

1/2 belegte Brötchen

Putenbrust	€ 1,30
Schweinefiletmedaillon	€ 1,30
Bratenkassler	€ 1,30
Frisches Mett	€ 1,30
Matjes mit Tomate und Zwiebel	€ 1,30
Schnittkäse (verschieden)	€ 1,30
Lachsschinken	€ 1,30
Französischer Weichkäse	€ 1,30
Schweinebraten	€ 1,30
Forellenfilet	€ 1,60
Räucherlachs	€ 1,60
Roastbeef	€ 1,60
Räucheraal	€ 1,80
Büsumer Krabben	€ 1,80



Suppen (Preis pro Liter)

Berliner Erbsensuppe mit Kassler und Wursteinlage	€ 3,50
Chili con carne	€ 4,50
Ungarische Gulaschsuppe	€ 5,00
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	€ 4,50
Frisches Meterbrot pro Person	€ 0,50



Küchenmeister
Thomas Hintz

Neuer Höltigbaum 24
22143 Hamburg

Fon 040 / 728 11 969

Fax 040 / 728 11 936

eMail info@th-catering.de

I-Net www.th-catering.de

Büffet nach "Art des Hauses"

Pragerbraten (warm) mit Champignonsoße
Räucherfischplatte von Edelfischen
Lachsschinken mit Honigmelone
Roastbeef mit Remoulade
Kleine Schweinefiletsteaks, bunt garniert
Gemischtes Käsebrett
Krautsalat
Nudelsalat
Farmersalat
Rote Grütze mit Vanillesoße



€ 14,80

Cocktailhäppchen –

Unsere Spezialität des Hauses!

Putenbrust, garniert	€ 1,20
Lachsschinken	€ 1,20
Bratenkassler	€ 1,20
Frisches Mett	€ 1,20
Matjes mit Tomate und Zwiebel	€ 1,30
Schnittkäse	€ 1,20
Französischer Weichkäse	€ 1,40
Forellenfilet	€ 1,40
Räucheraal	€ 1,70
Büsumer Krabbensalat	€ 1,70
Barbarie Entenbrust	€ 1,70

Lieferbedingungen:

Unsere Menüvorschläge sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Braten aus den Büffets werden geschnitten und in Warmhaltegeschirr bei Ihnen angeliefert.

Bei Zurückgabe von ungereinigtem Partygeschirr, werden Reinigungskosten in Höhe von 1,- Euro pro Person erhoben.

Wir bitten um Barzahlung bei Lieferung.



Küchenmeister

Thomas Hintz

Wir kochen für Sie, frisch und gesund, für den Mittagstisch und für Ihre Party!

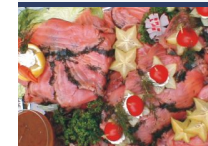
Damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird, bieten wir Ihnen perfekten Service und erstklassige Qualität, auf die Sie sich hundertprozentig verlassen können.

Ob Firmenjubiläen, Geburtstagsfeiern, Grillparties, Präsentationen, Großveranstaltungen, Vernissagen oder private Einladungen – wir beraten Sie bei der Büffetauswahl individuell, stimmen Speisen- und Getränkeauswahl exklusiv nach Markt und Saison entsprechend ab und kümmern uns auf Wunsch auch um die Dekoration.

Wir stehen Ihnen gerne für eine unverbindliche und individuelle Beratung zur Verfügung, um Ihrer Veranstaltung den optimalen kulinarischen und organisatorischen Rahmen zu verleihen.

Auf den folgenden Seiten können Sie sich einen Überblick über unser Angebot verschaffen.

PARTYSERVICE & CATERING GBR



Neuer Höltigbaum 24, 22143 Hamburg
Tel. 040 / 728 11 969, Fax 040 / 728 11936

e-Mail: info@th-catering | Internet: www.th-catering.de

Traberbüffet / Sonnenhof Art

Rinderkraftbrühe mit reichhaltiger Einlage
Gemischte Fischplatte
Fingerfood, Spare Ribs und Wedges Potatoes
Roastbeef, Remoulade & Krautsalat
Antipasti
Entenbrust
Melone mit Schinken
Kleine Schweinefiletsteaks
Tomate Mozzarella
Hähnchenbrust mit Mozzarella überbacken,
grüne Nudeln
Gemischte Salatplatte
Kleines Käsebrett
Rote Grütze mit Vanillesoße
Brot und Butter




€ 18,20

Büffet "Hamburg"

Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben
Roastbeef englisch mit Sauce Tartar
Auswahl von geräucherten Edelfischen
Pellkartoffelsalat, Matjessalat
Lachsfilet an Blattspinat mit Kanada-Patna-Reis

Hamburger rote Grütze mit Vanillesauce
Entenbrust auf einem Honig-Rotweinspiegel
Bratkartoffeln, kleine Frikadellen / Putenmedaillons
Variation von frischen Salaten
Käseauswahl vom Holzbrett
Brotkorb und Butter


€ 16,00

Büffet "Rustikal"

Roastbeef mit Remoulade
Kleine Schweinefiletsteaks mit Pfeffersoße
Bratenkassler
Matjes 'Hausfrauenart'
Sauerfleisch
Partyfrikadellen
Bunter Salat mit zwei Dressings
Kleines Käsebrett
Krustenbraten mit Tzaziki und Krautsalat
Rustikaler Brotkorb und Butter



... mit Bratkartoffeln 13,00 € pro Person


€ 11,50

Büffet nach "Holsteiner Art"

Schweinegeschnetzeltes mit Butterspätzle
Katenschinken mit Gewürzgurke
Bauernmettwurst vom Holzbrett
Räucherfischplatte ("Nord- und Ostsee")
Kalte Bratenplatte mit Remoulade
Pellkartoffelsalat
Roter Heringssalat
Eiersalat
Rustikales Käsebrett
Brotkorb und Butter
Milchreis mit Roter Grütze




€ 14,50

Schlemmer Büffet

Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich
Matjesfilet, norddeutsche Art
Roastbeef mit Remoulade
Katenschinken und Holsteiner Mettwurst
Partyfrikadellen
Pellkartoffel-, Kraut- und Nudelsalat
Kleine Käseauswahl
Brot und Partybrötchen
Rahmgeschnetzeltes mit Reis
Zitronencreme


€ 12,50

Büffet "Sommertraum"

Graved- und Stremellachs
Scampis mit Knoblauchsoße
Barbarie Entenbrust mit Früchten
Roastbeef englisch gebraten mit Remoulade
Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette
Katenschinken
Blattsalate mit American Dressing
Geflügelsalat, Broccolisalat
Käseauswahl vom Holzbrett
Brot und Butter
Obstsalat von frischen Früchten




€ 16,00

