



Giffey

Partyservice & Catering

Preisliste 42

Gültig ab 01. Oktober 2026



Heinrich Giffey
Partyservice & Catering
Seit 1894

Telefon 040 - 677 40 81
www.giffey.de
e-mail: info@giffey.de

PREISLISTE Nr. 42 gültig ab 1. Oktober 2026

Sonntagszuschlag € 16,00 bzw. € 26,-

Inhaltsverzeichnis

Geräucherte Putenbrust / Puter	1
Häppchen, Cocktailbrötchen und Fischbrötchen	2
Canapes und belegte Brötchen	3
Wraps, Sandwiches, Brunch und Frühstück, Empfangsbuffets	4
Fingerfood	5-7
Vegetarisch, Vegan, Schnitzelgerichte	7
Spanferkel, Gyros, Pulled Pork	8
Warme Gerichte, Fischgerichte	9-10
Prager- und Burgunderschinken	11
Bella Italia, Mediterran	12-13
Beistellplatten, Käse, Fisch, Aufschnitt	14
Kalte, warm-kalte Buffets für Hochzeiten, Geburtstage und andere Feste	15-17
Salate, Suppen, Chili und Currywurst	18
Dessert und Kuchen	19
Allgemeine Geschäftsbedingungen	20

*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 steht Ihnen unser Beraterteam
vor Ort mit Rat und Tat zur Seite.

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

- P 01 **WARMER KÖNIGSPUTENBRUST** - rauchwarm - (ab 10 Personen)
mit pikanter Rahmensauce, Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln
für 10 Personen € 206,00
jede weitere Person € 20,00
- P 1 Mind. 1,75 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 6 Personen)
0,75 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Obstsalat, 0,25 kg Remouladensauce, 1 Zwiebelbrot € 125,00
P 1a - rauchwarm - € 141,00
- P 2 Mind. 2,25 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 8 Personen)
1 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Obstsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot € 148,00
P 2a - rauchwarm - € 164,00
- P 3 Mind. 2,75 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 10 Personen)
1 kg Waldorfsalat, 1 kg Obstsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot € 169,00
P 3a - rauchwarm - € 185,00
- P 4 Mind. 3,5 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 12 Personen)
1 kg Waldorfsalat, 1 kg Obstsalat, 0,5 kg Remouladensauce,
0,5 kg Farmersalat, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot € 195,00
P 4a - rauchwarm - € 211,00
- P 5 Mind. 4 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 15 Personen)
1,25 kg Waldorfsalat, 1 kg Obstsalat, 0,5 kg Remouladensauce,
1 kg Farmersalat, 1 Meterbrot, 2 Zwiebelbrote € 218,00
P 5a - rauchwarm - € 234,00
- P 6 Mind. 4,5 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 18 Personen)
1,5 kg Waldorfsalat, 1 kg Obstsalat, 1 kg Farmersalat,
1 kg Remouladensauce, 2 Meterbrote und 2 Zwiebelbrote € 238,00
P 6a - rauchwarm - € 254,00
- P 7 Mind. 5 kg **KÖNIGSPUTENBRUST** (für 20 Personen)
1,5 kg Waldorfsalat, 1,5 kg Farmersalat, 1 kg Obstsalat,
1 kg Remouladensauce, 2 Meterbrote und 2 Zwiebelbrote € 259,00
P 7a - rauchwarm - € 275,00
- P 8 1 GANZER GERÄUCHERTER KÖNIGSPUTER mind. 7 kg (für 12 Pers.)
davon die Brust partyfertig geschnitten und dekoriert, 1 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Obstsalat,
1 kg Farmersalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot und 1 Ciabatta
inkl. Salat und Brot € 169,00
für jede weitere Person € 13,40
Evtl. Mehrgewicht des Puters per Kilo € 12,85
P 8a - rauchwarm - € 185,00
- P 453 **GEFLÜGELRAHMSAUCE** 1 Liter € 22,00
- P 9 **WARMES BUFFET** für 20 Personen
1 KÖNIGSPUTENBRUST RAUCHWARM (für 10 Pers.)
1 PRAGER SCHINKEN WARM (für 10 Pers.)
1 Käseplatte International, 1 Butterplatte dekoriert,
1,5 kg Waldorfsalat, 1,5 kg Krautsalat, 1 kg Farmersalat,
1 kg Obstsalat, 1,0 kg Remouladensauce,
2 Meterbrote, 1 Zwiebelbrot, 10 Schwarzbrotchen € 368,00
P 9a jede weitere Person € 17,90
- P 474 **TRUTHAHN-ESSEN MIT EINEM KOCH** (für 20 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-
1 frischer, saftiger Oldenburger Truthahn, gebraten – ca.11 kg Frischgewicht –
gefüllt mit Pflaumen, Rosinen und Äpfeln dazu Apfelrotkohl, Butterbohnen
im Speckmantel, Geflügelrahmsauce, Petersilienkartoffeln und Röstkartoffeln.
Der Truthahn wird vor den Gästen von einem Koch tranchiert, während des Essens
bleibt der Koch 2,5 Std. vor Ort. Der Arbeitsaufwand ist im Preis enthalten.
für 20 Personen € 485,00

FÜR IHREN EMPFANG

Häppchen auf verschiedenen Brotsorten angerichtet, gebuttert und garniert.
Wir empfehlen Ihnen 8-10 Stück pro Person. Ø ca. 4,5 cm. Im Stehen essbar.

Mindestabnahme: 30 Stück

P 201	HÄPPCHEN SELEKTION A , belegt mit: Lachsschinken, Kasseler, Hamburger Mett, Königsputenbrust, Geflügelmortadella, Roastbeef, Matjesfilet, Ei mit Sardellenfilet, Schnittkäse, Brikäse	Stück €	2,95
P 202	HÄPPCHEN SELEKTION B , belegt mit: Lachs, Matjesfilet, Forelle, Mettwurst, Kasseler, Hamburger Mett, Mozzarella mit Tomate, Kräuterrührei, geräucherter Königsputenbrust, Holl. Gouda	Stück €	3,20
P 203	HÄPPCHEN SELEKTION C , belegt mit: Aal, Lachs, Forellenfilet, gegrillte Flugentenbrust, Geflügelsalat, Roastbeef, Lachsschinken, Königsputenbrust, Gorgonzola, Schweizer Käse	Stück €	3,65
P 213	HÄPPCHEN SELEKTION D , belegt mit: Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Butterfisch mit Kaviar garniert, Gambas auf Kräuterrührei, Parma-Schinken mit Melonengarnitur, gegrillter Flugentenbrust mit frischen Feigen, Gänselebercreme mit Pistazien, Ostsee Aal mit Dill, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Gorgonzola, Brikäse	Stück €	4,15

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

P 204	Ostsee Aal	€	4,40	P 236	Roastbeef	€	3,40
P 744	Stremellachs	€	4,00	P 746	Lachsfleisch	€	3,10
P 205	Bornholmer Lachs	€	4,00	P 732	Italienische Salami	€	2,90
P 206	Graved-Lachs	€	4,00	P 734	Holst. Mettwurst	€	2,75
P 241	Bachforellenfilet	€	3,25	P 208	Hamburger Mett/Zwiebeln	€	2,90
P 242	Matjesfilet	€	3,00	P 762	Kalbfiletmedaillons	€	4,55
P 735	Heilbutt	€	3,60	P 727	Gänselebercreme	€	3,25
P 207	Ei mit Hummerkrabben	€	3,55	P 245	Geraucherter Putenbrust	€	3,00
P 729	Nordsee Krabbensalat	€	5,05	P 240	Flugentenbrust, gegrillt	€	3,20
P 733	Krabbenfleisch	€	5,60	P 243	Truthahnmedaillons	€	3,40
P 726	Rührei mit Gambas	€	3,95	P 730	Geflügelsalat	€	3,00
P 736	Schweinefiletmedaillons	€	3,55	P 738	Holl. Gouda	€	3,05
P 737	Rinderfiletmedaillons	€	4,55	P 739	Echtem Schweizer	€	3,10
P 743	Wildfiletmedaillons	€	4,50	P 740	Gorgonzola Käse	€	3,25
P 720	Holst. Lachsschinken	€	2,90	P 235	Brikäse	€	3,10
P 724	Parmasch. mit Melone	€	3,30	P 244	Franz. Käsecreme	€	3,05
P 728	Gewürfelter Schinken	€	2,85	P 215	Vegetar. Häppchen	€	3,20
P 258	Zartem Kasseler	€	3,00	P 722	Tomate, Mozzarella	€	3,00
P 745	Schweinebraten	€	3,00	P 750	Rührei mit Nordseekrabben	€	4,00

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

P 711	Selektion A , gefüllt mit: Kräuterrührei mit Krabben, mildem Matjesfilet mit Zwiebelringen, Kalbfleisch mit Thunfischsauce, italienischer Salami, Parma Schinken mit Melonenspalten, Brikäse mit frischen Früchten	Stück €	3,45
-------	---	---------	------

Kleine Hamburger Fischbrötchen (in Papiermanschetten angerichtet) pro Pers. 5-6 Stück (ab 30 Stk)

P0211	SELEKTION A , gefüllt mit: Rührei mit Nordseekrabben, Backfisch mit Remouladensauce, Graved Lachs mit Dillsenfauce, mildem Matjesfilet mit Zwiebeln und Rollmops mit Gurke	per Stück €	3,95
-------	--	-------------	------

Canapés auf verschiedenen Brotsorten angerichtet, gebuttert und garniert.

Wir empfehlen Ihnen 5 - 6 Stück pro Person. Durchmesser ca. 7,5 cm, mit Messer und Gabel zu essen.

Mindestabnahme 30 Stück

P 221	CANAPÉS SELEKTION A , belegt mit: Mettwurst, Kasseler, Pfefferschinken, Königsputenbrust, Lachsfleisch, gekochter Schinken, Matjesfilet, Ei mit Sardellenfilet, Schnittkäse, Brikäse	Stück €	3,50
P 222	CANAPÉS SELEKTION B , belegt mit: Lachs, Matjesfilet, Gänselebercreme, Lachsschinken, Kasseler, Hamburger Mett, Geflügelsalat, geräucherter Königsputenbrust, Camembert, Schweizer Käse	Stück €	4,10
P 223	CANAPÉS SELEKTION C , belegt mit: Aal, Lachs, Forellenfilet, gegrillter Flugentenbrust, Mozzarella mit Tomate, Poulardenbrust, Parmaschinken, Königsputenbrust, Ei mit Hummerkrabbe, Käse	Stück €	4,70
P 217	CANAPÉS SELEKTION D , belegt mit: Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Butterfisch mit Kaviar garniert, Gambas auf Kräuterrührei, Parma-Schinken mit Melonengarnitur, gegrillter Flugentenbrust mit frischen Feigen, Gänselebercreme mit Pistazien, Ostsee Aal mit Dill, Hirschmedaillons mit Früchten, Gorgonzola, franz. Käsecreme	Stück €	5,50

Canapés garniert und belegt mit:

(Mindestabnahme 5 Stück je Sorte)

P 224	Ostsee Aal	€	6,50	P 257	Lachsschinken	€	3,45
P 225	Bornholmer Lachs	€	5,05	P 250	Roastbeef	€	4,40
P 226	Graved-Lachs	€	5,20	P 253	Schweinebraten	€	3,65
P 233	Forellenfilets	€	4,00	P 742	Holst. Mettwurst	€	3,25
P 234	Matjesfilets	€	3,70	P 228	Hamburger Mett/Zwiebeln	€	3,70
P 272	Heilbutt	€	4,90	P 764	Franz. Käsecreme	€	3,55
P 251	Gewürfelter Katenschinken	€	3,60	P 252	Putenbrust	€	3,80
P 227	Ei mit Hummerkrabben	€	4,40	P 239	Flugentenbrust	€	4,05
P 278	Nordsee Krabbensalat	€	6,20	P 232	Geflügelsalat	€	3,55
P 279	Nordseekrabben	€	7,10	P 246	Vegetarische Canapés	€	3,50
P 271	Tiefseekrabben	€	4,05	P 237	Brikäse	€	3,55
P 741	Rührei mit Gambas	€	5,20	P 759	Parma Schinken mit Melone	€	3,95

Brötchen & Meterbrotscheiben

P0201 **HALBES BRÖTCHEN** (Mindestabnahme 30 Stück) oder

P0202 **METERBROTSCHKEIBE**, ausdekoriert, gebuttert und belegt mit:

Kasseler, Kräuterrührei, Tomate mit Mozzarella, gekochter Schinken, Camembert

per Stück € 2,95

P0203 **HALBES BRÖTCHEN** oder

P0204 **METERBROTSCHKEIBE**, ausdekoriert, gebuttert und belegt mit:

gek. Schinken, Königsputenbrust, Forellenfilet, Fleischsalat, Schnittkäse

per Stück € 3,25

P0205 **HALBES BRÖTCHEN** oder

P0206 **METERBROTSCHKEIBE**, ausdekoriert, gebuttert und belegt mit:

Lachs, Forelle, Hamburger Mett, Putenbrust, Camembert

per Stück € 3,60

P0207 **HALBES BRÖTCHEN** oder

P0208 **METERBROTSCHKEIBE**, ausdekoriert, gebuttert und belegt mit:

Lachs, Flugentenbrust, Krabbensalat, Vitello Tonnato und Schweizer Käse

per Stück € 4,90

Wraps (Mindestabnahme 10 Stück)

Weizentortillas in den Geschmacksrichtungen: Natur, Tomato und Spinachi
Die Tortillas sind gerollt und gefüllt. Mindestabnahme 10 Stück je Füllung:

P 878	Tex Mex mit Chilihack, Paprika, Bohnen, Mais	à €	5,70
P 879	Tomate Mozzarella mit Basilikum und Crema di Balsamico	à €	6,20
P 880	Graved Lachs mit Rucola, Parmesan und Dillsenfsoße	à €	6,80
P 881	Garnelen, Surimi, Physalis, Brokkoli, Tomate und Sojasauce	à €	6,95
P 882	Hähnchen mit Sweetasiasauce, Mango, Mais, Sprossen	à €	6,30
P 889	VEGAN, Falafel mit Hummus und Rucola	à €	6,40
P 890	VEGAN, gegrilltem Gemüse und Avocado-creme	à €	6,50

Sandwiches, Mindestabnahme 6 Stück je Sorte

Dekorierte und halbierte Toastbrot-scheiben mit verschiedenen Saucen.

P 883	Sandwich, gefüllt mit gekochtem Schinken, Tomate u. Honig-Senf-Sauce	à €	4,60
P 884	Sandwich, gefüllt mit Graved Lachs, Salat und Dill-Senf-Sauce	à €	5,10
P 885	Sandwich, gefüllt mit Putenbrust, Tomate, Ei und Thunfischsauce	à €	4,90
P 886	Sandwich, gefüllt mit Roastbeef, Spargel und Remouladensauce	à €	4,90
P 887	Sandwich, gefüllt mit Farmai, Tomate, Salat, Käse, Mayonnaise	à €	4,70
P 888	Sandwich VEGAN, mit Hummus, Rote Beete und gegr. Aubergine	à €	4,95

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

Königinpastete mit feinem Geflügel Ragout fin im Rechaud angerichtet
Häppchen auf verschiedenen Brotsorten angerichtet, belegt mit:
Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellenfilets mit Dill und Kaviar,
gegrillter Flugentenbrust mit Mandarinen, zartem Kasseler mit Orangenspalten
Käsehäppchen auf Pumpernickel angerichtet, belegt mit: Franz. Käse-creme
und Weintrauben, Basilikum-creme mit Tomate & Mozzarella
Frischer Obstsalat mit Mascarpone

à Person € 29,50

P 748 EMPFANGSBUFFET II (ab 15 Personen)

Kartoffelsuppe mit geräucherten Lachsstreifen
Häppchen auf Schwarzbrot und Graubrot angerichtet, belegt mit:
Stremellachs mit Dillspitzen, Büsumer Krabbensalat, Geflügel-mortadella,
Parma Schinken mit Melone, Mozzarella und Tomate, Lachsfleisch mit Maiskölbchen,
gegrillter Flugentenbrust mit Mandarinen, Schweizer Käse mit Salzgebäck
kleine Schale Geflügelsalat, 1 kleine Schale Eiersalat, Italienisches Brot »Ciabatta«
Butterkuchen

à Person € 29,00

P 67 BRUNCH I (ab 20 Personen)

Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen und mit Pernod verfeinert
Schweinefilet-geschnetzeltes mit Champignon-Zwiebelgemüse und 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 Parma Schinken,
Tomate mit Mozzarella und Basilikum, frischer Salat mit Schafskäse, Tomaten,
Mais, Oliven und Italian Dressing, Geflügelsalat „Bombay“ mit Mango,
Waldorfsalat und hausgemachte Remouladensauce, französisches und italienisches Käse-brett,
verschiedene Buttersorten und gemischter Brotkorb,
Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat mit Maraschinolikör

à Person € 31,90

P 830 FRÜHSTÜCKSBUFFET (ab 6 Personen) - kalt -

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

für 6 Personen € 148,00

P 830a jede weitere Person € 23,90

Sonntagszuschlag € 16,- / € 26,-

Fingerfood, als kalte, kleine Köstlichkeiten bieten wir an:

Unsere kalten Snacks richten wir auf Silbertablets an: (Mindestabnahme je Sorte 15 Stück)

Alle warme Snacks bieten wir im Rechaud an: (Mindestabnahme je Sorte 15 Stück) - warm 

Dazu empfehlen wir:

P 498 Gemüsekorb „Firenze“ verschiedene Sorten Gemüsestifte, z.B. Karotte, Sellerie, Paprika und Gurken mit pikantem Kräuterdip großer Korb	à €	42,00
P 498a Gemüsekorb „Firenze“, klein für Stehtische geeignet	à €	27,00
P 897 Weidenkorb mit Laugenkastanien, ca. 36 Stück	à €	24,00

Vegetarisch / Vegan

 P 704 Quiche mit verschiedenen Gemüsesorten	à €	2,40
 P 707 Kleine Crêpesröllchen mit Spinat	à €	2,25
P 766 Kleine Frühlingsröllchen (V) mit Dipsauce	à €	1,95
P 757 Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour Cream	à €	1,80
P 714 Kleine Windbeutel mit französischer Käsecreme gefüllt	à €	2,00
P 156 Käseigel auf frischer Ananas	à €	75,00
P 789 50 Käsewürfel auf einer Platte angerichtet mit Oliven & Früchten	à €	86,00
P 867 Auberginenröllchen mit Ricottafüllung	à €	2,15
P 874 Gerollte Petersilienfrittatine mit Olivenricotta	à €	2,45
P 875 Texas Bohnenröllchen mit Koriandercreme	à €	2,45
P 876 Paprika-Ziegenkäseröllchen mit Minze	à €	2,45
P 894 Peppadew mit Frischkäse	à €	2,10
P 780 Spießchen von Cherrytomate, Babymozzarella und Basilikum	à €	2,20
P 787 Antipasti-Spieß (V) mit Joghurtdip	à €	2,25
 P 752 Champignonkopf gebacken, dazu Knoblauchdip	à €	2,40
P 749 Staudensellerie mit Roquefortcreme	à €	2,20
 P 715 Falafel mit Hummus (V) ca. 25g	à €	2,10
 P 782 Zwiebelkrüstchen (V) ca. 25g	à €	2,35
 P 792 Gemüsespieß mit Shitake (V) ca. 25g	à €	2,40

Fisch

P 790 Frischkäsebällchen im Rauchlachsmantel	à €	2,45
P 757a Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour Cream und Nordseekrabben	à €	2,35
P 757b Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour Cream und Lachsstreifen	à €	2,20
P 705 Röstitaler mit Lachstatar und Creme Fraiche	à €	4,45
 P 859 Surf & Turfspieß – Rinderfilet und Hummerkrabbe (ca. 45g)	à €	5,75
 P 784 Krabbenkroketten mit Schere und Cocktaildip (ca. 30g)	à €	2,45
P 706 Crêpesröllchen mit geräuchertem Lachs (ca. 30g)	à €	2,60
 P 826 Wildfanggarnele im Kartoffelnest (ca. 25 g)	à €	2,60
 P 832 Seeteufelmedaillon mit Limonenspitze (ca. 20g)	à €	2,80
P 836 Thunfischröllchen (ca. 20g)	à €	2,10
P 710 Große Scampi mit Champagnersauce	à €	4,90
 P 785 Garnelenschwänze im Teigwickel (15g) mit Dip	à €	2,30
 P 753 Asiatische Teigbeutel mit Krabbenfleisch, Gemüse und Dip	à €	2,45
 P 709 Würzige Krebsbällchen mit Avocado Dipp (ca. 25g)	à €	2,45
P 760 Lachsgurkenroulade mit Meerrettichsahne (ca. 25g)	à €	2,60

Geflügel

♠ P 717	Kleine Putenschnitzel im Mandelmantel (ca. 30g)	à €	2,45
♠ P 794	Tranche von der Minitruthahnroulade mit Dijon Senf (ca. 25g)	à €	2,70
♠ P 786	Satéespieß mit Erdnusssauce (ca. 25g)	à €	2,45
♠ P 793	Yakitori Spieß (Geflügel) mit Soja mariniert (ca. 25g)	à €	2,40
♠ P 702	Poulardenbrustspieße mit Ananas und Kokos-Currysauce (ca. 45g)	à €	3,60
♠ P 701	Geflügel nuggets mit Dip	à €	2,10
♠ P 775	Curry Hähnchenball mit Pinienkernen (ca. 20g)	à €	2,40
P 778	Zucchini Putenbrustrollchen mit Fetakäse (ca. 25g)	à €	2,20

Schwein

P 231	Partyfrikadellen mit Senf	à €	1,80
P 184	Platte Partyfrikadellen, 50 Stück mit Senf und Ketchup	à €	95,00
P 757c	Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour Cream und Kochschinken	à €	2,10
♠ P 767a	Dattel im Speckmantel	à €	1,90
♠ P 718	Kleine Schnitzel im Käsemantel	à €	2,50
♠ P 703	Quiche mit Speck und Zwiebeln	à €	2,60
♠ P 855	Zucchini Cordon Bleu (ca. 30g)	à €	2,60

Lamm, Rind und Andere

♠ P 864	Lammbällchen mit Minze (ca. 20g)	à €	2,90
P 791	Spießchen mit Vitello Tonnato und Thunfischsauce	à €	2,80
P 700	Kleine Meatballs (Rind) mit Chilidip (ca. 25g)	à €	2,10
♠ P 859	Surf & Turf Spieß – Rinderfilet und Hummerkrabbe (ca. 55g)	à €	5,75

Aus unserer Pâtisserie

P 769	Frische Erdbeeren halb mit weißer Schokolade überzogen (Saison: Mai - Juli)	à €	2,70
P 755	Bananenstückchen halb mit dunkler Schokolade überzogen	à €	2,60
P 756	Schneewehen, kleine Windbeutel mit Sahne gefüllt	à €	2,00
P 532	Petit Fours	à €	2,90
P 500	Obst Fours	à €	2,60
P 531	Frischer Butterkuchen (Torten und Kuchen Seite 20)	à €	2,70
♠ P 765	Apfelstrudel Miniature (V) (ca. 20g)	à €	2,15
P 898	Fingerobstspieß der Saison	à €	2,20

P 797 **FINGERFOODBUFFET I** (ab 10 Personen) - kalt -
 Mini-Wraps mit Graved Lachs und Mini-Wraps mit Asia-Hühnchen
 Häppchen belegt mit Roastbeef, Gorgonzola und Kasseler,
 Zucchini-Putenbrustrollchen mit Feta, gefüllte Gurken mit
 Lachscreme und Krabben, Cabanossi-Roulade, Gemüseläibchen
 und Antipasti-Spieße mit Joghurt-Kräuterdip, Sauerkrautschnecken
 und kleine Meat Balls mit Chilidip

10 Personen € 305,00
 P 797 a jede weitere Person € 29,80

P 796 **FINGERFOODBUFFET II** (ab 10 Personen) - kalt / warm -
 Gemüsestifte im Weidenkorb mit Kräuterdip, Auberginenrollchen
 mit Ricotta-Füllung, Vitello Tonnato-Röllchen, geräucherte Kartoffeln
 mit Nordseekrabben, Pumpnickel-Frischkäse-Petit Fours, kleine
 Meat Balls mit Chilidip und Paprika-Ziegenkäse-Röllchen mit Minze
 Warm im Rechaud angerichtet: Datteln im Speckmantel, Satéspeie
 mit Erdnusssauce, Mozzarellasticks im Parma Schinken-Mantel gebraten,
 Kleine Putenschnitzel, Crêpesrollchen mit Graved Lachs
 und Krabbenkroketten mit Schere

10 Personen € 349,00
 P 796a jede weitere Person € 34,00

- P 798 **FINGERFOODBUFFET III** (für 10 Personen) - kalt / warm -
Lamröllchen mit Minze, Mozzarellasticks im Parma Schinken-Mantel gebraten, kleine Meat Balls mit Chilidip, Zucchini Cordon Bleu, würzige Krebsbällchen mit Avocadodip, Thunfischröllchen, Caipirinha-Lachstatar auf geröstetem Weißbrot, kleine geräucherte Kartoffel mit Serrano Schinken, englisches Gurkensandwich, Roastbeefsandwich, kleine Windbeutel mit Käsecreme, gerollte Petersilienfrittatine mit Olivenricotta
10 Personen € 320,00
P 798 a jede weitere Person € 31,20
- P 799 **VEGETARISCHES FINGERFOODBUFFET** (für 10 Personen) - kalt/warm -
Auberginenröllchen mit Ricotta, Ajvar-Schnecken mit Chili-Ajvar-Dip, Texanisches Bohnenröllchen mit Koriander, Sauerkrautschnecke, Zwiebelkrüstchen mit Apfelmeerrettich-Dip, Gemüselaiabchen mit Tzatziki, Thai-Currytaschen mit Gemüse, Peppadew mit Frischkäsefüllung, geräucherte kleine Kartoffel mit Kräuterquark, Cherrytomate mit Babymozzarella und Basilikum, Gemüsekorb „Firenze“ und Käse Petit Fours
10 Personen € 348,00
P 799 a jede weitere Person € 33,90
- P 795 **VEGAN (V) VEGETARISCHES FINGERFOODBUFFET** (für 10 Personen) - kalt/warm -
Warm im Rechaud: Rote Bete Bällchen (V), Gemüsespieße mit Shitake (V), Veggie Spieß Curry, Linsen Tajine mit Aprikose (V), Falafel, Lotuswurzel im Tempurateig (V), Zucchinirollchen (V), Gemüsepraline (V), Zwiebelkrüstchen (V), Apfelstrudel Miniature (V), dazu bieten wir folgende Dips an Joghurt, Avocado (V) und Apfel-Meerrettich (V)
Gerollte Petersilienfrittatine mit Olivenricotta, Peppadew mit Frischkäse, Spieße von Antipasti und Spieße von Cherrytomaten mit Babymozzarella
10 Personen € 375,00
P 795 a jede weitere Person € 36,20

Vegetarische Gerichte

- P 693 **GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN** (auch Vegan möglich)
mit Avocado-Paprika-Creme, gerösteten Mandeln und Petersilie
ab 10 Personen € 185,00
P 693 a jede weitere Person € 18,00
- P 692 **PIKANTE SPITZPAPRIKA** (auch Vegan möglich)
gefüllt mit Tomaten-Couscous, Feta-Creme und Basilikum
ab 10 Personen € 198,00
P 692 a jede weitere Person € 19,50
- P 670 **VOLLWERT-MÖHRENPUFFER**
mit Rahmbohnen und Rosmarinkartoffeln
ab 10 Personen € 190,00
P 670 a jede weitere Person € 18,50
- P 671 **CASHEW-GEMÜSE-CURRY** (auch vegan möglich)
mit Tomaten-Ajvar-Reis
ab 10 Personen € 198,00
P 671 a jede weitere Person € 19,50
- P 658 **AUBERGINENCANNELLONI**
mit Ziegenkäse gefüllt, mit Tomatensauce & Käse gratiniert
ab 10 Personen € 199,00
P 658 a jede weitere Person € 19,00

Schnitzel Gerichte

- P 649 **SCHNITZEL WIENER ART** (pro Person 3 x 70 g)
mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln
ab 10 Personen € 208,00
P 649 a jede weitere Person € 20,00
- P 651 **JÄGERSCHNITZEL** mit Rahmpilzen (pro Person 3 x 70 g)
mit Spätzle und Salat
ab 10 Personen € 210,00
P 651 a jede weitere Person € 21,00
- P 652 **HÄHNCHENBRUSTSCHNITZEL** (pro Person 3 x 70 g)
mit gestovten Bohnen und Petersilienkartoffeln
ab 10 Personen € 215,00
P 652 a jede weitere Person € 21,00
- P 654 **CORDON BLEU** (pro Person 2 x 100 g)
mit Brokkoli mit Hollandaise und Salzkartoffeln
ab 10 Personen € 220,00
P 654 a jede weitere Person € 21,00
- P 655 **SCHNITZELFLEISCH** in Zwiebel-Sahnesauce (pro Person 3 x 70 g)
mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln
ab 10 Personen € 205,00
P 655 a jede weitere Person € 20,00
- P 657 **HÄHNCHENBRUSTSCHNITZEL** gefüllt mit Spinat und Frischkäse (pro Person 2 x 100 g)
mit Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln
ab 10 Personen € 220,00
P 657 a jede weitere Person € 21,00

Sonntagszuschlag € 16,- / € 26,-

SPANFERKEL mit und ohne Beilagen

Das Spanferkel wird im Ganzen, mit einem E-Grill (leihweise), vorgegrillt angeliefert und grillt am Spieß bei Ihnen vor Ort ca. 60 Min. zu Ende. Hierfür werden zwei getrennte Stromanschlüsse benötigt.

Oder:

Das Spanferkel wird im Ganzen heiß angeliefert - zum sofortigen Anschneiden und Essen.

- P 600 20 kg **STAPELFELDER SPANFERKEL** (für 20 Pers.) **mit** Grillgerät (leihweise)
5 kg Speckkartoffelsalat, 5 kg Ananassauerkraut warm, Senf und Fladenbrot € 418,00
P 600a jede weitere Person € 20,50
- P 614 20 kg **SPANFERKEL ohne** Grillgerät (für 20 Pers.) heiß im Ganzen angeliefert
5 kg Speckkartoffelsalat, 5 kg Ananassauerkraut warm, Senf und Fladenbrot € 374,00
P 614a jede weitere Person € 18,50
- P 638 **SPANFERKEL** mit Gemüseauswahl und mit Hollandaise angerichtet, Bratkartoffeln
und Dunkelbiersauce **mit** Grillgerät (leihweise) 20 kg Spanferkel für 20 Personen € 465,00
P 638a jede weitere Person € 23,00
ohne Grillgerät P 638b € 420,00
P 638c jede weitere Person € 20,50
- P 666 20 kg **SPANFERKEL** ohne Beilagen für 20 Personen heiß im Ganzen angeliefert € 328,00
ohne Grillgerät P 666a jede weitere Person € 16,00
- P 659 **SPANFERKEL** mit mediterraner Gemüsepfanne mit Kräutern,
Rosmarinkartoffeln, Kräuterquark, Guacamole und Chilicreme, Blattsalate mit Essig & Öl,
sowie Ciabatta **mit** Grillgerät (leihweise) 20 kg Spanferkel für 20 Personen € 510,00
P 659a jede weitere Person € 25,00
ohne Grillgerät P 659b € 470,00
P 659c jede weitere Person € 23,00
- 2902 Auf Wunsch mit Koch (mindestens 2 Stunden) zum Aufschneiden des Spanferkels.
Die Abrechnung erfolgt ab Rahlstedt und zurück.
- P 635 **LÜNEBURGER LAMM** (für 20 Pers.) **mit** Grillgerät, mit Bohnen,
Rosmarinkartoffeln und Tomatensalat € 490,00
- Wildschweine und Heidschnucken auf Anfrage- P 635a jede weitere Person € 24,00
- P 13 **GYROS VOM GRILL** (für 12 - 15 Pers.) ohne Knochen,
Wir liefern Ihnen ein Gyrosgerät leihweise mit
ca. 4,5 kg Fleisch am Spieß, 2 kg Krautsalat, 2 kg Tzatziki, 3 Fladenbrote € 228,00
P 13b für 18 - 20 Personen € 278,00
- P 220 **HAWAII-GYROS** (für 12 - 15 Pers.) mit Gyrosgerät leihweise
mit 1,5 kg Cocktailsauce und 2,5 kg Obstkrautsalat, 3 Fladenbrote € 248,00
- P 219 **PUTEN-GYROS** (für 12 - 15 Pers.) mit Gyrosgerät leihweise
mit 2 kg Tzatziki und 2,5 kg Obstkrautsalat, 3 Fladenbrote € 285,00
- P 79 **PULLED PORK** (für 10 Pers.) oder P 79 b **PULLED TURKEY**
würzig mariniertes Pulled Pork oder Pulled Turkey mit Weißkrautsalat, Cole Slaw Salat,
Farmersalat, Gewürzgurkenscheiben, Tomatenscheiben, Gewürzzwiebelringe, Speckstreifen,
Röstzwiebeln, Chilisauce, BBQ-Sauce und Cocktailsauce, € 220,00
Remouladensauce und Fladenbrot
P 79a jede weitere Person € 22,00

-
- | | | |
|-------|---|----------|
| P 74 | KRUSTENBRATEN (für 10 Pers.)
3,0 kg Oberschale mit Schwarte, groß gebraten mit Sauce,
3,5 kg Sauerkraut warm, 3 Fladenbrote | € 205,00 |
| | P 74b ohne Beilagen | € 170,00 |
| | P 74a jede weitere Person | € 19,00 |
| | | |
| P 75 | KRUSTENBRATEN (für 10 Pers.)
3,0 kg Oberschale mit Schwarte, groß gebraten mit Dunkelbiersauce, Gemüseauswahl
und Bratkartoffeln aus der E-Pfanne | € 230,00 |
| | P 75a jede weitere Person | € 22,00 |
| | | |
| P 29 | WARMER SCHWEINEBRATEN (für 10 Pers.)
mind. 3 kg Fleisch, groß gebraten, mit Schweinebratensauce,
Rotkohl oder Karotten und Serviettenknödeln | € 215,00 |
| | P 29b jede weitere Person | € 21,00 |
| | P 29a ohne Beilagen | € 170,00 |
| | | |
| P 30 | RUNDSTÜCK WARM (für 10 Pers.) im Rechaud
geschnitten in Pilzrahm-Sauce, mit Dillgurken und Meterbrot | € 197,00 |
| | P 30a jede weitere Person | € 19,00 |
| | | |
| P 14 | SUGAR-HAM Schinken mit Rohrzucker-Senfkruste (für ca. 12 Pers.)
mit Sugar-Ham-Sauce, 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Farmersalat, 1 kg Maissalat,
1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot | € 225,00 |
| | P 14a jede weitere Person | € 21,70 |
| | | |
| P 32 | HOLSTEINER SPIESSBRATEN WARM (für 10 Pers.)
Bauchfleisch gerollt, mind. 3,5 kg Fleisch, groß gebraten,
3 kg warmes Ananaskraut, 3 Fladenbrote | € 188,00 |
| | P 32a jede weitere Person | € 18,00 |
| | | |
| P 418 | HOLSTEINER SCHWEINENACKEN (für 10 Pers.) im Rechaud geschnitten mit Rotkohl
oder Brokkoligemüse, Schweinebratenrahmsauce, Petersilienkartoffeln | € 195,00 |
| | P 418a jede weitere Person | € 19,00 |
| | | |
| P 31 | HAWAII-KASSELER WARM (für 10 Pers.)
Kasseler geschnitten, mit Ananasscheiben gefüllt und mit Senf und Rohrzucker gratiniert,
dazu 2,5 kg Obstkrautsalat und Ciabatta | € 195,00 |
| | P 31a jede weitere Person | € 19,00 |
| | | |
| 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 | € 149,00 |
| | P 12a jede weitere Person | € 23,80 |
| | | |
| P 18 | KRÄUTER-SCHULTER "PROVENCE" (für 8 Pers.)
mit frischem Knoblauch, buntem Krautsalat, Pilzsalat und Folienkartoffeln
mit frischer Quarkcreme | € 198,00 |
| | P 18a jede weitere Person | € 24,00 |
| | | |
| P 443 | SCHWEINELENDCHEN PROVENCE (für 10 Pers.)
im Rechaud angerichtet, in einer feinen Champagnersauce,
mit Butterbohnen und buntem Reis oder hausgemachten Spätzle | € 240,00 |
| | P 443a jede weitere Person | € 23,50 |
| | | |
| P 426 | EISBEIN MIT SAUERKRAUT (ab 10 Pers.) (Vordereisbein 1,5 kg - 1,8 kg)
Erbsenpüree mit Speckstippe, Petersilienkartoffeln und Senf | € 195,00 |
| | P 426a jede weitere Person | € 19,00 |
| | | |
| P 177 | BAYERISCHER LEBERKÄSE WARM , ungeschnitten (für 10 Pers.)
mit Radi, Specksalat, Laugenstangen, Süßer Senf | € 156,00 |
| | P 177a jede weitere Person | € 15,00 |

-
- P 488 **LAMMCURRY** nach indischer Art im Rechaud angerichtet mit frischem Zucchini-, Karotten-, Zuckerschotengemüse, gelber Reis mit Rosinen, Fladenbrot
 ab 10 Personen € 226,00
 P 488a jede weitere Person € 22,00
- P 459 **FRISCHE LAMMKEULE** mit Kräutern gebraten (für 10 Pers.)
 geschnitten mit Sauce im Rechaud, Bohnengemüse, Kräuterbuttersternen,
 Rosmarinkartoffeln, Tomatensalat mit Zwiebeln
 ab 10 Personen € 265,00
 P 459a jede weitere Person € 26,00
- P 20 **PUTENRAHMGESCHNETZELTES** (für 10 Pers.)
 mit frischen Champignons und buntem Reis, im Rechaud angerichtet
 € 187,00
 P 20a jede weitere Person € 18,20
- P 472 **GESCHNETZELTES VOM TRUTHAHN** (für 10 Pers.)
 in Fruchtcurrysauce mit Butterspätzle,
 im Rechaud angerichtet
 € 191,00
 P 472a jede weitere Person € 18,90
- P 480 **TRUTHAHNROULADEN** (für 8 Pers.)
 gefüllt mit pikanter Kräuterfarce, mit Apfelrotkohl und Kartoffelecken,
 im Rechaud angerichtet
 € 220,00
 P 480a jede weitere Person € 26,00
- P 78 **ROULADENBUFFET** (für 8 Pers.)
 mit Rinderrouladen und Putenrouladen, Gemüseauswahl mit Hollandaise,
 Salzkartoffeln und schlesischer Karottensalat
 € 205,00
 P 78a jede weitere Person € 25,00
- P 468 **RUND UM DIE BRATKARTOFFEL** (für 10 Pers.)
 Matjesfilet mit Hausfrauensauce, Roastbeef mit hausgemachter Remoulade,
 geräucherte Putenbrustscheiben und Bratkartoffeln
 in der Elektropfanne (leihweise) angeliefert
 € 230,00
 P 468a jede weitere Person € 22,50
- P 413 **ROASTBEEF** – englisch gebraten – (für 10 Pers.)
 Hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln in der Elektropfanne (leihweise) angeliefert
 € 220,00
 P 413a jede weitere Person € 21,30
- P 16 **Chili Con Carne** (ab 10 Pers.) Mexikanisches Kesselgericht,
 mit Reis, Creme Fraiche und Fladenbrot
 à Person € 14,80
- P 380 **Currywurst-Topf** (ab 10 Pers.) mit je 2 geschnittenen Salzbrenner Currywürsten
 und mit Currysauce und Ciabatta
 à Person € 13,50
- P 80 **HAMBURGER PANNFISCH** (für 10 Pers.) 2 Sorten Fischfilet gebraten
 mit Senfsauce und Bratkartoffeln in der Elektropfanne (leihweise) angeliefert
 und schlesischem Karottensalat
 € 209,00
 P 80a jede weitere Person € 20,00
- P 81 **GEBRATENES LACHSFILET** (für 10 Pers.)
 mit getrüffeltem Blattspinat und Dauphinkartoffeln
 € 290,00
 P 81a jede weitere Person € 28,00
- P 82 **ZANDERFILET AUF TRAUBENRAHMKRAUT** (für 10 Pers.)
 mit Schupfnudeln
 € 243,00
 P 82a jede weitere Person € 23,70

PRAGER- UND BURGUNDERSCHINKEN

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

Prager Schinken, angeräuchert, ohne Knochen und im Brotteig gebacken

- P 590 **PRAGER SCHINKEN** mind. 3 kg (für 10 Pers.) im Brotteig gebacken mit Schweinebratensauce, gestovten Erbsen oder Bohnen und Röstkartoffeln € 198,00
P 590a jede weitere Person € 19,50
- P 23 **PRAGER SCHINKEN WARM** (für 6 Pers.) mind. 2,5 kg Fleisch im Brotteig gebacken, 0,5 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Krautsalat, 0,5 kg Farmersalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot € 132,00
P 23a ohne Salat und Brot € 117,00
- P 24 **PRAGER SCHINKEN WARM** mind. 3 kg (für 10 Pers.) im Brotteig gebacken, 0,5 kg Waldorfsalat, 1 kg Krautsalat, 0,5 kg Farmersalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot € 168,00
P 24a ohne Salat und Brot € 143,00
- P 25 **PRAGER SCHINKEN WARM** mind. 4 kg (für 12 Pers.) im Brotteig gebacken, 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Krautsalat, 0,5 kg Farmersalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot € 198,00
P 25a ohne Salat und Brot € 168,00
- P 26 **PRAGER SCHINKEN WARM** mind. 6 kg (für 16 Pers.) im Brotteig gebacken, 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Krautsalat, 1 kg Farmersalat, 1 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 2 Zwiebelbrote € 230,00
P 26a ohne Salat und Brot € 190,00
- P 28 **PRAGER SCHINKEN WARM** mind. 8 kg (für 22 Pers.) im Brotteig gebacken, 1,5 kg Waldorfsalat, 2 kg Krautsalat, 1 kg Farmersalat, 1 kg Remouladensauce, 2 Meterbrote, 2 Zwiebelbrote € 285,00
P 28a ohne Salat und Brot € 230,00
- P 395 **SCHWEINEBRATENSAUCE** 1 Liter € 22,00

Die Burgunderschinken sind gerollt, leicht gesalzen, ohne Knochen, nicht geräuchert und kross gebraten

- P 589 **BURGUNDER SCHINKEN** mind. 3,5 kg, (für 10 Pers.) kross gebraten mit Schweinebratensauce, Rotkohl oder Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln € 208,00
P 589a jede weitere Person € 20,30
- P 33 **BURGUNDER SCHINKEN WARM** mind. 2,2 kg, gebraten (für 6 Pers.) 0,5 kg Waldorfsalat, 1 kg Krautsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot € 135,00
P 33a ohne Salat und Brot € 120,00
- P 34 **BURGUNDER SCHINKEN WARM** mind. 4 kg, gebraten (für 12 Pers.) 1 kg Waldorfsalat, 1,5 kg Krautsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot € 205,00
P 34a ohne Salat und Brot € 175,00
- P 35 **BURGUNDER SCHINKEN WARM** mind. 6 kg, gebraten (für 16 Pers.) 1 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Farmersalat, 2 kg Krautsalat, 0,5 kg Remouladensauce, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 1 Fladenbrot € 240,00
P 35a ohne Salat und Brot € 200,00
- P 36 **BURGUNDER SCHINKEN WARM** mind. 8 kg, gebraten (für 20 Pers.) 1 kg Waldorfsalat, 1 kg Farmersalat, 2 kg Krautsalat, 1 kg Remouladensauce, 2 Meterbrote, 2 Zwiebelbrote € 298,00
P 36a ohne Salat und Brot € 248,00

Bella Italia

- P 56 BUFFET VENEDIG** (für 15 Pers.) – kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Vitello Tonnato (dünnes Kalbfleisch) in pikanter Thunfischsauce, Galia-Melone mit Parma-Schinken, Carpaccio mit Kräuter dip, Artischockenherzen mit feiner Wildentenpastete, Mozzarella mit Tomate, marinierte Karotten, Zwiebeln, Auberginen und Zucchini, Thunfischsalat, Scampi in Knoblauchdip, italienisches Käsesortiment mit Weintrauben garniert, Kräutercreme mit Staudensellerie, Butter und Ciabatta, frischer Obstsalat mit Mascarpone
 € 435,00
 P 56a jede weitere Person € 28,50
- P 489 BUFFET TURIN** (für 20 Pers.) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Piccata von Maispoularde und Zucchini auf Tomatensauce al Arrabiata mit Pfannengemüse und Polentatalern - im Rechaud angerichtet - Galia Melone mit Parma Schinken, Carpaccio mit mildem Kräuter dip, marinierte Champignons und Zucchini, gefüllte Oliven, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Riesengarnelen in Knoblauchdip, Käse Brett mit Weintrauben, Ciabatta und Roggenbaguette, verschiedene Buttersorten, Frischer Obstsalat mit Maraschinolikör, Tiramisu
 € 628,00
 P 489a jede weitere Person € 30,80
- P 432 BUFFET PALERMO** (für 10 Pers.) - kalt - Sonntagszuschlag € 16,-
 Marinierte Zucchini, Champignons und Paprika, Cherrytomaten mit Babymozzarella an Basilikum, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Carpaccio mit Parmesan, Rucola und Balsamico, Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Gambas mit Cocktaildip, 3-farbener Tortellinisalat, Parma Schinken auf Galia-Melonenschiffchen, Thunfischsalat, italienische Käsauswahl mit Trauben, Ciabatta und Buttersternen
 € 289,00
 P 432a jede weitere Person € 27,50
- P 431 BUFFET NEAPEL** (für 12 Pers.) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Im Ganzen gebratenes Schweinefilet, geschnitten in Gorgonzolasauce, Zucchini und Penne - im Rechaud angerichtet - Antipasti kalt mit marinierten Paprikastreifen, Champignons und Möhren, Mailänder Salami, 1 Platte Rucolasalat mit Parmesanspänen und Vinaigrette, 1 Schale Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln, Parma Schinken mit Melonenstreifen, Mascarpone mit frischen Früchten, Ciabatta
 € 389,00
 P 431a jede weitere Person € 31,90
- P 400 BUFFET ROM** (für 25 Pers.) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Lammkeule auf Rosmarinsaucenspiegel mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin - im Rechaud angerichtet -
 Terrine von Lachs und Flußkrebsen mit Basilikumcreme, Carpaccio mit Kräuter dip, Schmetterlinge von Riesengarnelen mit 2 verschiedenen Dipsaucen, Gebirgsforelle mit Preiselbeersahne, marinierte Auberginen, rosa Champignons in Kräuterweindressing, Mozzarella mit Cherry-Tomate und Basilikum, Melonenkugeln mit Crevetten, dreifarbiger 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 Mokka böhnchen
 € 795,00
 P 400a jede weitere Person € 31,20

- P 435 **BUFFET "RUND UM DAS MITTELMEER"** (ab 10 Pers.) – kalt – Sonntagszuschlag € 16,-
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
- für 10 Personen € 315,00
P 435a jede weitere Person € 31,00
- P 410 **HUMMERPLATTE** (für 6 Pers.) – kalt –
6 Hummer à 700g Frischgewicht, ausgebrochen, tranchiert und dekoriert, dazu reichen wir Butter, Zitronenbutter, Cocktailsauce und Französisches Stangenbrot
- € 495,00
P 410a jede weitere Person € 81,00
- P 409 **LANGUSTENPLATTE** (für 4 Pers.) – kalt –
4 Langustenschwänze à 350g auf einer Platte andekoriert mit Knoblauchbutter, Kräuterbutter und Zitronenbutter, 2 Cocktailsaucen, Italienisches Brot
- € 390,00
P 409a jede weitere Person € 95,00
- P 427 **LASAGNE** al Forno (für 10 Pers.)
mit Käse überbacken
- € 155,00
P 427 a jede weitere Person € 15,00
- P 442 **GRÜNE BANDNUDELN** (für 10 Pers.)
mit Lachsstreifen in Sahnesauce - im Rechaud
- € 185,00
P 442a jede weitere Person € 18,00
- P 633 **PICCATA VON DER MAISPOULARDE** und Zucchini (für 10 Pers.) in Eihülle gebraten
mit Tomaten-Olivengemüse al Arrabiata und Polenta
- € 259,00
P 633a jede weitere Person € 25,00
- P 634 **SCALOPINI AI FUNGHI** (für 10 Pers.) (Kalbsschnitzel natur in Champignonrahmsauce)
mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
- € 362,00
P 634a jede weitere Person € 35,00
- P 636 **GEBRATENER MOZZARELLA** – warm –
im Parma Schinkenmantel 20 Stück á 60g
- € 115,00
- P 930 **MARINIERTE CHAMPIGNONS** Schale 1 kg € 21,90
- P 931 **MARINIERTE ZUCCHINI** Schale 1 kg € 20,30
- P 932 **MARINIERTE AUBERGINEN** Schale 1 kg € 20,20
- P 960 **MARINIERTE KAROTTEN** Schale 1 kg € 19,00
- P 949 **MARINIERTE ZWIEBELN** Schale 1 kg € 19,00
- P 958 **MARINIERTE PAPRIKA** Schale 1 kg € 21,80
- P 966 **MARINIERTE CHAMPIGNONS**, Karotte, Paprika und Zucchini 1 weiße Platte 2 kg € 68,00
- P 145 **1 PORZELLANPLATTE MOZZARELLA**, Tomate, Basilikum € 75,00
- P 101 **MELONENSCHIFFCHEN** mit Parma-Schinken Stück € 7,00
- P 199 **VITELLO TONNATO** (Kalbfleisch) mit Thunfischsauce für 6 Pers. € 175,00
- P 192 **CARPACCIO MIT PARMESANSPÄNEN** € 110,00

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	€ 175,00
P 102	Gefüllte Avocados mit Krabbenfleisch	Stück	€ 19,20
P 104	Fisch-Platte mit Aal, Lachs, Forelle, Heilbutt	für 6 Pers.	€ 160,00
P 106	Lachs-Platte mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 150,00
P 108	Graved Lachs mit Senfsauce	für 6 Pers.	€ 170,00
P 163	Gegrillte Lachssteaks mit Cocktailsauce	für 6 Pers.	€ 170,00
P 110	Ostseeaal-Platte dekoriert mit Ei und Kaviar	für 6 Pers.	€ 190,00
P 112	Lachs/Aal-Platte mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 190,00
P 113	Bachforellenfilet-Platte mit Zitronengarnitur	für 6 Pers.	€ 130,00
P 170	Lachs/Aal/Forellen-Platte mit Sahnemeerrettich	für 6 Pers.	€ 195,00
P 114	Matjes-Platte garniert mit Ei und Kaviar	für 6 Pers.	€ 125,00
P 167	Gegrillter Lachs im Ganzen, geschnitten, mit Sauce, kalt	für 6 Pers.	€ 190,00
P 169	Geräucherte Dorade, Pesto	für 6 Pers.	€ 150,00
P 116	1 Rehrücken, geschnitten, dekoriert mit Birne und Preiselbeeren	für 6 Pers.	€ 198,00
P 101	Melonenschiffchen mit Parma-Schinken	Stück	€ 7,00
P 103	Filet Wellington, kalt, geschnitten und dekoriert, 1,5 kg	für 8 Pers.	€ 195,00
P 178	Filet Wellington, warm im Ganzen, 1,5 kg	für 8 Pers.	€ 195,00
P 142	Argentinisches Roastbeef, im Ganzen, ab 1 kg - kalt oder warm -		€ 89,00
P 117	Roastbeef-Platte mit Spargelspitzen und Remouladensauce	für 6 Pers.	€ 160,00
P 115	Roastbeef/Kasseler-Platte m. Spargel, Südfrüchten u. Remoul.	für 6 Pers.	€ 155,00
P 123	Kasseler-Platte ausdekoriert mit Südfrüchten	für 6 Pers.	€ 100,00
P 132	Gekochte Schinkenröllchen-Platte mit Spargelspitzen	für 6 Pers.	€ 95,00
P 149	Parma Schinken-Platte mit Melongarnitur	für 6 Pers.	€ 160,00
P 181	Holsteiner Katenschinken-Platte aus der Pape mit Cornichons	für 6 Pers.	€ 105,00
P 124	15 gegrillte Hähnchenkeulen mit Südfrüchten		€ 90,00
P 126	1 Platte gefüllte Frikadellen, 20 Stück mit Senf		€ 85,00
P 185	1 Schale hausgemachtes Putenfiletsauerfleisch	für 6 Pers.	€ 76,00
P 120	1 Platte mit 15 Tomaten, gefüllt mit Fleischsalat		€ 75,00
P 141	1 Platte mit 20 gefüllten halben Eier		€ 60,00
P 129	1 Mettigel, 1,5 kg mit Zwiebelstacheln		€ 85,00
P 133	1 ganzes Rinderfilet kalt, rosa gebraten, geschn. und dekoriert	für 6 Pers.	€ 210,00
P 180	1 Platte Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella, Tomate		€ 120,00
P 135	Hirschfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 95,00
P 137	Rinderfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 98,00
P 138	Schweinefilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 72,00
P 136	Kalbsfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 110,00
P 143	Kasselerfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 70,00
P 139	Truthahnfilet-Medaillon auf Ananas dekoriert	Platte à 10 Stück	€ 88,00
P 190	Gegrillte Flugentenbrust geschnitten und dekoriert	für 6 Pers.	€ 150,00
P 151a	1 Käsebrett ohne Brot und Butter	für 6 Pers.	€ 75,00
P 150a	1 Käsebrett ohne Brot und Butter	für 10 Pers.	€ 110,00
P 150	1 Käsebrett ohne Brot und Butter	für 15 Pers.	€ 120,00
P 152	1 Käsebrett ohne Brot und Butter	für 20 Pers.	€ 180,00
P 187	1 Käsebrett mit ital. u. franz. Käse, Salzgebäck u. Weintrauben	für 15 Pers.	€ 150,00
P 156	1 Käse-Igel auf frischer Ananas gesteckt		€ 75,00
P 158	Butterplatte	für 10 Pers.	€ 22,00
P 159	Butterplatte	für 15 Pers.	€ 35,00
P 165	Griebenschmalztopf mit Röstzwiebeln 750g		€ 31,00

- P 39 SCHLEMMERPLATTE** (für 10 Pers.)
Graved Lachs, Makrelenfilet und Forellenfilet geräuchert, mit Dill und Kaviar, Schwarzwälder Schinken-Taschen mit Spargelspitzen gefüllt, geräucherte Königsputenbrust mit Südfrüchten, Roastbeef mit Spargelspitzen, 5 Schweinemedallions, 5 Kasselermedallions auf Früchten garniert, 0,5 kg Waldorfsalat, 0,5 kg Remoulade, Käsebrett, dekorierte Butter, 1 Meterbrot, 1 Ciabatta, 5 Schwarzbrotsscheiben € 240,00
P 39b jede weitere Person € 24,20
P 39a für 8 Personen € 215,00
- P 40 GROSSE THEATER-PLATTE** (für 10 Pers.)
Feiner Ostsee Aal mit Ei und Kaviar, 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, 0,5 kg Geflügelsalat, 0,5 kg Eiersalat, 1 Käsebrett, 1 Butterplatte, 1 Meterbrot, 1 Zwiebelbrot, 5 Schwarzbrotsscheiben € 285,00
P 40b jede weitere Person € 27,90
P 40a für 8 Personen € 248,00
- P 41 FEINSCHMECKERPLATTE** (für 10 Pers.)
Geräucherter norwegischer Lachs, Ostsee Aal mit Sahnemeerrettich und Kaviar auf Ei garniert, Kieler Sprotten, Altenländer Katenschinken, geräucherte Königsputenbrust "Florida", Roastbeef-Röllchen mit Spargelspitzen, Kasseler mit Südfrüchten, 5 Wildmedallions mit Senffrüchten, 5 Kalbsmedallions mit Früchten, 0,5 kg Geflügelsalat, 0,5 kg Büsumer Krabbensalat, Käsebrett mit Weintrauben, 1 Butterplatte, 1 Meterbrot, 1 Ciabatta, 5 Schwarzbrotsscheiben € 295,00
P 41b jede weitere Person € 30,50
P 41a für 8 Personen € 252,00
- P 91 KLEINE FEIERTAGSPLATTE** (für 6 Pers.)
Holst. Schweinebraten mit Gelee, Forellenfilet mit Zitronengarnitur, Putenbrust mit Südfrüchten, norwegischer Lachs mit Meerrettich, gekochte Schinkenröllchen mit Waldorfsalat, Tiefseekrabbensalat, Brikäse, Butter, 1 Meterbrot, 4 Schwarzbrotsscheiben € 138,00
91a jede weitere Person € 22,50
- 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, 1 Roggenmeterbrot, 4 Schwarzbrotsscheiben € 159,00
P 38a jede weitere Person € 25,80
- P 92 KLEINES GEBURTSTAGSBUFFET** (für 6 Pers.)
Kasseler Medallions auf Ananas mit Senffrüchten, Lachsschinken vom Truthahn, Stremel Lachs mit Meerrettich, Nordseekrabbensalat, Flugentenbrust mit Orangenspalten, gefüllte Tomate mit Fleischsalat, franz. Brikäse, Butter, Obstsalat mit Creme Fraiche, 1 Ciabatta, 4 Schwarzbrotsscheiben € 162,00
92a jede weitere Person € 25,90
- P 59 HANSEATENPLATTE** (für 6 Pers.)
Graved Lachs mit Senfsauce, Bachforellenfilets mit Ei und Kaviar garniert, Heilbuttfilet, Gänseleberpastete, Roastbeef engl. gebraten, Parma Schinken mit Melone, Rinderfiletmedallions garniert mit Südfrüchten, Indischer Geflügelsalat, Eiersalat, Käsebrett mit Weintrauben, Butter, 1 Meterbrot, 4 Schwarzbrotsscheiben € 179,00
P 59 a jede weitere Person € 28,50

- P 51 BUFFET DIPLOMAT** (für 20 Pers.) – kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Truthahnfilet mit Kiwi garniert, Hirschpaté mit Cumberlandsauce,
 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
 für 20 Personen € 490,00
 P 51a jede weitere Person € 24,50
- 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 Matjesfilets 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 Brikäse,
 großes Brotsortiment mit Butterfass und Griebenschmalz mit Röstzwiebeln
 für 25 Personen € 540,00
 P 10a jede weitere Person € 21,50
- P 86 POLTERABEND-BUFFET I** (ab 50 Personen)
 Lasagne al Forno, Chicken Wings, Pfannengyros – warm im Rechaud angerichtet – mit Tzatziki
 Krautsalat und Fladenbrot, marinierte Paprika und Zwiebeln, Partyfrikadellen mit verschiedenen
 Senfsorten, Gemüsestifte mit Kräuterdip, Wrapscheiben von den Sorten Lachs, Huhn oder Garnele,
 Pestoöhrchen, Mozzarellasticks, Holsteiner Kartoffelsalat, Russischer Eiersalat, Nudelsalat mit
 Schinkenstreifen, frischer Salat mit Tomate, Radieschen und American Dressing,
 verschiedene Buttersorten und Brotauswahl
 für 50 Personen € 940,00
 P 86a jede weitere Person € 18,50
- P 631 POLTERABEND-BUFFET III** (ab 50 Personen)
 Warme Speisen werden im Rechaud angerichtet:
 Burgunder-Schinken geschnitten in einer Champignonrahmsauce, Kasseler im Schlafrock
 Geräucherte Putenbrust geschnitten in einer Geflügelrahmsauce
 Karottenstifte und Brokkoliröschen, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln,
 großes Käsebrett mit Weintrauben, Fladenbrot,
 Butter und Schwarzbrot
 für 50 Personen € 790,00
 P 631a jede weitere Person € 15,50
- P 908 ROSMARINKARTOFFELN** (ab 10 Pers.) à Person € 5,90
- P 917 KARTOFFELECKEN** (ab 10 Pers.) à Person € 5,70
- P 900 RÖSTKARTOFFELN** (ab 10 Pers.) à Person € 5,50
- P 901 BRATKARTOFFELN** (ab 10 Pers.) à Person € 5,80
- P 905 KARTOFFELGRATIN** (ab 10 Pers.) à Person € 5,90
- P 904 BECHAMELKARTOFFELN** (ab 10 Pers.) à Person € 5,90
- P 21 FOLIENKARTOFFELN** mit Quarkcreme (ab 10 Pers.) Stück € 5,50
- P 902 PETERSILIENKARTOFFELN** (ab 10 Pers.) à Person € 5,60
- P 938 SERVIETTENKNÖDEL** (ab 10 Pers.) à Person € 6,20
- P 940 SPÄTZLE** à Person € 5,50
- P 395 SCHWEINEBRATENSAUCE** 1 Liter € 22,00
- P 453c GEFLÜGELRAHMSAUCE** 1 Liter € 22,00

- P 93 GEBURTSTAGSBUFFET I** (für 15 Pers.) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Putenmedaillons in feiner Geflügelrahmsauce mit frischen Champignons, Zuckerschoten und Kartoffelgratin – im Rechaud angerichtet –
 Fischplatte mit Forellen, Gambas, Lachs und Sahnemeerrettich, Galia-Melone mit Parma Schinken, Tranchen von Vierländer Flugentenbrust mit Orangensauce, Rinderfiletmedaillons mit frischen Früchten, 1 Butterplatte dekoriert, 1 buntes Käsesortiment mit Weintrauben angerichtet, Geflügelsalat, Couscoussalat mit Gemüse, Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce, 1 buntes Brotsortiment
 für 15 Personen € 455,00
 P 93a jede weitere Person € 29,90
- P 299 GEBURTSTAGSBUFFET II** (ab 15 Personen) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Medaillons vom Seeteufel auf Blattspinat mit wildem Reis – im Rechaud angerichtet –
 Kleine geräucherte Kartoffeln mit Sour Cream und Krabben, Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Cherrytomaten mit Schafskäse und Rucola, Roastbeef, engl. gebraten, mit Remoulade, Meatballs mit Chilidip, Peppadew mit Frischkäsefüllung, verschiedene frische Salate mit Italian-Dressing, Scampi in Ajoli, Flusskrebssalat mit Dillspitzen, Indischer Geflügelsalat, Käseauswahl mit Weintrauben, Butter und Brot
 für 15 Personen € 498,00
 P 299a jede weitere Person € 33,00
- P 61 GEBURTSTAGSBUFFET III** (ab 15 Personen) – warm/kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Rosa-Pfeffersauce, Brokkoli und kleinen Kräuterkartoffeln – im Rechaud angerichtet –
 Gemüsestifte mit Frischkäsedip, marinierte Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Möhren, Kirschtomaten mit Babymozzarella und Basilikum, Salatauswahl mit Blattsalaten, Oliven, Schafskäse, Sprossen, Zwiebeln, Peperoni, Radieschen und Italian-Dressing, Käseauswahl mit Weintrauben, Chilicreme und Paprikacreme, Butter und Brotauswahl, Geeiste Himbeeren im Sahnebaiserbett
 für 15 Personen € 399,00
 P 61a jede weitere Person € 25,80
- P 52 BUFFET EXCLUSIV** (für 15 Pers.) – kalt – Sonntagszuschlag € 26,-
 Doradenfilets mit Pesto geräuchert, Bornholmer Lachs mit Sahnemeerrettich, Gambas mit feiner Cognacsauce, Avocadofächer mit Krabbenfleisch, Schweinefilet mit frischen Erdbeeren, Roastbeef englisch gebraten, geräucherte Entenbrust, Penne mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan, gefüllte Oliven und Peperoni, italienisch-französische Käseauswahl mit Weintrauben, Buttertraube, großes Brotsortiment und Erdbeer- oder Bananentiramisu
 für 15 Personen € 499,00
 P 52a jede weitere Person € 32,60
- P 72 BUFFET BADEN-BADEN** (ab 15 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-
 Steinpilzrahmsuppe im Rechaud angerichtet, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Galantine vom schottischen Lachs umlegt mit Hummermedaillons Bellevue, Gambas mit feiner Cognacsauce, Räucheraal auf Kräuterrührei, Parma-Schinken mit Melonenkugeln, Kalbslende Wellington-Art, Hirschfilet mit Kronsbeeren, Nordsee Krabbenfleisch, Auswahl von internationalem Käse, Panna Cotta mit Prosecco-Erdbeermark, Buttertraube, verschiedene Brotsorten
 für 15 Personen € 675,00
 P 72a jede weitere Person € 43,90
- P 53 BUFFET EXQUISIT** (für 20 Pers.) Sonntagszuschlag € 26,-
 Kartoffelsuppe mit geräucherten Lachsstreifen im Rechaud angerichtet
 4 Hummer à 800 gr. tafelfertig angerichtet mit geschlagener Zitronenbutter,
 Ostsee Aal mit Dillspitzen, pochiert Lachs mit Champagnersauce, 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 Cumberlandsaucen, Moussevariationen mit Früchten und Likörcreme, großes Brotsortiment
 für 20 Personen € 862,00
 P 53a jede weitere Person € 42,80

SALATE (Preisangabe per kg)

mit Mayonnaise		ohne Mayonnaise	
P 301	Dän. Heringsdips	€	29,90
P 302	Büsumer Krabbensalat	€	68,00
P 303	Eiersalat	€	26,90
P 355	Fleischsalat	€	26,30
P 304	Geflügelsalat	€	28,60
P 307	Indischer Geflügelsalat	€	29,00
P 308	Berner Käsesalat	€	25,80
P 309	Kartoffelsalat, Mayonnaise	€	18,60
P 310	Nudelsalat	€	21,20
P 312	Räucherputensalat	€	33,50
P 314	Roter Heringssalat	€	30,00
P 354	Scampi in Dilldressing	€	57,00
P 356	Sylter Heringssalat	€	30,50
P 316	Flusskrebssalat	€	45,50
P 318	Waldorfsalat	€	20,70
P 319	Amerik. "Cole Slaw"	€	21,00
P 323	Große Scampi in Knoblauchöl	€	55,00
P 365	Tiefseekrabbensalat	€	39,50
P 324	China Geflügelsalat	€	30,00
P 330	Büsumer Krabben, natur	€	78,00
P 581	Couscous	€	26,20
P 322	Riesengarnelen in Aioli	€	61,00
P 334	Matjessalat Hausfrauensauce	€	30,50
P 335	Meeresfrüchtesalat	€	38,50
P 338	Pilzsalat	€	30,50
P 341	Kartoffelspecksalat	€	22,00
P 342	Thunfischsalat	€	31,00
P 343	Weißkrautsalat	€	19,50
P 344	Frischer Tomatensalat	€	22,80
P 345	Frischer Gurkensalat	€	20,50
P 346	Hirtensalat m. Schafskäse	€	31,70
P 353	Ananassauerkraut, warm	€	19,80
P 348	Bayerischer Krautsalat mit Obst	€	18,90
P 349	Farmersalat	€	23,00
P 351	Obstsalat mit Creme Fraiche	€	21,20
Dressing/Dip			
P 399	Knoblauchsauce Aioli	€	24,00
P 313	Remouladensauce	€	20,80
P 329	Cumberland-Sauce	€	31,00
P 325	American-Dressing	€	22,70
P 336	Italian-Dressing	€	27,50
P 326	Thousand Island	€	27,50
P 347	Tzatziki	€	22,90
P 306	Cocktailsauce	€	24,80
P 352	Avocadocreme	€	29,50

P 359	Frischer Salate der Saison mit Orangenspalten, gerösteten Walnüssen, Joghurd dressing	Portion	€	7,90
P 360	Frischer Salat mit Schafskäse, Oliven und Dressing	Portion	€	7,40
P 357	Verschiedene frische Salate mit Tomaten, Gurken, ital. Dressing	Portion	€	5,95
P 358	Chef-Salat, frische Salate mit Schinken- und Käsestreifen, Tomaten, Gurken und American-Dressing	Portion	€	6,40

SUPPEN (Preisangabe per Liter) Verkauf ab 3 Liter auf Wunsch mit Suppentopf

P 371	Herzhafte Gulaschsuppe mit handgeschnittenem Fleisch	€	17,10
P 372	Omas Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln	€	17,80
P 367	Hamburger Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	€	14,50
P 391	Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen	€	21,50
P 384	Kartoffellauchcremesuppe	€	18,80
P 375	Kartoffelsuppe mit geräucherten Lachsstreifen	€	24,80
P 368	Kampener Kartoffelsuppe mit frischen Nordseekrabben	€	36,00
P 373	Hausgemachte Erbsensuppe mit geschnittenen Würstchen	€	14,60
P 383	Altenländer Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößen	€	21,50
P 377	Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen (März-Juli)	€	21,00
P 378	Karottencremesuppe	€	20,00
P 369	Brokkolicremesuppe	€	24,80
P 381	Sylter Krebsuppe mit Brunnenkresse	€	26,70
P 382	Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen	€	22,90
P 389	Pfifferlingrahmsuppe	€	23,90
P 370	Kürbissuppe	€	20,80
P 386	Blumenkohlsuppe mit Orange	€	21,50
P 450	Wildkraftbrühe mit Einlage	€	23,80
P 379	Italienische Minestrone	€	21,00
P 385	Gebundene Tomatensuppe mit Fleischklößchen	€	19,00
P 390	Steinpilzrahmsuppe	€	33,00
P 16	Chili Con Carne (ab 10 Pers.) Mexikanisches Kesselgericht, mit Reis, Creme Fraiche und Fladenbrot	à Person €	14,80
P 380	Currywurst-Topf (ab 10 Pers.) mit je 2 geschnittenen Salzbrenner Currywürsten und mit Currysauce und Ciabatta	à Person €	13,50

DESSERT

In der Portionschale angerichtet

P 261	Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion €	4,90
P 255	Mascarpone mit frischen Früchten	Portion €	5,90
P 247	Frischer Obstsalat mit Maraschinoliqueur	Portion €	5,50
P 297	Quarkspeise mit Früchten	Portion €	4,50
P 248	Tiramisu	Portion €	5,50
P 262	Mousse au Chocolat	Portion €	4,90
P 263	Mousse au Vanille	Portion €	4,90
P 276a	Rote oder Grüne Götterspeise mit Vanillesauce	Portion €	4,00
P 287	Vanillepudding mit Schokoladensauce	Portion €	4,70
P 288	Schokoladenpudding mit Vanillesauce	Portion €	4,70
P 289	Weinschaumcreme	Portion €	5,20
P 292	Zitronencreme	Portion €	5,20
P 286	Panna Cotta mit Prosecco Erdbeermark	Portion €	5,90
P 576	Apfelstrudel mit Vanillesauce warm	Portion €	6,90
P 591	Waffeln mit Früchten und Likörcreme	Portion €	7,30
P 295	Vanillesauce	1 Liter €	14,00

In großen Schalen

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Mascarpone mit frischen Früchten
Frischer Obstsalat mit Maraschinoliqueur
Quarkspeise mit Früchten
Tiramisu
Mousse au Chocolat
Mousse au Vanille
Rote oder Grüne Götterspeisen mit Vanillesauce
Vanillepudding mit Schokoladensauce
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Weinschaumcreme
Zitronencreme
Mousse-Variationen mit Früchten & Creme
Creme Karamell
Panna Cotta mit Prosecco Erdbeermark
Brownie Karamell Dessert mit Rolo
Geeiste Himbeeren in Sahnebaiser-Bett

Für ca. 10 Pers.

P 264	€	32,50
P 254	€	43,00
P 331	€	32,70
P 277	€	32,70
P 273	€	34,00
P 265	€	31,00
P 266	€	31,00
P 276	€	28,50
P 287a	€	29,50
P 288a	€	29,50
P 290	€	30,00
P 293	€	30,00
P 284	€	58,00
P 777	€	34,00
P 286a	€	35,90
P 291	€	38,00
P 582	€	38,50

Für ca. 15 Pers.

P 267	€	41,70
P 275	€	48,70
P 249	€	44,50
P 296	€	44,50
P 270	€	47,00
P 268	€	44,00
P 269	€	44,00
P 274	€	38,70
P 287b	€	39,50
P 288b	€	39,50
P 290a	€	40,50
P 294	€	40,50
P 285	€	76,00
P 777a	€	45,90
P 286b	€	49,50
P 291a	€	51,50
P 582a	€	54,70

KUCHEN

Torten 14-teilig

P 550	Schwarzwälder	€	55,00
P 551	Käsesahne	€	52,00
P 554	Gebackene Käse	€	51,00
P 555	Gedeckte Apfeltorte	€	51,00
P 556	Schokosahne	€	53,00
P 563	Kirschtorte	€	54,00
P 584	Erdbeertorte	€	56,00
P 557	Lübecker-Nuss	€	56,00
P 558	Sachertorte	€	52,00
P 559	Herrentorte	€	52,00
P 561	Himbeertorte	€	53,00
P 564	Gemischte Obsttorte	€	51,00

Kleingebäck

P 500	Obst fours	Stück €	2,90
P 532	Petit fours	Stück €	2,80
P 534	Bienenstich	Stück €	3,20
P 531	Butterkuchen	Stück €	2,70
P 599	Apfelkuchen	Stück €	3,20
P 533	Kopenhagener	Stück €	3,60
P 536	Streuselkuchen	Stück €	3,25
P 568	Hochzeitstorte 2-stöckig	30 Pers. €	230,00
P 567	Hochzeitstorte 3-stöckig	50 Pers. €	360,00
P 566	Hochzeitstorte 4-stöckig	70 Pers. €	495,00
P 565	Hochzeitstorte 5-stöckig	90 Pers. €	645,00

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

ZUSÄTZLICHE FAHRTKOSTEN FÜR PARTY-AUFTRÄGE

Für Lieferungen nach:

Börnsen, Breitenfelde, Elmshorn, Geesthacht, Halstenbek, Holm, Kaltenkirchen, Lauenburg, Leezen, Mölln, Norderstedt, Pinneberg, Schenefeld, Quickborn, Segeberg, Seth, Seevetal, Sülfeld, Schwarzenbek, Tangstedt, Tremsbüttel, Trittau und Wedel entstehen bei allen Programmen zusätzliche Fahrtkosten.

Ab € 100,00 Lieferung in Hamburg frei Haus, Hamburg - südlich der Elbe entstehen bei allen Programmen Fahrtkosten von € 20,00.

Bei Lieferungen unter € 200,00 berechnen wir Ihnen für die Leergutabholung € 10,00.

Der Kaufpreis ist bei Anlieferung ohne Abzug zur Zahlung fällig. Die ausliefernde Person ist inkassoberechtigt. Als Zahlungsmittel gilt ausschließlich Bargeld.

Die Firma ist berechtigt, Spezialitäten, die in Ihrem Sortiment bzw. Ihrer Preisliste enthalten sind, gegen andere gleichwertige Spezialitäten auszutauschen.

Transportgeräte für Speisen verbleiben in jedem Fall Eigentum der Firma, sind pfleglich zu behandeln und von dem Käufer in sauberem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Käufers, der die Kosten einer evtl. erforderlichen Wiederbeschaffung zum Neuwert zu ersetzen hat.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Hamburg.

Änderungen vorbehalten.

Wir haben für Sie alles, was zur Ausrichtung einer Feierlichkeit gehört! Z.B. Musik, und Entertainment, Dekoration, Blumen, Festzelte, Gestühl und Equipment, Getränke, Räumlichkeiten, Schiffe, Geschirr, Servicekräfte usw..

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

GUT SCHÖNAU – feiern in der Scheune Graf Bismark für 100 bis 300 Personen.

BESENBINDERHOF – 4 Veranstaltungsräume ab 10 bis zu 720 Personen.

Unser **PARTYRAUM IN RAHLSTEDT** – geeignet für 20 bis 80 Personen.

Der **"WAGNERHOF"** im Museumsdorf Volksdorf – für 30 bis 110 Personen.

Das **"BERNER SCHLOSS"** in Hamburg Berne – für 30 bis 70 Personen.

Weitere Informationen unter **040 / 677 40 81** oder im Internet unter **www.giffey.de**
