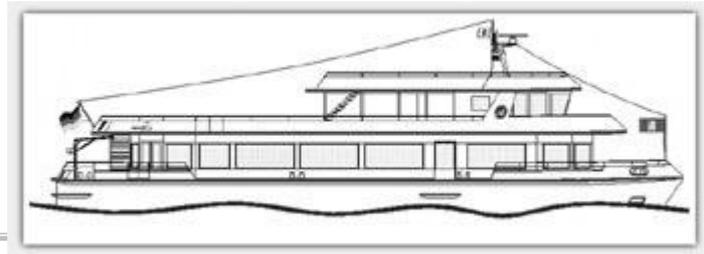


Barkassenpreisliste 2023

*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



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 Nordseekrabben, 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.