



Seit 1894 in Rahlstedt

Telefax 677 00 61

Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg

Telefon 677 40 81-84

Telefon 675 65 20

Internet: www.giffey.de

PREISLISTE Nr. 31 gültig ab 1. Januar 2009

Sonntagszuschlag € 16,00 bzw. € 26,-

Inhaltsverzeichnis

Putenbrüste warm und kalt	1
Häppchen, Canapés, Fingerfood	2 - 4
Spanferkel, Lamm und Gyros	5
Prager, Burgunder und Zutaten	6 - 8
Rustikale Bauernbuffets	9
Italienische Buffets	10
Kleine Buffets ab 6 Personen	11
Polterbuffets	12
Dessert, Kuchen und Hochzeitstorten	13
Kalte- und Warm-Kalte Buffets	14 - 16
Hochzeitsbuffets	17
Aufschnitt, Fisch, Käse und Butterplatten	18 - 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 Getränkesortiment 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 stehen Ihnen Herr Sölter, Herr Michael Giffey junior und Frau Hinke vor Ort mit Rat und Tat zur Seite. Unsere Kellnerinnen sind vom Fach.



Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
 Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61



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



- | | | |
|-----|--|-----------------|
| P 1 | Mind. 1,75 kg KÖNIGSPUTENBRUST (für 6 Personen)
0,5 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Obstsalat, 0,25 kg Remouladensauce, 1 Zwiebelbrot | € 68,50 |
| | P 1a - rauchwarm - | € 84,00 |
| P 2 | Mind. 2,25 kg KÖNIGSPUTENBRUST (für 8 Personen) | € 85,00 |
| | P 2a - rauchwarm - | € 99,50 |
| P 3 | Mind. 2,75 kg KÖNIGSPUTENBRUST (für 10 Personen) | € 99,50 |
| | P 3a - rauchwarm - | € 114,50 |
| P 4 | Mind. 3,5 kg KÖNIGSPUTENBRUST (für 12 Personen)
1 kg Waldorfsalat, 1 kg Obstsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot | € 115,00 |
| | P 4a - rauchwarm - | € 130,00 |
| P 5 | Mind. 4 kg KÖNIGSPUTENBRUST (für 15 Personen)
1 kg Waldorfsalat, 1 kg Obstsalat, 1 kg Farmersalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 2 Zwiebelbrote | € 132,00 |
| | P 5a - rauchwarm - | € 148,00 |
| P 6 | KÖNIGSPUTENBRUST (für 18 Personen) | € 145,00 |
| | P 6a - rauchwarm - | € 161,00 |
| P 7 | KÖNIGSPUTENBRUST mind. 5 kg (für 20 Personen)
1,5 kg Waldorfsalat, 1 kg Farmersalat, 1 kg Obstsalat, 1 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 1 Partybrot | € 153,00 |
| | P 7a - rauchwarm - | € 168,00 |
| 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, 0,5 kg Farmersalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Partybrot | € 98,00 |
| | für jede weitere Person incl. Salat und Brot | € 8,00 |
| | Evtl. Mehrgewicht des Puters | per Kilo € 6,90 |
| | P 8a - rauchwarm - | € 113,00 |

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 € 0,90 |
| P 780 | Spießchen von Cherrytomate, Babymozzarella und Basilikum | à € 1,35 |
| P 787 | Antipasti-Spieß mit Joghurdipp | à € 1,50 |
| P 791 | Spießchen mit Vitello Tonnato und Thunfischsauce | à € 1,85 |
| P 752 | Großer Champignonkopf, gefüllt mit Kräuterfarce, dazu Knoblauchdipp | à € 1,40 |
| P 749 | Staudensellerie mit Roquefortcreme | à € 1,45 |
| P 790 | Frischkäseballchen im Rauchlachsmantel | à € 1,25 |
| P 714 | Kleine Windbeutel mit französischer Käsecreme gefüllt | à € 1,15 |
| P 156 | Käseigel auf frischer Ananas | à € 33,00 |
| P 789 | 100 Käsewürfel auf einer Platte angerichtet mit Oliven & Früchten | € 66,00 |



FÜR IHREN EMPFANG

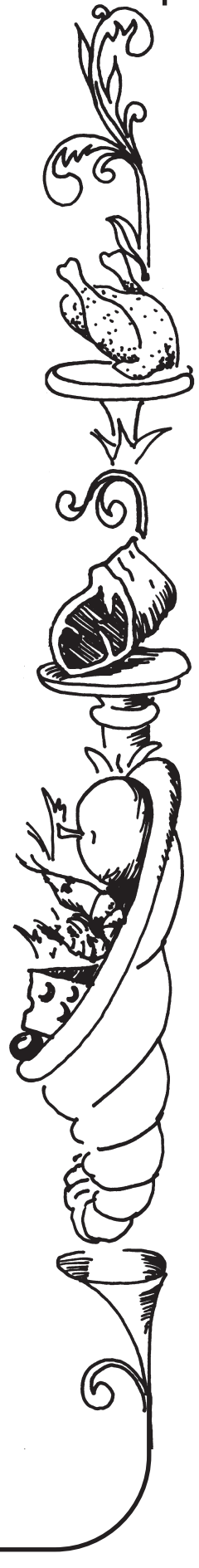
Häppchen auf verschiedenen Brotsorten angerichtet gebuttert und garniert.
Ca. 35 Stück auf einer Platte. Wir empfehlen Ihnen 6 - 8 Stück pro Person.

- P 201 **Häppchen** Angebot A, belegt mit:
Lachsschinken, Kasseler, Hamburger Mett, Königsputenbrust, Salami,
Roastbeef, Matjesfilet, Ei mit Sardellenfilet, Schnittkäse, Brikäse
Stück € 1,75
- P 202 **Häppchen** Angebot B, belegt mit:
Lachs, Matjesfilet, Forelle, Lachsschinken, Kasseler, Hamburger Mett,
Mozzarella mit Tomate, Lachsfleisch, geräucherter Königsputenbrust,
Holl. Gouda
Stück € 2,00
- P 203 **Häppchen** Angebot C, belegt mit:
Aal, Lachs, Forellenfilet, gegrillter Flugentenbrust, Geflügelsalat, geräucherter
Gänsebrust, Lachsschinken, Königsputenbrust, Gorgonzola, Schweizer Käse
Stück € 2,35
- P 213 **Häppchen** Angebot D, belegt mit:
Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Butterfisch mit Caviar garniert,
Gambas auf Kräuterrührei, Parma-Schinken mit Melongarnitur, gegrillter
Flugentenbrust mit frischen Feigen, Gänselebercreme mit Pistazien, Ostsee Aal
mit Dill, Truthahnmedaillons mit Früchten, Gorgonzola, Brikäse
Stück € 2,85
- P 211 EMPFANGSBUFFET "SCHLEMMEREIEN" (ab 12 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-
Königinpastete mit feinem Ragout im Rechaud angerichtet
- Häppchen** auf verschiedenen Brotsorten angerichtet, belegt mit:
Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilets mit Dill und Caviar,
gegrillter Flugentenbrust mit Mandarinen, zartem Kasseler mit Orangenspalten
Käsehäppchen auf Pumpnickel angerichtet, belegt mit: Franz. Käsecreme,
Gebäck und Weintrauben, Basilikumcreme mit frischen Feigen
Frischer Obstsalat mit Mascarpone pro Person € 18,80
- Cocktailbrötchen** (in Papiermanschetten angerichtet) pro Person 5 - 6 Stück (ab 30 Stk.)
- P 711 **Angebot A**, gefüllt mit: Kräuterrührei mit Krabben, mildem Matjesfilet mit
Zwiebelringen, Kalbfleisch mit Thunfischsauce, italienischer Salami, Parmaschinken
Melonenspalten, franz. Käsecreme mit frischen Früchten
Stück € 2,10

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

P 204 Ostsee Aal	€ 2,90	P 236 Roastbeef	€ 1,95
P 744 Stremellachs	€ 2,70	P 732 Italienische Salami	€ 1,70
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	€ 1,90	P 762 Kalbsnübchen	€ 2,80
P 242 Matjesfilet	€ 1,60	P 727 Gänselebercreme	€ 2,30
P 735 Heilbutt	€ 2,20	P 210 Geräucherter Gänsebrust	€ 2,80
P 207 Ei mit Hummerkrabben	€ 2,50	P 245 Geräucherter Putenbrust	€ 1,80
P 729 Nordsee Krabbensalat	€ 2,40	P 240 Flugentenbrust, gegrillt	€ 2,20
P 733 Krabbenfleisch	€ 2,60	P 243 Truthahnmedaillons	€ 2,60
P 726 Rührei mit Gambas	€ 2,90	P 730 Geflügelsalat	€ 2,00
P 736 Schweinefiletmedaill.	€ 2,50	P 738 Holl. Gouda	€ 1,70
P 737 Rinderfiletmedaillons	€ 2,70	P 739 Echtem Schweizer	€ 1,70
P 743 Wildfiletmedaillons	€ 2,60	P 740 Gorgonzola Käse	€ 2,10
P 720 Holst. Lachsschinken	€ 1,80	P 235 Brikäse	€ 1,70
P 724 Parmasch. m. Melone	€ 2,20	P 244 Franz. Käsecreme	€ 1,80
P 728 Gewürfelter Schinken	€ 2,00	P 215 Vegetar. Häppchen	€ 1,60
P 258 Zartem Kasseler	€ 1,80	P 722 Tomate, Mozzarella	€ 1,80
P 745 Schweinebraten	€ 1,85	P 746 Lachsfleisch	€ 2,10

Alle Häppchen sind auch als **Canapés** lieferbar





Fingerfood, als warme, kleine Köstlichkeiten genießen

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

Fleisch

P 700	Meatballs mit Zigeunerdipp	à €	0,90
P 701	Geflügel nuggets mit Soja-Ingwersauce	à €	1,85
P 702	Spießchen von Poulardenbrust und Ananas auf Curry-Kokossauce	à €	2,25
P 794	Mini-Roulade vom Truthahn mit Dijon-Senf-Dipp	à €	1,70
P 717	Kleine Putenschnitzel (25g) mit Mandeln und Currydipp	à €	1,65
P 718	Kleine Schweineschnitzel (25g) im Käsemantel	à €	1,55
P 786	Kleine Satéespieße (Schweinefleisch) mit Sojasauce mariniert	à €	1,35
P 768	Geflügel nuggets mit Dipp	à €	1,00
P 788	Mini-Cabanossi im Teigmantel	à €	0,95
P 703	Quiche mit Käse, Speck und Zwiebeln	à €	1,40
P 760	Kleine Bananenstückchen im Speckmantel	à €	1,55
P 792	Datteln im Speckmantel	à €	1,55
P 793	Aprikose im Speckmantel	à €	1,55
P 767	Kurpflaume im Speckmantel	à €	1,55

Fisch

P 708	Seeteufelmedaillons mit Currydipp	à €	2,35
P 710	Große Scampis mit feiner Champagnersauce	à €	2,85
P 784	Krabben-Kroketten mit Schere und Cocktaildipp	à €	1,95
P 785	Garnelenschwänze im Teigwickel mit Knoblauchdipp	à €	1,35
P 705	Röstitaler mit Lachstatar und Creme fraiche	à €	3,10
P 706	Kleine Crêpsröllchen mit geräuchertem Lachs gefüllt	à €	1,65
P 753	Asiatische Teigbeutel, gefüllt mit Krabbenfleisch, Surimi und Gemüse, dazu würziger Dipp	à €	1,75

Wraps, Mindestabnahme 20 Stück

Weizentortillas in den Geschmacksrichtungen: Natur, Tomato & Basil und Spinach & Herbs
Die Tortillas sind gerollt und gefüllt. Mindestabnahme 5 Stück je Füllung:

P 880	Flusskrebsschwänze, Tomaten, Brokkoli, Dressing	à €	4,20
P 881	Garnelenfleisch, Surimi, Ananas, Physalis, Weintrauben und Pistazien	à €	4,00
P 882	Hühnchen, Curry, Mango, Avocado, Papaya	à €	3,60

Sandwiches, Mindestabnahme 20 Stück

Dekorierte und halbierte Toastbrotsciben 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 Farnei, Tomate, Salat, Käse, Mayonnaise	à €	2,60

Dazu empfehlen wir Ihnen:

P 498	Gemüsekorb „Firenze“ verschiedene Sorten Gemüsestifte, 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 704	Quiche mit verschiedenen Gemüsesorten	à €	1,40
P 707	Kleine Crêpsröllchen mit Spinat gefüllt	à €	0,95
P 766	Kleine Frühlingsröllchen mit Dippsauce	à €	1,55
P 795	Caneloni „Tricolore“, gefüllt mit einer Thunfisch-Zwiebel-Paprika-Farce	à €	1,25
P 757	Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sourcreme	à €	0,85

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 13)



P 67 **BRUNCH I** (ab 20 Personen) Sonntagszuschlag € 26,-
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 € 21,90

Canapés auf verschiedenen Brotsorten angerichtet gebuttert und garniert.
Ca. 25 Stück auf einer Platte. Wir empfehlen Ihnen 4 - 6 Stück pro Person.

- P 221 **Canapés** Angebot A, belegt mit: Lachsschinken, Kasseler, Pfefferschinken, Königsputenbrust, Lachsfleisch, gekochter Schinken, Matjesfilet, Ei mit Sardellenfilet, Schnittkäse, Brikkäse Stück € 2,20
- P 222 **Canapés** Angebot B, belegt mit: Lachs, Matjesfilet, Forelle, Lachsschinken, Kasseler, Hamburger Mett, Geflügelsalat, geräucherter Königsputenbrust, Camembert, Schweizer Stück € 2,50
- P 223 **Canapés** Angebot C, belegt mit: Aal, Lachs, Forellenfilet, gegrillter Flugentenbrust, Mozzarella mit Tomate, Poulardenbrust, ger. Gänsebrust, Königsputenbrust, Truthahnmedaillons, Käse Stück € 2,95
- P 217 **Canapés** Angebot D, belegt mit: Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Butterfisch mit Caviar garniert, Gambas auf Kräuterrührei, Parma-Schinken mit Melonengarnitur, gegrillter Flugentenbrust mit frischen Feigen, Gänselebercreme mit Pistazien, Ostsee Aal mit Dill, Hirschmedaillons mit Früchten, Gorgonzola, franz. Käsecreme Stück € 3,80

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 | € 2,75 |
| P 226 Graved-Lachs | € 3,00 | 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 | € 3,00 | 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 | € 2,95 | P 239 Flugentenbrust | € 2,90 |
| P 279 Nordseekrabben | € 3,30 | 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 Brikkäse | € 2,10 |

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 € 14,80



Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
 Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61



SPANFERKEL Sonntagszuschlag € 26,-

Wildschweine und Heidschnucken auf Anfrage. Das Spanferkel wird mit einem elektrischem Grillgerät (leihweise) angeliefert.

- P 600 Stapelfelder Spanferkel, für 20 Personen, mit Grillgerät (leihweise)
7 kg Ananassauerkraut, warm, Senf und Fladenbrot € 258,50
- P 601 25 kg Spanferkel mit Brot und Salat für 25 Personen € 298,00
- P 602 30 kg Spanferkel mit Brot und Salat für 30 Personen € 340,00
P 602a jede weitere Person € 10,90
- P 614 Spanferkel ohne Grillgerät, für 20 Personen, heiß angeliefert
7 kg Ananassauerkraut, warm, Senf und Fladenbrot € 215,00
- P 615 25 kg Spanferkel mit Brot und Salat für 25 Personen € 258,00
- P 616 30 kg Spanferkel mit Brot und Salat für 30 Personen € 298,00
P 616a jede weitere Person € 9,90

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

- 2909 Auf Wunsch mit Personal (mindestens 2 Stunden) zum Aufschneiden des Spanferkels. Die Abrechnung erfolgt ab Rahlstedt und zurück
- P 629 SPANFERKEL (für 16 Pers.) bei uns fertig gegrillt mit warmen Specksalat, Weißkrautsalat, Senf und italienischen Brot à Person € 12,80
- P 635 LÜNEBURGER LAMM (für 20 Pers.) im Grillgerät mit Ratatouille, Kräuterbutter, Tomatensalat, Folienkartoffeln mit Quarkcreme € 298,00
P 635a jede weitere Person € 14,50
- P 646 SCHWEINESCHINKEN im Ganzen ohne Knochen gegrillt (für 15 Pers.) mit Tischgrillgerät, Kartoffelspecksalat, Ananassauerkraut, Rahmsauce, Knoblauchbrot € 192,00
jede weitere Person € 11,80

- P 13 GYROS VOM GRILL (für ca. 12 - 15 Pers.) ohne Knochen Sonntagszuschlag € 26,-
Wir liefern Ihnen ein Gyros-Gerät leihweise mit ca. 4,5 kg Fleisch am Spieß, 2 Schalen Krautsalat, 2 Schalen Tzatziki, 3 Fladenbrote € 138,00
P 13b für 18 - 20 Personen € 175,00

- P 220 HAWAII-GYROS (für ca. 12 - 15 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,- mit 1 Schale Cocktailsauce und 2 Schalen Obstkrautsalat, 3 Fladenbrote € 139,00

- P 219 PUTEN-GYROS (für ca. 12 - 15 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,- mit 2 Schalen Tzatziki und 2 Schalen Obstkrautsalat, 3 Fladenbrote € 139,00

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



Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
 Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61

- | | | |
|-------|---|-------------------------|
| P 74 | KRUSTENBRATEN (für 10 Pers.)
3,0 kg Oberschale mit Schwarte, groß gebraten mit Sauce,
3,5 kg Sauerkraut warm, 3 Fladenbrote | € 108,00 |
| | P 74a jede weitere Person | € 10,70 |
| P 30 | RUNDSTÜCK WARM (für 10 Pers.)
geschnitten in Pilzrahm-Sauce, mit Dillgurken und Meterbrot | € 108,00 |
| | P 30a jede weitere Person | € 10,70 |
| P 31 | HAWAII-SCHINKEN WARM (für 10 Pers.)
Kasseler geschnitten, mit Ananas gefüllt und überbacken,
dazu 2,5 kg Obstkrauptsalat und Ciabatta | € 110,00 |
| | P 31a jede weitere Person | € 10,90 |
| P 488 | LAMMCURRY nach indischer Art im Rechaud angerichtet
mit frischem Ratatouille-Gemüse, Patnareis mit Erbsen
Fladenbrot | ab 10 Personen € 116,00 |
| | P 488a jede weitere Person | € 11,95 |
| P 417 | STALLKANINCHENKEULEN (für 10 Pers.) im Rechaud angerichtet
mit Leipziger Allerlei, Kaninchensahnesauce und Serviettenknödel | € 105,00 |
| | P 417a jede weitere Person | € 10,00 |
| P 459 | FRISCHE LAMMKEULE mit Sauce (für 10 Pers.)
geschnitten im Rechaud mit Ratatouille, Tomatensalat mit Zwiebeln,
Kräuterbutter, Folienkartoffeln mit Quarkcreme | ab 10 Personen € 164,00 |
| | P 459a jede weitere Person | € 16,00 |
| P 418 | HOLSTEINER SCHWEINENACKEN (für 10 Pers.) im Rechaud
geschnitten mit Rotkohl oder Broccoligemüse, Schweinebraten-
rahmsauce, Petersilienkartoffeln | € 95,00 |
| | P 418a jede weitere Person | € 9,20 |
| P 485 | STALLKANINCHENFILET (für 10 Pers.) im Rechaud angerichtet
in einer feinen Steinpilz-Rahmsauce, Apfelrotkohl oder
Butterbohnen, Spätzle | € 147,50 |
| | P 485a jede weitere Person | € 14,30 |
| P 443 | SCHWEINELENDCHEN PROVENCE (für 10 Pers.)
im Rechaud angerichtet, in einer feinen Champagnersauce,
mit Butterbohnen und buntem Reis oder hausgemachten Spätzle | € 141,00 |
| | P 443a jede weitere Person | € 13,80 |
| P 426 | EISBEIN mit Sauerkraut (ab 10 Pers.) Erbsenpüree
mit Speckstippe, Petersilienkartoffeln und Senf | à Person € 9,40 |

P 01 Warme Königsputenbrust - geräuchert - (ab 10 Personen) mit pikanter Rahmsauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln à Person € 12,80

- | | | |
|-------|---|-----------------|
| 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 915 | KARTOFFELAUFLAUF (ab 10 Pers.) | à Person € 3,40 |
| P 938 | SERVIETTENKNÖDEL (ab 10 Pers.) | à Person € 2,90 |
| P 940 | SPÄTZLE | à Person € 3,10 |



Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
 Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61

Alle Schinken werden nicht vorgeschnitten aber **OHNE** Knochen ausgeliefert.
 Auch nur mit Kartoffelspecksalat und Krautsalat und Brot lieferbar.



- | | | | |
|--|--|---|----------|
| P 395 | SCHWEINEBRATENSAUCE | 1 Liter | € 11,90 |
| P 341 | KARTOFFEL SPECKSALAT | 1 kg | € 10,90 |
| 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 | € 80,00 |
| | | P 23a ohne Salat und Brot | € 64,50 |
| P 24 | PRAGER SCHINKEN WARM (für 10 Pers.) | mit Salat und Brot | € 102,00 |
| | | P 24a ohne Salat und Brot | € 81,00 |
| P 25 | PRAGER SCHINKEN WARM (für 12 Pers.) | mind. 4 kg Fleisch ohne Knochen, im Brotteig gebacken, 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Krautsalat, 0,5 kg Farmersalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot | € 122,00 |
| | | P 25a ohne Salat und Brot | € 96,50 |
| P 26 | PRAGER SCHINKEN WARM (für 16 Pers.) | mind. 6 kg Fleisch ohne Knochen, im Brotteig gebacken, 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Krautsalat, 1 kg Farmersalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 2 Zwiebelbrote | € 136,00 |
| | | P 26a ohne Salat und Brot | € 110,00 |
| P 27 | PRAGER SCHINKEN WARM (für 18 Pers.) | mit Salat und Brot | € 158,00 |
| | | P 27a ohne Salat und Brot | € 130,00 |
| P 28 | PRAGER SCHINKEN WARM (für 22 Pers.) | mind. 8 kg Fleisch ohne Knochen, im Brotteig gebacken, 1 kg Waldorfsalat, 2 kg Krautsalat, 1 kg Farmersalat, 1 kg Remouladensauce, 2 Meterbrote, 2 Zwiebelbrote | € 175,00 |
| | | P 28a ohne Salat und Brot | € 141,00 |
| P 29 | WARMER SCHWEINEBRATEN (für 12 Pers.) | mind. 4 kg Fleisch, groß gebraten, mit Schweinebratensauce, Rotkohl und Serviettenknödel | € 120,00 |
| | | P 29a ohne Salat und Brot | € 88,00 |
| | | P 29b jede weitere Person | € 10,80 |
| DIE BURGUNDER SCHINKEN SIND GEROLLT, LEICHT GESALZEN, OHNE KNOCHEN, NICHT GERÄUCHERT UND KROSS GEBRATEN. | | | |
| P 33 | BURGUNDER SCHINKEN WARM (für 6 Pers.) | mit Salat und Brot | € 80,00 |
| | | P 33a ohne Salat und Brot | € 66,00 |
| P 34 | BURGUNDER SCHINKEN WARM (für 12 Pers.) | mind. 4 kg Fleisch, gebraten, 1,5 kg Krautsalat, 1 kg Waldorfsalat, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot | € 112,00 |
| | | P 34a ohne Salat und Brot | € 88,00 |
| P 35 | BURGUNDER SCHINKEN WARM (für 16 Pers.) | mind. 6 kg Fleisch, gebraten, 2 kg Krautsalat, 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Farmersalat, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 1 Sesambrot | € 136,00 |
| | | P 35a ohne Salat und Brot | € 108,50 |
| P 36 | BURGUNDER SCHINKEN WARM (für 20 Pers.) | mind. 8 kg Fleisch, gebraten, 2 kg Waldorfsalat, 1 kg Farmersalat, 2 kg Krautsalat, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 1 Partybrot | € 176,00 |
| | | P 36a ohne Salat und Brot | € 140,00 |



Kleine Bufetts ab 6 Personen finden Sie auf Seite 11

- | | |
|---|--|
| <p>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 Schalen Waldorfsalat, 1 Schale Krautsalat, 1 Schale Farmersalat,
 1 Schale Obstsalat, 1 Schale Remouladensauce,
 verschiedene Brotsorten</p> | <p>€ 292,00
 P 9a jede weitere Person € 11,30</p> |
| <p>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</p> | <p>€ 67,00
 P 12a jede weitere Person € 10,90</p> |
| <p>P 14 SUGAR-HAM (Schinken) WARM (für ca. 15 Pers.)
 mit Sugar-Ham-Sauce, 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Farmersalat,
 1 kg Maissalat, 1 Partybrot, 1 Meterbrot</p> | <p>€ 158,50
 P 14a jede weitere Person € 11,00
 P 14b für 10 Personen € 122,00</p> |
| <p>P 17 DICKE RIPPE (gefüllter Schweinebauch, für 12 Pers.)
 gefüllt mit Backobst, Äpfeln und frischen Kräutern,
 Ananaskraut und Meterbrot</p> | <p>€ 108,00
 P 17a jede weitere Person € 8,90</p> |
| <p>P 20 PUTENRAHMGESCHNETZELTES (für 10 Pers.)
 mit frischen Champignons und buntem Reis, im Rechaud</p> | <p>€ 112,00
 P 20a jede weitere Person € 10,90</p> |
| <p>P 177 BAYERISCHER LEBERKÄSE WARM, geschnitten (für 10 Pers.)
 mit Radi, Specksalat, Kümmelstangen, Senf</p> | <p>€ 95,00
 P 177a jede weitere Person € 8,80</p> |
| <p>P 480 TRUTHAHNROULADEN (für 10 Pers.)
 mit feiner Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten</p> | <p>€ 128,50
 P 480a jede weitere Person € 12,80</p> |
| <p>P 16 CHILLI CON CARNE (ab 10 Pers.)
 Mexikanisches Kesselgericht, Fladenbrot</p> | <p>à Person € 7,90</p> |
| <p>P 472 GESCHNETZELTES VOM TRUTHAHN (für 10 Pers.)
 in Fruchtcurrysauce mit Butterspätzle</p> | <p>€ 114,50
 P 472a jede weitere Person € 10,90</p> |
| <p>P 468 PUTENSAUERFLEISCH aus der Brust (für 10 Pers.)
 Hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln in der
 Elektropfanne (leihweise) angeliefert</p> | <p>€ 105,00
 P 468a jede weitere Person € 10,30</p> |
| <p>P 413 ROASTBEEF – englisch gebraten – (für 10 Pers.)
 Hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln in der
 Elektropfanne (leihweise) angeliefert</p> | <p>€ 117,00
 P 413a jede weitere Person € 11,50</p> |
| <p>P 32 HOLSTEINER SPIESSBRATEN WARM (für 10 Pers.)
 mind. 3,5 kg Fleisch, groß gebraten, 3 kg warmes Ananaskraut,
 3 Fladenbrote</p> | <p>€ 95,00
 P 32a jede weitere Person € 8,80</p> |
| <p>P 18 KRÄUTER-SCHULTER "PROVENCE" (für 8 Pers.)
 mit frischem Knoblauch, buntem Krautsalat, Pilzsalat und Folien-
 kartoffeln mit frischer Quarkcreme</p> | <p>€ 108,00
 P 18a jede weitere Person € 12,90</p> |



Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
 Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61



Deftig, Kräftiges schon ab 10 Personen



- P 45 **BAUERNBUFFET RUSTIKAL** (für 30 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-
 Mettigel mit bunten Zwiebeln, gemischte Platte Bierschinken,
 Leberwurst, Jagdwurst, Mettwurstbrett mit Gewürzgurken garniert,
 Holsteiner Schinkenbrett, Matjes in Sahnesoße, gefüllte Frikadellen,
 gekochter Schinken mit Spargelspitzen, Käsebrett mit Weintrauben
 garniert, 1 Butterfaß, 1 Topf hausgemachtes Schmalz, 1 Schale
 Tzatziki, 1 Schale Krautsalat, buntes Brotsortiment
- € 248,50
 P 45a jede weitere Person € 8,80
- P 90 **BAUERNBUFFET Herzhaft-Kräftig** (für 40 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-
 – warm/kalt – Bayerischer Leberkäse mit bayerischem Senf
 und Speckkartoffelsalat, im Rechaud angerichtet, Holsteiner
 Jungschweinsrücken mit Kürbis, Katenrauchmettwurst, gek. Schinken-
 röllchen mit Spargelspitzen, Pfefferschinken, gegrillte Hähnchenkeulen,
 Partyfrikadellen, Gabelrollmöpse mit Dillspitzen, Matjesfilet in feiner
 Sahnesauce, hausgemachter Fleischsalat, buntes Käsesortiment,
 Buttertopf, großes Brotsortiment
- € 458,00
 P 46a jede weitere Person € 10,90
- 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
 Apfeligriebenschmalz, Kartoffelspecksalat, Senfgurken süß-sauer,
 Käsebrett, 1 Butterfaß, verschiedenes Bauernbrot
- € 106,50
 P 44a jede weitere Person € 10,50
- 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
 Matjesfilet in Sahnesauce, hausgemachte Bratheringe mit Zwiebelringen,
 Rollmöpse 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 Briekäse
 Großes Brotsortiment mit Butterfaß und
 Griebenschmalz mit Röstzwiebeln
- € 345,00
 P 10a jede weitere Person € 13,20

Eine große Schale
 hat 1 kg Inhalt

Eine kleine Schale
 hat 0,5 kg Inhalt



Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
 Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61

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 € 358,00
 P 56a jede weitere Person € 17,70
- 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-medallions auf Gorgonzolasaucenspiegel mit bunten Bandnudeln - im Rechaud angerichtet - Käsebrett mit Weintrauben, Ciabatta und Roggenbaguette, verschiedene Buttersorten. Frischer Obstsalat mit Maraschinolikör, Tiramisu € 408,00
 P 489a jede weitere Person € 19,80
- P 431 BUFFET "NEAPEL" (für 12 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-
 Antipasti, marinierte Paprikastreifen, Champignon und Möhren, Mailänder Salami, Parmaschinken. Im ganzen gebratenes Schweinefilet, geschnitten mit Penne in Gorgonzolasauce (nach Wahl), Mascarpone mit frischen Früchten, Ciabatta € 228,00
 P 431a jede weitere Person € 18,50
- 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 Dippsaucen, 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 Mokkabohnen € 706,00
 P 400a jede weitere Person € 23,00
- P 486 ITALIENISCHER AUFLAUF (ab 10 Pers.)
 mit Zucchini, Auberginen, Champignons, Tomaten, Paprika und Salamistreifen mit italienischem Käse überbacken à Person € 8,70
- P 423 TORTELLINI, gefüllt
 mit feiner Schinken-Sahnesauce - im Rechaud à Person € 10,10
- P 427 LASAGNE italienisches Teiggericht
 mit Käse überbacken à Person € 8,60
- P 442 ITAL. BUNTE NUDELN
 mit Lachsstreifen in Sahnesauce - im Rechaud à Person € 10,20
- P 916 RATATOUILLE
 Auberginen, Paprika, Zucchini, warm à Person € 6,00
- P 930 MARINIERTER CHAMPIGNONS Schale 1 kg € 12,60
- P 931 MARINIERTER ZUCCHINIS Schale 1 kg € 12,60
- P 932 MARINIERTER AUBERGINEN Schale 1 kg € 12,60



Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
 Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61



- P 93 GEBURTSTAGSBUFFET I (für 15 Pers.) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Putenmedaillons in feiner Geflügelrahmsauce mit frischen
 Champignons 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
- € 310,00
 P 93a jede weitere Person € 20,50

- 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 Zigeunerndipp, Poppadew 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 € 382,40
 P 299a jede weitere Person € 23,90

- 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

- P 92 KLEINES GEBURTSTAGSBUFFET (für 6 Pers.) Sonntagszuschlag € 16,-
 Kasseler Medaillons auf Ananas mit Senffrüchten, Lachsschinken
 vom Truthahn, Stremel Lachs mit Meerrettich, Nordseekrabbensalat,
 Flugentenbrust mit Orangenspalten, gefüllte Tomate mit Fleischsalat,
 franz. Brikäse, Butter, Brotkorb, Obstsalat mit Creme Fraich
- € 122,00
 92a jede weitere Person € 19,60

- P 91 KLEINE FEIERTAGSPLATTE (für 6 Pers.) Sonntagszuschlag € 16,-
 Holst. Schweinebraten mit Gelee, Forellenfilet mit Zitronengarnitur,
 Putenbrust mit Südfrüchten, norwegischer Lachs mit Meerrettich,
 gekochte Schinkenröllchen mit Waldorfsalat, Tiefseekrabbensalat,
 Brikäse, Butter, Brotkorb
- € 77,00
 91a jede weitere Person € 12,30

Eine große Schale
 hat 1 kg Inhalt

Eine kleine Schale
 hat 0,5 kg Inhalt



Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
 Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61

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

Lasagne mit Gemüsefüllung, marinierte Paprika und Champignons, Pfannengyros mit Tzatziki (warm im Rechaud angerichtet), gegrillte Hähnchenkeule, Partyfrikadellen mit verschiedenen Senfsorten, Mettigel mit Zwiebelgarnitur, milde Matjesfilets in Apfelsahnesauce, gekochte Schinkenröllchen gefüllt mit Waldorfsalat, Holsteiner Kartoffelsalat, Russischer Eiersalat, Nudelsalat mit Schinkenstreifen, Krautsalat, deutsches Käsesortiment, frischer Salat mit Tomate, Radieschen, Käsestreifen, American Dressing, verschiedene Buttersorten, buntes Brotsortiment

für 50 Personen € 620,00
 P 86a jede weitere Person € 12,30

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

Altenländer Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, milder Fleischleberkäse mit Speckkartoffelsalat, Putenrahmgeschnetzeltes 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 € 660,00
 P 87a jede weitere Person € 12,80

Wir haben für Sie gekühltes Faßbier, Zapfanlagen, Stehbiertische, Geschirr und Gläser am Lager.

P 631 **POLTERABEND-BUFFET III** (ab 50 Pers.)

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

für 50 Personen € 550,00
 P 631a jede weitere Person € 9,90

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

Spanferkelkeule, geschnitten, mit Krautsalat, warmem Speckkartoffelsalat und warmem Ananaskraut, im Rechaud angerichtet: Bunte Nudelpfanne mit Geflügelfleisch aus dem Rechaud, Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
 Buntes Käsebrett, Fladenbrot, Butter und Schwarzbrot

für 50 Personen € 585,00
 P 632a jede weitere Person € 10,90



DESSERT / KUCHEN



In einer Sektschale angerichtet:

P 261	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion €	2,95
P 774	Mascarpone mit frischen Fruchtspalten	Portion €	3,50
P 262	Mousse au Chocolat oder P 263 Mousse au Vanille	Portion €	2,90
P 289	Weinschaumcreme oder P 292 Zitronencreme	Portion €	2,80
P 297	Quarkspeise mit frischen Früchten	Portion €	2,80
P 247	Frischer Obstsalat mit Maraschinoliqueur	Portion €	2,80

In einer großen Glasschale angerichtet (für ca. 10 Pers.):

P 264	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	€	19,70
P 276	Rote Götterspeise mit Vanillesauce	€	17,90
P 273	Tiramisu € 19,70	P 777 Creme Caramel	€ 19,90
P 284	Moussevariationen € 28,00	P 254 Mascarpone mit frischen Früchten	€ 27,60
P 265	Mousse au Chocolat oder P 266 Mousse au Vanille	€	19,70
P 290	Weinschaumcreme oder P 293 Zitronencreme	€	19,00
P 331	Frischer Obstsalat mit Maraschinoliqueur	€	19,40

In einer großen Glasschale angerichtet (für ca. 15 Pers.):

P 267	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	€	26,10
P 274	Rote Götterspeise mit Vanillesauce	€	23,60
P 270	Tiramisu € 26,80	P 576 Apfelstrudel mit Vanillesauce, warm	Stück € 2,95
P 285	Moussevariationen	€	42,00
P 268	Mousse au Chocolat oder P 269 Mousse au Vanille	€	28,10
P 291	Weinschaumcreme oder P 294 Zitronencreme	€	25,10
P 249	Frischer Obstsalat mit Maraschinoliqueur	€	26,60
P 298	Quiche Lorraine, Stk. € 2,40	P 295 Vanillesauce	Liter € 7,90
P 591	Waffeln mit Himbeersauce und Eierlikör	Stück €	2,40

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	€	26,30	P 584	Erdbeertorte	€	27,30
P 551	Käsesahne	€	26,30	P 557	Lübecker-Nuß	€	27,30
				P 558	Sachertorte	€	27,30
P 552	Zitronensahne	€	26,30	P 559	Herrentorte	€	27,30
P 553	Orangensahne	€	26,30	P 560	Trüffeltorte	€	27,30
P 554	Gebackene Käse	€	26,30	P 561	Himbeertorte	€	27,30
P 555	Mailänder Apfel	€	26,30	P 562	Tutti-Frutti	€	26,00
P 556	Schokosahne	€	26,30	P 564	Gemischte Obsttorte	€	26,50
P 563	Kirschtorte	€	26,50				

P 568	Hochzeitstorte 2-stöckig	€	113,00	Alle 14-teiligen Torten sind auch als	
P 567	Hochzeitstorte 3-stöckig	€	176,00	kleinere 10-teilige Torten lieferbar z.B.	
P 566	Hochzeitstorte 4-stöckig	€	205,00	P557 a Lübecker-Nuß	€ 21,00
P 565	Hochzeitstorte 5-stöckig	€	260,00		

jede Hochzeitstorte mit Brautpaar

Die Hochzeitstorten können Ihnen bis 21 Uhr angeliefert werden





Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61

Bei allen Buffets Sonntagszuschlag € 26,00

- P 68 **BUFFET "SÜDSEETRAUM"** ab 20 Personen
Gebratenes Lachsfilet auf Dijonsensauce mit Gnoccis im Rechaud angerichtet
Ostsee Aal mit Ei und Caviar 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 Brickäse · Butterplatte · Brotsortiment
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce · Creme Karamel
für 20 Personen € 428,00
P 68a jede weitere Person € 20,50
- P 69 **BUFFET "KARIBIK"** ab 20 Personen
Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen und Pernod verfeinert*
Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich · Bachforellenfilet garniert mit Ei und Caviar
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 € 420,00
P 69a jede weitere Person € 20,50
- P 73 **BUFFET "HAWAII"** ab 20 Personen
Tomatenconsomme mit Fleischklößchen*
King Prawns mit pikanter Cognacsauce · Stremel-Lachs mit Sahnemeerrettich
Bornholmer Lachs mit Carambola
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 € 455,00
P 73a jede weitere Person € 22,50
- P 410 **HUMMERPLATTE** (für 6 Personen) Sonntagszuschlag € 26,00
6 Hummer à 700g Frischgewicht, ausgebrochen, tranchiert und dekoriert, dazu reichen
wir Butter, Zitronenbutter, Cocktailsauce und Französisches Stangenbrot
für 6 Personen € 198,00
P 410a jede weitere Person € 32,50



* Ein Leihrechaud für die Suppen zum Heißhalten wird mitgeliefert.





Ab 20 Personen Sonntagszuschlag € 26,00.
Alle Platten sind ausdekoriert mit frischen Früchten und Gemüse der Jahreszeit.

P 39 SCHLEMMERPLATTE (für 10 Pers.)

Graved Lachs, Makrelenfilet und Forellenfilet geräuchert, mit Dill und Caviar, Schwarzwälder Schinken-Taschen mit Spargelspitzen gefüllt, geräucherte Königsputenbrust mit Südfrüchten, Roastbeef mit Spargelspitzen, 5 Schweinemedallions, 5 Kasselermedallions auf Früchten garniert, Waldorfsalat, Remoulade, Käsebrett, dekorierte Butter, Brotsortiment

€ 157,00

P 39b jede weitere Person € 15,40

P 39a für 8 Personen € 138,00

P 40 GROSSE THEATER-PLATTE (für 10 Pers.)

Feiner Ostsee Aal mit Ei und Caviar, 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, 1 kleine Schale Geflügelsalat, 1 kleine Schale Eiersalat, 1 Käsebrett, 1 Butterplatte, Brotsortiment

€ 177,00

P 40b jede weitere Person € 16,90

P 40a für 8 Personen € 149,00

P 59 HANSEATENPLATTE (für 6 Pers.)

Graved Lachs mit Senfsauce, Bachforellenfilets mit Ei und Caviar garniert, Heilbuttfilet, Gänseleberpastete, Roastbeef engl. gebraten, Parmaschinken mit Melone, Rinderfiletmedallions garniert mit Südfrüchten, Indischer Geflügelsalat, Eiersalat, Käsebrett mit Weintrauben, Butter, Brotkorb

€ 102,00

P 59 a jede weitere Person € 16,70

P 41 FEINSCHMECKERPLATTE (für 10 Pers.)

Geräucherter norwegischer Lachs, Ostsee Aal mit Sahnemeerrettich und Caviar 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, 1 kleine Schale Geflügelsalat, 1 kleine Schale Büsumer Krabbensalat, Käsebrett mit Weintrauben, 1 Butterplatte, Brotsortiment

€ 188,00

P 41b jede weitere Person € 17,90

P 41a für 8 Personen € 166,50

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, Brotkorb

€ 84,50

P 38a jede weitere Person € 12,50

P 49 BUFFET BREMEN (für 18 Pers.)

Roastbeef/Kasselerplatte mit Südfrüchten, gemischte Fischplatte Bornholmer Lachs, Pfeffermakrele und Forellenfilets, angerichtet mit Hummerkrabben und Caviar, 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 fraich

€ 285,00

P 49a jede weitere Person € 15,40

Eine große Schale
hat 1 kg Inhalt

Eine kleine Schale
hat 0,5 kg Inhalt





Bei allen Buffets Sonntagszuschlag € 26,00

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.

€ 348,00

P 474a jede weitere Person € 17,00

P 51 BUFFET DIPLOMAT (für 30 Pers.)

Truthahnfilet mit Kiwi garniert, Hasenrückenfilet mit Preiselbeeren, Mandarinen, 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

€ 485,00

P 51a jede weitere Person € 16,00

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.- italienisches Käseplatte mit Weintrauben, Buttertraube, 1 Schale Geflügelsalat, 1 Schale Scampis in Dilldressing, 1 Schale Waldorfsalat, 1 kleine Schale Remouladensauce, 1 Schale frischer Früchte mit Mascarpone, 1 Schale Tiramisu, großes Brotsortiment

€ 588,00

P 52a jede weitere Person € 23,00

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, Mousse au Chocolat, Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce, Buttertraube, verschiedene Brotsorten

für 20 Personen € 603,50

P 72a jede weitere Person € 29,90

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 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 Geflügelsalat, 1 Schale Remouladensauce, großes Brotsortiment, 1 Schale frischer Obstsalat, 1 Schale Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 844,00

P 53a jede weitere Person € 27,80

Eine große Schale
hat 1 kg Inhalt

Eine kleine Schale
hat 0,5 kg Inhalt



Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
 Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61



P 88 **POLTERHOCHZEITS-BUFFET I** (ab 50 Pers.) Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet
 Kampener Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben, Currykalbgeschnetzeltes mit Mandelreis, grüne Bandnudeln mit milder Lachssahnesauce.

Graved Lachs mit Dillsenfauce, Bachforellenfilet mit Ei und Kaviar angerichtet, geräuchertes Heilbutfilet 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 € 945,00

P 88a jede weitere Person € 18,80



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 Joghurdressing, verschiedene Sorten Schwedenhappen, Pfeffermakrele mit Carambola, 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 € 1055,00

P 89a jede weitere Person € 20,80



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

Austernpilzrahmsuppe mit Cherrytomaten und feiner Sahnehaube, Schweinelendchen gebraten in Steinpilzsauce mit wildem Reis, Kanadischer Hummer mit verschiedenen Beilagen, 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 € 888,50

P 411a jede weitere Person € 28,95

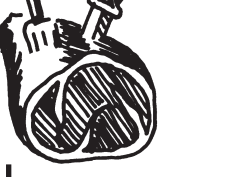


P 55 **HOCHZEITS-BUFFET II** (ab 30 Pers.) Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet

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 Cumberlandsauce, 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 € 760,00

P 55a jede weitere Person € 24,90



Sonntagszuschlag für alle Programme auf dieser Seite € 26,00





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

P 147	Holsteiner Aufschnitt-Platte mit Sardellen-, Bauernleber- und Mettwurst, Bier- und Lachsschinken	für 6 Pers.	€	53,00			
P 125	Bauernplatte mit Land-, Burgunder- und Pfefferschinken, Blut- und Kalbsleberwurst, Streichmettwurst	für 6 Pers.	€	54,50			
P 155	Bratenaufschnitt-Platte mit Kasseler, Schweine-, Burgunder- und Putenbraten, Roastbeef mit Remouladensauce, Gelee	für 6 Pers.	€	63,00			
P 126	1 Platte gefüllte Frikadellen, 20 Stück mit Senf		€	42,00			
P 183	1 Platte gefüllte Geflügelfrikadellen, 15 Stück mit Senf		€	43,00			
P 184	1 Platte Partyfrikadellen, 50 Stück mit Senf und Ketchup		€	56,00			
P 127	1 Schale hausgemachtes Sauerfleisch mit Senf und Gurken	für 6 Pers.	€	39,00			
P 185	1 Schale hausgemachtes Putenfiletsauerfleisch	für 6 Pers.	€	42,00			
P 145	1 Porzellanplatte Mozzarella, Tomate, Basilikum		€	33,00			
P 120	1 Platte mit 15 Tomaten, gefüllt mit Fleischsalat		€	31,00			
P 198	1 Platte mit 15 Tomaten, gefüllt mit Nordseekrabbensalat		€	55,00			
P 141	1 Platte mit 20 gefüllten halben Eier		€	31,00			
P 179	1 Pastateller, Mozzarellakugeln, Cherrytomaten, Basilikum		€	26,00			
P 129	1 Mettigel, 1,5 kg mit Zwiebelstacheln		€	48,00			
P 130	1 rundes Holzbrett mit Holst. Katenschinken auf Schwarzbrot	pro Person	€	10,00			
P 186	1 rundes Holzbrett mit Bauernmettwurst und Schweizer Käse	pro Person	€	8,00			
P 133	1 ganzes Rinderfilet kalt, rosa gebraten, geschn. und dekoriert	für 6 Pers.	€	110,00			
P 180	1 Platte Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella, Tomate		€	72,50			
P 135	Hirschfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 20 Stück	€	88,00			
P 137	Rinderfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 20 Stück	€	76,00			
P 138	Schweinefilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 20 Stück	€	71,50			
P 136	Kalbsfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 20 Stück	€	88,00			
P 199	Vitello Tonnato (Kalbfleisch) mit Thunfischsauce	für 6 Pers.	€	74,00			
P 192	Carpaccio mit Parmesanspänen		€	48,00			
P 143	Kasselerfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 20 Stück	€	64,00			
P 139	Truthahnfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 20 Stück	€	66,00			
P 190	Gegrillte Flugentenbrust geschnitten und dekoriert	für 6 Pers.	€	74,00			
P 150	1 Käsebrett für 10 Pers.	€	40,00	P 151	1 Käsebrett für 15 Pers.	€	51,00
P 152	1 Käsebrett für 20 Pers.	€	65,00	P 153	1 Käsebrett für 30 Pers.	€	73,00
P 154	1 Internationales Käsebrett für ca. 80 Pers.		€	165,00			
P 187	1 Käsebrett mit ital. u. franz. Käse, Salzgebäck u. Weintrauben	für 15 Pers.	€	60,00			
P 156	1 Käse-Igel auf frischer Ananas gesteckt		€	33,00			
P 158	Butterplatte für 10 Pers.	€	8,00	P 159	Butterplatte für 15 Pers.	€	11,00
P 160	Butterplatte für 20 Pers.	€	15,00	P 161a	Butterplatte für 30 Pers.	€	21,00
P 164	Buttertraube	€	18,00	P 175	Butterhahn	€	28,00
P 165	Griebenschmalztopf mit Röstzwiebeln	€	15,00	P 166	Großer Topf	€	25,00



Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
 Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61



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



P 430	Große Gambas ohne Schale, mit Dipsauce	1 Platte mit 40 Stück	€ 118,50
P 101	Melonenschiffchen mit Parma-Schinken	Stück	€ 2,95
P 102	Gefüllte Avocados mit Krabbenfleisch	Stück	€ 5,90
P 103	Filet Wellington, kalt, geschnitten und dekoriert, 1,5 kg	für 8 Pers.	€ 99,50
P 178	Filet Wellington, warm im Ganzen, 1,5 kg	für 8 Pers.	€ 110,00
P 104	Fisch-Platte mit Aal, Lachs, Forelle, Heilbutt, Makrele	für 6 Pers.	€ 79,00
P 105	Fisch-Platte mit Aal, Lachs, Forelle, Heilbutt, Makrele	für 8 Pers.	€ 99,00
P 106	Lachs-Platte mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 78,00
P 107	Lachs-Platte mit Sahnemeerrettich	für 8 Pers.	€ 95,00
P 108	Graved Lachs mit Senfsauce	für 6 Pers.	€ 75,00
P 109	Graved Lachs mit Senfsauce	für 8 Pers.	€ 92,00
P 163	Gegrillte Lachssteaks mit Cocktailsauce	für 6 Pers.	€ 85,00
P 110	Ostseeaal-Platte dekoriert mit Ei und Kaviar	für 6 Pers.	€ 94,00
P 111	Ostseeaal-Platte dekoriert mit Ei und Kaviar	für 8 Pers.	€ 110,00
P 112	Lachs/Aal-Platte mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 92,00
P 113	Bachforellenfilet-Platte mit Zitronengarnitur	für 6 Pers.	€ 74,00
P 170	Lachs/Aal/Forellen-Platte mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 90,00
P 114	Matjes-Platte garniert mit Ei und Kaviar	für 6 Pers.	€ 60,00
P 144	Stremel-Lachs-Platte, geschnitten mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 79,00
P 167	Gegrillter Lachs im Ganzen, geschnitten, mit Sauce, kalt	für 6 Pers.	€ 89,00
P 169	Geräucherte Dorade, Pesto	für 6 Pers.	€ 78,50
P 182	Geräuchertes Marlinfilet (Schwertfisch), geschnitten, mit Kräuterpesto	für 6 Pers.	€ 90,00
P 116	1 Rehrücken, geschnitten, dekoriert mit Birne und Preiselbeeren	für 6 Pers.	€ 135,00
P 174	2 Hasenrücken, geschnitten und ausdekoriert, mit Kronsbeeren		€ 68,00
P 142	Roastbeef, im Ganzen, ab 1 kg		€ 29,50
P 117	Roastbeef-Platte mit Spargelspitzen und Remouladensauce	für 6 Pers.	€ 69,00
P 118	Roastbeef-Platte mit Spargelspitzen und Remouladensauce	für 8 Pers.	€ 85,00
P 115	Roastbeef/Kasseler-Platte m. Spargel, Südfrüchten u. Remoul.	für 6 Pers.	€ 65,00
P 122	Bratenkasseler-Platte auf Knochen dekoriert mit Südfrüchten	für 6 Pers.	€ 75,00
P 123	Kasseler-Platte ausdekoriert mit Südfrüchten	für 6 Pers.	€ 60,00
P 131	Schwarzwälder Schinken-Platte mit Süßsaurem ausdekoriert	für 6 Pers.	€ 63,50
P 132	gekochte Schinkenröllchen-Platte mit Spargelspitzen	für 6 Pers.	€ 64,00
P 149	Parmaschinken-Platte mit Melonengarnitur	für 6 Pers.	€ 80,00
P 181	Holsteiner Katenschinken-Platte aus der Pape mit Cornichons	für 6 Pers.	€ 80,00
P 128	Lachsfleisch- (Schwein) / Flugentenbrust-Platte	für 6 Pers.	€ 79,00
P 172	6 gegrillte Hähnchenbrüste auf Knochen, geschnitten und dekoriert		€ 77,00
P 124	15 gegrillte Hähnchenkeulen mit Südfrüchten		€ 49,00
P 176	Geflügelaufschnitt-Platte mit Entenpastete, Gänsebrust, Hähnchen- und Putenaufschnitt, Geflügelfrikadellen	für 6 Pers.	€ 59,00
P 121	Aufschnitt-Platte mit Roastbeef, Kasseler, Lachs-, Puten- und Landschinken und Holsteiner Mettwurst	für 6 Pers.	€ 61,50



Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
 Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61

SALATE (Preisangabe per kg)

P 301	Dän. Heringsdipps	€ 20,80	ohne Mayonnaise		
P 302	Büsumer Krabbensalat	€ 34,00	P 332	Krautsalat mit Speck	€ 12,60
P 303	Eiersalat	€ 12,50	P 333	Maissalat, Paprika, Gurken	€ 11,90
P 355	Fleischsalat	€ 13,00	P 334	Matjessalat in Hausfrauensauce	€ 13,50
P 304	Geflügelsalat	€ 15,80	P 335	Meeresfrüchtesalat	€ 22,70
P 305	Schwedenhappen	€ 17,90	P 338	Pilzsalat, Pfifferlinge, Champignons	€ 18,60
P 306	Hummersalat	€ 35,00	P 337	Bunter Paprikasalat	€ 11,00
P 307	Indischer Geflügelsalat	€ 15,00	P 340	Schweizer Wurstsalat	€ 13,80
P 308	Berner Käsesalat	€ 11,00	P 341	Kartoffelspecksalat	€ 10,90
P 309	Kartoffelsalat, Mayonnaise	€ 10,00	P 342	Thunfischsalat	€ 13,80
P 310	Nudelsalat	€ 11,00	P 343	Weißkrautsalat	€ 10,60
P 311	Ostasiensalat	€ 15,50	P 344	Frischer Tomatensalat	€ 11,00
P 312	Räucherputensalat	€ 12,50	P 345	Frischer Gurkensalat	€ 11,00
P 313	Remouladensauce	€ 12,00	P 346	Hirtensalat m. Schafskäse	€ 16,90
P 314	Roter Heringssalat	€ 11,80	P 347	Tzatziki	€ 11,80
P 354	Scampis in Dilldressing	€ 39,00	P 322	Riesengarnelen in Ayoli	€ 35,00
P 356	Sylter Heringssalat	€ 14,00	P 353	Ananassauerkraut, warm	€ 10,80
P 316	Flußkrebssalat	€ 23,80	P 339	Pellkartoffelsalat	€ 10,50
P 317	Peppadew mit Frischkäse	€ 19,90	P 348	Bayerischer Krautsalat	€ 11,90
P 318	Waldorfsalat	€ 11,00	P 349	Farmersalat	€ 12,80
P 319	Amerik. "Cole Slaw"	€ 12,00	P 351	Obstsalat mit Creme Fraich	€ 12,80
P 323	Große Scampis in Knoblauchöl	€ 36,00	Dressing/Dipp		
P 365	Tiefseekrabbensalat	€ 19,50	P 399	Knoblauchsauce Ayoli	€ 11,80
P 324	China Geflügelsalat	€ 14,50	P 325	American-Dressing	€ 12,80
P 329	Cumberland-Sauce	€ 22,00	P 336	Italian-Dressing	€ 11,40
P 330	Büsumer Krabben, natur	€ 44,50	P 326	Thousand Island	€ 11,00

Ab 6 Personen werden die Salate auf einer Porzellanplatte angerichtet

P 359	Frischer Salate der Saison mit Orangenspalten, gerösteten Paranüssen, Joghurtdressing	Portion	€ 2,75
P 360	Frischer Salat mit Schafskäse, Oliven und Dressing	Portion	€ 2,60
P 357	Verschiedene frische Salate mit Tomaten, Gurken, ital. Dressing	Portion	€ 2,85
P 358	Chef-Salat, frische Salate mit Schinken- und Käsestreifen, Tomaten, Gurken und American-Dressing	Portion	€ 4,00

SUPPEN (Preisangabe per Liter) Verkauf ab 3 Liter

P 371	Herzhafte Gulaschsuppe mit handgeschnittenem Fleisch	€ 10,50			
P 367	Hamburger Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	€ 7,60			
P 384	Kartoffellauchcremesuppe	€ 12,50			
P 375	Kartoffelsuppe mit geräucherten Lachsstreifen	€ 18,50			
P 368	Kampener Kartoffelsuppe mit frischen Krabben	€ 16,70			
P 373	Hausgemachte Erbsensuppe mit geschnittenen Würstchen	€ 7,60			
P 383	Altenländer Hochzeitssuppe	€ 12,80			
P 376	Hausgemachte Zwiebelsuppe	€ 12,50	P 377	Spargelcremesuppe	€ 12,80
P 378	Karottensuppe	€ 11,50	P 369	Broccolicremesuppe	€ 13,80
P 381	Sylter Krebsuppe mit Brunnenkresse	€ 16,50			
P 382	Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen	€ 14,80			
P 389	Nordsee Krabbensuppe	€ 19,50	P 379	Italienische Minestrone	€ 12,90
P 385	Gebundene Tomatensuppe mit Fleischklößchen	€ 10,70			
P 386	Morchelsuppe	€ 21,00	P 388	Austernpilzsuppe	€ 16,00
P 390	Steinpilzsuppe	€ 19,90	P 380	Hamburger Aalsuppe	€ 23,00



Seit 1894 in Rahlstedt · Rahlstedter Bahnhofstr. 58 · 22149 Hamburg
Telefon 677 40 81 · Telefon 675 65 20 · Telefax 677 00 61



LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

ZUSÄTZLICHE FAHRTKOSTEN FÜR PARTY-AUFTRÄGE

Für Lieferungen nach:

Aumühle, Börnsen, Breitenfelde, Elmshorn, Geesthacht, Großensee, Halstenbek, Holm, Kaltenkirchen, Lauenburg, Leezen, Lütjensee, Mölln, Norderstedt, Pinneberg, Schenefeld, Quickborn, Segeberg, Seth, Sevetal, 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. 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.

Bei Stornierungen am Tage der vorgesehenen Lieferung behalten wir uns eine Gebühr in Höhe von 30 % des Nettobestellwertes vor.

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

NEU: Gut Schönau – feiern in der Scheune für 50 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

