



Party- und Veranstaltungsservice

Saseler Chaussee 33

22391 Hamburg

Fon: 040 5361336

Fax: 040 50797472

Mail: vw@partyservice-warnecke.de

Web: www.partyservice-warnecke.de

Kurzartikelübersicht

- Buffets Vorschläge
- Häppchen & Canapés
- Fingerfood
- Suppen
- Für kalte Tage & Kaffee
- Getränke
- Hardware
- Service
- AGB



In unserem Partyservice Katalog finden Sie Buffet- und Menüvorschläge zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Festlichkeit.

Unsere aufgeführten Menüvorschläge wollen Ihnen Anregungen geben, wie und in welcher Form Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen können. Ein umfangreiches Angebot, welches in Vielfalt und Qualität sicherlich auch den verwöhntesten Genießer und Gaumen zufrieden stellt, bieten wir Ihnen zur Auswahl.

Durch das umfangreiche Sortiment sind Änderungen in der Zusammenstellung der Gerichte möglich. Wir beraten Sie gerne!

Überzeugen Sie sich von unserem nicht alltäglichem Angebot!
Sie haben Zeit für Ihre Gäste, wir bereiten das Buffet!

Wir können nur lecker...

Buffets Vorschläge

Wir bieten für Ihre Veranstaltung an Bord des historischen Dampfschiffes „St .Georg“ Bewirtungsmöglichkeiten, die speziell auf die räumlichen Möglichkeiten dieses schwimmenden Kleinods abgestimmt sind.

ALLE BUFFETS AB 25 PERSONEN

Alle Buffet Vorschläge beinhalten Preise für:

1. *Service an Bord, (2 Std.)*
2. *Geschirr, Besteck,*
3. *Reinigung vom Anrichtegeschirr,*
4. *Auf und Abbau (1,5 Std.)*
5. *Frachtkosten für Anlieferung und Abholung*

Buffet „Außenalster“

Preise incl. MwSt.

- * Heiße Braten:
Krustenbraten und
Königsputenbrust im
- * Salate:
Speckkartoffelsalat, Weißkrautsalat,
Mediterraner Nudelsalat, Remoulade und Senf
- * Fischplatte:
Räucherlachs, Nordseekrabbensalat, Makrele natur,
Pfeffermakrele, echte Matjesfilets, dazu Meerrettichsahne
- * Käseplatte:
mit nat. und intern. Käsesorten
- * Dessert
Tiramisu u. Rote Grütze mit Vanille Soße
- * Butterteller
- * Brotkorb
mit Weizen- Zwiebelmeterbrot
und Partysonne

pro Person

31,50 €

Buffet „Jungfernstieg“

Preise incl. MwSt.

- * Vorspeise:
Tomaten Mozzarella Basilikum Spießchen
- * Hauptgericht:
Rinderfiletspitzen in Sahnesauce
- * Warme Beilagen:
Kaisergemüse
Kartoffelgratin & Reis
- * Salat
frischer gemischter Salat inkl. Dressing
- * Dessert:
Rote Grütze mit Vanillesauce und Mousse au Chocolat

pro Person

30,80 €

Preise enthalten 19% MwSt.

Buffets Vorschläge (2. Seite)

Buffet „Rathausschleuse“

Preise incl. MwSt.

* Vorspeise:

Parmaschinken mit Melone

Gemischte Ital. Antipasti Platte

* Hauptgericht:

Gebackene Lammkeule mit Senfkruste

Heißgeräucherte Königsputenbrust

* warme Beilagen

Hausgemachter Kartoffelgratin

Prinzessbohnen & Sommergemüse

* Dessert:

Mascarpone Creme mit Himbeeren

und frischer Obstsalat

pro Person

29,80 €

Preise incl. MwSt.

Buffet / Brunch „Schaartorschleuse“

* Heiße Braten:

Heißgeräucherte Königsputenbrust

* Salate: (hausgemachte)

Geflügelsalat, Nordseekrabbensalat, Eiersalat u. Remoulade

* Brunch Platte:

Geräucherter Lachs, geräucherte Forellenfilets

gebr. Roastbeef, gekochter Schinken,

Parmaschinken mit Honigmelone,

Holsteiner Katenschinken & Tiroler Schinken,

Camembert Käse & Tomaten Mozzarella Platte mit Basilikum

* Dessert:

Rote Grütze mit Vanille Soße & Quarkspeise

* Butterteller

* Rustikaler Brotkorb:

mit Weizen- Zwiebel- Roggen

Meterbrot und kl. Partybrötchen

pro Person

31,80 €

Preise enthalten 19% MwSt.

„Kaltes“ Buffets Vorschläge

Kaltes Buffet „Reesendammbücke“

Preise incl. MwSt.

* Vorspeise:

Tomaten - Mozzarella Basilikum Spießchen

Parmaschinken mit Honigmelone

* Fingerfood:

Blätterteigtörtchen "Legume" Mix, Räucherlachsconfekt,

Spinatpastetchen mit Kabeljau und Räucherlachsrouladen

Gemischte mini Quiche

* Häppchen (4 Stück á Pers.) belegt mit:

Nordseekrabbensalat, geräucherter Lachs, geräucherte Forellenfilet,

Gebratenes Roastbeef, Kasseleraufschnitt,

Putenbrust und Lachsschinken

Camembert, Frischkäse, Schnittkäse,

* Dessert

Tiramisu und Mousse au Chocolate

pro Person

29,80 €

ALLE BUFFETS AB 25 PERSONEN

Alle Buffets beinhalten Preise für:

- 1. Service an Bord, 2 Std.*
- 2. Geschirr, Besteck,*
- 3. Reinigung vom Anrichtegeschirr,*
- 4. Auf und Abbau 1,5 Std.*
- 5. Frachtkosten für Anlieferung und Abholung*

Häppchen, Canapés und Fingerfood

(inkl. Geschirr, Besteck und Servietten)

Häppchen mix

Preise incl. MwSt.

7 Stück pro Person, belegt mit

- Nordseekrabbensalat
- Bornholmerlachs
- Nordseekrabbensalat
- Geflügelsalat
- Parmaschinken
- Katenschinken
- Bratenaufschnitt
- Brikäse

pro Person

20,80 €

Canapés mix

Preise incl. MwSt.

7 Stück pro Person, belegt mit

- geräucherte Forellenfilets
- Nordseekrabbensalat
- Bornholmerlachs
- Roastbeef
- Lachsschinken
- Parmaschinken
- Katenschinken
- gebr. Kasseler
- Brikäse

pro Person

20,80 €

Fingerfood mix gut 300gr.

Preise incl. MwSt.

- Spinatpastetchen mit Kabeljau
- Spinattörtchen mit Flusskrebs
- Räucherlachskonfekt,
- Schinkenkönfekt gem.,
- Räucherlachsroulade
- Mini Quiche gem.,
- Med. Hähnchen Nuggets
- Tomaten Mozzarella Spieße
- Melone mit Parmaschinken

pro Person

20,80 €

Partyservice Warnecke

Suppe Auswahl zur Ergänzung ab 15 Pers. (inkl. Geschirr, Besteck und Servietten)

- Hochzeitssuppe
- Tomatensuppe
- Lauchcrèmesuppe
- Champignoncrèmesuppe
- Broccolicrèmesuppe
- Spargelcrèmesuppe
- Gemüsesuppe mit Klößchen und Würstchen
- Kartoffelsuppe mit Cabanossi
- Gulaschsuppe

pro Person

5,70 €

Menü Vorschläge für kalte Tage

(inkl. Geschirr, Besteck und Servietten)

Grünkohl mit
Kasseler, Kohlwurst, geräucherte Backe
Röstkartoffeln & Salzkartoffeln

pro Person

16,50 €

Zur Kaffeezeit (Blechkuchen)

Butter Streuselkuchen (24 Stück pro Platte)

Platte

38,40 €

Marmorkuchen (24 Stück pro Platte)

Platte

38,40 €

Schokokuchen (24 Stück pro Platte)

Platte

38,40 €

Fruchtschnitten & Torten sind auf Wunsch auch möglich



Zu allem die passenden Getränke

Preise incl. MwSt.

Softdrinks, Bier, Kaffee u. Tee

Bitte über den Verein Alsterdampfschiffahrt bestellen

Wein, weiß

Chardonnay del Veneto	750ml Fl.	10,50 €
Pinot Grigio del Veneto	750ml Fl.	11,50 €
Gavi di Gavi DOC La Meirana	750ml Fl.	16,50 €
Riesling trocken Reh Hochgewächs	750ml Fl.	16,50 €
Grauburgunder trocken Westhofen	750ml Fl.	16,50 €

Wein, rot

Merlot del Veneto	750ml Fl.	10,50 €
Montepulciano D ´Abruzzo	750ml Fl.	12,50 €
Shiraz "Madala", Vorster	750ml Fl.	16,50 €

Spirituosen

Auf Anfrage

Sekt / Prosecco

Prosecco di Conegliano Le Case	750ml Fl.	14,50 €
Rindchen's Sekt Extra Trocken	750ml Fl.	14,50 €

die oben aufgeführten Getränke haben wir vorrätig, wir können sie auch kurzfristig an Bord bereithalten. Stellen Sie sich bitte ihr persönliches Angebot zusammen.

Weitere Getränke (spezielle Biere, Weine oder Spirituosen etc.) können wir ihnen selbstverständlich nach ihren Wünschen zusammenstellen!



Die „Hardware“

Wer es stilvoller möchte, dem bietet Partyservice Warnecke leihweise an:

• Kaffeetasse, Untertasse, Löffel	pro Gedeck	1,00 €
• Essteller, Gabel, Messer	pro Gedeck	1,00 €
• Suppentasse mit Untertasse u. Esslöffel	pro Gedeck	1,00 €
• Buffet komplett Gedeck	pro Gedeck	1,95 €
• Dessertschalen	pro Stück	0,39 €
• Mittelteller	pro Stück	0,39 €
• Longdrinkglas	pro Stück	0,39 €
• Sektklas	pro Stück	0,39 €
• Bierglas	pro Stück	0,39 €
• Wein- /Saftglas	pro Stück	0,39 €
• Glühweinbecher	pro Stück	0,39 €
• Spiritousen-Stamper	pro Stück	0,45 €

Für die Tische (i.d.R. 4 Stück) sowie für das Buffetgestell bieten wir

• Stofftischdecken zum Pauschalpreis von	Satz	27,00 €
• Windlichter mit Kerze	Satz	7,90 €
• Blumengestecke	Stück	15,00 €
• Schalen mit Knabber-Produkten	Satz	8,00 €

Unser „Service“

Personal für Auf und Abbau	Std.	26,18 €
Personal Koch öder Köchin	Std.	29,75 €
Personal Bedienung	Std.	29,75 €
Personal Fahrkosten	Std.	26,18 €
Frachtkosten Pauschale (Lieferung und Abholung)		36,00 €
Service Pauschale (Service an Bord 2 Std. und Auf & Abbau 2Std.)		130,00 €

Unser „AGB“

Die Leih-Gegenstände werden benutzt, ohne neue Gebrauchsspuren, zurückgenommen.

Die Getränke berechnen wir nach Verbrauch. Speisen werden berechnet wie bestellt. Geben Sie uns den Speisewunsch bitte zwei Woche, die verbindliche Personenzahl bitte vier Werktage vor dem Fahrttermin auf.

Die Ware kann geschlossen abgerechnet werden oder im freien Verkauf angeboten werden. Teilen Sie uns Ihren Wunsch bitte mindestens einen Tag vorher mit.

Stand 16.01.2018

Bankverbindung: Hamburger Sparkasse (*HaSpa*), BLZ 200 505 50, Konto 1103 210 249
Erfüllungsort und Gerichtsstand Hamburg

Bestellung zum: _____ Uhrzeit: _____

Auftrag Angebot zutreffendes bitte an kreuzen.

Firma: _____

Name: _____

Telefon: _____

Mobil: _____

Fax: _____

E-Mail: _____

Straße: _____

PLZ & Ort: _____

Lieferadresse: _____

"St. Georg" Alsterdampfschiff _____

Jungfernstieg Anleger _____

20354 Hamburg _____

Mobile Telefon-Nr. _____

Auftragswunsch oder Angebotswunsch:

aufgenommen am: _____ von: _____

Unterschrift des Kunden: _____

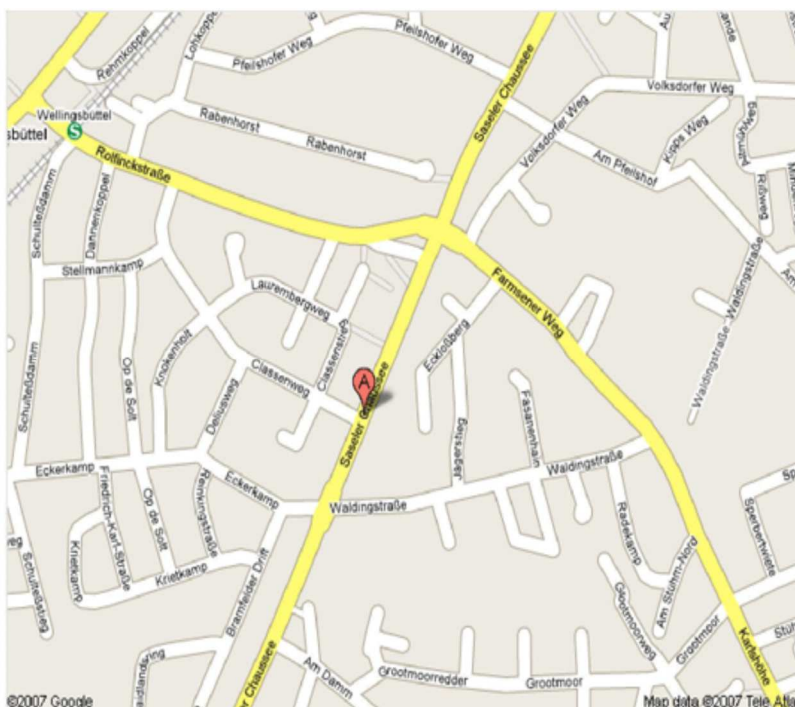


Kontakt:
Fleischerei & Partyservice Warnecke
Inh. Volker Warnecke
Saseler Chaussee 33
22391 Hamburg
Fon: 040 5361336
Fax: 040 50797472
Mail: vw@partyservice-warnecke.de
Web: www.partyservice-warnecke.de
Umsatzsteuer-ID: DE165574245

Öffnungszeiten für die Fleischerei, in der Sie auch Bestellen können:

Dienstag	08.00 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr
Mittwoch	08.00 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr
Donnerstag	08.00 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr
Freitag	08.00 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr
Samstag	07.00 - 12.00 Uhr

Anfahrt



Und wenn Sie eine Veranstaltung planen, haben Sie mit uns die richtige Wahl getroffen. Durch die flexible, moderne Ausstattung liefern wir die besten Voraussetzungen, um Ihre Veranstaltungen zu einem vollen Erfolg zu machen.

Wir können nur Lecker....