

## Kalte Dips

- Tzatziki
- Knoblauchsoße
- Kräutersoße (ohne Knoblauch)

## Partyservice der besonderen Art

- ganz individuell zusammengestellt
- für große und kleine Veranstaltungen
- ab 20 Personen liefern wir frei Haus
- ab 11,50 Euro pro Person

## Brot

- Fladenbrot, warm geliefert
- Schwarzbrot
- Stangenbrot  
z.B. Weizen, Kümmel oder Zwiebel

## Dressings

- Joghurt-Dressing
- French-Dressing
- American-Dressing
- Balsamico-Dressing

## Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesoße 2,00/p.P.
- Götterspeise mit Vanillesoße 2,00/p.P.
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel 2,50/p.P.
- Mousse au chocolate 3,00/p.P.

Weitere Desserts auf Anfrage

## Service

- Teller und Besteck inkl. Reinigung 2,00/p.P.
- Dessertschälchen und Teelöffel  
inkl. Reinigung 0,50/p.P.

Gläser und sonstiges Zubehör auf Anfrage

Gern kommen wir auch mit unserem **Imbisswagen** zu Ihrer nächsten Gartenparty oder sonstigen Feierlichkeit.

Im Angebot:

- Pommes
- Bratwurst
- Currywurst
- Hamburger

Oder wir zaubern in unseren **gusseisernen Pfannen** vor Ort leckere Pfannengerichte für Sie und Ihre Gäste.

**Sprechen Sie uns an,  
wir beraten Sie gern!**

**festhalle.harsefeld**

Inh. Klaus Eckhoff · Im Wieh 1 · 21698 Harsefeld  
Tel. 0 41 64 / 85 94 90 · Fax 85 94 89 · [info@festhalle-harsefeld.de](mailto:info@festhalle-harsefeld.de)

[www.festhalle-harsefeld.de](http://www.festhalle-harsefeld.de)

# Partyservice



**festhalle.harsefeld**

essen. tagen. treffen. feiern.

## Party-Schnitzel

### vom Schwein

- nach Jägerart mit Champignons und Zwiebeln
- nach Zigeunerart mit Paprika und Zwiebeln
- nach Art des Hauses mit frischen Champignons, Bauchspeck und feiner Hollandaise

### von der Pute

- mit Curryfruchtsoße
- mit heller Rahmsoße
- mit Tomatensoße
- mit Käsesahnesoße und Ruccola

## Spezialitäten

- Schweinefilet mit frischen Champignons, Bauchspeck und heller Rahmsoße, oder wahlweise mit pikanter Tomatenrahmsoße
- Schweine- oder Putenrahmgeschnetztes, auf Wunsch mit Butterspätzle
- Putenrahmgeschnetztes nach „Stroganoff-Art“
- Lachs auf Blattspinat mit Dijon-Senfsoße
- Hähnchenbrustfilet, mediterran gefüllt

## Gemüse

- Kaisergemüse, mit Blumenkohl- und Brokkoliröschen, sowie Karottenscheiben
- Erbsengemüse oder Karottengemüse
- Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
- Rosenkohl, Rotkohl, mediterranes Sommergemüse
- Brokkoli mit feiner Mandelbutter
- Blumenkohlröschen

## Pfannenessen

- Gyrospfanne  
Schweinefleisch und Zwiebeln
- Hubertuspfanne  
Schweinefleisch mit Paprikastreifen, Kidneybohnen in Marinade
- Chinapfanne  
Schweinefleisch mit Bambus-Sprossen, Sojakeimlinge, Lauch und Zwiebeln
- Jägerpfanne  
Schweinefleisch mit Zwiebeln und Champignons in Marinade
- Lauchpfanne  
wahlweise Putenfleisch oder Schweinefleisch mit Lauch und Zwiebeln in feiner Marinade
- Currypfanne  
Putenfleisch mit Ananas und Mais in Marinade
- Mexikopfanne  
Putenfleisch mit Kidneybohnen, Mais und Zwiebeln in Marinade

## Beilagen

### Kartoffeliges

- Kartoffelgratin natur
- Kartoffelgratin mit Brokkoliröschen
- Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Schinkenstreifen
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Speckkartoffelsalat kalt oder warm
- Kartoffelsalat

### Reis

- natur, nur mit Butter verfeinert
- mit Paprika-Gemüwestreifen
- als Tomatenreis

## Warme Braten

### vom Schwein

- Jungschweinbraten natur, wie gewachsen
- Jungschweinbraten gefüllt mit Champignons und Zwiebeln mit Backobst mit Paprikastreifen und Zwiebeln mit Weißkrautsalat und Zwiebeln mit Hackfleisch  
*oder nach Ihren Wünschen*
- Oberschale natur, wie gewachsen
- Oberschale gepökelt als Burgunder-Braten

### von der Pute

- Putenbrust natur, wie gewachsen
- Putenbrust gepökelt als Kassler

### vom Rind

- Rinderbraten aus der Keule natur, wie gewachsen
- Rinderbraten aus der Steakhüfte

*Alle Bratenvariationen werden von uns aufgeschnitten und mit Bratensoße geliefert.*

## Salate

- Gemischter Blattsalat mit Eisbergsalat, bunte Paprikastreifen, Gurken und Mais
- Karottensalat, geraspelt mit Apfelstückchen
- Weißkrautsalat mit Paprikastreifen
- Weißkrautsalat mit Rosinen auf Sahne-Basis
- Gurkensalat in Dill-Sahne-Soße
- Gurkensalat mit Zwiebeln in Essig-Öl
- Bohnen mit Zwiebeln in Essig-Öl