelle, Gambas und Lachs mit Sahnemeerrettich
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Entenbrusttranchen mit Orangensauce
Rinderfiletmedaillons mit Früchten, Käseauswahl mit Brotkorb und Butter
Geflügel- & Eiersalat*

*Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Inklusive Tellern, Bestecken, Servietten, sowie Dessertschalen*

Ab 15 Personen - Preis pro Person = €23,90



Festbuffet



*Tranchen vom Rinderfilet
mit Zuckerschoten und Macaire-Kartoffeln
(in Rechauds angerichtet)*

*Truthahn-Gemüse-Pâté, gefüllte Poulardenbrust
Galia-Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
Marinierte Zucchini, Auberginen und Paprika*

*Ostseeaal auf Kräuterrühreibett
Forellenfilets, wacholdergeräuchert, mit Preiselbeersahne
Pochierter Lachs, Gambas mit Cocktaildipp*

*Französische und italienische Käseauswahl
Ciabatta und Roggenbaguette Buttertraube*

Tiramisu

Inklusive Tellern, Bestecken, Servietten sowie Desserttellern

Ab 20 Personen - Preis pro Person = € 28,10

Buffet „Nord-Ostsee“

*Rinder- und Schweinebraten – geschnitten-
in feiner Pilz-Rahmsauce mit frischem Sommergemüse
und Gratinkartoffeln*

-warme Speisen im Rechaud angerichtet-

*Verschiedene Sorten Heringsdipps
Pochierter Lachs mit Champagnersauce
Königsputenbrust mit Früchten garniert
Partyfrikadellen mit Senf*

Verschiedene Sorten Blattsalat mit Dressing

*Kleines Käsesortiment
Bunter Brotkorb und Butterplatte
Inklusive Tellern, Bestecken, Serviette*

Ab 20 Personen Preis pro Person = € 17,30

Winterspecial
bis 01.04.2012

Winterbuffet X

*Geräucherte Königsputenbrust geschnitten mit Geflügelrahmsauce
Burgunder Schinken (in Scheiben geschnitten)
mit frischen Champignon und Rahmsauce, Kartoffelgratin und
Butterbohnen im Speckmantel*

*Forellenfilets mit Preiselbeersahne, Verschiedene Heringsdips
Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen und Remouladensauce
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Marinierte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons
Indischer Geflügelsalat, Obstkrautsalat mit Sahnedressing,
Internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben und Salzgebäck
Große Brotauswahl und verschiedene Buttertöpfe*

*inklusive Tellern, Bestecken, Servietten
Ab 25 Personen - Preis pro Person = € 18,60*

Buffet „Winterzeit“

*Nackenbraten geschnitten in Champignonrahmsauce
Putenoberkeule geschnitten in Geflügel-Rahmsauce
mit Rotkohl & Rosenkohl
und Röstkartoffeln
-warme Speisen im Rechaud angerichtet-
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Inklusive Tellern, Bestecken, Servietten, sowie Dessertschalen*

Ab 20 Personen - Preis pro Person = € 14,70

Buffet „Waidmannsheil“

*Hirschfiletmedaillons mit Pfifferlingen
Wildschweinpastete mit Trüffeln, luftgetrockneter Hirschschinken mit Melone,
Flugentenbrust & Truthahnlachsschinken, tranchierte
Wachtelbrüstchen mit Preiselbeeren, Geflügelsalat
Kleines Käsebrett, Butterplatte, bunter Brotkorb
Inklusive Tellern, Bestecken, Servietten*

Ab 15 Personen - Preis pro Person = € 22,70

Winterspecial
bis 01.04.2012

Winterbuffet I

*Wildschweinkeule mit frischen Pfifferlingen und Rahmsauce,
Putenoberkeule in Geflügelrahmsauce
dazu reichen wir: Apfelrotkohl, gefüllte Birne mit Preiselbeeren
und Serviettenknödel -im Rechaud angerichtet-*

*Graved Lachs mit Sahnemeerrettich
Forellenfilets und Kräutermakrelen mit Carambola
Heringsdipps mit verschiedenen Saucen
Vitello Tonnato mit pikanter Thunfischsauce
Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen und Remoulade
Geräucherte Putenbrust mit Fruchtfächern
Käsesalat, Ind. Geflügelsalat und Hirtensalat mit Schafskäse,
Kleines Internationales Käsesortiment mit
großem Brotkorb und Buttertöpfen*

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Zimtmouse*



*Inklusive Tellern, Bestecken, Servietten, sowie Dessertteller
Ab 30 Personen - Preis pro Person = € 21,80*

Winterbuffet II

Als Buffet angerichtet:

*Schinkentaschen und Mettwurst mit saurem Gemüse dekoriert
Kräutermakrele mit Carambolasternen
Dänische Heringsdips
Gebratene Hähnchenkeulen geteilt
Kleine Partyfrikadellen mit Senfsaucen
Hirtensalat mit Schafskäse
Holsteiner Eiersalat / Frankfurter Wurstsalat*

Als warme Speisen bieten wir zusätzlich an:

*Grünkohl mit mildem Holsteiner Kasseler, Kochwurst und geräucherter Schweinebacke,
sowie Röstkartoffeln und Senf*

*Spanferkelkeule mit Rahmsauce und Apfelrotkohl
Buntes Brotsortiment
Verschiedene Buttersorten*

Als Dessert

*Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Inklusive Tellern, Bestecken, Servietten, sowie Dessertschalen
Ab 25 Personen Preis pro Person 19,60*

Warme Winter-Gerichte

Mit Tellern, Bestecken, Serviette und Rechaud mit Kelle und Brennpaste.

Holsteiner Grünkohl

mit magerem Kasseler, wohlschmeckender Kochwurst und
geräucherter Schweinebacke, Röstkartoffeln und Senf ab 10 Pers. € 12,50

Holsteiner Rinderrouladen

Rinderrouladen gefüllt mit Bacon, Gurken und Zwiebeln,
in Soße mit Bohnenbündchen und Petersilienkartoffeln ab 10 Pers. € 13,50

Hirschbraten oder Gespickte Rehkeule oder Wildschweinkeule

Geschnitten, mit Apfelrotkohl und Maronen, gefüllter Birne mit Preiselbeeren,
Pfefferlingen, Wildrahmsauce und Petersilienkartoffeln ab 10 Pers. € 19,50

Hirschfilet

mit frischen Pfefferlingen in einer feinen Wildrahmsauce,
Preiselbeeren, Rosenkohl und Spätzle ab 10 Pers. € 25,80

Warme Gerichte

Mit Tellern, Besteck, Servietten und Rechaud mit Kelle und Brennpaste

Zanderfilet auf Lauchgemüsebett mit Meerwasserkartoffeln ab 10 Pers. € 14,70 p.P.

Schweinelendchen mit Rahmpfefferlingen

Bohnenbündchen und Spätzle ab 10 Pers. € 15,30 p.P.

Rundstück – Warm- geschnitten in Pilzrahmsauce

mit Dillgurken und Meterbrot ab 10 Pers. € 10,90 p.P.

„Schnitzel geht immer“

Schnitzel Wiener Art mit Röstkartoffeln
und hausgemachtem Gurkensalat ab 10 Pers. € 14,80 p. P.

Hawaii-Schinken warm

Kasseler überbacken, Obstkrautsalat & Brot ab 10 Pers. € 11,90 p.P

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln – wahlweise mit:

- Roastbeef und Remouladensauce oder
- Matjesfilets mit Hausfrauensauce ab 10 Pers. € 12,80 p.P.

Putenrahmgescnnetzelt mit fr. Champignons und Reis ab 10 Pers. € 11,50 p.P.

Lasagne al Forno ab 10 Pers. € 9,30 p.P.

Labskaus nach Seemannsart mit Bismarckhering,
gekochtem Ei, Roter Bete und Gewürzgurke ab 15 Pers. € 11,-- p.P.

2 Wiener Würstchen oder **2 Frikadellen** mit Senf &

Kartoffelsalat ab 10 Pers. € 7,80 p.P.

Prager Schinken oder **Burgunder Schinken** mit Krautsalat,

Remouladensauce, Speckkartoffelsalat und Brot ab 12 Pers. € 10,50 p.P.

Chili Con Carne, Mex.Kesselgericht mit Fladenbrot ab 10 Pers. € 9,90 p.P.

Fingerfood Buffet „Hamburg“

Warme Snacks

Satéespieße mit Erdnußsauce glasiert
Krebskroketten mit Cocktaildipp, Crêpesröllchen mit Lachsfüllung
Hähnchenbruststreifen mit Chilidipp
Pflaumen im Speckmantel, Gemüsequiche

Kalte Snacks

Laugenkastanien, Gemüsekorb „Firenze“
Meatballs mit Zigeunerdipp
Spieße von Kirschtomate, Babymozzarella und Basilikum
Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour Cream und Serranoschinkenstreifen

Frische Butterkuchenstreifen

Inklusive Tellern und Servietten

Ab 20 Personen - Preis pro Person = € 20,90



Fingerfood Buffet „Exquisit“

Warme Snacks

Satéespieße mit Erdnußdipp
Krebskroketten mit Cocktaildipp, Crêpesröllchen mit Lachsfüllung
Datteln im Speckmantel
Gemüsequiche

Häppchen auf verschiedenen Sorten Brot angerichtet

Graved Lachs-Tatar mit Dillspitzen
Tranchen vom Rinderfilet mit frischen Früchten
Brüsseler Entenleberpastete mit Trüffel
Echter Schweizer Käse mit Weintrauben und Käsegebäck
Gorgonzolacreme mit Weintrauben

Kalte Snacks

Antipastispieße mit Joghurdipp
Cherrytomatenspieße mit Babymozzarella und Basilikum
Vitello Tonnato Spieße mit Thunfischsauce
Kleine Käsespieße mit Früchten

Bananen im Schokoladenmantel, Obst Fours und Petit Fours
Inklusive Tellern, Bestecken, Servietten sowie Desserttellern

Ab 20 Personen - Preis pro Person = € 28,20

Fingerfood Buffet „Oberelbe“

Gemügestifte im Weidenkorb mit Kräuterdipp

Kalte Snacks

Auberginenröllchen mit Ricottafüllung

Vitello Tonnatoröllchen

Geräucherte Kartoffeln mit Nordseekrabben

Pumpernickel-Frischkäse Petit Fours

Kleine Meatballs mit Chilidipp

Paprika-Ziegenkäseröllchen mit Minze

Warme Snacks

Datteln im Speckmantel

Satéespieße mit Erdnusssauce

Lammspieße mit Honig & Thymian

Kleine Putenschnitzel

Crepesröllchen mit Graved Lachs

Krabbenkroketten mit Schere

Inklusive Tellern und Servietten

Ab 10 Personen - Preis pro Person = € 23,50

Halbe Brötchen

belegt und dekoriert, mit Tellern und Servietten- extra

Angebot A

Putenbrust, Kasseler, Sardellenwurst, Leberkäse, Jagdwurst, Salami,

*gek. Schinken, Bierschinken, Camembert und Schnittkäse **ab 40 Stück je € 1,70***

Angebot B

Lachsschinken, Kasseler, gek. Schinken, Putenbrust, Forellenfilet,

*Salami, Fleischsalat, Katenmettwurst, Schnitt- und Brikäse **ab 40 Stück je € 2,10***

Angebot C

Lachs, Matjesfilet, Forellenfilet, Lachsschinken, Kasseler, Schweinebraten

*Hamburger Mett, Putenbrust, Camembert und Schnittkäse **ab 40 Stück je € 2,50***

½ Schwarzbrotsscheibe mit Bioschmalz

ab 10 Stück je € 1,50

Häppchen

-ausgestochene Brottaler aus Schwarz- und Weißbrot, belegt, gebuttert und dekoriert, mit Tellern und Servietten

Lachs, Matjesfilet, Forellenfilet, Lachsschinken, Kasseler, Holl. Gouda,

Hamburger Mett, Putenbrust, Mozzarella mit Tomate und Lachsfleisch

(pro Person 8 Stück zum Satt-werden)

ab 50 Stück je € 2,45

Cocktailbrötchen

-Kleine Brötchen gebuttert und gefüllt, mit Tellern und Servietten
Kräuterrührei mit Krabben, Matjesfilet mit Zwiebelringen,
Kalbsfilet mit Thunfischsauce, ungarischer Salami, Parmaschinken und
franz. Käsecreme (pro Person 6 Stück zum Satt-werden) **ab 50 Stück je € 2,30**

Suppen

Ab 5 l (ca. 0,5l p.P. zum Satt-werden) mit Tellern, Löffeln, Rechaud, Kelle & Servietten

| | | |
|---|-----------|---------|
| Erbensuppe mit Würstchen und Brot | per Liter | € 9,30 |
| Hamburger Kartoffelsuppe mit Würstchen und Brot | per Liter | € 9,30 |
| Gulaschsuppe mit Brot | per Liter | € 12,60 |
| Tomatensuppe mit Fleischklößchen und Ciabatta | per Liter | € 12,20 |
| Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben | per Liter | € 21,-- |
| Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen | per Liter | € 19,50 |
| Hamburger Aalsuppe | per Liter | € 23,-- |

Dessert

Inkl. Dessertschalen, Teelöffel und Servietten.

| | | |
|--|------------------|-------|
| Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce | für 10 Pers. á € | 26,70 |
| Mousse au Chocolat | für 10 Pers. á € | 26,70 |
| Tiramisu | für 10 Pers. á € | 26,70 |
| Frische Früchte mit Mascarponecreme | für 10 Pers. á € | 34,60 |

Tischwäsche & Dekoration

Tischwäsche, Stoffservietten, Blumendekoration, Kerzenleuchter und andere maritime Dekoration stellen wir Ihnen gern zur Verfügung. Nennen Sie uns Ihre Wünsche, wir unterbreiten Ihnen gern ein detailliertes Angebot.

- Stofftischwäsche 1,40 x 1,80 m á € 5,50
- Stofftischwäsche 1,40 x 2,20 m á € 5,90
- Stofftischwäsche 1,40 x 2,80 m á € 6,90
- Stofftischwäsche rund Ø 1,90 m á € 7,40
- Stofftischwäsche rund Ø 2,40 m á € 8,40
- Dunilin-Papiertischwäsche alle Farben, je Meter á € 2,00
- Dunilin-Servietten 0,40 x 0,40 m á € 0,30
- Lackfolie alle Farben, je Meter á € 4,20
- Rosenblüten, Efeuranken, je Tisch á € 9,50
- Maritime Tischdekoration mit Schiffschraube, Muscheln, kl. Leuchtturm á € 12,90

Getränke

Die Getränke werden von der Reederei gestellt. Die Preise dafür entnehmen Sie bitte der Bordpreisliste.

Geschirr

Die Gestellung von Geschirr und Rechauds ist gemäß der Buffetangaben im Preis enthalten. Gern stellen wir Ihnen darüber hinaus auf Wunsch Selektionsgläser und weiteres Geschirr zur Verfügung – sprechen Sie uns an.

- Longdrinkgläser á € 0,35
- Sektgläser á € 0,35
- Biertulpen 0,2l á € 0,35
- Weißweingläser á € 0,35
- Rotweingläser á € 0,35

Anlieferung & Abholung

Je nach Ausrüst- bzw. Abrüstanleger berechnen wir für den erhöhten Aufwand (Treppen, Wege etc.) eine zusätzliche Servicepauschale von mind. Euro 35,-, je nach Aufwand und Anlieferzeit.

Ausstattung, Dekoration und Eindecken der Schiffe (so kein Service von uns mitfährt) je Stunde Euro 24,- nach Aufwand, gerechnet ab HH-Rahlstedt und zurück.

Servicepersonal an Bord

Zur Unterstützung können wir Ihnen gern ausgebildetes Fachpersonal zur Verfügung stellen.

- Servicepersonal pro Person und Stunde á € 28,80
ab HH-Rahlstedt und zurück

Saisonale Speisenangebote

Gerne bieten wir Ihnen saisonale Speisen, je nach Jahreszeit, für Ihre Veranstaltung an: -ob Erdbeeren, Spargel, Pfifferlinge wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich MwSt.

Wir freuen uns auf eine schöne Veranstaltung an Bord und stehen Ihnen für weitere Fragen gern unter der Rufnummer 040 – 677 40 81 zur Verfügung.

Giffey Partyservice **Giffey & Sölter Veranstaltungsservice GmbH**

Rahlstedter Bahnhofstraße 58

22149 Hamburg

Tel.: 040 – 677 40 81

Fax.: 040 – 677 00 61

e-Mail : info@giffey.de

www.giffey.de