



Seefter

Ausgabe 2026





Heftner

Seit über 170 Jahren ein gutes Stück Berlin

23.4.1861 – Es geht los

Am 23. April 1861 war es so weit: August Heftner eröffnete seine erste »Rind- und Schweineschlächterei« in der Leipziger Straße 98 in Berlin. Mit seinem Können, das er während vieler Lehr- und Wanderjahre durch ganz Europa und im eigenen Geschäft in Frankfurt/Oder bereits seit 1853 unter Beweis gestellt hatte, wollte er sich nun auch dem Urteil der Berliner stellen.

Statt Blutwurst – Feine Pasteten

Kannte man zu jener Zeit eher grobe Wurstsorten wie Blut- und Leberwurst, hatte August Heftner etwas ganz Besonderes zu bieten: mit feinsten Wurstwaren & Pasteten, so wie er es in Frankreich gelernt hatte. Und Hefters Brühwürstchen wurden zu einem Begriff weit über Berlins Grenzen hinaus. So war es an schönen Sommertagen nicht ungewöhnlich, wenn über 10 000 dieser Würstchen am Heftner Pavillon im Zoologischen Garten verkauft wurden und man schon damals scherzte: »Erst einmal, bald öfter, dann immer zu Heftner.«

1874 – Der erste Erweiterungsbau

Wen wunderte es da, dass das Geschäft in der Leipziger Straße schon bald aus allen Nähten platzte und Heftner mit dem ersten Erweiterungsbau beginnen musste.

1878 – Königlicher Hoflieferant

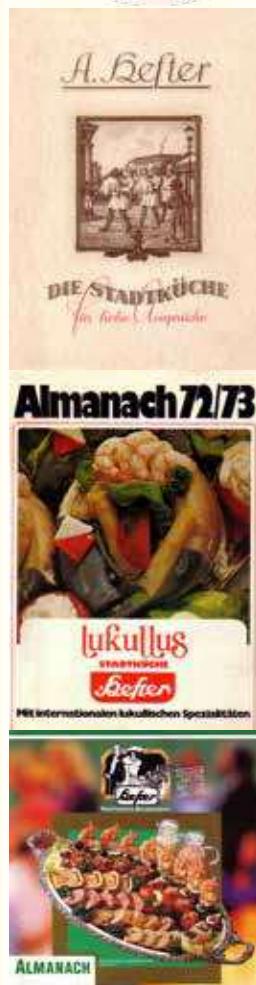
Der Erfolg gab ihm recht, und auch am kaiserlichen Hofe durften Hefters Köstlichkeiten bald auf keiner Tafel mehr fehlen. Kaiser Wilhelm I. ernannte August Heftner im Jahre 1878 zu seinem Hoflieferanten.

Auf Erfolgskurs

Um die Jahrhundertwende gab es bereits 8 Filialen, 18 Gesellen und modernste Maschinen waren für Heftner im Einsatz.

1916 – Das vorläufige Aus

Das vorläufige Aus für das ungebremste Wachstum brachte der Erste Weltkrieg im Jahre 1916. Doch schon bald nach dem Krieg ging es mit 4 Filialen wieder los, in zentralen Lagen wurden Läden in der Leipziger, der Friedrich- und der Potsdamer Straße sowie am Kurfürstendamm wieder eröffnet.



Die Stadtküche macht Karriere

In den »Goldenzen Zwanzigern« entwickelte Heftner eine weitreichende Idee. Ein neuer Begriff und ein ganz besonderer Service kamen in Mode: Hefters »Stadtküche« wurde zum Zauberwort für das, was heute besser als Partyservice bekannt ist. Heftner übernahm ... das Zurichten der Tafel im eigenen Haushalt anlässlich einer Familienfeier oder einer gesellschaftlichen Veranstaltung ...

70 Filialen in Trümmern

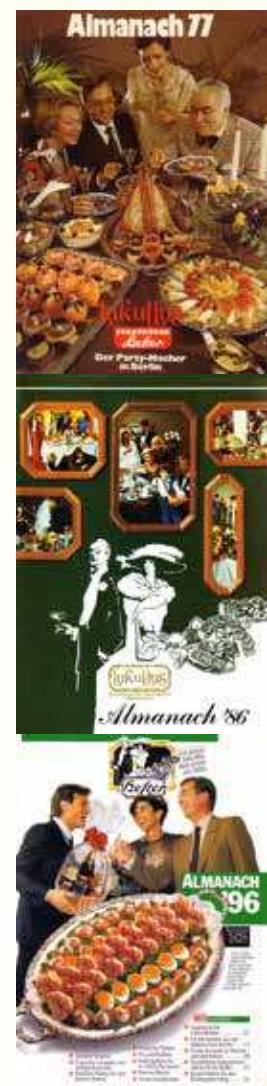
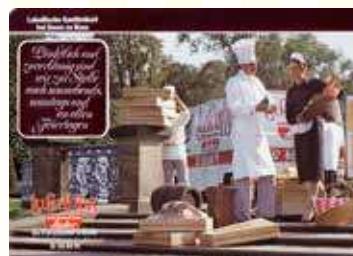
Anfang der 30er Jahre gab es über 70 Heftner-Filialen in Berlin. Mehr als 50 Lastkraftwagen waren rund um die Uhr im Einsatz, um alle Läden mit feinen Wurstwaren & Delikatessen zu beliefern. Der Zweite Weltkrieg bereitete dem scheinbar unbegrenzten Wachstum ein jähes Ende. Eine Filiale nach der anderen versank in Trümmern und Asche.

Neue Zeiten brechen an

Hefters »Rind- und Schweine-Schlächterei« sind aus dem Berliner Stadtbild längst verschwunden. Die traditionelle »Stadtküche« ist geblieben und hat sich zu Berlins größtem Partyservice gemauert. Der Heftner Partyservice ist mit allen seinen Mitarbeitern der Tradition und damit höchster Qualität verpflichtet.

2013

Übergang der Marken Heftner Partyservice-Delikatessen und PartyKing Partyservice an die August Heftner GmbH.



Inhalt

Eventlocation AW30	Seite 4
NEUE Köstlichkeiten	Seite 5
Belegte halbe Brötchen & Diplomaten-Happen	Seite 6
Canapés	Seite 7
Business-Platten	Seite 8-10
Fingerfood	Seite 10-13
Der kleine Abend ab 2 Personen	Seite 14-15
Der kleine Abend ganz groß. Köstlichkeiten aus aller Welt	Seite 16-17
Piccolo-Platten	Seite 18-19
Fisch-Spezialitäten	Seite 20-21
Käse-Spezialitäten	Seite 22
Vegetarische Spezialitäten - nicht nur für Vegetarier	Seite 23
Salate	Seite 24-26
Etageren	Seite 27
Obst-Variationen	Seite 28
Köstliche Desserts	Seite 28-29
Aus unserer Konditorei	Seite 30-31
Spezialitäten im Teigmantel & Spanferkel	Seite 32
Suppen & warme Snacks	Seite 33
Brot, Brötchen & Brezeln, Butter & Schmalz	Seite 34
Klassische Buffetplatten	Seite 35
Gourmet-Buffets	Seite 36-37
Kaviar & Austern	Seite 38
Ausstattung und Zubehör	Seite 39

Finden Sie sich schnell zurecht



neu im Sortiment



vegetarisch, vegan



Wahl zwischen Einweg- oder Silber- & Schmuckplatte



Artikel mit Abbildung



Artikel ohne Abbildung

Wir reagieren schnell und flexibel!

Wenn Sie Ihre Bestellung bis 11 Uhr aufgeben (Montag bis Freitag), können wir Sie in den meisten Fällen noch am nächsten Tag beliefern. Bestellungen für den Montag benötigen wir bis Freitag 11 Uhr.

**Bestellen Sie auch online unter
www.hefter-partyservice.de**

Eventlocation AW30

Sie suchen eine große Eventlocation?

Wir bieten Ihnen puren Eventzauber auf 1900 Quadratmeter Feierfläche. Wo? Gut erreichbar in Berlin-Lichtenberg, in einer ultramodernen Location, wo Sie Ihr nächstes Großereignis ideenreich planen und gestalten können. Ob Konferenzen, Tagungen, Ausstellungen oder Firmenfeiern – in unseren wandelbaren Räumen sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Buchen Sie jetzt und machen Sie Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Teilnehmer!

Ihr Ansprechpartner: Dirk Fischer-Kirchhof, Tel. 030 5470 3072
www.veranstaltungshalle-lichtenberg.de



Großer Saal
(900 m²)

- Kinobestuhlung bis 700 Personen
- Stehempfang bis 600 Personen
- Lockere Sitzkombination bis 350 Personen
- Kinobestuhlung bis 500 Personen
- Stehempfang bis 300 Personen
- Lockere Sitzkombination bis 150 Personen
- Kinobestuhlung bis 400 Personen
- Stehempfang bis 200 Personen
- Lockere Sitzkombination bis 100 Personen

Saal Rechts
(550 m²)

Saal Links
(450 m²)



Neue Köstlichkeiten

Wenn die Bewirtung Ihrer Gäste einmal schnell und unkompliziert vonstattengehen soll, haben wir hier das Richtige für Sie: Quicksnack. Zugreifen und reinbeißen.



3121

neu

3121 Quicksnack 14, 16, 20

3 kernige Sandwiches aus Korn-Vitalbrot. Mit Salami Milano, gekochtem Ei, Radieschen und Blattsalat; mit Serrano-Schinken, Coleslaw, roter Zwiebel und Blattsalat; mit geräucherter Putenbrust, Paprika-Landrahm, Gurke und Blattsalat.

Korb mit 3 Sandwiches

12,50 EUR



3122

V.

neu

3122 Quicksnack veggie 14, 16, 20, 21

3 kernige Sandwiches aus Korn-Vitalbrot. Mit Eiersalat, Avocado und Blattsalat; mit Tomate, Mozzarella, Pesto und Rucola; mit Gouda, Tomate, Gurke, Frischkäse und Blattsalat.

Korb mit 3 Sandwiches

12,50 EUR



2912

2912 Brüsseler Waffelboot 14, 16, 20

Eine Abwechslung für Liebhaber süßer Köstlichkeiten: 20 feine weiche, vollmundig-süße belgische Waffeln in einem gläsernen Boot, dazu Vanillesauce.

Glasschale mit 20 Waffeln und Vanillesauce **24,95 EUR**

Attraktive, leckere Bowls für jeden Anlass:

V.

3111



neu

3111 Pasta-Bowl 14, 20, 21

Penne mit Pesto, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen. Dazu ein Balsamico-Dressing. Bowl

11,95 EUR

3112

3112 Chicken-Bowl 20, 23, 24

Basmatreis mit Avocado, Mango, Gurke und Karotte, gekrönt von 4 Green Chicken-Sticks. Dazu ein Rote-Bete-Sesam-Dressing. Bowl

11,95 EUR

V.

3113



neu

3113 Falafel-Bowl 14, 16, 20

Feta-Käse, Rotkraut, Mais, Gurke und Radieschen auf körnigem CousCous, darauf 8 Falafelbällchen. Thousand-Island-Dressing. Bowl

11,95 EUR

3114

3114 Shrimps-Bowl 14, 15, 16, 18, 19, 24

Zucchini, Edamame, Paprika und Karotten auf Duftreis, dazu 7 Garnelen im Backteig und Goma-Dressing. Bowl

11,95 EUR

Noch mehr neue Köstlichkeiten finden Sie auf Seite 8 (Business-Platte »Streetfood«), Seite 9 (Business-Veggieballs), Seite 13 (Vegane Nuggets), Seite 29 (neue Desserts) und auf Seite 30 (Sweet Dreams und ein Veganer Kuchenquartett).

Belegte halbe Brötchen¹⁴

Unsere belegten halben Brötchen erhalten Sie auf Wunsch auch als kernige Mehrkornbrötchen. (Aufpreis je 0,15 EUR)

- 0521 mit Schinkenmettwurst^{3,7} 2,75 EUR/2,90 EUR
- 0522 mit gekochtem Ei¹⁶ und Sardellenfilets¹⁷ 2,75 EUR/2,90 EUR
- 0523 mit geräucherter Truthahnbrust³ 2,75 EUR/2,90 EUR
- 0524 mit Landschinken aus dem Katenrauch^{3,7} ... 2,65 EUR/2,80 EUR
- 0525 mit original italienischer Salami^{3,7} 2,50 EUR/2,65 EUR
- 0526 mit Lachsrauchfleisch⁷ 2,75 EUR/2,90 EUR
- 0527 mit Saftschinken »Prager Art«^{3,7} 3,45 EUR/3,60 EUR
- 0528 mit mildem Kasselerücken⁷ 2,85 EUR/3,00 EUR
- 0529 mit mildem Tilsiter²⁰ 2,85 EUR/3,00 EUR
- 0530 mit holländischem Gouda²⁰ 2,85 EUR/3,00 EUR

0531 10 halbe Brötchen

wie vorstehend sortiert 23,70 EUR/25,20 EUR

Belegte halbe Brötchen vegetarisch und vegan¹⁴

Auch die halben Brötchen erhalten Sie auf Wunsch als kernige Mehrkornbrötchen. (Aufpreis je 0,15 EUR)

- 0542 mit Virginiasalat (Karotten, Sellerie und Lauch)^{22, 20} 2,25 EUR/2,40 EUR
- 0544 mit Tomate und Mozzarella²⁰ 2,95 EUR/3,10 EUR
- 0545 mit Cheddarkäse^{3, 20} 3,15 EUR/3,30 EUR
- 0546 mit franz. Kräuter-Frischkäsecrème²⁰ 3,15 EUR/3,30 EUR
- 0547 mit französischem Camembert²⁰ 4,20 EUR/4,35 EUR
- 0543 mit Hummus »oriental«, vegan^{14, 19, 24} 3,30 EUR/3,45 EUR
- 0535 mit Tofu rosso mediterran, vegan^{19, 22} 4,50 EUR/4,65 EUR
- 0536 mit feiner Süßkartoffelcrème, vegan²⁴ 3,95 EUR/4,10 EUR
- 0537 mit würziger Gelbe-Linsen-Crème, vegan²⁴ 3,60 EUR/3,75 EUR
- 0538 mit herzhafter veganer Salami^{1, 14} 3,35 EUR/3,50 EUR

0551 10 halbe Brötchen vegetarisch/vegan

wie vorstehend sortiert 29,50 EUR/31,00 EUR

Diplomaten-Happen^{14,20}

Unsere Diplomaten-Happen erhalten Sie wahlweise auf in Butter gerösteten Toastbrot-Rounds oder auf ausgestochenem Vollkornbrot.

- 0501 mit franz. Kräuter-Frischkäsecrème²⁰ ... 1,95 EUR
- 0502 mit Tomate und Mozzarella²⁰ 1,95 EUR
- 0503 mit Salami Spianata Romana^{3,7} 2,80 EUR
- 0504 mit gebratener Entenbrust 4,65 EUR
- 0505 mit Gravad Lachs^{3,17} 3,55 EUR
- 0506 mit geräuchertem Forellenfilet^{3,17} 3,55 EUR
- 0507 mit Original Serrano-Schinken^{3,7} 3,20 EUR
- 0508 mit Lammrückenfilet 4,35 EUR
- 0509 mit Vitello tonnato 3,40 EUR
- 0510 mit Scampi¹⁵ 5,60 EUR

0511 10 Diplomaten-Happen

wie vorstehend sortiert 30,30 EUR



(Abbildung mit 20 Diplomaten-Happen = 60,60 EUR)

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die halben belegten Brötchen an Sonn- und Feiertagen nur als Mehrkornbrötchen lieferbar sind.



Party-Schnitten¹⁴

- 0601 mit Schinkenmettwurst^{3,7} 2,25 EUR
- 0602 mit gekochtem Ei¹⁶ und Sardellenfilets¹⁷ 2,25 EUR
- 0603 mit Landschinken aus dem Katenrauch^{3,7} 2,05 EUR
- 0604 mit original italienischer Salami^{3,7} 2,10 EUR
- 0605 mit Lachsrauchfleisch^{3,7} 2,25 EUR
- 0606 mit Saftschinken »Prager Art«^{3,7} 2,25 EUR
- 0607 mit geräucherter Truthahnbrust³ 2,15 EUR
- 0608 mit mildem Kasselerrücken^{3,7} 2,15 EUR
- 0609 mit mildem Tilsiter²⁰ 2,25 EUR
- 0610 mit holländischem Gouda²⁰ 2,25 EUR

0611 10 Party-Schnitten

wie vorstehend sortiert 20,50 EUR

Cocktail-Schnitten¹⁴

- 0621 mit Scheiben von zarter Pouladenbrust³ 3,45 EUR
- 0622 mit Edelpilzkäse²⁰ 3,20 EUR
- 0623 mit rosa gebratenem Roastbeef 5,95 EUR
- 0624 mit luftgetrocknetem Parmaschinken^{3,7} 3,40 EUR
- 0625 mit spanischem Manchego-Käse²⁰ 3,50 EUR
- 0626 mit Original Bündnerfleisch^{3,7} 3,95 EUR
- 0627 mit pikant abgeschmeckten Krabben^{3,15} 3,60 EUR
- 0628 mit Filet vom Räucheraal^{3,17} 5,95 EUR
- 0629 mit Gravad-Lachs^{3,17} 3,95 EUR
- 0630 mit frisch gebratenem Rinderfilet 7,25 EUR

0631 10 Cocktail-Schnitten

wie vorstehend sortiert 35,70 EUR



Unsere Brötchen, Diplomaten-Happen und Canapés richten wir Ihnen auf Wunsch auch auf umweltfreundlichen Palmblatt-Einwegplatten an.

Vegetarische/vegane Canapés¹⁴ Catering & Partyservice

- 0616 mit Virginiasalat (Karotten, Sellerie und Lauch)^{20,20} 1,95 EUR
- 0637 mit Tomate und Mozzarella²⁰ 2,50 EUR
- 0634 mit Cheddarkäse^{3,20} 2,80 EUR
- 0614 mit franz. Kräuter-Frischkäsecreme²⁰ 2,80 EUR
- 0636 mit französischem Camembert²⁰ 3,80 EUR
- 0612 mit Hummus »oriental«, vegan^{14, 19, 24} 2,80 EUR
- 0617 mit Tofu rosso mediterran, vegan^{19, 22} 3,50 EUR
- 0618 mit feiner Süßkartoffelcrème, vegan²⁴ 3,65 EUR
- 0619 mit würziger Gelbe-Linsen-Crème, vegan²⁴ 3,20 EUR
- 0620 mit herzhafter veganer Salami^{1, 14} 2,80 EUR

0641 10 vegetarische/vegane Canapés

wie vorstehend sortiert 25,20 EUR

Für Fischliebhaber sind folgende Canapés weiterhin erhältlich:

- 0613 mit mildzartem Matjes-Filet auf Gurke^{3,17} 2,25 EUR
- 0633 mit geräucherter Forellenfilet^{3,17} 3,95 EUR



Business-Platten

Unsere Business-Platten (nicht nur) für's Büro: Wenn Sie einem kleinen Kreis Vielfalt bieten möchten; wenn auf Konferenzen und Meetings die Speisen in der Nähe der Teilnehmer auf dem Tisch stehen sollen; wenn Sie einen kleinen Zusatzimbiss reichen möchten... dann treffen Sie mit unseren Business-Platten die richtige Wahl. Abwechslungsreiche, appetitliche Zusammenstellungen, die jedem etwas bieten. Auf Wunsch erhalten Sie unsere Business-Platten auch auf umweltfreundlichen Palmblatt-Einwegplatten.

0230 Business-Platte »Everyday«

4 kleine Boulettchen^{14,16}, 4 kleine Canapés¹⁴ mit italienischer Salami^{17,4,3}, 4 kleine Canapés¹⁴ mit Gouda²⁰, 4 kleine panierte Schweineschnitzel^{14,16}, 4 Mürbeteigartenletten¹⁴ mit Kräuterfrischkäse²⁰, Obstdekor.

Platte mit 20 Teilen

31,45 EUR



0230

0231 Business-Platte »Select«

Je 4 Mini-Baguette-Sandwiches¹⁴ mit Parma-schinken⁷ und Rucola, sowie mit geräucherter Putenbrust⁷ und Virginiasalat, 4 Mini-Wraps¹⁴ mit Falafeln^{14, 19, 24} und Hummus^{14, 19, 24}, 4 Empanadas mit pikantem Truthahn-Ananas-Füllung (dazu Guacamole), 4 kleine vegetarische Frühlings-rollen¹⁴ (dazu süße Chilisalsa²²).

Platte mit 20 Teilen

42,50 EUR



0231

0232 Business-Platte »International«

4 Garnelenspieße »Mallorca«¹⁵ mit frischer Ananas und Physalis, je 4 kleine Canapés¹⁴ mit Parmaschinken und mit Manchego-Käse²⁰, 4 Teigschiffchen¹⁴ mit Lachstatar¹⁷, 8 Hähnchen-nuggets^{14,16} mit Currydip²⁰, Obstdekor.

Platte mit 24 Teilen

43,00 EUR



0232

0233 Business-Platte »Fingerfood«

4 Garnelenspieße »Mallorca«¹⁵ mit frischer Ananas und Physalis, 4 Antipastispieße mit Balsamico-zwiebel³, Zucchini und getrockneter Tomate³, 4 kleine Paprika mit Thunfischfüllung^{17,20}, 4 kleine gelbe Kürbisse gefüllt mit Feta-Frisch-käsecreme²⁰, 4 kleine Boulettchen^{14,16}, 4 Pumpernickelrounds¹⁴ mit buntem Pfeffer-Frischkäse²⁰.

Platte mit 24 Teilen

36,40 EUR



0233



neu

0248 Business-Platte »Streetfood«^{2,14,16,19,20,22,24}

6 Mini-Wraps »Asia«, 4 kleine Saté-Spieße, 6 gefüllte Tortilla-Flammkuchen, 4 Hähnchen-spieße mit Ananas, 4 Noodle-Sticks Teriyaki, 4 Noodle-Sticks »Sweet & Sour«, dazu Thai-Mango-Sauce.

Platte mit 28 Teilen

42,00 EUR



0248

0241 Business-Platte »Oriental«

Für alle Anlässe, wo kein Schweinefleisch auf den Tisch kommen soll: 4 marinierte Green Chicken-Sticks, 4 Köfte^{14,16,20,23} (Rinderfrikadellen), 4 kleine Canapés¹⁴ mit Hummus »oriental«^{14,19,24}, 4 kleine Canapés¹⁴ mit Rindersaftschinken, 8 Falafelbällchen^{14,16,19,24} und 4 Samosas^{14,16} mit Gemüsefüllung. Dazu Avocado-Dip³ und Tomaten-Dip^{3,22}.

Platte mit 28 Teilen

41,25 EUR



0241

V.

0247 Business-Veggieballs

6 vegane Gemüsereisbällchen »Asia«; 6 vegane Falafel Rote Bete; 8 vegane Grünkohl-Hanf-Bällchen; 6 vegetarische Gemüsepflanzer¹⁶. Dazu süß-scharfe Chilisalsa².

Platte mit 26 Teilen

31,50 EUR



0247



neu

V.

0236 Business-Platte »Vegetable«

Die vegetarische Alternative: 4 gebackene panierte Sellerietaler^{22,14}, 4 gebackene panierte Zucchinitaler¹⁴, 4 Kidneyballs¹⁶, 4 Gemüsereisbällchen »Asia«, 4 Mozzarellaspieße²⁰ mit Kirschtomate; Streifen von roter, grüner und gelber Paprika, dazu Guacamole³, Sour Cream²⁰ und Mandeloliven²¹.

Platte

31,50 EUR



0236



V.

0240 Business-Platte »Vegan«

5 gefüllte Weinblätter³ mit Reissalat, 10 kleine Falafelbällchen^{14,19,24}, 5 Törtchen Blumenkohl-Couscous^{14,23} auf Vollkornround¹⁴, 5 kleine Canapés¹⁴ mit Hummus »oriental«^{14,19,24}, 5 x vegane Crêperolle »mediterran« mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel^{14,20}, pikante Tomatensalsa^{3,22}.

Platte mit 30 Teilen

48,10 EUR



0240



V.

(Weitere vegane Platten finden Sie auf Seite 13, Vegane Nuggets, und auf Seite 23: Buffetplatte »Happy vegan« und »Vegane Fantasie«.)

0243 Business-Gemüsesticks

Appetitliche Sticks von roter, grüner und gelber Paprika, von Karotten, Zucchini und Staudensellerie. Dazu als Dips Guacamole, Sour cream und Salsa picante.

Insgesamt 65 Sticks

24,25 EUR



0243



V.

0245 Business-Mini-Burger

4 Mini-Burger »Antipasti« mit eingelegten Zucchini, Paprika und Tomaten; 4 Mini-Burger »Veggie« mit Karottenpuffer, Gouda und Cornichon; 4 Mini-Meat-Burger mit Rinderfrikadelle, Gouda und Cornichon; 4 Mini-Chicken-Burger mit Hähnchenbrust, Gouda und Cornichon.

Platte mit 16 Teilen

49,90 EUR



0245



0239 Business-Platte »Fingerfruit«

Frisches Obst in mundgerechten Stücken:
Honigmelone, Ananas, Wassermelone, Physalis,
helle und dunkle Trauben.

(Kleine Holzspieße werden mitgeliefert)

Platte

29,10 EUR



0239

0244 Business-Miniplunder 14, 16, 20

Kleine leckere Plunderstückchen für die süßen
Konferenz-Momente
Platte mit 15 Teilen

32,15 EUR



0244

0246 Business-Platte »Free and easy«

Diese Platte ist laktose- und glutenfrei!

4 x Hummus mit Karotten-Kichererbsen-Salat im
Palmlatt; 6 x marinierte Green Chicken-Sticks;
6 x Gemüsereisbällchen »Asia«; 6 x kleine Törtchen
Quinoa auf Gazpachocreme; 6 x Hähnchenspieß
Yakitori¹⁹.

Platte mit 28 Teilen

59,25 EUR



0246

Fingerfood

Die heimlichen Favoriten auf privaten oder betrieblichen Stehempfängen, auf Vernissagen oder in Konferenzpausen. Zeigen Sie sich von Ihrer besten kulinarischen Seite mit diesen kleinen Köstlichkeiten für zwischendurch.

0368 Chicken Surprise

Hähnchen-Fingerfood im Trend der Zeit:
Hähnchenspieße mit Ananas, Chicken Rolls
mit Paprika und Chicken Wings »Barbecue«.
Dazu süß-scharfe Chili-Salsa.
Platte mit insgesamt 24 Teilen

44,35 EUR



0368

0412 Kidneyballs (vegetarisch) 3,16,24,22

Leckere Fingerfood auch ohne Fleisch.
Nach einem TexMex-Rezept bereiten wir
die appetitlichen Bällchen hauptsächlich
aus Kidneybohnen zu. Als Abwechslung
gibt es Sticks von Möhren, gelber Paprika,
Zucchini und Staudensellerie.
Dazu als Dips Guacamole und Salsa picante.
Platte mit 16 Bällchen

31,00 EUR



0412



0357

0357 Brotzeit-Platte

Herhaftes Laugenkonfekt¹⁴, kernig belegt mit Schinkenmettwurst^{3,7}, Gutsleberwurst^{3,7}, Camembert²⁰ und Cheddar-Käse²⁰.

Platte mit insgesamt 16 Teilen

32,25 EUR



0358

0358 Tramezzini-Platte

Für genußvolle italienisch inspirierte Momente, einfach in die Hand zu nehmen. Kleine Tramezzini^{14,16}, lecker gefüllt mit Thunfisch-Paprika-Cream^{17,20}, asiatischem Geflügel-Cream mit Gemüsen^{18,19,20}, französischem Pouladen-Cream »Dijon«^{20,23} und Käse-Cream »Toscana« mit Oliven und getrockneten Tomaten²⁰.

Platte mit insgesamt 16 Stück

29,80 EUR



Süße Fingerfood finden Sie auf den Seiten 28-31, Käse-Fingerfood-Spezialitäten auf Seite 22.

0359

0359 Panini »Bella Italia«

3, 7, 14, 20 Eine typische italienische Spezialität. 3 Grillpanini »Antipasti« mit gegrillter Aubergine, gegrillter Paprika und gegrillter Zucchini; 3 Grillpanini mit zarter Hähnchenbrust und getrockneter Tomate; 3 Grillpanini mit Salami Spianata, Gruyère Käse und getrockneter Paprika. Und alle mit frischem Salat.

Platte mit insgesamt 9 Stück

41,50 EUR



0361

0361 Veggie-Snacks

14, 20, 22, 24 Kleine Snacks für Vegetarier: 3 kleine Veggie-Burger mit Sesam-Karottenpuffer auf frischer Gurke, 3 kleine Sonnenblumen-Burger mit Tomate und Mozzarella, 4 Mini-Wraps mit Falafeln und Hummus, 4 Mini-Wraps »Asian Veggie«.

Platte mit insgesamt 14 kleinen Snacks

31,20 EUR



0355 Mini-Wraps 14, 16, 17, 20, 22, 23

16 leckere Mini-Wraps in 4 verschiedenen Geschmacksrichtungen: 4 Wraps mit würziger Thunfischzubereitung und Paprika; 4 Wraps mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Sweet Chili Salsa; 4 Wraps mit saftigem Kochschinken und Gouda; 4 vegetarische Wraps mit Falafeln und Hummus.

Platte mit 16 Mini-Wraps

42,00 EUR



0355

9355 Mini-Wraps 14, 16, 17, 20, 22, 23

Platte mit 8 Mini-Wraps

23,50 EUR



0356

0356 Mini-Baguette-Sandwiches

Für alle, die ihr Sandwich auch als Fingerfood genießen möchten. In 4 verschiedenen Geschmacksrichtungen: je 4 Mini-Baguette-Sandwiches^{14,16} mit geräucherter Putenbrust⁷ und Virginiasalat²⁰; mit Parmaschinken⁷ und Rucola; mit Mozzarella²⁰, Pesto und getrockneter Tomate³; mit Gravad Lachs¹⁷ und Dill-Senf-Mayonnaise^{3,16,23}. Und immer mit Lollo Bionda.

Platte mit 16 Stück

41,10 EUR

0356

9356 Mini-Baguette-Sandwiches

Platte mit 8 Stück

23,00 EUR

0356

0405 Piccolo-Eierplatte 3, 16, 20

20 halbe Eier auf Gemüsesalat, gefüllt mit feiner Eiercreme und mit Fischspezialitäten garniert.

Platte mit 20 Stück

36,40 EUR

0405

0404 Sylter Fischhappen

Kleine Köstlichkeiten aus Neptuns Reich für alle Fischliebhaber: Rosen vom Gravad Lachs¹⁷ mit Sahnemeerrettich^{3,20} auf Vollkornround¹⁴; 4 kleine Paprika mit Thunfischfüllung^{17, 20}; Rauchfischkonfekt¹⁷; kleine Seafood-Täschchen¹⁷; Röllchen vom Brathering¹⁷ mit Baby-Apfel auf Vollkornround¹⁴.

Platte mit 35 Stück

65,00 EUR



0404

0411 Fingerfood Mediterran

Genießen Sie Mittelmeer-Flair auch bei sich zu Hause, ganz unkompliziert als Fingerfood, mit diesen fünf leckeren Spezialitäten: Gespiedte Baby-Mozzarella²⁰ mit Pesto und getrockneter Tomate³; Garnelen- spieß »Mallorca«¹⁷ mit frischer Ananas und Physalis; Antipastispieß mit Balsamicozwiebel⁵; Zucchini und getrockneter Tomate³; gespiedte Mini-Chorizo mit Paprika und Kräuterolive³; gespiedte Melonenkugel in Rucola, umhüllt von Parma-Schinken⁷.

Platte mit 30 Fingerfood-Spießen

56,65 EUR



0411

0403 Britzer Gabelhappen

Unser bekanntes Gaumenvergnügen: 36 Leckerbissen für den gehobenen Anlass: marinierte Green Chicken-Sticks; Kasselröllchen »Hawaii« gefüllt mit Salat Waldorf-Art²¹; gelbe Mini-Kürbisse gefüllt mit Feta-Frischkäsecreme²⁰; Lachsrosen¹⁷ mit Sahnemeerrettich^{3,20} auf Vollkornbrot¹⁴; panierter Scampi »Butterfly«^{14,15} auf Vollkornbrot¹⁴; Röllchen von geräucherter Putenbrust mit pikanter Gemüsefüllung²⁰.

Platte mit 36 Stück

64,40 EUR



0403

0344 Party-Steaks

Unsere beliebten, reich garnierten kleinen Bouletten^{14,16,23} aus schierem, magerem Fleisch. Dazu reichen wir Currysauerteig^{3,2} und Cocktailsauce^{3,2}.

Platte mit 30 Stück

48,00 EUR



0344

0322 Gebratene Pouillardenschenkel »Frisco«

16 zarte Keulen in der Manschette zum Zugreifen. Und für alle, die es mögen, feurige Salsa picante³ zum Dippen.

Platte

50,40 EUR



0322

0333 Hähnchen-Nuggets »Acapulco«

Saftiges Hähnchenfleisch in kerniger Panade^{14, 16}. Mit exotischen Früchten bunt garniert. Dazu fruchtige Currysauce³.

Platte

55,50 EUR



0333

9333 Vegane panierte Nuggets^{14, 19}

In ähnlicher Aufmachung wie die Hähnchen-Nuggets, mit Früchten, Tomatensalsa und Guacamole.

Platte

69,50 EUR



0644

0644 Kleine Putenschnitzel mit Mandeln^{14, 16, 21}

Saftiges Fleisch von der Putenbrust in einer kernigen Mandelhülle.
Platte mit 20 Stück

71,60 EUR



0655

0655 Kleine panierte Schweineschnitzel^{14, 16}

Die Schnitzel in ihrer schmackhaften Panade sind auch für zwanglose Anlässe hervorragend geeignet.

Platte mit 20 Stück

52,25 EUR



0688

0688 Schnitzel-Mix^{14, 16, 21}

je 6 kleine Putenschnitzel mit Mandeln und kleine panierte Schweineschnitzel, dazu Hähnchen-Nuggets.

Platte

62,50 EUR



0677

0677 Hausgemachte Bouletten^{14, 16, 23}

Schmecken »wie bei Muttern«. Dazu reichen wir Senf²³.

Platte mit 20 Stück

51,70 EUR



Der kleine Abend

(ab 2 Personen)

Hier finden Sie Köstlichkeiten für den kleinen Abend ab 2 Personen, damit auch kleinere Gästekreise die bunte Vielfalt ausgesuchter Köstlichkeiten genießen können.



0804 Mini-Buffet »Opéra«

Erlesene Vielfalt in außergewöhnlicher Optik für den kleinen Rahmen: Kleine Crêpe-Törtchen mit luftgetrocknetem Schinken auf Spargel-Panna Cotta^{3,7,14,20}, Mini-Pastete »Schwarzwald« in der Teigkruste^{14,20}, kleine indische Tandoori-Hähnchenfilets, kleine gefüllte Zucchini-Röllchen »Provence« mit geräucherter Mozzarella²⁰ und Ratatouille, panierte Scampi »Butterfly«^{14,15,16,20}, Rosen vom Gravad Lachs mit Sahnemeerrettich^{3,5,7}, kleine Pastete vom Reh mit Preiselbeeren in Roggen-Sesamkruste^{3,14,24}, gespießte Mozzarellakugeln²⁰ mit Kirschtomate, Käse-Fours aus Pumpernickel¹⁴ und Gouda²⁰, Krabben-Salat »Nizza«^{15,22}, Salat nach Waldorf-Art^{21,22}, Reissalat »Tropicana«. Alle Spezialitäten wie abgebildet in separaten Schälchen angerichtet. Das Mini-Buffet »Opéra« ist ab 2 Personen lieferbar.

(Abgebildet ist das Mini-Buffet für 2 Personen.)

pro Person
34,65 EUR



0902 Theaterplatte

Rosa gebratenes Roastbeef, Südtiroler Bauernspeck^{3,7}, zarter Kalbsbraten, geräucherte Putenbrust, gebratene Pouladenmedaillons, geräucherte Forellenfilets^{3,17} und Räucherlachsrosen¹⁷ mit Sahnemeerrettich^{3,5}, frische Salate: Salat Waldorf-Art²², Krabbensalat »Nizza«¹⁵ und Maissalat »Mexico«. Dazu reichen wir Remouladensauce^{16,20}.

Diese Platte ist ab 3 Personen lieferbar.

(Abgebildet ist die Theaterplatte für 4 Personen.)

pro Person
26,65 EUR



0801 Gourmet-Platte

Eine außergewöhnliche Zusammenstellung für anspruchsvolle Genießer: armorikanische Krebsterrine¹⁵, kleine Pyramiden »Wildente à l'orange«, Lachstatar^{3,17} und Lachsrose^{3,17} im Mürbeteigschiffchen¹⁴, gefüllte toskanische Putenbrust mit zarten Brokkoliröschen, kleine Blätterteigfischchen¹⁴ mit Forellencaviar¹⁷, geräucherte Entenbrust, Schweinefilet im Blätterteig¹⁴, zarter Rindersaftschinken. Dazu reichen wir ein Vollkornbaguette¹⁴ und garnierte Butterrosen²⁰.

Diese Platte ist ab 2 Personen lieferbar.

(Abgebildet ist die Gourmet-Platte für 2 Personen.)

pro Person
41,35 EUR

Unsere Galaplatten für die ganz besonderen Anlässe:

1102 Tapas-Buffet »Barcelona«^{14, 15, 16, 20, 22, 23}

Tapas-Vergnügen wie in Spanien. Damit Sie sich auch zuhause wie im Urlaub fühlen. 6 Albóndigas (pikante Kalbfleischbällchen), 6 gefüllte Lammröllchen »mediterran«, 6 gefüllte Tortilla-Flammkuchen, 6 Banderillas (kleine Spieße mit je 1 Kaper in Sardelle eingerollt, 1 Silberzwiebel, 1 Stück Gürkchen, 1 Olive), 12 Garnelen in Honig-Senf-Sauce, 6 Pflaumen im Speckmantel, kleine Würfel von Manchego-Käse, Scheiben von Chorizo (Paprikawurst), Olivenauswahl.

Insgesamt 9 Spezialitäten

nur 72,70 EUR



1102



0901

0901 Galaplatte »Windsor«¹⁴

Erlesene Spezialitäten bietet Ihnen dieses Prunkstück unseres Hauses auf einer repräsentativen Silberplatte: Gespickter Rehrücken »California«, gegrilltes Kalbsfilet, zarte gebratene Entenbrust, zartes Schweinelendchen, gebratene Gänsebrust, Medaillons vom Langustenschwanz¹⁵, geträufeltes Gänseleberparfait³, halbe gefüllte Tomaten mit Pilzsalat, Artischockenböden mit Sahnemeerrettich^{3, 5} und eine Terrine mit hausgemachtem Salm-Mus¹⁷ und kleinen Räucherlachsröschchen¹⁷. Dazu reichen wir Cumberlandsauce³ und Cocktailsauce.

Für ca. 4 Personen.

**Platte
295,00 EUR**

Der kleine Abend ganz groß

Köstlichkeiten aus aller Welt, von deftig bis delikat

0701 Bratenplatte »Special«

Gut und günstig ist diese beliebte Platte: zarter Kalbsbraten, rosa gebratenes Roastbeef, mild gepökelter Kasselerücken⁸, Jungschweinsrücken, gefüllte Artischockenböden mit Gemüsesalat^{2,20}, Waldorfschiffchen^{14,21,22}, Remouladensauce^{16,20}.

Für ca. 6 Personen.

88,00 EUR 



0702



0701

0702 Burggrafenplatte

Eine deftige Platte zum gemütlichen Bier: Hausmacher Fleischwurst^{3,7}, herzhafte Schinkenmettwurst^{3,7}, Landschinken aus dem Katenrauch^{3,7}, hausgemachte Eisbeinsülze³, Salami Spianata Romana^{3,7}, Salami Felino^{3,7}, Ungarische Paprikawurst^{3,7}, feinster Lachsschinken^{3,7}, gebratener Jungschweinsrücken, Kasselerücken aus dem Rauch, Berliner Jagdwurst^{3,7}. Dazu reichen wir Perlzwiebeln, Delikatessgurken, Kirschtomaten und Remouladensauce^{16,20}.

Für ca. 6-8 Personen.

76,95 EUR 



1702



0703



1003

0703 Schinkenplatte »International«

Ammerländer Landrauchschinken^{3,7}, Pariser Lachs-schinken^{3,7}, Spanischer Serrano-Schinken^{3,7}, Parma-Schinken^{3,7}, Original Bündnerfleisch^{3,7}, Coppa di Parma (delikater luftgetrockneter Schweinenacken)^{3,5,7}. Dazu reichen wir italienische Perlzwiebeln in Aceto Balsamico³, grüne Oliven mit Paprika, Cornichons und Silberzwiebeln³.

Für ca. 6 Personen.

91,45 EUR 

1702 Geflügelplatte »Special«

Genießen Sie einmal delikate Geflügelvielfalt: geräucherte Truthahnbrust im Brotteig¹⁴ gebacken, würzige Geflügelsalami^{3,7}, gefüllte Pouladenrolle »Gärtnerin«, zarte gebratene Truthahnbrust, saftiger Geflügel-Bierschinken^{3,7}, Waldorfschiffchen²², gefüllte Tomaten mit Geflügelsalat »Hawaii«²²; dazu Currysauce.

Für ca. 5 Personen.

72,85 EUR

1703 Geflügelplatte »Mandarin«

Unsere Spitzenkreation für Geflügel-Gourmets: eine ganze junge Ente, auf Salat Waldorf-Art²² angerichtet und bunt garniert, delikate Truthahn-Kräuterrolle, gefüllte Pouladenrolle »Gärtnerin« mit Gemüse und gefüllte Pouladenrolle indisch mit Curry, Reis und Ananas, gebratene Gänsebrust, zarte geräucherte Truthahnbrust, gefüllte Truthahnbrust mit Äpfeln, Backpflaumen³ und etwas Sherry, dazu Senffrüchte^{23,3} in der Orange. (Die Entenbrust ist bereits für Sie tranchiert.)

Für ca. 5 Personen.

102,75 EUR

1003 Asiatische Spezialitätenplatte

Thailändische Sesam-Fleischbällchen in feuriger Tomatensauce, vietnamesische Glücksrollen mit Hackfleisch und Sesamsprossen, Surimi, echter Räucher-Tofu, japanische Sushi, indische gebratene Hähnchenbrust in Currymarinade, kleine Seafood-Täschchen, japanischer eingelegter Rettich, Kroepoek, Wassermelonenkräcker, Baby-Ananas und Nudelsalat »Asia«. Dazu Wasabi-Meerrettich, eingelegter Ingwer und Sojasauce.^{3,4,5,14,15,17,22,24}

Für ca. 5 Personen.

107,65 EUR

1001 »Fiesta Mexicana«

Empanadas (Mexikanische Teigtaschen) mit pikanter Rindfleisch-Gemüse-Füllung¹⁴, Enchiladas (Mexikanische Crêpes) mit würziger Fleischfüllung und Mais¹⁴, Pollo azteca (pikant marinierte Hähnchenbrust), halbe gefüllte Tomaten mit Maissalat »Mexiko«. Dazu Guacamole (Avocadocreme)³ und Salsa picante (scharfe Tomatensauce)^{3,22} zum Dippen.

Für ca. 6 Personen.

86,25 EUR

1101 Spezialitäten-Platte »Verona«

Original Parmaschinken^{3,7}, lombardische Hähnchenbrust mit pikanter Gemüseauflage, Salami Abruzese^{3,7}, Salami Felino^{3,7} und Salami Spianata Romana^{3,7}, Coppa di Parma^{3,7}, Südtiroler Bauernspeck^{3,7}, Mozzarella-Spieße²⁰ mit Kirschtomate und Basilikum, Mandeloliven²¹, Melonenkugeln im Melonenkörbchen.

Für ca. 5 Personen

84,50 EUR

2301 Karibik-Platte »Tropical Dream«

Exotische Genüsse von den »Inseln hinter dem Winde«: Tobago Chicken (Hähnchenbrustfilets in einer Limetten-Koriander-Knobauch-Öl-Marinade), Mambo Rolls (gerollte Spinatcrêpe mit Roastbeef)¹⁴, panierte Surimi-Happen¹⁴, eingelegte Palmitos (Palmenherzen) im Wrap^{3,14}, Scheiben von geräuchertem Truthahn, kleine Papaya-Einbäume mit Shrimpsalat^{15,3}, Reissalat »Tropicana«^{3,5,15} auf Baby-Ananas; und zum Dippen reichen wir Orangensauce.

Platte für ca. 6 Personen

109,75 EUR



1101



1001



2301



1703

(3 Werkstage Vorbestellzeit!)

1222 Piccolo-Platte »Youngster«

Genau richtig, wenn viel Jugend zu Gast ist. Mini-Beef-Burger mit Rindfleisch, Tomaten und Zwiebeln^{14,16,20}, Mini-Cheese-Burger mit Rindfleisch und Käse^{14,16,20}, Hähnchennuggets^{14,16}, kleine gebratene Geflügelwürstchen^{3,7} »Tintenfisch«, Käsewürfel²⁰ mit Traubengarnitur, Tomatenketchup zum Dippen.

Platte 53,50 EUR 



1222

1341 Piccolo-Platte »Bornholm«

Bunt gemischte Räucherfischspezialitäten: Wacholdergeräucherte Forellenfilets¹⁷, gefüllte Schillerlocken mit Lachsfarce^{17,3}, Rosen von erlesenen Räucherlachs^{17,3}, geräucherte Makrele¹⁷, Räucherfischkonfekt¹⁷, geräucherter Lachsopf mit buntem Pfeffer¹⁷; dazu Sahnemeerrettich^{5,3,20}.

Platte 74,70 EUR 



1341

1342 Piccolo-Platte »Graubünden«

Original Bündnerfleisch^{3,7} auf Meloneschiffchen, Parmaschinken^{3,7}, luftgetrocknete Kaminwurzen^{3,7}, zartes Lachsrauchfleisch^{3,7}, Coppa di Parma^{3,7} (delikater, luftgetrockneter Schweinenacken).

Platte 56,50 EUR 



1342

1351 Piccolo-Scampi-Platte

Gespießte Scampi¹⁵ im Mürbeteigschiffchen¹⁴, Garnelen im Teigmantel^{15,14}, armorikanische Krebsterrine^{15,3}, Rosen von hausgebeiztem Lachs^{17,3} gefüllt mit Surimi, Sahnemeerrettich^{3,5,20}.

Platte 74,70 EUR 



1351

Die Piccolo-Platten sind jeweils für ca. 3 Personen gedacht, je nach »Hunger« und Anlaß.

1352 Piccolo-Platte »Hubertus«

Scheiben von frisch gebratener Rehkeule auf Salat Waldorf-Art^{21,22}, Wildpastete im Teigmantel^{3,14}, gefüllte Tomaten mit Champignonsalat^{16,20}, Preiselbeeren und Cumberlandgelee in Orangen.

Platte 74,70 EUR 



1352

3006 Piccolo-Käseplatte

Ausgesuchte Käsespezialitäten für den kleinen Gästekreis: Edelpilzkäse²⁰, spanischer Manchego-Käse²⁰, Harzer Roller²⁰, französischer Weichkäse²⁰, Gouda²⁰, Original Cheddar²⁰, eingelegte Mozzarella-Kugeln²⁰, kleine Schnittlauch-Frischkäsetaler²⁰, französischer Ziegenkäse²⁰, Rosen vom Tête de Moine²⁰.

Platte 45,55 EUR 



3006

1233 Piccolo-Medaillon-Platte

Klassische Genüsse für den kleinen Kreis: frisch gebratene, garnierte kleine Medaillons vom Kalbsfilet, vom Rinderfilet und vom Schweinefilet, Waldorfschiffchen^{20,21,22}, gefüllte Tomaten mit Champignonsalat^{16,20}, Currysauce²⁰ und Sauce diable³.

Platte 109,15 EUR 



1233

Fisch-Spezialitäten



0354 | Fischbrötchen »Reeperbahn«
12 kleine Brötchen^{14, 24}, üppig belegt mit Fischspezialitäten: geräuchertes Forellenfilet^{17, 3}, herzhafter Matjes¹⁷, erlesener Räucherlachs^{17, 3, 7}, pikanter Bismarckhering¹⁷
Platte mit 12 Teilen **37,80 EUR** ↵



1404 | Scampiplatte »Capri«
Gespießte Scampi¹⁵ auf Artischockenböden, Lachs-schiffchen^{14,17,3,7} mit Sahnemeerrettich^{3,5,20}, Räucher-fischpralinés¹⁷. Dazu reichen wir Orangensauce.
Platte **125,00 EUR**



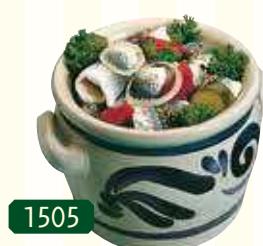
1504 | Hummerplatte »Astoria«
2 halbe Hummer¹⁵ mit fein gewürzter Surimifüllung, chinesische Flußkrebse^{15,3}, Rosen von Gravad Lachs¹⁷, Blätterteigfischchen¹⁴ mit Forellencaviar³, Krabbensalat »Nizza«^{15,20,23}, Sahnemeerrettich^{3,5,20} und Dillbutter²⁰.
Platte **89,95 EUR** ↵



1501 | Kräuter-Matjesfilets
Röllchen von feinsten Matjesfilets¹⁷ auf Apfel-scheiben, mit Sahnemeerrettich^{3,5,20}.
Kokotte mit 10 Röllchen **29,10 EUR**



1402 | Gravad-Lachs
Unsere besondere Spezialität aus fachmännisch zubereiteten Silberlachsen. Die zarten Lachsschei-ben^{17,3,7} garnieren wir mit echten Nordseekrabben¹⁵ und reichen Sahnemeerrettich^{3,5,20} dazu.
Für ca. 6 Personen **59,95 EUR** ↵



1505 | Rollmops im Steintopf
20 pikante Partyrollmöpse¹⁷ auf Gurkenscheiben. **26,65 EUR**





1403

1403 Faröer Räucherlachsplatte

Scheiben von erlesenen Räucherlachs^{17,3,7}, dazu Kapern und Sahnemeerrettich^{3,5,20}.

Für ca. 6 Personen

59,95 EUR



1403



1405

1405 Räucherfischplatte

Köstlichkeiten für den Liebhaber von zart geräucherten Fischspezialitäten: saftiger Räucheraal^{17,3,7}, mild geräucherter Lachs^{17,3,7}, pikante Pfeffermakrele^{17,3}, zarte Goldlocken aus dem Rauch^{3,7}, delikates Rauchfischkonfekt¹⁷.

Für ca. 6 Personen

104,00 EUR

1406

1406 Neptuns Traum

14, 15, 17, 20, 22, 23, 24
Erlesene Fischspezialitäten für den anspruchsvolleren Genießer: Törtchen Räucherlachstatar mit Ingwer-Mousse und Gurken-Relish, Räucherforelle mit Apfel und Avocado im Palmbrett, Röllchen von Bergamotte gebeiztem Lachs mit rotem Zwiebelkonfit, Scheiben von der Saiblingsroulade mit Curry-Garnelen, Scheiben vom Thunfisch mit Sesam schwarz-weiß, Gravad Lachs-rosen auf Vollkornround, Garnelen in Honig-Senf-Sauce
Platte für ca. 4 Personen

115,50 EUR



Fischspezialitäten finden Sie auch auf den Seiten 18 und 19:
die Piccolo-Platte »Holstein«, die Piccolo-Platte »Bornholm«
und die Piccolo-Scampi-Platte.

Käse-Spezialitäten

Ein Gourmet verzichtet nie auf diesen krönenden Abschluß. Auf unseren beliebten Käseplatten finden Sie ein ausgesuchtes Sortiment internationaler Spezialitäten.

3004 Internationale Käseplatte

Für Kenner und Feinschmecker haben wir diese Platte zusammengestellt: Schweizer Gruyère²⁰, verschiedene französische Weichkäse²⁰, echter Edelschimmelkäse²⁰, spanischer Manchego-Käse²⁰, Original Roquefort²⁰, englischer Cheddar²⁰, 1 ganzer Fol Epi²⁰, Taler von würzigem Ziegenfrischkäse²⁰, Rosen von schweizer Tête de Moine²⁰, französischer Tortenbrie²⁰.

Platte

87,50 EUR

3004



3006 Piccolo-Käseplatte

Ausgesuchte Käsespezialitäten für den kleinen Gästeckreis: Edelpilzkäse²⁰, spanischer Manchego-Käse²⁰, Harzer Roller²⁰, französischer Weichkäse²⁰, Gouda²⁰, Original Cheddar²⁰, eingelegte Mozzarellakugeln²⁰, kleine Schnittlauch-Frischkäsetaler²⁰, französischer Ziegenkäse²⁰, Rosen vom Tête de Moine²⁰.

Platte

45,55 EUR

3006



3007 Käse-Snacks

Alles aus der Hand zu essen: Kleine gelbe Kürbisse gefüllt mit Feta-Frischkäsecreme²⁰, gespießte Baby-Mozzarella²⁰ mit Pesto und getrockneter Tomate³, kleine Paprika mit Frischkäsefüllung²⁰, Käse-Fours aus Pumpernickel und Gouda^{14, 20}, gespießte Cheddar-Käsewürfel²⁰ mit Traubendekor, pikanter Kräuterkäse²⁰ auf Pumpernickelrounds¹⁴, Mürbeteigartenlettes¹⁴ mit Kräutercreme²⁰

Platte mit insgesamt 28 Teilen

36,40 EUR

3007



3001 Käseigel

40 bunt garnierte Käsewürfel von Gouda²⁰ und Tilsiter Käse²⁰ auf frische Ananas gespießt.

41,10 EUR

3002 Baby-Käseigel

für den kleinen Anlaß, 16 bunt garnierte Käsewürfel von Gouda²⁰ und Tilsiter Käse²⁰ auf einen Apfel gespießt.

20,90 EUR

3002



1105 Eingelegte Mozzarellakugeln²⁰

mit frischem Basilikum und Kirschtomaten
Teller

19,00 EUR

1105



3008 Käsepotpourri

Frischer Landrahmkäse²⁰, 1 ganzer Babybel^{13, 20}, Gouda²⁰, Cheddar²⁰, deutscher Camembert²⁰, Schmanderkäse²⁰, Bavaria blu²⁰, Harzer Roller²⁰, pikante Frischkäserounds²⁰

Platte

45,55 EUR

3008



Vegetarische Spezialitäten

nicht nur für Vegetarier

1602 Vegetarischer Gaumenschmaus

Samosas^{14,16} mit Gemüsefüllung, gebackene Champignons in Backteig^{14,16}, herzhafte Gemüse-Nuggets^{14,16}, Mürbeteigschiffchen¹⁴ mit angemachtem Feta²⁰, feinste Gemüsesülze²², gebackene panierte Sellerietaler^{14,22}, gebackene panierte Zucchini scheiben¹⁴, halbe gefüllte Tomaten mit Couscous-Salat^{14,23}.

Platte

59,55 EUR



1605 Vegane Fantasie

6 Kleine Törtchen Blumenkohl-Couscous^{14,21,23} mit Cashewkernen und Avocado auf Vollkornround¹⁴, 6 kleine Törtchen Quinoa auf Gazpacho-Crème^{2,19} auf Vollkornround¹⁴, 6 x Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney im Palmbrett^{3,7,19}, 16 kleine Falafelbällchen^{14,19,24}, Sticks von roter, grüner und gelber Paprika, dazu zum Dippen Guacamole³.

Platte

80,50 EUR

1604 Vegetarische Schlemmertafel

Hier ist alles drauf, was die Herzen von Liebhabern vegetarischer Genüsse höher schlagen lässt: pikanter Fetakäsekuchen mit Wildkräutern auf Pecorino-boden²⁰, delikate Karottenpuffer mit Sesam²⁴, Crêperolle »mediterran« mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel^{14,16,20}, Blumenkohlröschen im Backteig^{14,16}, gefüllte Gurken mit Virginiasalat^{20,22}, gefüllte Tomaten mit feiner Tofucreme, knackiger Kürbis-Grünkern-Salat, CousCous-Salat^{14,23} mit orientalischen Gewürzen, griechischer Hirtensalat^{3,20}. Dazu für Rohkost-Fans Crudités von Karotten, Staudensellerie²² und Zucchini. Und zum Dippen Avocado-Dip³ und pikanter Tomaten-Dip^{3,22}.

Platte

91,20 EUR

1605



Weitere vegetarische Angebote finden Sie auf Seite 9 (die Business-Platten »Vegetable« und »Vegan« und die Business-Gemüsesticks), auf Seite 10 (Kidneyballs), auf Seite 11 (Veggie-Snacks) sowie auf Seite 27 (Etagere »Veggie World«). Vegane Nuggets finden Sie auf Seite 13.



1608 Buffetplatte »Happy Vegan«

Wer vegane Spezialitäten liebt, kann hier ganz happy zugreifen: 8 x Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney im Palmbrett^{3,7,19}, 6 x vegane Crêperolle mediterran mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel^{14,20}, 20 kleine Falafelbällchen^{14,19,24}, 6 Scheiben Terrine Blumenkohl; 8 kleine Törtchen Quinoa auf Gazpachocreme^{2,19} auf Vollkornround¹⁴, 6 x Veganer Mini-Wrap »Asian Veggie«¹⁴; 6 x herzhafte Quinoa-Erbsen-Frikadelle; 3 halbe Paprika mit CousCous-Salat^{14,23}; dazu Paprikasticks, Guacamole³ und pikante Tomatensalsa^{3,22}.

Platte für ca. 6-8 Personen

152,25 EUR

Salate

Salate ohne Mayonnaise

Die angegebenen Preise beziehen sich auf Schüsseln mit 10 bzw. 5 Portionen Inhalt (1 kg bzw. 500 g) sowie auf die Einzelportionen.

1911 Schwyzer Nudelsalat

Röhrli-Nudeln^{14,16}, Schinken und Lauch in sahnigem Dressing¹⁴

26,50/13,75/5,65 EUR



1912 Virginiasalat

Eine knackige Mischung aus Karotten, Sellerie und Lauch in frischem Joghurt-Dressing^{20,22}

19,60/10,30/5,15 EUR



1913 Gutshof-Kartoffelsalat naturell

Ein frischer, runder Salat mit Tomaten, grüner Gurke, Paprika, Zwiebeln und etwas Speck^{3,7}

17,90/9,45/4,65 EUR



1921 Reissalat »Tropicana«

mit Shrimps, Ananas und Sultaninen und exotischer Würze^{15,3,5}

28,50/14,75/5,95 EUR



1922 Nudelsalat »Asia«^{14,16,20,23,24}

Eine Komposition aus Bandnudeln, feinen Gemüsen und asiatischen Pilzen in Balsamico-Curry-Dressing

23,70/12,35/5,45 EUR



1934 CousCous-Salat^{14,23}

Eine fruchtige Mischung mit Gemüsen und orientalischen Gewürzen

22,50/11,75/5,45 EUR



Unsere beliebten Salatköstlichkeiten erhalten Sie auch alle portionsweise frisch angerichtet im dekorativen Bügelverschlussglas.



1911



1912



1913



1921



1922



1934



1911



1912



1913



1921



1922



1934

Salate ohne Mayonnaise

1916 Griechischer Hirtensalat

Eine südländische Mischung aus Feta-Käse, roten und weißen Bohnen, vielen Gemüsen und einem würzigen Dressing²⁰

28,40/14,70/5,95 EUR ↵



1917 Maissalat »Mexico«

Eine herzhafe Mischung aus süßem Mais, roten Bohnen, Paprika und Zwiebeln

23,50/12,25/5,45 EUR ↵



1923 Kürbis-Grünkern-Salat

Ein frischer, knackiger Salat, abgerundet mit feinen Apfelscheiben.

20,20/10,60/5,25 EUR ↵



1924



1924 Linsencocktail »Modena«

Ein bunter Salat aus Linsen mit feinen Gemüsen in herzhaftem Balsamico-Dressing.

27,30/14,15/5,90 EUR ↵



1932 Salat Firenze

Hier paaren sich Brokkoliröschen mit feinem Schinken, Gurke und Tomate in einem leichten Joghurtdressing.

Ein frischer Salat für jede Party²⁰ 24,00/12,50/5,45 EUR ↵

1932

Saucen & Dips (0,2 l)

1831	Cocktailsauce ³	3,55 EUR
1832	Remouladensauce ^{3,16}	4,30 EUR
1833	Cumberlandsauce ^{3,11}	9,65 EUR
1834	Knoblauchdip ^{3,20}	5,95 EUR
1835	Roquefortdressing ^{3,20}	7,95 EUR
1836	Salsa picante ³	3,20 EUR
1837	Fruchtige Currysauce ³	3,20 EUR
1838	Sahnemeerrettich ^{3,5,20} (200 g)	5,10 EUR
1839	Guacamole ³ (100 g)	3,10 EUR



Salate mit Mayonnaise

Die angegebenen Preise beziehen sich auf Schüsseln mit 10 bzw. 5 Portionen Inhalt (1 kg bzw. 500 g) sowie auf die Einzelportionen.

1801 Berliner Kartoffelsalat^{3,20} 15,70/8,35/4,30 EUR ↵



1802 Champignonsalat »Brüssel«
kleine Champignonköpfe mit saftigem Schinken, würzig-pikant abgeschmeckt^{20,16} 25,50/13,25/5,45 EUR ↵



1803 Salat nach Waldorf-Art
mit Äpfeln, Haselnüssen, Sellerie und Walnußdekor^{21,22} 24,90/12,95/5,40 EUR ↵



1804 Geflügelsalat »Hawaii«
mit feinstem Geflügelfleisch, Champignons, Spargel und Ananas^{20,22,16} 31,60/16,30/6,40 EUR ↵



1805 Krabbensalat »Nizza«
Tiefseekräbchen, Champignons, Ananas und Sellerie in einem fruchtig-pikanten Dressing^{15,20,23} 37,70/19,35/7,10 EUR ↵



1894 Flusskrebssalat
Eine Delikatesse aus feinen Flusskrebsen mit Äpfeln, Ananas, Sellerie und Mandeln in pikanter Salatmayonnaise^{15,20,21,22} 35,90/18,45/6,90 EUR ↵



Dekorative Etageren

3101 Etagere »Café de Paris« 14,15,16,17,18,19,20,21,22

Köstlichkeiten, wie sie in der Stadt an der Seine serviert werden: 8 x Bergamotte-gebeizter Lachs, 4 x kleine Tarte »Birne-Käse«, 4 x Pouladen-Medaillon »Madras«, 4 x Pouladen-Medaillon »Gärtnerin«, 3 kleine Kürbisse mit Feta-Frischkäsecreme, 3 x Pfeffer-Frischkäse auf Pumpernickelround, 4 x Scheiben von der Ziegenkäserolle, 4 kleine Paprika mit Frischkäsefüllung, 2 x Schwarzbrot mit Paprikatapenade und Involtini, 2 Mini-Clubsandwiches mit Gemüse, 2 Olivencakes mit Ziegenkäsecreme und eingelegter Tomate, 2 x Comté-Käse auf Apfelgelee, 2 Gewürz-Blinis mit Roquefortcrème, 2 Nordische Happen mit Zitrusfruchtcrème und Krebsfleisch, 2 Polenta-Häppchen mit Lachsrllettes, Schnittlauchcrémemousse und Räucherlachs, 2 x Lebkuchen-Crumble mit Mangochutney und Entenstopfleber, 2 Mohn-Blinis mit Zitronencrème, Gurke und Forellencaviar.

(Alle Spezialitäten sind, sofern nicht anders angegeben, auf Toastbrot angerichtet.)

Etagere mit insgesamt 52 Teilen (für ca. 6-8 Personen)

78,25 EUR



3104



3104 Etagere »London TeaTime« 3,14,16,17,20,21

Für Ihren typisch britischen Afternoon Tea: 4 britische Gurken-Sandwiches mit Gravad-Lachs, 4 britische Gurken-Sandwiches mit Cheddar, 4 Mürbeteigtelette mit Käsecreme, 4 Mürbeteigtelette mit Lachstatar, 6 Toastbrotrounds mit Lammrückenfilet, 6 Toastbrotrounds mit geräuchertem Forellenfilet, 6 Toastbrotrounds mit Kräuter-Frischkäsecreme, 5 Mini-Muffins Zitrone (süß) und 5 original Shortbread-Fingers (süß). Etagere mit insgesamt 44 Teilen (für ca. 6 Personen)

74,70 EUR

3103 Etagere »Veggie World« 14,16,19,20,21,24,25

Ein gefundenes »Fressen« für Vegetarier: 6 Samosas mit Gemüsefüllung, 6 Käse-Fours aus Pumpernickel und Gouda, 8 Gemüsenuggets mit Paprikagarnitur, 6 Mürbeteigschiffchen mit angemachtem Feta, 4 x Hirtenkäsekuchen mit Pecorino-boden, 4 kleine Kürbisse mit Feta-Frischkäsecreme auf Pumpernickelround, 4 x Pfeffer-Frischkäse auf Pumpernickelround, 4 x Oval von der Tomate auf Pecorinoboden, 3 Burger mit Koriander-Yuzu-Crème und Zuckererbsen, 3 Club-Sandwiches mit Gemüse, 3 Zwiebel-Cakes mit Mascarpone-Himbeerousse, 3 Tomaten-Küchlein mit Ricottacrème und mariniertem Mozzarellakugel, 3 Blinis mit Paprikacrème und gegrillter Paprika, 3 Spinat-Cakes mit Mascarponecrème, Saubohnen und Zuckererbsen.

Etagere mit insgesamt 60 Teilen (für ca. 6-8 Personen)

91,00 EUR

3103



V.

3102 Etagere »Global World« 14,15,16,17,18,19,20

Internationale Spezialitäten für eine kleine kulinarische Weltreise: 4 Mini-Beefburger mit Rindfleisch, Tomaten und Zwiebeln, 4 Mini-Tramezzini mit Geflügel-Cream, 4 x Landgockel-Galantine mit Feige auf Toastbrot, 4 Dim Sum Cabbage Roll (Surimi, Shrimps und Bambussprossen in einem Kohlblatt), 4 Dim Sum Nudelteig mit Geflügel und Shrimps, 4 Dim Sum Shrimpsrolle mit Pilzen, Bambussprossen und Surimi, 4 Dim Sum Teigrolle mit Shrimps, Tintenfisch und Frühlingszwiebeln, 4 Garnelen im Kartoffelnest, 4 x Oval von der Tomate auf Pecorinoboden, 4 x Räucherlachstriangel mit Frischkäse und Pumpernickel, 5 Käse-Fours aus Pumpernickel und Gouda, 5 Tartelettes mit Kräuterfrischkäsecreme.

Etagere mit insgesamt 50 Teilen (für ca. 6-8 Personen)

78,25 EUR

3102



Obst-Variationen

Frisches Obst als Fingerfood bietet Ihnen unsere Business-Platte »Fingerfruit« auf Seite 10.



0588

0588 Bunter Obstkorb

Ideal für alle Anlässe, wo viel gesundes Obst gewünscht wird. Da wir für Sie nur frisches Obst verwenden, unterliegt der Inhalt des Obstkorbs saisonalen Schwankungen.

KORB
71,60 EUR



0577

0577 Obstplatte »Exotic«

Leckere, saftige Vitamine aus aller Welt für Konferenzpausen oder zur Abrundung Ihres Buffets: Ananas, Papaya, Physalis, Honigmelone, Karambola, Rote Johannisbeeren, Orange, Kiwi, dunkle und helle Trauben und Wassermelone. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Platte für ca. 10 Personen

59,95 EUR

Köstliche Desserts



2799

2799 Mini-Gourmet-Desserts

Neue trendige Kompositionen für den verwöhrten Gaumen.

4 x Karamell und Fleur de Sel

4 x Pfirsich Tiramisú mit Amaretto-Biskuit

4 x Dunkle Schokoladen-Mousse mit Himbeerspiegel

4 x Joghurt-Mousse mit Belem-Pfeffer-Kirschen und Ingwer-Crumble

**Platte mit 16 Mini-Desserts
nur 52,10 EUR**

(Die hübschen Dessert-Gläschen und die dekorative Servierplatte können Sie behalten. Damit Ihre Mini-Desserts unversehrt bei Ihnen ankommen, schützen wir die Gläser durch Steifpapierstreifen, die Sie umkompliziert entfernen können.)



2721



2722



2723



2724



2725

V.



2729

neu



2730



2731

neu



2732

Desserts in der Schüssel (für ca. 8 Personen)

2721	Limonencreme ²⁰	29,15 EUR
2722	Mangocreme ²⁰	29,15 EUR
2723	Mousse au Cappuccino ²⁰	29,15 EUR
2724	Mousse au Chocolat ²⁰	32,20 EUR
2725	Rote Grütze mit Vanillesauce ²⁰	24,95 EUR
2729	Frischer Obstsalat ³	19,45 EUR
2730	Veganer Schokoladenpudding mit Vanillesauce ¹⁴	32,55 EUR
2731	Kokos-Pannacotta mit Ananas-Chili-Salat und Basilikum ²⁰	31,00 EUR
2732	Crème Caramel ^{16, 20}	29,00 EUR

Fertig portionierte Desserts (1 Portion)

2701	Limonencreme ²⁰	4,50 EUR	◀
2702	Mangocreme ²⁰	4,50 EUR	◀
2703	Mousse au Cappuccino ²⁰	4,50 EUR	◀
2704	Mousse au Chocolat ²⁰	5,45 EUR	◀
2705	Rote Grütze mit Vanillesauce ²⁰	3,95 EUR	◀
2710	Veganer Schokoladenpudding mit Vanillesauce ¹⁴	5,55 EUR	◀
2711	Kokos-Pannacotta mit Ananas-Chili-Salat und Basilikum ²⁰	5,30 EUR	◀
2712	Crème Caramel ^{16, 20}	4,75 EUR	◀



Aus unserer Konditorei

Wer gerne einmal etwas Süßes mag, ist hier in seinem Element: Torten, von erfahrener Meisterhand bereitet, und ein ganzes Sortiment von kleinen süßen Versuchungen: reine Verführung für Augen und Gaumen.

Klassische Torten (je 14-16 Stücke)

2803	Sacher-Torte ^{14,21}	49,60 EUR
2804	Schwarzwälder Kirschtorte ¹⁴	49,60 EUR
2806	Himbeertorte ¹⁴	47,40 EUR
2807	Marzipan-Creme-Torte ^{14,21} Mit Amaretto-Geschmack und Walnußdekor	49,60 EUR
2808	Frankfurter Kranz ^{14,21} 18 Stücke	46,30 EUR
2809	Schoko-Sahne-Torte ¹⁴	46,30 EUR
2810	Nuß-Sahne-Torte ^{14,21}	47,40 EUR
2811	Pfirsich-Melba-Sahne-Torte ¹⁴ Mit feinem Himbeer-Topping	49,60 EUR



2901



2902



2903

neu



2906

Süße Versuchungen

2901 Petits Fours-Platte^{14, 21}

Kleine verführerische Köstlichkeiten für Augen und Gaumen. Widerstand zwecklos.

Platte mit 32 Stück

54,70 EUR

2902 Kaffeehaus-Platte^{14, 21}

Kleine Schoko-Sahnewindbeutel, kleine Liebesknochen, kleine Creme-Schnitten, kleine Schwarzwälder-Rollen, Mini-Muffins Zitrone und Schoko.

Platte mit 32 Stück

38,20 EUR

2903 Sweet Dreams^{1,2,14,16,19,20,21}

Das lädt zum Träumen ein: 10 klassische bunte Petits Fours, umgeben von 10 leckeren Mini-Brownies, in einem Kreis von 12 verführerischen bunten französischen Macarons.

Platte mit 32 Teilen

54,00 EUR

2906 Blechkuchenmosaik^{14, 16, 20}

Fingerfood at its sweetest: 36 kleine appetitliche Würfel von leckerem Schoko- und Zitronen-Blechkuchen.

Platte

26,10 EUR



(Unsere Torten werden ohne die abgebildeten Tortenständer ausgeliefert)



Spezialitäten im Teigmantel

Heiß aus Ihrem Backofen – so schmecken unsere Spezialitäten im Teigmantel am Besten. Wir bringen sie Ihnen fix und fertig vorbereitet, abgekühlt ins Haus. Sie brauchen sie nur noch im Backofen nach einer mitgelieferten Anleitung zu erhitzen – und schon können Sie Ihre Gäste damit überraschen.

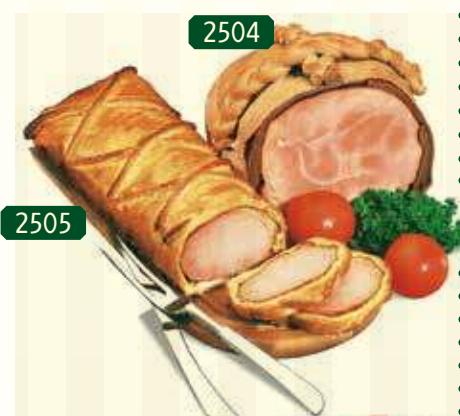
2504 Prager Saftschinken^{3,7} in Brotteig¹⁴

Eine bekannte und beliebte Spezialität.

Für ca. 12 Personen

Für ca. 5 Personen

159,35 EUR
82,15 EUR



2505 Kasselerrücken^{3,7} im Blätterteig^{14,20}

Ein weiterer Klassiker.

Für ca. 5 Personen

47,40 EUR



2506 Schweinefilet im Blätterteig^{14,20}

Zartes Schweinefilet, umhüllt mit einer delikaten Broccoli-Mischung und eingeschlagen in feinen Blätterteig¹⁴.

Für ca. 5 Personen

81,00 EUR

2503 Truthahnbrust »Wellington« im Blätterteig^{14,20}

Pikante Würze erhält das Fleisch durch die Hülle aus feingehackten Champignons und Landschinken^{3,7}.

Für ca. 8 Personen

78,30 EUR



Ein Party-Highlight

Immer wieder ein Hingucker auf Ihrer Party: ein ganzes Spanferkel oder ein stattlicher Königsputer; beides natürlich frisch aus dem Backofen angeliefert. Da läuft allen das Wasser im Mund zusammen. Bitte beachten Sie die Vorbestellzeit von 4 Werktagen.



Reichen Sie Ihren Gästen zu diesen Spezialitäten unsere leckeren Salate. Die finden Sie auf Seite 24-26.



Spanferkel und Königsputer werden ohne Dekoration geliefert.

2520 Ein ganzes Spanferkel aus dem Backofen

Heiß angeliefert, mit delikatem Saucenfond und französischem Baguette¹⁴.

Erhältlich ab 12 Personen;

Pro Person nur

17,65 EUR



2530 Ein ganzer Königsputer aus dem Backofen

Heiß angeliefert, mit feinem Rauchgeschmack, delikatem Saucenfond und französischem Baguette¹⁴.

Erhältlich ab 12 Personen;

Pro Person nur

18,65 EUR

Spanferkel und Königsputer werden Ihnen zum gewünschten Zeitpunkt heiß angeliefert. Für diesen Service berechnen wir pauschal 55,00 EUR.

Suppen & warme Snacks

Unsere Suppen liefern wir Ihnen fix und fertig vorbereitet ins Haus. Sie brauchen sie nur noch im leihweise mitgelieferten Edelstahltopf zu erhitzen. Die Suppentöpfe enthalten jeweils 3 Liter Suppe, das sind rund 10 Portionen. Im Preis inbegriffen ist jeweils 1 Baguette.

2431 Elsässer Kartoffelsuppe²²

Eine deftige Suppe aus Kartoffeln, frischen Gemüsen und Kasselerstreifen^{3,7}.

Topf 48,00 EUR

2432 Böhmisches Tomatensuppe

Ein herzhafter Genuß aus frischen Tomaten, nach alter Art zubereitet. Darauf ein Tupfer Sauerrahm²⁰.

Topf 48,00 EUR

2433 Minestrone²²

Die bekannte italienische Spezialität mit frischen Gemüsen, Tomaten und feinen Kräutern.

Topf 47,40 EUR

2436 Ungarische Goulashsuppe

Diese pikante, deftige Spezialität wird aus viel schierem Rindfleisch, frischem Paprika und vielen Gewürzen zubereitet.

Topf 53,55 EUR

2437 Kokos-Süßkartoffel-Karottensuppe

Für Liebhaber einer veganen Suppe.

Topf 48,00 EUR

2438 Kürbiscremesuppe

Würzig-süßer Kürbis trifft cremige Sahne. Ein Klassiker. Und einfach lecker.

Topf 48,00 EUR

2439 Chili con carne¹⁴

Ein Klassiker, jetzt auch bei uns.

Topf 53,55 EUR

Warme Snacks »International«

Ideal für's Büro oder als Buffet-Ergänzung: nur kurz in die Mikrowelle – schon verzehrbereit. Die warmen Snacks werden kalt in formschönen Kokotten (27 cm) angeliefert und brauchen nur 3-4 Minuten in der Mikrowelle erhitzt zu werden.



Brot, Brötchen & Brezeln

Butter & Schmalz

1940 Brezelkorb^{14,20}
2 bayerische Laugenbrezeln, 2 Laugenbrezeln mit Butter, 2 Käsebrezeln und 2 Bio-Vitalbrezeln.
Korb mit insgesamt 8 Brezeln nur 19,45 EUR ↵



1951 Party-Brotkorb^{14, 24}
1 Baguette, 1 Finnen-Vollkornbaguette, 1 Doppelkrustenbrot, 1 dunkles Finnen-Vollkornbrot, 30 kleine sortierte helle und dunkle Brötchen.
Für ca. 15 Personen.
Korb 34,20 EUR



1953 Schlemmer-Körbchen^{14, 20, 24}
15 kleine sortierte helle und dunkle Brötchen und 5 kleine Croissants. 11,30 EUR ↵



1952 Wochenend-Brotkorb¹⁴
2 Party-Wagenräder, 1 Baguette, 2 Finnen-Vollkornbaguette, 1 Doppelkrustenbrot, 1 dunkles Finnen-Vollkornbrot. Für ca. 15 Personen.
Korb 41,80 EUR



Natürlich können Sie unsere Brote, Brötchen und Brezeln günstig auch einzeln erhalten (Brötchen und Croissants nicht an Sonn- und Feiertagen):

- | | | |
|------|--|------------|
| 1941 | Bayerische Laugenbrezel ¹⁴ (100 g) | 1,60 EUR |
| 1942 | Laugenbrezel mit Butter ^{14,20} (79 g) | 3,10 EUR |
| 1943 | Käsebrezel ^{14,20} (70 g) | 2,65 EUR |
| 1944 | Bio-Vitalbrezel ¹⁴ (95 g) | 3,00 EUR |
| 1954 | Baguette ¹⁴ (430 g) | 2,50 EUR |
| 1955 | Finnen-Vollkornbaguette ¹⁴ (250 g) | 2,00 EUR |
| 1958 | Mehrkornbaguette ¹⁴ (Naturhauerteig & viele Körner; 300 g) ... | 3,55 EUR |
| 1956 | Doppelkrustenbrot ¹⁴ (rund, mit röscher Kruste; 500 g) | 2,75 EUR |
| 1957 | Dunkles Finnen-Vollkornbrot ¹⁴ (Kastenform; 750 g) | 4,95 EUR |
| 1960 | Party-Wagenrad ¹⁴ | 12,10 EUR |
| 1963 | Kleine helle und dunkle Brötchen ^{14, 24} , sortiert (30 g) | 0,42 EUR |
| 1966 | Kleine Croissants ^{14,20} (25 g) | 0,57 EUR |
| 1971 | Garnierte Butterrosetten ²⁰ Schale | 7,10 EUR ↵ |
| 1972 | Berliner Griebenschmalz garniert im Steintiegel | 5,90 EUR ↵ |



Klassische Buffetplatten

Wenn Sie sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten, finden Sie hier eine Zusammenstellung klassischer Buffetplatten in bewährter Qualität. Kombinieren Sie diese einfach mit anderen Spezialitäten aus diesem Almanach, und Sie erhalten Ihr ganz individuelles Wunschbuffet.

2006 Kasselerücken aus dem Rauch

Eine deftige Delikatesse mit garnierten Kasseleretaschen^{3,7}.
Platte

62,00 EUR

2006



2108 Jungschweinsrücken »Skandinavia«

Saftiger Braten vom Jungschwein, mit Preiselbeeräpfeln.
Platte

60,00 EUR

2108



2003 Rosa gebratenes Roastbeef

Mit Remouladensauce^{3,20} und Sahnemeerrettich^{3,5,20}.
Platte

108,00 EUR

2003



2107 Gespicktes Rinderfilet

Zartes Filet mit gefüllten Tomaten und gefüllten Artischockenböden.
Platte

194,00 EUR

2004



2004 Kalbsfrikandeau

Zarter Braten aus der Kalbskeule, gefüllte Melone mit Salat Waldorf-Art^{21,22} und Frankfurter Grüne Sauce.
Platte

87,00 EUR

2213



2111 Rehkeule

Frisch auf dem Grill gebraten, mit Salat Waldorf-Art^{22,21} angerichtet, mit Waldorfschiffchen^{22,21}, Preiselbeeren und Sauce Cumberland^{3,11}.
Platte

121,00 EUR

2111



2213 Rehrücken »California«

Frisch auf dem Grill gebraten, mit Waldorfschiffchen^{22,21}, gefüllten Äpfeln, Preiselbeeren und Sauce Cumberland^{3,11}.
Platte

329,00 EUR

2107



Gourmet-Buffets

Machen Sie es sich appetitlich bequem. Wenn Sie größere Gästekreise zu bewirten haben, wählen Sie jetzt einfach eines unserer Gourmet-Buffets nach Ihrem Geschmack aus. Als Kaltes Buffet, als Kaltes Buffet mit Suppe oder als komplettes Kalt-Warmes Buffet. Ihre Gäste werden in jedem Fall begeistert sein.

Die warmen Buffetbestandteile der Gourmet-Buffets werden Ihnen fix und fertig vorbereitet abgekühlt ins Haus gebracht. Sie brauchen sie nur noch einmal kurz zu erhitzen (Anleitung liegt bei!) und servieren sie dann heiß zur Eröffnung des Buffets. Zum Warmhalten der Speisen liefern wir Ihnen die entsprechenden attraktiven Warmhaltegeräte für Ihr Buffet leihweise kostenlos mit.

Gourmet-Buffets sind
erhältlich ab 20 Personen.



Gourmet-Buffet »Rixdorf«

Kalt

Matjeshappen in saurem Rahm^{17,20}
Rollmops im Steintopf¹⁷

Kasslerrücken aus dem Rauch^{3,7} und
gefüllte Kasslertaschen mit Gemüsesalat^{3,7,20}
Berliner Jagdwurst^{3,7}
Hausgemachte Bouletten^{14,16}, Senf²³
Hausgemachte Eisbeinsülze
mit Remouladensauce^{3,20,16}
Landschinken aus dem Katenrauch^{3,7}

Berliner Kartoffelsalat mit Mayonnaise^{3,7,16,20}
Salat nach Waldorf-Art^{21,22}

Deftiges Käsebrett mit
deutschen Käsespezialitäten²⁰

Gemischter Brotkorb¹⁴, Butter²⁰ und
Griebenschmalz

Hausgemachte Rote Grütze
mit ganzen Früchten, Vanillesauce²⁰

Warm

Kartoffelsuppe mit frischen Gemüsen²² und Kasslerstreifen^{3,7}
Prager Saftschinken auf Sauerkraut, Senf^{3,7,23}

[2050] Buffet »Rixdorf« kalt:
18,20 EUR pro Person

[2051] Buffet »Rixdorf« kalt mit Suppe:
20,25 EUR pro Person

[2052] Buffet »Rixdorf« kalt-warm:
23,80 EUR pro Person

Gourmet-Buffet »Vienna«

Kalt

Gravad Lachs^{3,17}
Wacholdergeräucherte Forellenfilets^{3,17}
Dill-Senf-Sauce und Apfelmeeerrettich^{23,22}

Kalbsfrikandeau mit Frankfurter Grüner Sauce^{3,5}
Zarter Jungschweinsrücken mit Preiselbeeräpfeln
Rosa gebratenes Roastbeef, Remouladensauce²⁰
Geräucherte Putenbrust mit Waldorfschiffchen^{21,22}

Champignonsalat »Brüssel«²⁰
Salat nach Waldorf-Art²²
Geflügelsalat »Hawaii«²⁰

Gemischte Käseplatte²⁰

Gemischter Brotkorb¹⁴ und Butter²⁰

Limonencreme²⁰
Mousse au chocolat²⁰

Warm

Hausgemachte ungarische Goulaschsuppe
mit frischem Paprika
Putengeschnetzeltes an Curryrahm²⁰
mit Butterspätzle^{14,20}

[2060] Buffet »Vienna« kalt:
27,40 EUR pro Person

[2061] Buffet »Vienna« kalt mit Suppe:
31,50 EUR pro Person

[2062] Buffet »Vienna« kalt-warm:
32,75 EUR pro Person

Gourmet-Buffet »Globetrotter«

Kalt

Scampispieß »Mallorca« mit Ananas und Physalis¹⁵
 Asiatische Seafood-Täschchen^{15,17}
 Orangendip und süße Chilisauce
 Gravad Lachs^{3,17} mit Sahne Meerrettich^{3,5,20}
 Sushi¹⁷

Thailändische Sesam-Fleischbällchen^{14,16,24} in feuriger Tomatensauce
 Vietnamesische Glücksrollen¹⁴ mit Hackfleisch & Sesamsprossen²⁴

Empanadas mit pikanter Rindfleisch-Gemüse-Füllung¹⁴
 Enchiladas mit würziger Fleischfüllung und Mais¹⁴
 Guacamole und Salsa picante

Französisches Schweinefilet im Blätterteig mit Brokkoli^{14,20}
 Parma-Schinken auf Melone^{3,7}
 Gebratene Hähnchenbrustfilets »Tobago«
 (eingelegt in einer Limetten-Koriander-Marinade)

Reissalat »Tropicana«^{15,3,5}
 Flüßkrebssalat^{15,20,21,22}
 Nudelsalat »Asia«^{14, 16, 20, 23, 24}

Gemischter Brotkorb¹⁴ und Butter²⁰
 Internationales Käsesortiment²⁰

Mousse au chocolat und Mangocreme²⁰

Warm

Chinesische Sauer-Scharf-Suppe

Chili con carne, Reis
 Glasnudeln mit Brokkoli und Ingwer-Sherry-Fleisch

[2080] Buffet »Globetrotter« kalt:
 29,10 EUR pro Person

[2081] Buffet »Globetrotter« kalt mit Suppe:
 31,50 EUR pro Person

[2082] Buffet »Globetrotter« kalt-warm:
 32,75 EUR pro Person

Fingerfood-Gourmet-Buffet »Sommernachtstraum«

Warm

Mini-Rouladen vom Truthahn gefüllt mit Spinat und Pinienkernen²¹
 Mediterrane Fleischbällchen in Tomatensauce^{14,16}
 Scampi Prosciutto im Weißwein-Kräutersud^{3,7,17}

Kalt

Gespießte Melonenkugel in Rucola, umhüllt von Parmaschinken^{3,7}
 Gespießte Mini-Chorizo mit Paprika und Kräuterolive³
 Provenzalischer Hähnchenspieß
 Enchiladas mit würziger Fleischfüllung und Mais¹⁴

Garnelenspieß »Mallorca« mit frischer Ananas und Physalis¹⁵
 Lachstatar mit Dillensauce im Tartelett^{3,23,14}
 Rauchfischkonfekt¹⁷

Gemüsereisbällchen »Asia«
 Antipastispieß mit Balsamicozwiebel,
 Zucchini & getrockneter Tomate
 Gegrillte Auberginenröllchen mit pikant-scharfer Gemüsefüllung

Gespießte Baby-Mozzarella²⁰ mit Pesto²¹ und getrockneter Tomate
 Staudensellerie mit Gorgonzolacreme^{22,20}

Süß

Französische Fingerfood-Kuchen^{14,20}
 Petits Fours^{14,20}

Kleine Fruchtspieße aus Ananas, Traube und Physalis

Wir rechnen 15 Fingerfood-Teile pro Person
 (Kalt-Warm: 3 warme, 9 kalte und 3 süße Teile;
 Kalt: 12 kalte und 3 süße Teile).

[2150] Buffet »Sommernachtstraum« kalt:
 24,25 EUR pro Person

[2151] Buffet »Sommernachtstraum« kalt-warm:
 26,40 EUR pro Person

Mediterranes Gourmet-Buffet

Kalt

Gespießte Garnelen auf frischer Ananas¹⁵
 Frutti di mare¹⁷, Knoblauchdressing²⁰ & Cocktailsauce²⁰

Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum²⁰
 Manchegokäse, Schafskäse²⁰

Antipasti:

Eingelegte Paprika, Zucchini und Champignons
 Gefüllte Weinblätter mit Reis, Olivensortiment³

Parmaschinken und Serranoschinken an Melonenspalten^{3,7}
 Vitello tonnato

Salamispezialitäten:

Abruzzese, Felino und Spianata Romana^{3,7}

Nudelsalat mit Schinken und Lauch^{14,20,3}
 Griechischer Hirtensalat^{20,3}, Salat Firenze²⁰

Baguette, Ciabatta¹⁴
 Butter²⁰

Crème Caramel^{16,20}
 Mousse au Cappuccino²⁰

Warm

Minestrone

Gefüllte lombardische Masthähnchenbrust mit Kräuterfarce
 auf Tomaten-Oliven-Salbeibett, Gnocchi¹⁴

[2070] Mediterranes Buffet kalt:
 25,95 EUR pro Person

[2071] Mediterranes Buffet kalt mit Suppe:
 28,60 EUR pro Person

[2072] Mediterranes Buffet kalt-warm:
 32,75 EUR pro Person

Kaviar & Austern

Wenn es etwas ganz Außergewöhnliches zu feiern gibt oder Sie Gäste erwarten, denen Sie nur das Erlesenste auftischen möchten, dann finden Sie hier das Richtige: edlen Kaviar, französische Austern und Champagner.



7766 2 Dutzend Austern auf Eis²⁷

Diese Delikatesse beziehen wir immer frisch für Sie. Angerichtet auf Eis. Dazu frische Zitrone. Zu Ihrer Bequemlichkeit sind die Austern bereits geöffnet.
2 Schalen mit insgesamt 24 Austern 152,00 EUR

7766



7711 Original Imperial-Kaviar¹⁷ Auslese in der Glasschale auf Eis

50 g	99,95 EUR
100 g	199,90 EUR
150 g	299,85 EUR
200 g	399,80 EUR
250 g	499,75 EUR

7711

Als Begleiter zu Kaviar und Austern empfiehlt sich französischer Champagner oder ein hochwertiger Sekt.

6139 Hefter PartyCuvée

Ein trockener Riesling-Sekt der Spitzenklasse.
Flasche 0,75 l 19,30 EUR



6141 Champagner Moët & Chandon Brut Impérial

Flasche 0,75 l 96,50 EUR

Wenn Sie neben leckeren Speisen zusätzliches Equipment für Ihre Veranstaltung benötigen, finden Sie es hier: Geschirr, Besteck, Gläser, Warmhaltegeräte, Tische, Stühle, Bierzeltgarnituren. Die angegebenen Preise sind Mietpreise und beziehen sich auf eine Mieteinheit von 3 Tagen, bzw. von Freitag bis Montag. Die Preise sind Stückpreise. Bitte beachten Sie bei Geschirr, Besteck und Gläsern die angegebenen Miet-Einheiten (ME). Nur diese, oder ein Mehrfaches davon, können bestellt werden. Die Rücknahme der Mietware erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und / oder Fehlmengen können erst nach genauer Zählung ermittelt werden. Nicht zurückgegebene bzw. beschädigte Teile werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt. Bei Anmietung von Mobiliar und Großgeräten berechnen wir Transportkosten in Höhe von mindestens 150 EUR, abhängig von Art und Umfang des bestellten Materials. Möbel- und Großgerätetransport nur ebenerdig bzw. barrierefrei.



Geschirr:

Großer Teller (ME 20 Stück)	0,40 EUR
Mittelteller (ME 20 Stück)	0,40 EUR
Kleiner Brotteller (ME 20 Stück)	0,40 EUR
Kaffeetasse mit Untertasse (ME 15 Stück)	0,80 EUR
Kaffeepott (ME 25 Stück)	0,40 EUR
Suppentasse mit Untertasse (ME 15 Stück)	0,80 EUR
Dessertschale (ME 10 Stück)	0,40 EUR

Besteck:

Messer (ME 10 Stück)	0,40 EUR
Gabel (ME 10 Stück)	0,40 EUR
Löffel (ME 10 Stück)	0,40 EUR
Kaffeelöffel (ME 10 Stück)	0,40 EUR
Kuchengabel (ME 10 Stück)	0,40 EUR

Gläser:

Longdrinkglas (ME 25 Stück)	0,40 EUR
Weinglas (ME 16 Stück)	0,40 EUR
Sektglas (ME 36 Stück)	0,40 EUR
Bierglas (ME 25 Stück)	0,40 EUR
Whiskyglas (ME 25 Stück)	0,40 EUR

Sonstiges Zubehör und Mobiliar:

Chafing Dish, eckig	25,95 EUR
Chafing Dish, rund	23,70 EUR
Festzeltgarnitur	21,50 EUR
Buffet- / Bankettisch	17,85 EUR
Bistrostehtisch	17,85 EUR
Bistrostehtisch mit Husse	37,00 EUR
Bankettstuhl	6,50 EUR
Gasgrill inkl. Gas	119,00 EUR
Heizpilz inkl. Gas	89,25 EUR
Glühweintopf	32,75 EUR

Bitte beachten Sie:

Ihre Bestellung sollte möglichst 48 Stunden vor dem Liefertermin bei uns eingegangen sein (bei größeren Bestellungen etwa 1 Woche vorher). In vielen Fällen ist auch eine Bestellung von heute auf morgen problemlos möglich, sofern sie uns bis 11 Uhr mittags erreicht (Montag bis Freitag). Bestellungen für den Montag benötigen wir bis Freitag 11 Uhr. Ihre Bestellung wird immer in speziellen isolierenden Kartons und mit Trocken-eis gekühlt ausgeliefert. So bleibt Ihre Bestellung auch nach der Auslieferung bei Ihnen zu Hause weiter frisch.

Unsere Lieferfenster:

Montags bis samstags:

1. Lieferfenster 8:00 – 12:00 Uhr
2. Lieferfenster 12:00 – 17:00 Uhr

Sonntags und feiertags:

- Lieferfenster 8:00 – 14:00 Uhr

Heiligabend und Silvester:

- Lieferfenster 8:00 – 17:00 Uhr

Sollten Sie die Lieferung zu einem bestimmten Zeitpunkt benötigen, berechnen wir für die Punktlieferung 55,00 EUR.

An Heiligabend und Silvester keine Punktlieferungen.

Die Mitarbeiter unseres Eventmanagements bringen langjährige Erfahrung mit und haben zahlreiche gelungene Großveranstaltungen betreut. Ob Sie 100 oder 1000 Gäste erwarten, ob Sie einen Neujahrsempfang, einen Tag der offenen Tür, eine Betriebsfeier oder einen Galaball planen: Wir haben die Antworten auf Ihre Fragen. Auf Wunsch organisieren wir Ihre komplette Veranstaltung: neben Speisen und Getränken auch das gesamte Zubehör und Mobiliar, freundliche Köche, Servicekräfte und Hostessen, Barkeeper, Security, Künstler.

Und wenn Sie nicht wissen, wohin mit Ihrer Veranstaltung, dann stellen wir Ihnen ein Zelt auf oder laden Sie in unsere Festräume ein.

Hefter Partyservice-Delikatessen & PartyKing Partyservice sind Marken von August Hefter GmbH | Eldenaer Straße 31 | 10247 Berlin

Sitz Berlin | Registergericht Charlottenburg | HRB 89487 | Geschäftsführer: Dirk Fischer-Kirchhof | Steuer-Nummer: 37/138/20858

Inhaltlich verantwortlich gemäß §6 MDStV: Dirk Fischer-Kirchhof



Auf die Ihnen zugesagten Lieferzeiten können Sie sich verlassen.

Wir liefern an 365 Tagen im Jahr ab einem Warenwert von 100,00 EUR. Pro Anlieferung berechnen wir einen pauschalen Lieferkostenanteil von 5,50 EUR (entfällt bei Punktlieferungen). Bei einem Warenwert unter 100,00 EUR berechnen wir für die Lieferung zusätzlich 35,00 EUR. Sonntags und an Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 15 % des Warenwertes (höchstens jedoch 40,00 EUR). Für Lieferungen ins Berliner Umland gilt ergänzend: Der Lieferkostenanteil entfällt. Dafür berechnen wir einen entfernungsabhängigen Zuschlag, der sich errechnet aus der kürzesten Straßenverbindung zwischen unserer Produktionsstätte und der Lieferadresse, aufgerundet auf volle Kilometer, multipliziert mit dem Kostenfaktor von derzeit 1,50 EUR pro Kilometer. Dieser Zuschlag gilt pro Anfahrt (also auch für eine eventuelle Abholung von Leergut).

An Werktagen können Sie sich Ihre Bestellung auch selbst abholen, dann entfällt der Lieferkostenanteil. Auch hier gilt ein Mindest-Warenwert von 100,00 EUR.

Unsere Lieferungen erfolgen – je nach Ihren Wünschen – entweder auf den abgebildeten Silber- und Schmuckplatten, die wir wieder abholen, oder auf dekorativen Servierplatten zum Behalten bzw. auf umweltfreundlichem Palmlaß-Einweggeschirr. Eine Mischung der Plättentypen ist nicht oder nur gegen Aufpreis möglich.

Eventmanagement

Wenn wir Leergut wieder abholen, ist es aufgrund veterinär-polizeilicher Bestimmungen erforderlich, daß es gereinigt zurückgegeben wird.

Alle in diesem Almanach genannten Preise verstehen sich in Euro und gelten ab Erscheinen dieses Almanachs. Sie enthalten die für die jeweiligen Artikel gültige gesetzliche Mehrwertsteuer.

Preisänderungen und Liefermöglichkeiten sind vorbehalten. Unsere Fahrer sind inkassoberechtigt und kassieren bei Lieferung. Bitte zahlen Sie bar oder mit EC-Karte im bequemen Lastschriftverfahren. Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung, wie Sie zu zahlen wünschen. Bei Erstbestellungen ist nur Barzahlung möglich.

Liste der verwendeten Zusatzstoffe und von Allergien oder Unverträglichkeiten auslösenden Bestandteilen:

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel(n), 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. enthält Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. enthält glutenhaltiges Getreide odgE, 15. enthält Krebstiere odgE, 16. enthält Eier odgE, 17. enthält Fische odgE, 18. enthält Erdnüsse odgE, 19. enthält Sojabohnen odgE, 20. enthält Milch odgE (einschließlich Laktose), 21. enthält Schalenfrüchte und Nüsse odgE, 22. enthält Sellerie odgE, 23. enthält Senf odgE, 24. enthält Sesamsamen odgE, 25. enthält Schwefeldioxid oder Sulphite, 26. enthält Lupinen odgE, 27. enthält Weichtiere odgE = oder daraus gewonnene Erzeugnisse

Tel.: 030 / 420 825 000

Montag bis Freitag von 8:00 – 14:00 Uhr

www.hefter-partyservice.de

info@partyking.de