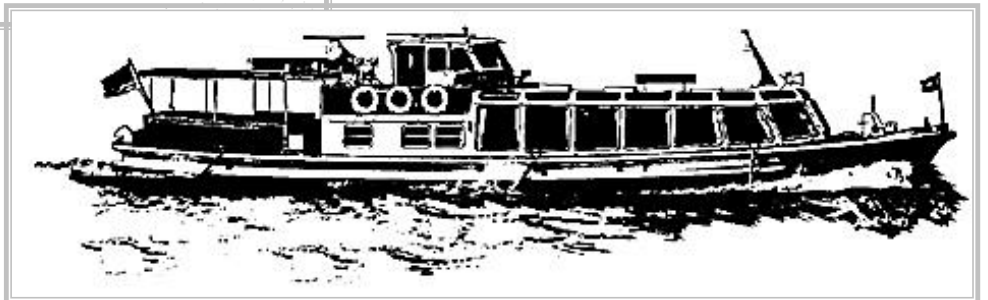
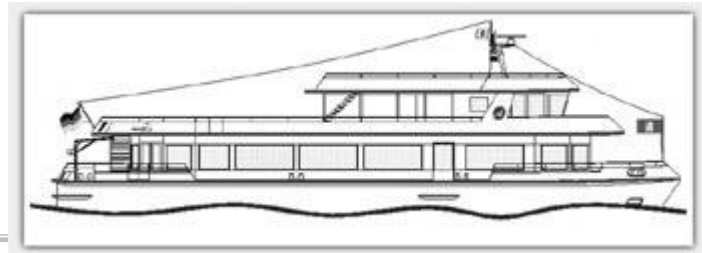


# *Barkassenpreisliste 2023*

*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](mailto:info@giffey.de)*



## **Rustikales Barkassenbuffet**



*Holsteiner Kartoffelsuppe mit Rauchwurstscheiben*

\*\*\*

Halbe belegte Brötchen mit:

*Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich*

*Matjesfilet mit Zwiebelringen, Kasseler und Putenbrust mit Südfrüchten*

*Camembert und Schnittkäse, Roastbeef und Kräuterrührei*

*Omas Schokoladenpudding mit Sahnehaube*

**Inklusive Suppentassen, Löffeln, Servietten,**

**Tellern, Dessertschalen und Löffeln**

**ab 15 Personen - Preis pro Person = € 20,90**

## **Rund um das Mittelmeer- eine Seereise**

*Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Scampi in Knoblauchöl,*

*Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Carpaccio vom Rind*

*mit Kräuterdip, Frischkäsegefüllte Oliven, Peperoni und Peppadew,*

*Börek mit Schafskäse, Falafel, Couscous mit Gemüse,*

*Penne-Rucola-Tomatensalat mit Parmesan, Griechischer Salat,*

*Mediterrane Käseauswahl, Aioli, Butter, Chilicreme, Joghurt mit Gurke & Knoblauch,*

*Baguette, Fladenbrot und Ciabatta*

**Inklusive Tellern, Bestecken und Servietten**

**Ab 10 Personen - Preis pro Person = € 27,40**

## **Elb-Schlemmerplatte**

*Graved Lachs, Makrelenfilet und Forellenfilet geräuchert*

*mit Dill und Kaviar garniert, Schwarzwälder Schinken-Taschen mit*

*Spargelspitzen gefüllt, geräucherte Königsputenbrust mit Südfrüchten,*

*Roastbeef mit Spargelspitzen, Schweinemedallions, Kasselermedallions*

*auf Früchten garniert, Waldorfsalat, Remoulade, Käsebrett mit Weintrauben,*

*dekorierte Butterplatte, buntes Brotsortiment*

**Inklusive Bestecken, Tellern, Servietten,**

**Ab 10 Personen - Preis pro Person = € 20,90**

## **Suppen**

*Ab 5 l (ca. 0,5l p.P. zum Sattwerden) mit Tellern, Löffeln, Rechaud, Kelle & Servietten*

*Erbsensuppe mit Würstchen und Brot (geschnitten) per Liter € 12,90*

*Hamburger Kartoffelsuppe mit Würstchen und Brot (geschn.) per Liter € 12,90*

*Gulaschsuppe mit Brot per Liter € 15,50*

*Italienische Minestrone mit Ciabatta (geschnitten) per Liter € 19,00*

*Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben per Liter € 26,00*

*Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen per Liter € 22,80*

*Karottencremesuppe per Liter € 18,00*

*Weitere Suppen auf Anfrage!*

## **Für einen kleinen Imbiss während der Fahrt:**

Häppchen auf verschiedenen Brotsorten angerichtet,

gebuttert und garniert mit:

*Forellenfilet, Matjes, Lachs,*

*Mozzarella mit Tomate, Lachsfleisch,*

*Ger. Putenbrust und Käse*

*( 4,5 cm  $\approx$  Mindestabnahme 50 Stk.)*

*Per Stk. 2,90*

*Auch als Canapés erhältlich*

*(ca. 7,5 cm  $\approx$  Mindestabnahme 40 Stk.)*

*Per Stk. € 3,70*

***(Ohne Geschirr)***

## **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, französischem Brikäse*

*Kleine Partyfrikadellen mit Dipsaucen*

***Inklusive kleinen Tellern und Servietten***

***ab 10 Personen - Preis pro Person = € 15,80***

## **Empfangsbuffet “Willkomm Höft”**

*Hamburger Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen (warm im Rechaud angerichtet)*

*\*\*\**

Kleine Mini Fischbrötchen belegt mit:

*Bornholmer Lachs und Sahnemeerrettich*

*Aal garniert mit Ei und Kaviar*

*Matjesfilet garniert mit Dillspitzen*

*Dorschfrikadelle mit Remouladensauce*

*Nordsekrabbensalat*

*Backfisch*

***Inklusive Teller, Suppentassen, Löffel und Servietten***

***Ab 10 Personen Preis pro Person = € 21,50***

## **Warme Gerichte**

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

**Zanderfilet** auf Lauchgemüsebett mit Meerwasserkartoffeln ab 10 Pers. € 20,50 p. P.

**Schweinelendchen** mit Rahmpfifferlingen  
Bohnenbündchen und Spätzle ab 10 Pers. € 19,90 p. P.

**Rundstück „warm“** geschnitten in Pilzrahmsauce  
mit Dillgurken und Meterbrot ab 10 Pers. € 14,70 p. P.

**„Schnitzel geht immer“**  
Schnitzel Wiener Art mit Röstkartoffeln  
und hausgemachtem Gurkensalat ab 10 Pers. € 17,80 p. P.

**„Rund um die Bratkartoffel“**  
Matjesfilet mit Hausfrauensauce, Roastbeef mit hausgemachter Remoulade,  
Geräucherte Putenbrustscheiben und Bratkartoffeln ab 10 Pers. € 18,90 p. P.

**Putenrahmgeschnetzeltes** mit fr. Champignons und Reis ab 10 Pers. € 14,90 p. P.

**Hamburger Pannfisch** 2 Sorten Fischfilet gebraten, mit Senfsauce  
Bratkartoffeln & schlesischem Karottensalat ab 10 Pers. € 19,00 p. P.

**2 Wiener Würstchen oder 2 Frikadellen** mit Senf & Kartoffelsalat  
ab 10 Pers. € 11,90 p. P.

**Pfannengyros** mit Krautsalat,  
Tzatziki und Fladenbrot ab 10 Pers. € 14,80 p. P.

**Currywurst-Topf**, mit Salzbrenner Currywurst-geschnitten,  
Currysauce und Ciabatta ab 10 Pers. € 11,80 p. P.

### **Saisonale Angebote:**

**Holsteiner Grünkohl**  
Grünkohl von Lüders mit magerem Kassler, wohlschmeckender Kochwurst,  
ger. Schweinebacke, Röstkartoffeln in Butter gebraten und Senf ab 10 Pers. € 19,50 p. P.

**Rouladenbuffet**  
Rinderrouladen und Putenrouladen, Gemüseauswahl mit Hollandaise  
Salzkartoffeln und schlesischem Karottensalat ab 10 Pers. € 21,80 p. P.

## **“Seemannsgarn“**

*Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce  
Kräutermakrele mit Karambola  
Brathering  
Gemischte Bratenplatte  
mit Kasseler, Schweinebraten und Roastbeef  
mit Remouladensauce  
Mettigel mit bunten Zwiebeln  
Blattsalat-Auswahl mit hausgemachtem Dressing*

\*\*\*

*Hamburger Pannfisch mit Senfsauce  
Rinderrouladen in feiner Rahmsauce  
dazu reichen wir:  
Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln*

\*\*\*

*Gemischter Brotkorb & Butter  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Frischer Obstsalat  
**Inklusiv Tellern, Bestecken, Servietten,  
sowie Dessertschalen mit Löffeln***

**Ab 20 Personen Preis pro Person = € 26,90**



## **Fest-Buffer III**

*Cremesuppe von zweierlei Spargel mit Fleischklößchen  
Medaillons vom Truthahn auf toskanischer Kräutercreme  
mit Karottenstiften und Gnocchi  
Stremellachs mit Sahnemeerrettich, geräucherte Forellenfilets mit Zitronengarnitur  
pochierter Wolfsbarsch mit Champagnersauce, Gambas mit Cocktaildipp  
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce  
Cherrytomaten mit Babymozzarella und Basilikum  
Tranchen von der Hähnchenbrust mit Tomatenconcassé und Mozzarella gefüllt  
Frischer Tomatensalat mit Ziegenkäse  
Internationales Käsebrett mit Weintrauben und Gebäck angerichtet  
Brotkorb und verschiedene Buttersorten  
Moussevariationen u.a. mit Pumpernickel-, Toblerone, Pflaume-Cassis  
dazu Himbeermark und Likörcreme  
**Inklusiv Tellern, Suppentassen, Bestecken, Servietten,  
sowie Dessertschalen mit Löffeln***

**Ab 20 Personen - Preis pro Person = € 29,90**

## **Geburtstagsbuffet**

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

\*\*\*

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

\*\*\*

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

**Ab 15 Personen - Preis pro Person = € 27,90**

## **Buffet „Mediterran“**



*Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Thymiansauce  
französische junge Bohnen und Rosmarinkartoffeln  
-in Rechauds angerichtet-*



\*\*\*

*Scampi in Knoblauchöl, Doradenfilets mit Pesto geräuchert  
Pochierter Wolfsbarsch mit Champagnersauce  
Meeresfrüchteterrine, Langustenterrine mit Whiskey  
Gefüllte Weinblätter, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce  
Rosario Dulce Paprikawurst, Serrano Schinken auf Melone  
Gefüllte Oliven, Hirtensalat mit Schafkäse, Aioli und Chilicreme  
Mediterrane Käseauswahl mit Oliven und Peperoni  
Ciabatta, Fladenbrot, Stangenbaguette und Schwarzbrot*

*Crema Catalana und Panna Cotta mit Prosecco-Himbeermark  
Inklusive Teller, Bestecken, Servietten sowie Dessertschalen*

**Ab 20 Personen - Preis pro Person = € 38,50**



## **Fingerfood-Buffer III**



*-warm- Lammröllchen mit Dattel, Mini-Rinderroulade traditionell,  
kleine Meat Balls mit Chilidipp, Zucchini Cordon Bleu,  
würzige Krebsbällchen mit Avocadodip,  
-kalt- Thunfischröllchen, Caipirinha-Lachstatar auf  
geröstetem Weißbrot, kleine geräucherte Kartoffel mit Serrano Schinken,  
englisches Gurkensandwich, Roastbeefsandwich, kleine Windbeutel mit Käsecreme,  
gerollte Petersilienfrittatine mit Olivenricotta  
Inklusive Teller, Servietten*

**Ab 10 Personen - Preis pro Person = € 25,90**

## **Fingerfood Buffet**

**-kalt-** Gemügestifte im Weidenkorb mit Kräuterdip  
Auberginenröllchen mit Ricottafüllung, Vitello Tonnatoröllchen,  
geräucherte Kartoffeln mit Nordsekrabben, Pumpnickel-Frischkäse Petit Fours,  
kleine Meat Balls mit Chilidip und Paprika-Ziegenkäseröllchen mit Minze

\*\*\*

**-warm-** Datteln im Speckmantel, Satéespieße mit Erdnussauce,  
kleine Putenschnitzel, Crêpesröllchen mit Graved Lachs, Krabbenkroketten mit Schere  
**Inklusive Teller und Servietten**

**Ab 10 Personen - Preis pro Person = € 30,50**

## **Brunch-Buffet**

Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen und mit Pernod verfeinert  
Schweinefiletgeschnetzeltes mit Champignon-Zwiebelgemüse  
und hausgemachten Spätzle (in Rechauds angerichtet)

\*\*\*

Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich  
Bachforellenfilet garniert mit Ei und Kaviar, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce  
Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen und feiner Remouladensauce  
Königsgputenbrust „Südsee“ mit Fruchtfächern  
Mettigel mit bunten Zwiebeln, Galia Melone mit Parma Schinken  
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum  
Frische Salate mit Schafkäse, Tomate, Mais, Oliven und Italien Dressing,  
Geflügelsalat "Bombay" mit Mango, Waldorfsalat und  
hausgemachte Remouladensauce, Französisches und italienisches Käsebrett  
Verschiedene Buttersorten und gemischter Brotkorb  
Mousse au Chocolat und frischer Obstsalat mit Maraschinolikör

**Inkl. Teller, Bestecken, Suppentassen inkl. Untertasse und Löffel,  
Dessertschalen und Teelöffel und Servietten**

**Ab 20 Personen - Pro Person 29,80**

## **Für die Kaffeezeit**

Frischer Butterkuchen vom Blech	Stück	à €	2,20
Lübecker Nusstorte	14 Stk.	à €	44,00
Himbeertorte	14 Stk.	à €	44,00
Fruchttorte in Herzform mit Namenszug für 20 Pers.		= €	118,00

Kaffeegedeck pro Person € 1,50  
(Kaffeetasse inkl. Untertasse, Teelöffel, Kuchengabel, Teller und Serviette)

## **Getränke**

Die Preise dafür entnehmen Sie bitte der Bordpreisliste von Herrn Bülow.

## **Geschirr**

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

- Longdrinkgläser à € 0,40
- Sektgläser à € 0,40
- Biertulpen 0,2 l à € 0,40
- Weiß- oder Rotweingläser à € 0,40

## **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 1,4m x 1,8 m à € 8,00
- Stofftischwäsche 1,4m x 2,2 m à € 9,90
- Stofftischwäsche rund Ø 2,3 m à € 18,50
- Dunilin-Papiertischwäsche alle Farben je Meter à € 3,60
- Dunilin-Servietten 0,4m x 0,4m à € 0,40
- Lackfolie (alle Farben) je Meter à € 6,80
- Rosenblüten mit Efeuranken je Tisch à € 10,80
- Maritime Tischdekoration (Schiffschraube, Muscheln, Netze) à € 12,90

## **Anlieferung & Abholung**

Für den erhöhten Aufwand (Treppen, Wege etc.) berechnen wir eine zusätzliche Servicepauschale:

Bis 20 Personen € 70,00	Ab 20 Personen € 90,00
Ab 40 Personen € 110,00	Ab 60 Personen € 115,00.

Dekoration & Eindecken der Schiffe (wenn kein Personal mitfährt) je Stunde € 32,00 nach Aufwand.

## **Servicepersonal an Bord**

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

- Servicepersonal pro Person und Stunde à € 37,00  
ab HH-Rahlstedt und zurück

## **Saisonale Speisenangebote**

Gerne bieten wir 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 gerne unter der Rufnummer 040 – 677 40 81 zur Verfügung.