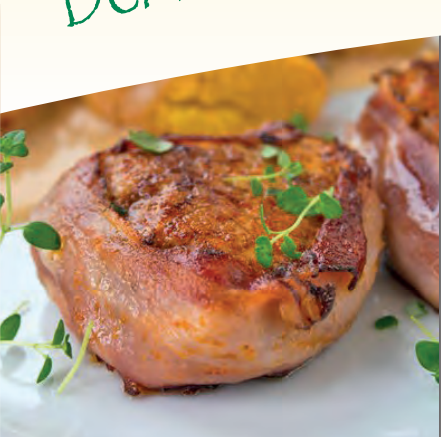




Feinkost  
**Hillermann**  
Partyservice

Der besondere Service für eine gelungene Feier



# Eine Party braucht Service!

## Für große und kleine Feste:

Unser Anspruch ist, Ihnen das Gelingen so einfach wie möglich zu machen.

Wir haben uns darauf spezialisiert, die Vielfalt der kalten und warmen Küche in bester Qualität zu arrangieren.

Dieser Prospekt gibt Ihnen einen kleinen Einblick in unsere Feinkostküche.

Bei besonderen Wünschen beraten wir Sie gerne.

## Vorschlag 1

Ostsee-Räucherlachs, Nordsee-Krabbensalat, ger. Forellenfilets, Roastbeef, Kasseler, Aalrauchfilets, Jungschweinbraten, Lachsschinken, Thüringer Mett, Käse auf Fein- und Schwarzbrot, reichlich belegt und dekoriert

## Vorschlag 2

Ostsee-Räucherlachs, Nordsee-Krabbensalat, Forellenkaviar, Forellenfilets, Ei mit Sild, Katenschinken mit Spargel, Roastbeef, Kasselerbraten, Lachsschinken, Käse auf Fein- und Schwarzbrot



Antipastispieße

Datteln im Speckmantel

Entenbrust auf Apfelscheiben mit Preiselbeeren

Fleischmedaillons einzeln garniert

Hähnchenspieße gebraten mit Süß-Saurer-Soße

Gefüllte Birnen mit Roquefortkäse

Hähnchenbeine warm oder kalt

Halbe gefüllte Eier mit Lachscreme

Gefüllte Teigrollen mit Lachs und Frischkäse

Gekochte Schinkenröllchen mit Spargel

Kleine Cocktailtomaten gefüllt mit Frischkäse

Kleine Hackbällchen

Kleine Hackbällchen in Blätterteig

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Parmaschinken mit Melone

Roastbeef Röllchen mit Remoulade gefüllt auf Salat

Scampispieße mit Cocktailsoße

Zucchini mit Schafskäse auf Feldsalat

Falafel mit Dip



## Vorschlag 1

Ostsee-Räucherlachs, Krabbensalat, geräucherte Forellenfilets, Mozzarella mit Tomate, Schweinemedallions, gef. Eier mit Lachscreme, Rauchlachsfleisch mit Spargel, Putenbrust mit Waldorfsalat, Roastbeef mit Remouladensoße, Käse auf Meter- und Schwarzbrotstangen reichlich belegt und einzeln dekoriert

## Vorschlag 2

Ostsee-Räucherlachs, Krabbensalat, ger. Forellenfilet, Ei mit Sild, Kasseler, Aalrauchfilet, Jungschweinbraten, Thüringer Mett, Käse auf Meter- und Schwarzbrotstangen, reichlich belegt und einzeln dekoriert

## Vorschlag 3

Lachsschinken, Kasseler, Roastbeef, Aalrauchfilet, Putenbrust gekochter Schinken, Thüringer Mett, Ei mit Sild, Käse auf Meter- und Schwarzbrotstangen, reichlich belegt und einzeln dekoriert

## Vorschlag 4

Ostsee-Räucherlachs, Krabbensalat, ger. Forellenfilet, gefüllte Eier mit Lachscreme und Lachstreifen, Roastbeef, Aalrauchfilet, Kasseler, gebratene Filetmedaillons, Käse auf Meter- und Schwarzbrotstangen, reichlich belegt und einzeln dekoriert



# Schinken/Puten-Spezialitäten

ab 5 Personen

# Belegte Brötchen

ab 10 Stück

## Vorschlag 1

Holsteiner Katenrauchschinken auf Vierländer-Schwarzbrot, dekoriert mit Gurke, Tomate und Spargel

## Vorschlag 2

Gekochter Schinken, Katenschinken, Bratenkasseler auf Vierländer-Schwarzbrot, dekoriert mit Gurke, Tomate und Spargel

## Putenbrust

Aufgeschnitten, sehr saftig, reichlich dekoriert mit Farmer-, Waldorf-, Weißkraut- oder Kartoffelsalat und Remoulade, Brotkorb Ihrer Wahl

## 1/2 belegte Brötchen

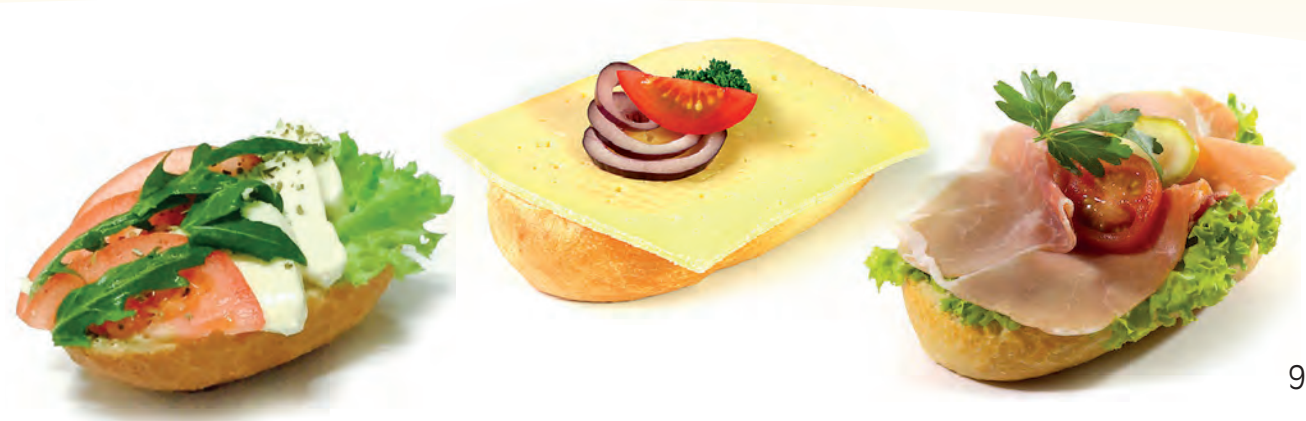
mit unterschiedlichem Bratenaufschnitt

mit Roastbeef

mit Käse

mit Lachs / Forelle

mit Krabbensalat



## Vorschlag 1

**Aufschnittplatte:** Roastbeef, Kasseler, gek. Schinken, Jungschweinebraten, Lachsschinken

**Fischplatte:** Forellenfilets, Lachs, Räucheraal, Sahne-Meerrettich

**Käseplatte:** Verschiedene Sorten Aufschnittkäse, Brie und Edelpilzkäse  
Brotkorb und Butterlocken, Sahne-Meerrettich

## Vorschlag 2

**Aufschnittplatte:** Schinken, Rot- und Leberwurst, frisches Thüringer Mett, Katenmettwurst, Hausmacher-Sülze

**Käseplatte:** Verschiedene Sorten Aufschnittkäse, Brie und Edelpilzkäse

**Matjesplatte** mit Zwiebelringen und Apfelscheiben, Apfelgriebenschmalz, Brotkorb und Butterlocken

## Vorschlag 3

**Aufschnittplatte:** Gebratene Entenbrust, Roastbeef, Kasseler mit Remoulade, Parmaschinken mit Melone,

**Fischplatte:** Graved Lachs, Forellenfilets, Makrelenfilets, Schillerlocken,

**Käseplatte:** verschiedene Käsesorten mit Früchten garniert  
Brotauswahl, Butter

## Buffet zum selbst belegen

**Gemischte Räucherfischplatte:** mit Lachs, Forelle, Makrele, Sahnemeerrettich

**Aufschnittplatte:** mit Roastbeef, Parmaschinken, Salami, frischem Mett, Leberpastete, Bratenkasseler, gem. Bratenaufschnitt,

**Käse Brett:** verschiedene Käsesorten garniert mit Früchten  
Brotauswahl und Butter



Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln

Burgunderschinken mit Remoulade,  
Farmer-, Weißkraut- und Waldorfsalat, Brotkorb

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“  
mit Pfifferlingen, Butterreis, frischem Salat der Saison

Schweinefiletscheiben in Curryrahm  
mit Früchten, Chutney und Mandelreis

Rundstück warm mit sauren Beilagen

Kasseler im Blätterteig mit Remoulade, Farmer-, Waldorf- und  
Weißkrautsalat wahlweise Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin

Hausmacher-Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln

Schweine-Schnitzel mit Remoulade und Kartoffelsalat  
oder Kartoffelgratin

Puten-Schnitzel mit Kartoffelsalat und Remoulade

Kräuterbraten mit Kartoffelsalat und Remoulade  
oder Kartoffelgratin, dazu Wachsbohnen- und Wurzelsalat

Entenbrust mit Kartoffeln, Rotkohl,  
Prinzessbohnen und Bratensoße

Schweinefilet im Speckmantel mit Kartoffelgratin und Gemüse

Gefülltes Schweinefilet mit frischen Champignons und Kartoffelgratin

Schweinefilet in Gorgonzolasoße,  
Kartoffelgratin und Prinzessbohnen

Alle Gerichte auch mit Bratkartoffeln erhältlich



Rehrücken mit Kartoffel-Sellerie Puree, Gemüse der Saison, Preiselbeeren und Wildsoße

Vierländer Gemüse mit Putenstreifen, überbacken

Lachs auf Spinat oder auf frischem Dillgemüse mit Kartoffelgratin

Hühnerfrikassee mit Pasteten oder Reis

Vegetarischer Auflauf

Grünkohl mit Beilagen

Schweinebacke, Kohlwurst, Kassler, Röstkartoffeln und Senf

Entenkeule mit Rotkohl und Rosenkohl, Kartoffeln und Bratensoße

Matjes-Variationen mit Bratkartoffeln und Apfel-Zwiebel Dressing oder Hausfrauensoße





# Warm / Kaltbuffet

ab 15 Personen

## Vorschlag 1

### Vorspeise

Spargelsuppe mit Klößen

### Warme Gerichte

Schweinefilet im Speckmantel mit Champignons und Kartoffelgratin

Lachs auf Spinat mit Röstkartoffeln

### Kaltes Buffet

Fischplatte mit Lachs, Aal, Forellenfilets und Nordseekrabben mit Cocktailsoße,

Scampi, Stremellachs, Sahne-Meerrettich und Senf-Dill-Soße

Halbe gefüllte Eier mit Lachscreme

Schweinemedallions einzeln garniert

Parmaschinken Melone, Mozzarella Tomate

Käseplatte mit Aufschnittkäse,

Camembert und Edelpilzkäse

Brotkorb und Butterlocken

## Vorschlag 2

# Warm / Kaltbuffet

ab 15 Personen

### Vorspeise

Broccolisuppe

### Warme Gerichte

Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelgratin

Schweinefilets im Speckmantel gebraten mit frischen Champignons und Röstkartoffeln

### Kaltes Buffet

Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets, Gravedlachs, Sahne-Meerrettich und Senf-Dill-Soße

Halbe gefüllte Eier mit Lachscreme

Roastbeef mit Remoulade, Parmaschinken Melone

2 verschiedene Salate, verschiedene Antipasti

Käseplatte mit Aufschnittkäse, Camembert und Edelpilzkäse

Brotkorb und Butterlocken



### Vorspeise

Spargelsuppe mit Klößen

### Warme Gerichte

Entenbrust mit Rosenkohl, Röstkartoffeln und Bratensoße

Schweinefilet rosa gebraten mit frischen Champignons und Kartoffelgratin

### Kaltes Buffet

Gemischte Räucherfischplatte

Rollmöpfe

Verschiedene Antipasti

Halbe gefüllte Eier mit Lachscreme

Parmaschinken Melone

Champignonpastete

Gemischte Käseplatte mit Aufschnittkäse,

Camembert und Edelpilzkäse

Brotkorb und Butterlocken



### Vorspeise

Lauch-Cremesuppe

### Warme Gerichte

Rinderfilet im Strang gebraten mit Bratensoße, Zuckerschoten, kleinen Möhren und Röstkartoffeln

Gedünsteter Lachs auf Spinat mit Kartoffelgratin

### Kaltes Buffet

Scampi und Nordseekrabben mit Cocktailsoße

Forellenfilets und Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

Gravedlachs mit Senf-Dill-Soße, Rollmöpfe

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade, Hackbällchen

Wildschweinpastete mit Preiselbeeren

Verschiedene Antipasti

Datteln umwickelt im Speckmantel, knusprig gebraten

Brotkorb und Butterlocken

### Warme Gerichte

Hähnchenbrust in Curry mit Früchten und Reis

Krustenbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse

### Kaltes Buffet

Roter Heringssalat, Fleischsalat und Käsesalat

Verschiedene Antipasti

Kleine Frikadellen

Mozzarella Tomate

Gemischte Käseplatte mit Aufschnittkäse,

Camembert und Edelpilzkäse

Brotkorb und Butterlocken

Wir stellen auch gern ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen!

### Suppen

Broccolirahmsuppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Kastanien-Selleriesuppe

Kürbis-Mangosuppe

Spargelsuppe mit Klößen

Vierländer Hochzeitssuppe mit Klößen

Vierländer Krebsuppe mit Klößen

### Eintöpfe

Erbseneintopf mit Würstchen

Kartoffelsuppe mit Würstchen

Ungarische Gulaschsuppe mit Baguette



## Käse

Käseauswahl vom Brett  
mit Trauben und Radieschen  
Brot und Butter pro Person 14,90 €

## Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Bourbonvanillesoße  
Mousse au Chocolat  
Himbeercreme  
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino  
Quarkspeise mit Früchten  
Zitronencreme  
Cherry Charlotte (ab 8 Personen)

## Käse-Teller

Käse-Spieße mit Früchten  
und Gemüse garniert

## Geschirrverleih

auf Wunsch über einen Servicepartner

## Lieferung + Abholung

bis zu einem Radius von 5 km  
jeder weitere gefahrene Kilometer

## Lieferbedingungen:

Alle Angebote sind freibleibend und die Preise inkl. Mehrwertsteuer.  
Wir bitten Sie die Servierplatten und Lieferbehälter gut vorgespült an uns zurückzugeben.  
Bestellungen erbitten wir spätestens 4 – 6 Tage vor Lieferung.  
Sofern irgendwelche Delikatessen nicht vorhanden sind, ersetzen wir diese durch gleichwertige.  
Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch.





Inhaberin: Bettina Holert  
Kirchenheerweg 5 · 21037 Hamburg  
Tel. 040/7 23 03 78 · Fax 18 07 01 57

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