

## Dipps

alle Dipps sind bei uns **HAUSGEMACHT**



- Hausgemachtes Baguette** p. Pers. 1,50 €  
Natur, Zwiebel- oder Olivenbaguette
- Partybrötchen** p. Pers. 1,50 €
- Tim's Hausdipp** p. Pers. 2,00 €
- Guacamole - Avocado-creme** p. Pers. 3,00 €
- Datteldip** p. Pers. 2,00 €
- pikante Feta-Paprika-Creme** p. Pers. 2,00 €
- Tzatziki** p. Pers. 1,00 €
- Kräuterbutter** p. Pers. 0,50 €



## Desserts



- Tiramisu** p. Pers. 3,50 €
- Panna Cotta mit Erdbeeren** p. Pers. 3,50 €
- Obstsalat** p. Pers. 4,00 €
- Mousse au Chocolat** p. Pers. 2,50 €
- Eierlikörcreme** p. Pers. 2,50 €
- Zitronencreme** p. Pers. 2,50 €
- Rote Grütze & Vanille-Sauce** p. Pers. 3,00 €
- Quarkspeise** p. Pers. 2,50 €
- Schokoladenpudding & Vanille-Sauce** p. Pers. 2,50 €
- grüne Götterspeise & Vanille-Sauce** p. Pers. 2,50 €
- Kirschcrumble, warm serviert** p. Pers. 4,00 €



### Wir Liefern:

Für Anlieferung berechnen wir im Umkreis von 15 km eine Pauschale von 20,- € .  
Jeder weitere km wird mit 1,- € berechnet.

Möchten Sie eine Begleitung vor Ort durch unser Personal (z.B. Aufschneiden von Braten oder Spanferkel), sprechen Sie uns gerne an.

Teller & Bestecke sind auf Wunsch vorhanden.  
Pro Gedeck berechnen wir bei sauberer Rückgabe 1,- €.  
**Alle Behältnisse sind gereinigt zurück zu bringen.**

Sollte Ihnen eine Reinigung nicht möglich sein, sprechen Sie uns bitte im Vorweg an.  
Auch da stehen wir Ihnen, gegen Aufpreis, helfend zur Seite.

Wenn Sie das Geschirrspülen uns überlassen wollen, berechnen wir 2,- € pro Gedeck.

Nach telefonischer Terminabsprache können wir auch gerne Ihre Wünsche persönlich bei uns vor Ort besprechen. Bromberger Straße 8, 21382 Brietlingen

Wir haben keine festen Öffnungszeiten.  
Am Besten erreichen Sie uns telefonisch in der Zeit von

**Montags – Freitags 8.00-12.30 und 14.30 – 18.00 Uhr**

Stand der Preise: Januar 2024



## Willkommen beim Partyservice Fuhrhop!

Wir sind ein kleines Familienunternehmen und stehen von der individuellen Beratung, der frischen Zubereitung bis zur Betreuung vor Ort an Ihrer Seite.

Unsere langjährige Erfahrung und unsere Leidenschaft zum Kochen sind die besten Voraussetzungen, Sie bei Ihrer nächsten Feier zu unterstützen.

Egal ob Hochzeit, Konfirmationen, Geburtstag, Jubiläum, Richtfest, Sommerfest oder Weihnachtsfeier – private oder geschäftliche Anlässe, eine stimmungsvolle Betriebsfeier, rustikale Gartenparty oder festliches Buffet ...

Wir werden jedem Ihrer Wünsche gerecht und sorgen dafür, dass Sie diesen Tag in Ruhe genießen können.



Sie erreichen uns per Telefon

04133 / 3802

Internet

E-Mail

[www.partyservice-fuhrhop.de](http://www.partyservice-fuhrhop.de)

[fuhrhop@partyservice-fuhrhop.de](mailto:fuhrhop@partyservice-fuhrhop.de)

## Stand der Preise: Januar 2024

## Suppen & Eintöpfe

von Suppen bis Dessert ist alles

**HAUSGEMACHT**



- Tomatensuppe** p. Pers. 3,50 €  
- Creme Fraiche p. Pers. 0,50 €
- Spargelcremesuppe** p. Pers. 3,50 €  
- Croutons p. Pers. 0,50 €
- Kartoffelsuppe** p. Pers. 4,00 €  
- Croutons 0,50 €  
- geröstet Speckwürfel 0,50 €
- Gulaschsuppe** p. Pers. 5,00 €
- Gyrossuppe** p. Pers. 4,00 €  
- Tzatziki p. Pers. 1,00 €
- Porree-Käse-Hackfleisch Suppe** p. Pers. 4,50 €
- Minestrone** p. Pers. 3,50 €  
italienische Gemüsesuppe

## Fleisch & Fischgerichte

Zu allen Braten reichen wir unsere leckere Bratensauce!



- Spanferkel** p. Pers. 14,00 €  
knusprig gebratenes Spanferkel aus der großen Pfanne

- Backschinken** p. Pers. 14,00 €  
großer Spanferkelschinken, langsam gegart und knusprig gebacken (ab 15 Pers.)

- Knusprige Haxen** p. Pers. 8,50 €  
magere Schweinehaxen, knusprig gebacken

- Krustenbraten** p. Pers. 10,00 €  
gepökelter Schinken, knusprig gebacken

- Burgunderschinken** p. Pers. 10,00 €

- Räuberbraten** p. Pers. 11,50 €  
Schweinenacken mit Bacon und Zwiebeln gefüllt, mit kräftigen Kräutern eingebraten

- Bonanzbraten** p. Pers. 10,00 €  
Schweinenacken m. deftigem Kräuter-Grill-Gewürz

- Pfeffer Nackenbraten** p. Pers. 10,00 €  
mit oder ohne Knoblauch

- Senf Kräuter Braten** p. Pers. 10,00 €  
Schweinenacken mit milder Senf-Kräuter Note

- Putenbraten** p. Pers. 11,00 €  
saftige Putenbrust mit feiner Kräuterkruste

- Kalbsbraten** p. Pers. 13,50 €  
fein gewürzt mit zerstoßenem Pfeffer

- Lammkeule** p. Pers. 13,00 €  
in herzhafter Marinade

- Schweinemedaillons** p. Pers. 15,00 €  
in Champignon-Rahm-Sauce

- Schweinegeschnetzeltes** p. Pers. 13,00 €  
in Kräuterrahm Sauce

- Putenschnitzel** p. Pers. 14,00 €  
in Champignon-Rahm-Sauce

- Putengeschnetzeltes** p. Pers. 14,00 €  
in fruchtig-herzhafter Currysauce mit Ananas

- Italienische Lasagne** p. Pers. 9,00 €  
in klassischer Tomaten-Hackfleischsauce

- Lachspfanne** p. Pers. 15,00 €  
feiner Wildlachs auf Blattspinat mit Sauce Bernaise

- Hamburger Pannfisch** p. Pers. 11,00 €  
Fischfilet in feiner Senfsauce

## Vegetarische & Vegane Hauptgerichte



- Spinatlasagne** p. Pers. 9,00 €  
mit Käse überbacken

- Gemüselasagne** p. Pers. 9,00 €  
mit Käse überbacken

- Gefüllte Paprikaschoten** p. Pers. 11,50 €  
- mit Käse überbacken p. Pers. 12,50 €

- Gefüllte Zuccinischiffchen** p. Pers. 11,50 €  
- mit Käse überbacken p. Pers. 12,50 €

- Käse erhalten Sie bei uns auf Wunsch auch vegan!** p. Pers. 1,00 €

- Gemüse-Curry** p. Pers. 10,00 €  
in Erdnuss-Kokos-Sauce

- Gefüllte Riesenchampignons** p. Pers. 12,00 €  
gefüllt mit Blattspinat und Bauschimmelkäse auf einem Bett aus Gnoccis und Kräutersauce

## Beilagen

- Kartoffelgratin** p. Pers. 2,00 €

- Rosmarinkartoffeln** p. Pers. 2,00 €

- Reis** p. Pers. 2,00 €

- Gemüserreis** p. Pers. 3,00 €

- Mediterranes Ofengemüse** p. Pers. 3,00 €  
frisches Gemüse der Saison mit mediterranen Kräutern gebacken

- Erbsen & Wurzeln** p. Pers. 1,50 €  
mit Hollandaise oder Butter p. Pers. 2,00 €

- Rosenkohl** p. Pers. 1,50 €  
mit Hollandaise oder Butter p. Pers. 2,00 €

- grüne Bohnen** p. Pers. 2,00 €  
mit Hollandaise oder Knoblauch und Zwiebeln

- Spätzle** p. Pers. 3,00 €

- Rotkohl** p. Pers. 1,50 €

- Sauerkraut mit Speck** p. Pers. 1,50 €

## Salate

auch alle Salate sind bei uns

**HAUSGEMACHT**



- gemischte Salatplatte** p. Pers. 2,00 €  
mit Hausdressing

- Griechischer Salat** p. Pers. 3,50 €  
mit Oliven und Feta

- Wachsbohnenalat** p. Pers. 1,00 €

- Krautsalat** p. Pers. 1,00 €

- Stadtfestsalat** p. Pers. 1,00 €  
fein gehobelter Weißkohl in sahniger Tunke

- Speck-Kartoffelsalat** p. Pers. 1,50 €  
lauwarm serviert

- Kartoffelsalat** p. Pers. 1,50 €  
mit Ei und Gurke

- Möhren-Apfel-Salat** p. Pers. 1,50 €

- ital. Nudelsalat** p. Pers. 2,50 €  
mit getr. Tomaten Rucola u. Parmesan

- Gurkensalat** p. Pers. 2,00 €

Alle Brote und Baguetts sind bei uns

**HAUSGEMACHT**

## Buffets



- Unsere Kleine Platte** p. Pers. 18,00 €  
Schinken, Putenbrust, Mettwurst, Hackbällchen, kleine Käseauswahl, Obst, hausgemachtes Brot und Kräuterbutter (ab 10 Pers.)

- Festtagsbuffet, kalt** p. Pers. 21,00 €  
Räucherlachs, frisch geräucherte Forellenfilets, Aal, geräucherte Putenbrust, zartes Roastbeef mit Remoulade, garnierte Schweinemedallions, halbe garnierte Eier, Käseauswahl, zwei Salate, hausgemachte Brotvariation und Kräuterbutter (ab 20 Personen)

- Festtagsbuffet, warm - kalt** p. Pers. 26,50 €  
Schweinemedallions in Champignon-Rahm-Sauce, Gemüse und Kartoffelgratin, Räucherlachs, Shrimps in Knoblauchcreme, geräucherte Putenbrust, zartes Roastbeef mit Remoulade, halbe garnierte Eier, Käseauswahl, hausgemachte Brotvariation und Kräuterbutter (ab 25 Pers.)

- Brunch-Buffer** p. Pers. 23,00 €  
Schweinegeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce, frisches, selbstgebackenes Baguette, geräucherte Putenbrust, zartes Roastbeef mit Remoulade, geräucherte Forellenfilets, Räucherlachs, Hackbällchen, Käseauswahl, gebackene Tomaten, hausgemachte Brotvariation, Kräuterbutter und Rote Grütze mit Vanille-Sauce (ab 20 Pers.)

- Italienisches Buffet, klein** p. Pers. 24,00 €  
Lasagne, Antipasti – verschiedene Gemüse gebraten und mariniert, Melone mit luftgetrocknetem Schinken, Tomate-Mozarella, zarte Hähnchenbrust (kalt), Shrimps in Knoblauch-Creme, Käsespieße, hausgemachtes Baguette, Tiramisu (ab 20 Pers.)

- Italienisches Buffet, groß** p. Pers. 32,50 €  
Antipasti – verschiedene Gemüse gebraten und mariniert, italienischer Kräuterbraten, Rosmarinkartoffeln, Ofengemüse, Melone mit luftgetrocknetem Schinken, Tomate-Mozarella, Shrimps in Knoblauch-Creme, Käsespieße, Avocadoschiffchen, hausgemachtes Baguette, Tiramisu und Panna Cotta (ab 30 Pers.)

- Fingerfood** p. Pers. 29,00 €  
Tim's Hausdip, rotes und grünes Pesto, Datteldip, Käse-Obstspieß, Tomate-Mozarella-Spießen, Gemüsesticks, Hackbällchen, garnierte Schweinemedallions, Schnittchen, Baguette (Natur, Zwiebel, Olive), zwei Desserts nach Wahl (ab 20 Pers.)

- Käsebuffet** für 10. Pers. 80,00 €  
Käseauswahl, Obst - nach Saison, hausgemachte Brotvariation und Kräuterbutter (jede weitere Personen 2,00 €)

- Schnittchen** auf Anfrage  
bunte Auswahl liebevoll garnierter Brote

- Blechkuchen** auf Anfrage

