

# Buffet I

<b>Buffet Kiel</b> ab 30 Personen	Netto	Brutto
Pro Person	€ 15,70	€ 16,80

- \*Heiße Braten:  
Pragerschinken,  
Spanferkelschinken und  
Königsputenbrust  
Im Rechaud angerichtet.
- \*Salate:  
Speckkartoffelsalat, Weißkrautsalat,  
Coleslawsalat, Mediterraner Nudelsalat,  
Remoulade und Senf
- \*Fischplatte:  
Räucherlachs, Nordseekrabben &  
Nordseekrabbensalat  
Makrele natur, Pfeffermakrele,  
echte Matjesfilets,  
Kieler Sprotten dazu Meerrettichsahne
- \*Käsebrett:  
mit nat. und intern. Käsesorten
- \*Dessert  
Tiramisu u. Obstsalat Sevilla
- \*Butterteller
- \* Brotkorb  
mit Weizen- Zwiebelmeterbrot  
und Partysonne

<b>Buffet Hamburg</b> ab 40 Personen	Netto	Brutto
Pro Person	€ 18,50	€ 19,80

- \*Vorspeise:  
Tomaten- Mozzarella- Basil. Spießchen  
Parmaschinken mit Honigmelone
- \*Heiße Braten:  
Jungschweintrücker, Königsputenbrust  
und Kräuter Lammkeule  
im Rechaud angerichtet.
- \*Beilagen:  
Kartoffelgratin & Kaisergemüse  
(Brokkoli, Blumenkohl und Möhrchen)
- \*Salate:  
Weißkrautsalat, Pellkartoffelsalat,  
Mediterraner Nudelsalat,  
Remoulade und Senf
- \*Fischplatte:  
Räucherlachs, Nordseekrabben,  
Geräucherte Forellenfilets  
Spinatpastetchen mit Kabeljau  
Meerrettichsahne
- \*Käsebrett:  
mit nat. und intern. Käsesorten
- \*Dessert  
Tiramisu, Mousse au Chocolate  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- \*Butterteller
- \*Rustikaler Brotkorb  
mit Weizen- Zwiebel- Roggenmeterbrot  
und kleinen Partybrötchen

<b>Buffet Lübeck</b> ab 20 Personen	Netto	Brutto
Pro Person	€ 14,77	€ 15,80

- \*Heiße Braten:  
Kasseler im Blätterteig und  
und Königsputenbrust  
im Rechaud angerichtet.
- \*Salate:  
Coleslaw Krautsalat, Pellkartoffelsalat,  
Remoulade und Senf
- \*Fingerfood:  
Spinattörtchen mit Flusskrebs,  
Räucherlachskonfekt,  
Spinatpastetchen mit Kabeljau und  
Mediterrane Hähnchen Nuggets
- \*Käsebrett:  
mit nat. und intern. Käsesorten
- \*Dessert  
Rote Grütze mit Vanille Soße
- \*Butterteller
- \*Brotkorb  
mit Weizen- Zwiebelmeterbrot  
und Partysonne

<b>Buffet Bremen:</b> ab 30 Personen	Netto	Brutto
Pro Person	€ 18,50	€ 19,80

- \* Vorspeise:  
Tomaten- Mozzarella- Basil. Spießchen  
Parmaschinken mit Honigmelone
- \* Heiße Braten:  
Kasseler im Blätterteig und  
Königsputenbrust  
im Rechaud angerichtet.
- \* Warme Beilagen:  
Kartoffelgratin und  
Kaisergemüse
- \* Salate:  
Coleslaw Krautsalat,  
Pellkartoffelsalat,  
Mediterraner Nudelsalat,  
Remoulade und Senf
- \*Fingerfood:  
Spinattörtchen mit Flusskrebse,  
Räucherlachskonfekt,  
Spinatpastetchen mit Kabeljau und  
Räucherlachsrouladen und Quiche mix
- \* Dessert  
Rote Grütze mit Vanille Soße  
und Mousse au Chocolate
- \* Butterteller
- \* Brotkorb  
mit Weizenmeterbrot,  
Zwiebelmeterbrot und Partysonne

Brutto Preise enthalten 7% MwSt.

# Buffet II

<b>Buffet Wismar</b> ab 20 Personen	Netto	Brutto
Pro Person	€ 11,96	€ 12,80

- \*Heiße Braten:  
Kräuterbraten und  
und Pragerschinken  
im Rechaud angerichtet.
- \*Salate:  
Krautsalat, Pellkartoffelsalat,  
Barbecuesalat, Remoulade und Senf
- \*Käsebrett:  
mit nat. und intern. Käsesorten
- \*Dessert  
Rote Grütze mit Vanille Soße  
und Vanille Moussé
- \*Butterteller
- \* Brotkorb  
mit Weizen- Zwiebelmeterbrot  
und Partysonne

<b>Hanseaten-Bufferet :</b>	Netto	Brutto
ab 40 Personen	Pro Person € 22,90	€ 24,50

- \* Vorspeise:  
Tomaten- Mozzarella- Basil. Spießchen  
Parmaschinken mit Honigmelone
- \* Hauptbeilage:  
Wildlachsfilet in einer Dillrahmsauce  
Gebr. Roastbeef und  
Kasseler im Blätterteig  
im Rechaud angerichtet.
- \* Beilage:  
Reis, Kartoffelgratin  
Butter Leipziger Allerlei
- \* Fischplatte:  
Räucherlachs, Nordseekrabben,  
Ostseeaal, Spinatpastetchen  
mit Kabeljau und Meerrettichsahne :
- \* Dessert  
Rote Grütze mit Vanille Soße  
und Mousse au Chocolate
- \* Butterteller
- \* Brotkorb  
mit Weizenmeterbrot,  
Zwiebelmeterbrot und Partysonne

<b>Empfangs-Bufferet</b> ab 20 Personen	Netto	Brutto
Pro Person	€ 13,83	€ 14,80

- \*Fingerfood: (100 gr. pro Person)  
Quiche mix  
Schinken- u. Räucherlachsconfekt  
Spinatpastetchen mit Kabeljau,  
Spinattörtchen mit Flusskrebs  
Räucherlachsrouladen  
Tomaten-Mozzarella Spießchen
- \*Canapés: (3 Stück pro Person)  
Auf verschiedenen Brotsorten  
angerichtet gebuttert und garniert:  
Bornholmer Lachs, Ostsee Aal,  
Nordseekrabben, geräucherte Forelle,  
Holsteiner Katenschinken,  
Parmaschinken mit Honigmelone,  
Roastbeef, Kasseler und Putenbrust

<b>Brunch Buffet</b> ab 20 Personen	Netto	Brutto
Pro Person	€ 18,50	€ 19,80

- \*Heiße Braten:  
Kasseler im Blätterteig im  
Rechaud angerichtet
- \*Salate:  
Barbecuesalat, Coleslawsalat,  
Geflügelsalat,  
Nordseekrabbensalat,  
Remoulade und Senf
- \*Fingerfood:  
Quiche mix,  
Spinatpastetchen mit Kabeljau,  
Schinkenconfekt und  
Räucherlachsrouladen
- \*Brunch Platte:  
Bornholmer Lachs, Schweinebraten,  
gebr. Roastbeef, gek.Schinken,  
Parmaschinken mit Honigmelone,  
geräucherten Kernrauch Schinken  
Französischer Camembert Käse
- \*Dessert:  
Rote Grütze mit Vanille Soße  
Quarkspeise mit Mandarin
- \*Butterteller
- \*Rustikaler Brotkorb:  
mit Weizen- Zwiebel- Roggen  
Meterbrot und kl. Partybrötchen

<b>Bayrischer Abend</b>	Netto	Brutto
ab 10 Person / Pro Person	€ 9,91	€ 10,60

- Grillhaxen 1/2  
Bayrischer Leberkäse  
Backschinken  
Kartoffelgratin  
Speckkartoffelsalat  
Brotkorb  
Laugenbrezel  
Griebenschmalztöpfchen

<b>Bayerisches Buffet:</b>	Netto	Brutto
ab 30 Personen	Pro Person € 13,83	€ 14,80

- \* Heiße Braten:  
Hausg. Bayerischer Fleischkäs  
gebr. Hähnchenschlegel  
Gegrillte Schweinshaxen
- \* Salate:  
bayerischer Kartoffelsalat,  
Weißkrautsalat,  
Radieschensalat, Remoulade,  
mittelscharfer Senf  
und Original Süßen Senf  
(Händlmaier´s)
- \* Bayerisches Käsebuffet mit  
Trauben und Nüssen garniert
- \* Dessert  
frische bayerisch Creme mit  
Beerenfrüchten  
frischer Obstsalat
- \* Butterteller
- \* Brotkorb  
Brezel, Weizen- Zwiebel-  
Roggenmeterbrot  
und kleinen Partybrötchen

Brutto Preise enthalten 7% MwSt.

# Menü / Taufe / Frühjahr / Abi Ball Buffet / Konfirmation

## Frühjahrs Buffet 2010 :

ab 20 Personen	Pro Person	Netto	Brutto
		€ 16,63	€ 17,80

- \*Vorspeise & Suppe:  
Tomaten Mozzarella Platte  
Cremesuppe von Frühlingslauch  
mit frischen Kräutern
- \*Braten & warme Beilagen  
Lammkeule & Spanferkelkeule  
mit Estragon-Senf-Soße  
Kaisergemüse und  
Bohnen im Speckmantel  
Kartoffel Rösti
- \*Salat:  
Mediterraner Nudelsalat
- \*Lachsplatte:  
Geräucherter Bornholmer Lachs  
mit Sahnemeerrettich
- \*Dessert:  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

## Abi Ball I 2010 :

ab 80 Personen	Pro Person	Netto	Brutto
		€ 11,80	€ 12,62

- \* Vorspeise:  
Gebratene Hähnchenschenkel  
Partyfrikadellen  
Hähnchen Nuggets  
Kleine Schinkensterne
- \* Braten:  
Königsputenbrust  
Burgunderschinken
- \* Beilagen  
Kartoffelgratin  
Kaisergemüse  
Weißkrautsalat  
Remoulade  
Baguette Meterbrote
- \* Dessert:  
Tiramisu  
Mousse au Chocolate

## Abi Ball I 2010 :

ab 80 Personen	Pro Person	Netto	Brutto
		€ 11,80	€ 12,62

- \* Vorspeise:  
Gebratene Hähnchenschenkel  
Partyfrikadellen  
Hähnchen Nuggets  
Quiche Mix
- \* Braten:  
Königsputenbrust  
Burgunderschinken
- \* Beilagen  
Kartoffelgratin  
Kaisergemüse  
Weißkrautsalat  
Remoulade  
Baguette Meterbrote
- \* Dessert:  
Tiramisu  
Mousse au Chocolate

## Buffet Konfirmation / Taufe I::

ab 20 Personen	Pro Person	Netto	Brutto
		€ 18,50	€ 19,80

- \* Vorspeise:  
Tomaten Mozzarella Basilikum Spießchen
- \* Broccolisuppe
- \* Rinderfiletspitzen in Sahnesauce,  
dazu Kaisergemüse  
(Brokkoli, Möhrchen, Blumenkohl),  
Reis und Kartoffelgratin
- \* Italienische Salatplatte inkl. Dressing
- \* Rote Grütze mit Vanillesauce

## Buffet Konfirmation / Taufe II:

ab 20 Personen	Pro Person	Netto	Brutto
		€ 16,64	€ 17,80

- \* Vorspeise:  
gemischte Antipasti
- \* Spargelcremesuppe
- \* Putenrahmgeschnetztes  
Prinzessbohnen in Butter geschwenkt  
und Reis
- \* Italienische Salatplatte inkl. Dressing
- \* Mousse au Chocolate

## Buffet Konfirmation / Taufe III:

ab 20 Personen	Pro Person	Netto	Brutto
		€ 17,57	€ 18,80

- \* Vorspeise:  
Parmaschinken mit Honigmelone
- \* Champignoncremesuppe
- \* Züricher Geschnetztes vom Bio-Kalb  
mit Züricher Rösti
- \* Italienische Salatplatte inkl. Dressing
- \* Dessert Tiramisu

Menü	Ein- heit	netto	brutto
ab 15 Personen			
Barbarie Entenbrust in Orangensauce mit Broccoli und Butterspätzle	Pers.	€ 13,83	€ 14,80
Grüne Bandnudeln mit Schinken Sahne-	Pers.	€ 6,36	€ 6,80
Grünkohl Kohlwurst, Kasseler, Röstkartof-	Pers.	€ 9,16	€ 9,80
Putengeschnetztes mit Reis und fri-	Pers.	€ 9,16	€ 9,80
Rinderfiletspitzen in Sahnesauce, Kaiser- gemüse (Brokkoli, Möhrchen, Blumen-	Pers.	€ 14,77	€ 15,80
Schweinefilet in Pfefferrahm, Leipziger Allerlei, Reis und Butterspätzle	Pers.	€ 11,50	€ 12,30
Schweinshaxe Sauerkraut und Püree	Pers.	€ 7,29	€ 7,80
Seelachsfilet mit Dillrahmsauce, Reis, Kartoffel-Kroketten und Blattspinat	Pers.	€ 12,90	€ 13,80

Brutto Preise enthalten 7 und 19% MwSt.

# Winterliche Buffet und Menüs

## Weihnachtsbuffet Spezial

ab 30 Personen Netto € 20,37 **Brutto € 21,80**

- \* Heiß aus dem Rechaud:  
Dithm. Gänsekeule, Königsputenbrust  
und Schwedischer Jungschweinerücken
- \* Beilagen:  
Kartoffelgratin, Apfel Rotkohl,  
und Cognac Honigsauce
- \* Salate:  
Frischer Salat mit Dressing,  
Remoulade und Senf
- \* Fingerfood:  
Quiche mix, Räucherlachsconfekt,  
Spinatpastetchen mit Kabeljau,  
Medi. Hähnchen Nuggets
- \* Käsebrett:  
mit nat. und intern. Käsesorten
- \* Dessert  
Rote Grütze mit Vanille Soße  
und Mousse au Chocolate
- \* Butterteller
- \* Rustikaler Brotkorb  
mit Weizen Zwiebel Roggenmeterbrot  
und kleinen Partybrötchen

## Kleines Weihnachtsbuffet

ab 20 Personen Netto € 13,83 **Brutto € 14,80**

- \* Heiß aus dem Rechaud:  
Barbarie Entenkeulen und  
Kasseler im Blätterteig
- \* Beilagen:  
Kartoffelgratin, Apfel Rotkohl,  
und Cognac Honigsauce
- \* Salate:  
Frischer Salat mit Dressing,  
Remoulade
- \* Dessert  
Rote Grütze mit Vanille Soße  
und Mousse au Chocolate

## Bayerisches Buffet II:

ab 30 Personen Netto € 13,83 **Brutto € 14,80**

- \* Heiße Braten:  
Backschinken, Hausg. Bayerischer  
Fleischkäs, gebr. Hähnchenkeulen  
Gegrillte Schweinshaxen
- \* Beilagen:  
Kartoffelgratin & Sauerkraut
- \* Salate:  
bayerischer Kartoffelsalat,  
Weißkrautsalat, Remoulade,  
mittelscharfer Senf und  
Original Süßen Senf (Händlmaier's)
- \* Bayerisches Käsebuffet: mit  
Trauben und Nüssen garniert
- \* Dessert:  
frische bayerisch Creme mit  
Beerenfrüchten, Apfelstrudel
- \* Butterteller
- \* Brotkorb  
Brezel, Weizen- Zwiebel-  
Roggenmeterbrot

## Winter Buffet

ab 30 Personen Netto € 19,44 **Brutto € 20,80**

- \* Suppe:  
Hausgemachte Brokkolicremesuppe
- \* warm aus Rechaud:  
gebr. Barbarie Entenbrustfilet  
gebr. Schweinefiletmedallions
- \* Beilagen und Salate:  
Kartoffelgratin,  
Rahmsauce und Apfelrotkohl  
Remoulade u. Senf.  
Mediterraner Nudelsalat  
Waldorfsalat
- \* Fischplatte:  
Räucherlachs,  
Geräucherte Forellenfilets  
Garnelen mit Cocktailsauce  
Meerrettichsahne
- \* Käsebrett:  
mit nat. und intern. Käsesorten
- \* Dessert:  
Mousse Chocolate u. Tiramisu
- \* Butterteller
- \* Rustikaler Brotkorb  
mit Weizen Zwiebel Roggenmeterbrot  
und kleinen Partybrötchen

## Winter - Herbst Menüs

ab 15 Personen

	Einheit	netto	brutto
Barbarie Entenbrust in Orangensauce mit Broccoli und Butterspätzle	Pers.	€ 13,83	€ 14,80
Barbarie Entenbrust mit Klößchen, Cognac Honigsauce und Apfel Rotkohl	Pers.	€ 13,83	€ 14,80
Grünkohl Kohlwurst, Kasseler, Röstkartof- feln	Pers.	€ 9,16	€ 9,80
Rinderfiletspitzen in Sahnesauce, Kaiserge- müse (Brokkoli, Möhrchen, Blumenkohl, Reis und Kartoffelgratin	Pers.	€ 14,77	€ 15,80
Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Cognac Honigsauce	Pers.	€ 13,50	€ 14,45
Schweinshaxe, Sauerkraut und Püree	Pers.	€ 7,29	€ 7,80
Rehulasch mit Pfifferlingen, Rosenkohl, Rotkohl, Klöße und Butterspätzle	Pers.	€ 17,57	€ 18,80

Die brutto Preise enthalten 7% MwSt.

Partyservice Warnecke | Saseler Ch.33 | 22391 Hamburg | Tel.:(040) 5361336