

Hastkenhoff



SEIT 1958

FLEISCHERFACHGESCHÄFT & PARTYSERVICE



Catering mit Leidenschaft

traditionell und innovativ

- 4 Suppen und Eintöpfe
Brot, Brötchen und Brezel
- 5 Gemischte Vorspeisen
Vorspeisen Fisch
Rustikales zum Sattwerden
- 6 Brunch
Belegte Brötchen
Schnittchen
Canapés
Ciabatta / Brotspezialitäten
Butter, Aioli etc.
- 7 Fleischteile vom
Schwein, Geflügel, Rind und Kalb
Snacks
Auf Piekser
- 8 Buffets
- 9 Buffets
Mitternachtssnacks
- 10 Salate
Desserts
- 11 Menüvorschläge
- 12 Geflügel
- 13 Schwein und Schnitzeleien
- 14 Rind und Kalb
Spargel
Grünkohlgerichte
- 15 Wild
Lamm
Fisch
Aufläufe
Nudelgerichte
- 16 Herzhafte Braten
Saucen
Beilagen
- 17 Grillfeste
- 18 Live Cooking
- 19 Fingerfood
Flying Buffet
- 20 Sushi
- 21 Präsente und Geschenkgutscheine
- 22 Leihartikel von A bis Z
- 23 Dienstleistungen / Infos / AGB

→ Achten Sie auf unsere Angebotspreise des Monats



Verehrte Kundschaft,

herzlich willkommen beim Partyservice Haskenhoff. So unterschiedlich die Anlässe sind, zu denen gefeiert wird, so unterschiedlich sind auch die Anforderungen, die Sie an Ihren Partyservice stellen. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick unserer excellenten Küche mit traditioneller und innovativer Ausrichtung. Im Mittelpunkt unserer Dienstleistung stehen die kulinarischen Genüsse, daneben bieten wir Ihnen einen Komplett-Service rund um die gesamte Feier an. Aufgrund langjähriger Erfahrung sind wir in der Lage, Ihnen einen Top-Service zu bieten, egal in welchem Rahmen und welcher Größenordnung Sie feiern möchten. Überzeugen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot und lassen Sie sich von uns inspirieren! Wir beraten Sie gern und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihre Familie Werner Haskenhoff & Team



*Werner Haskenhoff
Ihr Ansprechpartner rund um
Haskenhoff's Partyservice*

■ Klare Suppen

Tafelspitz-Essenz (0,33 l) mit Wurzelgemüse und Rindfleisch	3,90 €*
Hühnersuppe mit Einlage (0,33 l)	3,90 €*
Klare Oxtail (0,33 l)	3,90 €*
Rindfleischsuppe mit Einlage (0,33 l)	3,90 €*
Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen (0,33 l)	3,90 €*
Klare Fischsuppe mit Fischstücken, Muscheln, Krabben und Gemüsejulienne (0,33 l)	4,50 €*
Schwäbische Maultaschensuppe (0,33 l)	3,90 €*

■ Cremesuppen

Broccolirahmsuppe (0,33 l)	3,50 €*
Büsumer Krabbensuppe (0,33 l)	3,90 €*
Champignoncremesuppe (0,33 l)	3,50 €*
Geflügelcremesuppe (0,33 l)	3,50 €*
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen (0,33 l)	4,50 €*
Lachscremesuppe mit frischem Dill (0,33 l)	4,50 €*
Spargelcremesuppe (0,33 l)	3,50 €*
Tomatencremesuppe (0,33 l)	3,50 €*
Westfälische Kartoffelcremesuppe mit Kartoffelwürfeln (0,33 l)	3,50 €*
Curry-Zitronengras-Suppe mit Shrimps, Wurzelgemüse und Kokosmilch (0,33 l)	4,50 €*
Kürbiscremesuppe (0,33 l) (nur zur Saison)	3,50 €*

■ Eintöpfe

Erbseintopf (0,5 l)	3,90 €*
Grünkohleintopf mit Kasseler und Wurst (0,5 l)	3,90 €*
Irish Stew Kohleintopf mit Lamm (0,33 l)	3,90 €*
Linseneintopf (0,5 l)	3,90 €*
Porree-Eintopf mit Gehacktem und Sahne (0,5 l)	3,90 €*
Schnippelbohneintopf (0,5 l)	3,90 €*
Westfälisch Blindhuhn (0,5 l)	3,90 €*
Steckrübeneintopf mit Rindfleisch (0,5 l)	3,90 €*

■ Deftige Suppen

Minestrone (0,33 l) auf Wunsch auch vegetarisch	3,90 €*
Chili con Carne mit Rindfleisch (0,5 l)	3,90 €*
Chili con Carne mit Gehacktem (0,5 l)	3,90 €*
Gulaschsuppe (0,5 l)	3,90 €*
Ochenschwanzsuppe gebunden (0,33 l)	3,50 €*
Gyrossuppe (0,5 l)	3,90 €*
Linsenchili mit Gehacktem (0,33 l)	3,50 €*
Reitersuppe süß-sauer (0,5 l)	3,90 €*
Sauer-Scharf-Suppe Peking (0,33 l)	3,50 €*
Möhreneintopf mit Rindfleisch (0,5 l)	3,90 €*

■ Vegetarische Suppen

Kartoffelgulasch (0,33 l) mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	3,50 €*
Gazpacho (0,33 l) kalte andalusische Gemüsesuppe	3,50 €*
Klare Tomatensuppe mit Tomatenwürfeln und Gemüsejulienne (0,33 l)	3,50 €*
Zwiebelsuppe mit Croûtons (0,33 l)	3,50 €*

Tomaten-Karottensuppe mit gebackenem Selleriestroh (0,33 l)	3,50 €*
Möhreneintopf (0,33 l) mit Sellerie und Kartoffelwürfeln	3,50 €*
Tomaten-Möhren- Selleriecremesuppe mit frischem Basilikum, Reis und Croûtons (0,33 l)	3,50 €*

Die Suppen werden heiß in heizbaren Suppentöpfen ausgeliefert. Auf Wunsch bekommen Sie auch einen Umtopf/Wasserbad für Ihren Herd oder einfach nur eine Therme (hält ca. 2 Stunden heiß). Eine Suppentasse ≈ 0,25 Liter – 0,3 Liter

■ Brot und Brötchen

Bauernbrot , Scheibe	0,25 €*
Brötchen , Stück	0,35 €*
Brötchenrad , Stück	6,00 €*
Ciabatta – natur, Stück	3,00 €*
<i>Beachten Sie auch unsere Brotpezialitäten auf Seite 6</i>	
Croissant , Stück	0,60 €*
Fladenbrot , Stück	2,50 €*
Kümmelbaguette , groß	3,00 €*
Landbrot (Zwirbelbrot) , Stück	3,00 €*
Mehrkornbrötchen , Stück	0,45 €*
Mehrkornbrot , Scheibe	0,25 €*
Partybrötchen , gemischt	0,25 €*
Reihenbrötchen , Imbiß/Stück	0,25 €*
Roggenbrötchen , Stück	0,45 €*
Röstbrot/Scheibe , Scheibe	0,25 €*
Schwarzbrot , Scheibe	0,25 €*
Stangenbaguette , groß	3,00 €*
Stangenbaguette , klein	2,50 €*
Suppenbrötchen , normal	0,25 €*
Vollkornbrötchen , Stück	0,45 €*
Vollkornbaguette , groß	3,00 €*
Vollkornbrot , Scheibe	0,25 €*
Zwiebelbaguette , groß	3,00 €*
Zwiebelbaguette , klein	2,50 €*
Zwiebelpartybrötchen , Stück	0,25 €*

■ Brezel

Laugenbrezel , groß 170 g	2,00 €*
Laugenbrezel , klein 110 g	1,50 €*



■ Gewisselte kalte Vorspeisen

Mediterranes Gemüse	25,00 €*
(Paprika, Auberginen, Zucchini) gebraten und eingelegt Platte / 5 Personen	
Champignons	14,00 €*
gebraten und eingelegt, 1 kg	
Austernpilze	25,00 €*
gebraten und eingelegt Platte / 5 Personen	
Mozzarella	5,00 €*
mit Fleischtomaten und Basilikum Portion	
Melone	5,00 €*
mit Parmaschinken, Portion	
Melone	5,00 €*
mit westfälischem Knochenschinken	
Serrano Schinken	25,00 €*
Spanische Spezialität Platte / 5 Personen	
Carpaccio al pesto	35,00 €*
hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan, Pinienkernen und Vinaigrette Platte / 5 Personen	
Carpaccio	35,00 €*
von der Entenbrust (gebraten) Platte / 5 Personen	
Carpaccio vom Seeteufel	40,00 €*
mit Kräutern, Knoblauch-Vinaigrette und ger. Sesam Platte / 5 Personen	
Entenbrustfilet	35,00 €*
gebraten und glaciert, Platte / 5 Personen	
Vitello tonato	30,00 €*
Kalbfleisch mit Thunfischsauce Platte / 5 Personen	
Pimientos de Padron	25,00 €*
(nur zur Saison) Platte / 5 Personen	
Zucchini / gratiniert	25,00 €*
Platte / 5 Personen	
Avocado-Krabben-Salat	20,00 €*
mit Apfel, Mango und Curry, 1kg	

■ Vorspeisen Fische

Räucherlachs, Portion	3,00 €*
Graved Lachs, Portion	3,00 €*
Lachstatar	5,00 €*
mit Crème fraîche, 2 Plätzchen à 60 g	
Lachsrollchen	3,00 €*
gefüllt mit Frischkäse, Stück	
Stremellachs	3,50 €*
heißgeraucht, Portion	
Forellenfilet	3,00 €*
halbes Filet, Portion	
Aal, Portion, 50 g	4,50 €*
Riesengarnelen	7,00 €*
Easy Peel, Portion, 2 Stück	
Scampi Aioli, 100 g	4,00 €*
Krabbencocktail, 100 g	2,50 €*
Insalata "Frutti di Mare"	2,50 €*
100 g	
Matjesrollchen	3,00 €*
mit Preiselbeersahne auf Apfel, Portion	
Schillerlocke, Portion, 80 g	3,00 €*
Pfeffermakrele, Portion, 100 g	2,50 €*
Rollmops, Stück	1,50 €*
Bratrollmops, Stück	2,00 €*

*Wählen Sie die Fischplatte Ihrer Wahl!
Wünschen Sie ausgefallene Fischspezialitäten?
(Hummer, Langusten, Austern, Kaviar, Seeteufel, etc....)
Sprechen Sie uns an.*

■ Rustikales zum Sattwerden

Schinkenplatte	24,00 €*
(10 Personen) je 100 g Knochenschinken, Röllschinken, Parmaschinken, Lachsschinken, Nußschinken, Schinkenspeck, Schnippelschinken, Kochschinken und Grillschinken	
Westfälisches Brett	24,00 €*
(10 Personen) je 125 g Landjäger, Knochenschinken, Kasseler, Thüringer Rotwurst, Leberwurst grob und fein, Schmalz, Mett & Zwiebeln	

Käsebrett – klassisch **24,00 €***
(10 Personen) je 125 g
Käsevielfalt für jeden Geschmack

Rohmilchkäsebrett-Spezialität **25,00 €***
(5 Personen) je 125 g
Auswahl von Kuh, Schaf und Ziege
mit Feigensenf, Himbeermark und Trauben

Italienisches Wurst- und Käsebrett **33,00 €***
(10 Personen) je 100 g
Parmaschinken, Tiroler Speck, Mailänder Salami, Provolone, Paglietta, Bel Paese, Gorgonzola und Parmesan

Serrano Schinken **32,00 €***
(10 Personen) je 100 g
Spanische Spezialität

Roastbeefplatte **37,00 €***
(10 Personen) je 100 g
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade, Sahnemeerrettich, pikant garniert

Aufschnittplatte rustikal **22,00 €***
(10 Personen) je 125 g

Bratenplatte **26,00 €***
(10 Personen) je 100 g
Kasseleraufschnitt, Kräuterkasseler, Pragerschinken, Spießbraten, Roastbeef

Mett-Igel **15,00 €***
(10 Personen) je 100 g
mit Zwiebeln garniert

Jägermett-Igel **15,00 €***
(10 Personen) je 100 g
mit Zwiebeln garniert

Käse-Igel (10 Personen) **22,00 €***

Käsepiekser **22,00 €***
(10 Personen) je 3 Stück
mit Trauben und Mandarinen

Westfälischer Schmalztopf **8,00 €***
Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln, 1 kg

Obazda, 1 kg **14,00 €***
angemachter Camembert mit Frischkäse
bayrische Spezialität



■ Bouche

Brunch I – einfach, deftig und gut

ab 10 Personen / pro Person **14,00 €***
 ab 20 Personen / pro Person **13,00 €***

Speisen kalt: Brot, Brötchen und Buttertraube, Mett, Roastbeef, Schinken, Käse, Eier gekocht, 2 Sorten Marmelade, Obstsalat

Speisen warm: Rührei mit gebratenem Speck, gebratene Nürnberger, klassische Hühnersuppe mit Einlage.

Brunch II – Komplett-Paket

ab 10 Personen / pro Person **16,50 €***
 ab 20 Personen / pro Person **15,50 €***

Speisen kalt: Brot, Brötchen und Buttertraube, Eier gekocht, Früchte/Obstsalat, Honig, Marmelade, Müsli, Milch, Quark, Käse-Igel, Käsevielfalt, Lachs und Forelle, Matjesfilet mit Preiselbeersahne auf Apfel, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Roastbeef, Schinken, Dauerwurst, Kochschinken, Tiroler Speck, Mett-Igel

Speisen warm, (wahlweise 4 Gerichte): Braten nach Wahl, Nürnberger Würstchen, Rührei mit Schinken und Bacon, Suppe nach Wahl, Gemüse, Kartoffelgratin.

Erweiterungen und Umstellungen ganz nach Ihren Wünschen (Getränke auf Wunsch)

■ Schnittchen

Schnittchen **1,20 €***
 Vollkorn-/Röstbrot mit Aufschnitt, Schinken, Mett und Käse

Schnittchen **1,60 €***
 Vollkorn-/Röstbrot oder Pumpnickel mit Roastbeef, Braten, Knochenschinken, Parmaschinken

Schnittchen **1,10 €***
 Vollkornbrot mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln oder Leberwurst mit Röstzwiebeln



■ Belegte Brötchen

1/2 Brötchen **1,00 €***
 mit Aufschnitt, Mett und Käse

1/2 Brötchen **1,20 €***
 mit rohem Schinken, Kochschinken, Braten, Kasseler und Weichkäse

1/2 Brötchen **1,60 €***
 mit Roastbeef, Knochenschinken, Parmaschinken

1/2 Brötchen **2,50 €***
 Räucherlachs/Forelle

1/2 Brötchen **1,50 €***
 mit Mozzarella, Tomate, Basilikum, schwarzem Pfeffer und Pesto

1/2 Brötchen **1,00 €***
 mit Frischkäse, Tomate und Gurke

■ Canapés

Canapé **2,50 €***
 mit Schweinefilet und Hähnchenfilet

Canapé mit Eiersalat **1,80 €***

Canapé mit Aufschnitt, **1,80 €***
 Nusschinken, Mett und Käse

Canapé **2,50 €***
 mit Lachs, Forelle, Krabben, Aal

Canapé **2,00 €***
 mit Tortenbrie und Weintrauben

Canapé mit gebr. Entenbrust **3,00 €***

Canapé **3,00 €***
 mit Kalbfleisch und Thunfischsauce

Canapé **2,50 €***
 mit Tiroler Speck, Roastbeef, Braten Knochenschinken, Parmaschinken

Canapé mit Riesengarnele **3,50 €***

Canapé mit Tomate, **2,00 €***
 Mozzarella, Basilikum und Pesto

Crostini mit Thunfisch **2,00 €***

Crostini mit Kalbsleberwurst **1,50 €***
 und Preiselbeersahne

Bruschetta **2,00 €***
 mit Tomaten oder Champignons

Bruschetta mit Tomate, **2,50 €***
 Knoblauch und Sardelle

Pumpnickel rund **1,00 €***
 mit Appenzeller und Traube

Pumpnickel rund **1,00 €***
 mit Frischkäse oder Schnippelschinken

Pumpnickel rund **1,50 €***
 mit Räucherforelle, Gurke und Dill

Kräcker mit Frischkäse **0,70 €***

Grissini **2,00 €***
 mit Parmaschinken umwickelt

■ Ciabatta und andere Brotspezialitäten

Röstfrisch gebacken
 Vorbestellung (ein Tag Vorlauf)

Ciabatta natur **3,00 €***

Ciabatta rustico – hell **3,00 €***

Ciabatta rustico – dunkel **3,00 €***
 mit Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sesam

Ciabatta mit grünen Oliven **3,50 €***

Ciabatta mit Tomaten **3,50 €***

Ciabatta mit schwarzen Oliven **3,50 €***

Ciabatta **3,50 €***
 mit Wal- und Haselnüssen

Kernige Buffetbrot-Stangen **3,50 €***
 eckig (50 cm lang, 5 x 5 cm), pro Stück wahlweise in den Sorten:
 – Roggen
 – Walnuss
 – Sonnenblumen
 – Dinkel
 – Kürbiskern

■ Dazu empfehlen wir

Buttertraube, 10 Personen **8,00 €***

Gesalzene Landbutter **8,00 €***
 mit Schalotten und Kräutern, 500 g

Tomaten-Basilikumbutter **7,00 €***
 500 g

Aioli, 500 g **7,00 €***

Chili-Aioli, 500 g **7,00 €***

Pesto, 500 g **12,00 €***

Pesto Rosso, 500 g **12,00 €***

Kräuterquark, 500 g **6,00 €***

Tsatsiki, 500 g **6,00 €***

7 Fleischteile vom Schwein, Geflügel, Rind, Kalb | Snacks | Auf Piekser

■ Schwein

(warm oder kalt)

Medaillon	3,00 €* [*]
Schnitzel, groß	4,50 €* [*]
Schnitzel, klein	3,00 €* [*]
Schaschlik	3,50 €* [*]
Spareribs, Portion	5,00 €* [*]
Kotelett (Stiel oder Nacken)	3,00 €* [*]
Kotelett (Lummer)	3,00 €* [*]
Kasselertasche in Blätterteig mit Ananas	3,50 €* [*]
Haxe	4,50 €* [*]
1/2 Haxe	3,00 €* [*]
Minihaxe	3,00 €* [*]
Frikadelle, groß	1,50 €* [*]
Frikadelle, klein	1,00 €* [*]
Partyfrikadelle	0,70 €* [*]
Gefüllte Blätterteigtasche mit Chili, Gehacktem und Reis	1,50 €* [*]
Kasseler Scheibe	1,50 €* [*]
Kasseler Scheibe mit Ananas und gefülltem Ei	3,00 €* [*]
Spießbraten / Scheibe	1,50 €* [*]

■ Geflügel

(warm oder kalt)

Putenschnitzel, groß	4,50 €* [*]
Putenschnitzel, klein	3,00 €* [*]
Hähnchenfilet natur	2,50 €* [*]
Hähnchenfilet Mandelpanade	3,00 €* [*]
Hähnchenkeule	2,50 €* [*]
1/2 Hähnchen	3,50 €* [*]
Hähnchennuggets Portion / 8 Stück	5,00 €* [*]
Chicken Wings Portion / 10 Stück	6,50 €* [*]

■ Rind und Kalb

(warm oder kalt)

Roastbeef gebraten in Scheiben mit Remoulade, 100 g	3,50 €* [*]
Tornado	4,00 €* [*]
Kalbsschnitzel, klein	4,50 €* [*]

■ Vegetarische

(warm oder kalt)

Gemüsefrikadelle, groß	1,20 €* [*]
Party-Gemüsefrikadelle	0,70 €* [*]

*Auf Wunsch Beilagen nach Wahl
(Salate Seite 10 oder
warme Beilagen Seite 16)*

■ Snacks

Grissini mit Parmaschinken umwickelt, Stück	2,00 €* [*]
Parmesan gewürfelt, 1 kg	18,00 €* [*]
Oliven eingelegt, ohne Kern, 1 kg	19,00 €* [*]
Oliven eingelegt, mit Kern, 1 kg	16,00 €* [*]
Tsatsiki, 1 kg	12,00 €* [*]
Spargelröllchen	3,00 €* [*]
Schafskäse gewürfelt, 1 kg	18,00 €* [*]
Peppadew (Minipaprika) gefüllt mit Frischkäse, 1 kg	21,00 €* [*]
Pepperoni grün, eingelegt, 1 kg	18,00 €* [*]
Pepperoni rot, mit Schafskäse, 1 kg	18,00 €* [*]
Gefüllte Eier Portion / 2 halbe	2,50 €* [*]
Aioli, 1 kg	12,00 €* [*]

■ Auf Piekser

Backpflaume mit Speck ummantelt	1,50 €* [*]
Minimozzarella auf Cocktailtomate mit Basilikum	1,50 €* [*]
Hähnchenfilet im Knuspermantel	1,50 €* [*]
Hähnchenfilet im Speckmantel	2,00 €* [*]
Schweinefilet	2,00 €* [*]
Rinderfilet	2,50 €* [*]
Käsewürfel mit Obst	0,80 €* [*]
Hackbällchen in Chili-Tomatensauce	0,80 €* [*]
Honigmelonenwürfel mit Knochenschinken ummantelt	1,00 €* [*]
Obstspieß, groß	2,50 €* [*]
Obstspieß, klein	1,50 €* [*]
Zucchini gebr. mit Speck ummantelt	1,50 €* [*]



■ Rustikales Buffet

pro Person **16,00 €***

Medaillon, Hähnchenbrust, Kasseler, Spießbraten, Roastbeef

vier Salate nach Wahl, Käseplatte, Brot und Butter

■ Festliches Buffet

pro Person **20,00 €***

Lachs, Forelle, Melone mit Schinken, Medaillon, Hähnchenbrust, Roastbeef

vier Salate nach Wahl, Käseplatte, Brot und Butter

Süßspeise nach Wahl

■ Galabuffet

pro Person **25,00 €***

Krabbencocktail, Aal, Forelle, Lachs, Rehrücken, Melone mit Schinken, Tornado, Medaillon, Hähnchenbrust, Roastbeef

vier Salate nach Wahl, Käseplatte, Brot und Butter,

exotischer Obstsalat und Süßspeise nach Wahl

■ Kalt/warmer Buffet

(ab 10 Pers.), pro Person **26,00 €***

Warmer Teil: Suppe nach Wahl, Schinkenbraten mit Kruste, Kartoffelgratin, Bohnen im Speck, frische Champignons

Kalter Teil: Melone mit Schinken, Riesengarnelen Easy Peel, Forelle, Lachs, Hähnchenbrust in Mandelpanade, Rehrücken, vier Salate nach Wahl, Brotkorb, Butterteller, Käsebrett

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce, Welfenspeise mit Weinschaum und Schlagsahne

■ Westfälisches Buffet

(ab 20 Pers.), pro Person **25,00 €***

Suppe (wahlweise): Steckrübencremesuppe „Lippische Ananas“ mit Wurzelgemüse, Westfälische Kartoffesuppe wahlweise mit Würstchen und Bauchspeck, mit Lachs oder vegetarisch.

Vorspeisen: Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Haschenhoff's Knochen-schinken mit Melonenschiffchen, gekochtes Rindfleisch wahlweise in Vinaigrette mit Meerrettich oder grüner Sauce.

Warmer Teil (wahlweise 2 Gerichte): Roastbeef im Ganzen gebraten mit Kartoffeln und Pastinaken, Krustenbraten mit Zwetschgensauce, Münsterländer Zwiebelfleisch vom Rind

Beilagen warm: Bratkartoffeln, Kartoffel-Sellerie-Gratin, selbstgebackene kleine Pufferchen, Bohnen im Speckmantel

Kalter Teil: Mettigel mit Zwiebeln; Kartoffelsalat mit Ei, Gurke und Paprika, Feldsalat mit ger. Speck und Vinaigrette, rustikaler Brotkorb, gesalzene Landbutter mit Schalotten und Kräutern, Käsebrett rustikal

Dessert (wahlweise 2 Dessert): Westfälische Creme mit Eierlikör und Sauerkirschen, Welfenspeise mit Weinschaum, Rote Grütze mit Vanillesauce, Westfälische Götterspeise

■ Spanisches Buffet

(ab 20 Pers.), pro Person **26,00 €***

Warmer Teil: Paella mit Fisch und Kalb, Kaninchen/Rosmarin, Lammcarrée, Rosmarinkartoffeln, Möhren/Olivenöl, Bohnen im Speck

Kalter Teil: Pimientos de Padron, Melone/Serranoschinken, eingelegte Sardinen, Crostini mit Tomate und Sardelle, Pulpo, Aioli, Meeresfrüchtesalat, Gambas, Kartoffelsalat mit Pulpo, Kapern und Olivenöl, mediterraner Salat, Oliven, Pepperoni, Landbrot, auf Wunsch Gazpacho

Dessert: Crèma catalana mit frischem Obst

■ Südkontinentales Buffet

(ab 20 Pers.), pro Person **25,00 €***

Warmer Teil: Chili con Carne, Rostbraten vom Rind oder Filet Wellington, Chicken Wings, Spareribs, Hähnchenpiccata „Salsa Art“, Schmorzwiebeln, Baked Potato mit Quark, Maiskolben, Bohnen im Speck, Potato Wedges

Kalter Teil: Kidneybohnen-Gurken-Mais-Salat, Paprikasalat, Weißkrautsalat mit Speck, Salsa Sauce, Aioli, Fladenbrot, Knoblauchbutter

Dessert: Wahlweise Käsevielfalt oder Caipirinha-Creme mit frischem Obst

■ Gourmet Buffet

(ab 20 Pers.), pro Person **29,00 €***

Vorspeisen: Riesengarnelen Aioli, Stremellachs, Graved Lachs, Wacholder-Forellenfilet, Carpaccio von der Entenbrust, gratinierte Auberginen und Zucchini, Crostini al tonno, Carpaccio vom Rind

Warmer Teil (wahlweise 3 Gerichte): Entenbrust in Orangensauce, Lammcarrée in Rosmarinjus, Lachsfilet in Blätterteig, Filet Wellington, Wildschweinkeule in Rahm, Rehkeule in Rahm

Beilagen warm (wahlweise 6 Beilagen): Bechamelkartoffeln, wilder Reis, Rosmarinkartoffeln, Minirösti, Mandelkroketten, Florentiner Kartoffeln, Gemüsevielfalt, Pfifferlinge, Rotkohl, Rosenkohl, Maronen, Bohnen im Speckmantel, Blattspinat

Kalter Teil: Feldsalat mit Croûtons und Vinaigrette, mediterraner Salat mit Minitomaten, frischen Champignons, Schafskäse, Basilikum, Kresse und Vinaigrette, Käsebrett, Brotkorb, Buttertraube

Dessert: Panna cotta mit exotischem Obst, Mousse au chocolate, Vanillecreme mit frischen Himbeeren



■ Italienisches Buffet

(ab 10 Pers.), pro Person **27,00 €***

→ **Angebotspreis im Mai: 25,00 €***

Antipasti: Austernpilze, Backpflaumen mit Speck, Carpaccio al pesto, Meeresfrüchtesalat, Mozzarella Caprese, mediterranes Gemüse eingelegt, Pepperoni und Oliven, Vitello tonato, Bruschetta mit Tomaten oder Champignons

Warmer Teil (wahlweise 3 Gerichte): Piccata vom Huhn auf Tomaten-Basilikum-Sauce, Schweinefilet in Gorgonzolarahm, LachsLasagne mit Blattspinat, pochiertes Lachssteak in Sahne, Saltim bocca, Osso buco

Beilagen (warm): Kartoffellauchgratin, Gnocchi in Tomaten oder Gorgonzolacreme, Safranreis, Gemüse der Saison

Kalter Teil: Salata mista, Thunfischsalat, Käsebrett italienisch, Ciabattavielfalt und Buttertraube

Dessert: Obstsalat, Tirami Su, Panna cotta

■ Mediterranes Buffet

(ab 20 Pers.), pro Person **30,00 €***

Suppe (wahlweise): Tomaten-Sellerie-Möhrensuppe, Bouillabaisse, Minestrone (auf Wunsch auch vegetarisch)

Vorspeisen: Lachstatar mit Crème fraîche, Scampi auf Calamaretti-Pesto, Zucchini im Speckmantel, Avocado-Krabbensalat mit Apfel, Mango und Curry, Carpaccio vom Seeteufel auf Scampipesto, Parmaschinkenröllchen mit grünem Spargel

Warmer Teil (wahlweise 2 bis 3 Gerichte): Gebr. Kaninchenkeule in Rosmarinjus, Brasato (Toskanischer Rinderbraten in Rotweinsauce), Seeteufel-Garnelenspieß, Pouladenbrust mit Haut – toskanische Art – gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Salbei auf einer leichten Orangen-Kräuter-Sugo, Kabeljau-Saltimbocca auf Krabben-Dillrahm

Beilagen warm (wahlweise 3 bis 4 Beilagen): Tomaten-Risotto, Ravioli gefüllt mit Blattspinat und Ricotta auf Safransauce, Rosmarinkartoffeln, gebackene Balsamico-kartoffeln, überbackenes mediterranes Gemüse, getrüffeltes Sahnepüree, Penne arrabiata, Basilikum-Möhren mit Olivenöl

Kalter Teil: Caesar's Salad mit Croûtons und Parmesan, Pellkartoffel-Gurkensalat, Rohmilch-Käsebrett, Ciabatta-Auswahl, Tomaten-Basilikum-Butter

Dessert (wahlweise 2 Dessert): Biskuitörtchen mit Quark und frischen Himbeeren, Obstsalat mit Mascarpone-creme, gebrannte Vanillecreme mit Obst umlegt, Tirami Su

Selbstverständlich stellen wir die Buffets auch ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen.

Mitternachtsnacks

Zu später Stunde bieten wir Ihnen ganz nach Ihren Wünschen (Preise je nach Auswahl und Menge): Deftige Mitternachtssuppe; Fischplatten oder Fischcanapés; Rustikale Platten mit Mett, Schinken, Schmalz, Käse, Brot, Butter; Kater-Rollmöpfe; KaffeeKuchen; Hochzeitstorten; Apfelstrudel mit Vanillesauce.

■ Der Klassiker für uachts

Currywurst pro Stück **3,00 €***
mit Spezialsauce, Reihenbrötchen, Pappschale und Pickser



■ Schokoladen-Higleiglet

Großer Schokoladenbrunnen
mit Früchten der Saison und Keksen
ab 50 Personen / pro Portion **4,50 €***

Kleiner Schokobrunnen
mit Früchten der Saison und Keksen
ab 20 Personen / pro Portion **4,50 €***

■ Hausgewachte Torten

(bitte 2 Tage Vorbestellung)

Himbeertorte **30,00 €***

Erdbeertorte (nur zur Saison) **30,00 €***

Pflaumenkuchen (nur zur Saison) **30,00 €***

Frankfurter Kranz **30,00 €***

Philadelphiatorte **30,00 €***

Käsekuchen **30,00 €***

Quark-Sahnetorte **30,00 €***

Apfeltorte **30,00 €***



■ **Salate** (1 kg)

Avocado-Krabbensalat mit Apfel, Mango und Curry	20,00 €*
Bayrischer Käse-Wurstsalat	9,00 €*
Bohnensalat	9,00 €*
Broccolisalat	12,00 €*
Broccoli-Shrimps-Salat mit Äpfeln, Knoblauch und Joghurt	15,00 €*
Caesar's Salad mit Minimotaten, Croûtons und Parmesan	12,00 €*
Champignonsalat mit Mais, Zwiebeln dazu Vinaigrette	14,00 €*
Eiersalat	9,00 €*
Eisbergsalat mit geröstetem Schinken und Vinaigrette	10,00 €*
Farmersalat	10,00 €*
Feldsalat mit Ei, Bauchspeck, Croûtons und Sauce Vinaigrette	15,00 €*
Fernöstlicher Salat Blattsalat, Sojasprossen, Möhren, Zucchini, Frühlingslauch	12,00 €*
Mais-Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing	15,00 €*
Fleischsalat	8,00 €*
Frutti di mare	25,00 €*
Geflügelsalat	13,00 €*
Göteborger Heringstopf	15,00 €*
Griechischer Salat	11,00 €*
Gurkensalat	9,00 €*
Heringsalat – rot	13,00 €*
Heringshappen in Dill	14,00 €*
Herrensalat (Rindfleisch) scharf	14,00 €*
Husumer Kartoffelsalat mit Krabben	14,00 €*

Kartoffel-Gurkensalat	8,00 €*
Kartoffelsalat mit grünen Bohnen und Pesto	10,00 €*
Kartoffelsalat mit Ei	8,00 €*
Kartoffelsalat mit Pesto und gebr. Pinienkernen	10,00 €*
Kartoffelsalat mit Speck warm oder kalt	9,00 €*
Krabbencocktail	25,00 €*
Krautsalat (pikant)	8,00 €*
Krautsalat mit Speck	8,00 €*
Krautsalat mit Rosinen	9,00 €*
Käsesalat	10,00 €*
Maissalat	10,00 €*
Mediterraner Salat mit Cocktailtomaten, Champignons, Schafskäse, Basilikum, Kresse und Vinaigrette	15,00 €*
Möhrensalat mit Apfel	9,00 €*
Möhrensalat deftig	9,00 €*
Nudelsalat klassisch	8,00 €*
Nudelsalat mediterran	10,00 €*
Paprikasalat	11,00 €*
Porreesalat	11,00 €*
Reissalat	9,00 €*
Scampi Aioli	40,00 €*
Thunfischsalat mit Sellerie, Mais, Paprika und Zwiebeln	14,00 €*
Tomatensalat	9,00 €*
Tomatensalat mit Schafskäse und Basilikum-Vinaigrette	12,00 €*
Tortellinisalat	10,00 €*
Tsatsiki	12,00 €*
Waldorfsalat	11,00 €*

*Pro Person rechnen wir 250 g Salat.
Die frischen Salate können fertig angemacht
oder mit separatem Dressing (Knoblauch,
Joghurt und Vinaigrette) serviert werden.*

Rohkostplatte (5 Personen) mit verschiedenen Dips	22,00 €*
Ruccolaplatte (5 Personen) mit Cherrytomaten, ger. Pinienkernen, Parmesan, Croûtons und Vinaigrette	25,00 €*

■ **Dessert**

(Preise pro Person)

Ackermann spezial (Westf. Creme mit Eierlikör u. Sauerkirschen)	3,50 €*
Apfelstrudel mit Vanillesauce, warm	4,00 €*
Akrobatenpudding	3,00 €*
Caipirinha-Creme	3,00 €*
Caramel-Mousse mit Schattenmorellen	3,50 €*
Crème brûlée	3,00 €*
Crème caramel	3,00 €*
Erdbeeren „Balsamico“ mit Mascarponecreme, Schlagsahne (nur zur Saison)	4,00 €*
Erdbeeren mit Schlagsahne (nur zur Saison)	4,00 €*
Erdbeer-Rhabarberschaum mit frischen Erdbeeren und Vanillesauce (nur zur Saison)	4,00 €*
Exotischer Obstsalat	3,50 €*
Griechischer Joghurt mit Zimtpflaumen	3,50 €*
Griechischer Joghurt , mit exotischem Obst, Walnüssen und Honig	4,00 €*
Joghurt-Mousse mit Blaubeeren (nur zur Saison)	3,50 €*
Milchreis mit frischen Früchten, Zimt und Zucker	3,50 €*
Mousse au Chocolat	3,00 €*
Panna cotta mit exotischem Obst	4,00 €*
Rote Grütze hausgemacht, mit Vanillesauce	3,50 €*
Rotweincreme	3,00 €*
Süßer Quark mit Pumpernickel	3,00 €*
Tiramisu	3,50 €*
Vanillecreme , mit Himbeeren	3,50 €*
Vanilleeis , mit heißen Kirschen	3,50 €*
Weincreme	3,00 €*
Welfenspeise , mit Weinschaum	3,00 €*
Westf. Götterspeise mit Quark, Pumpernickel, Baiser, Haselnüssen & Sauerkirschen	3,50 €*
Zitronencreme	3,00 €*



Menüvorschläge

(ab 10 Personen)

■ Menü 1

pro Person **17,50 €***

Erster Gang: Kraftbrühe Royal

Zweiter Gang: Rinder- und Schweinebraten mit Sauce, Salzkartoffeln, Rösti, Gemüse und Salatplatte

Dritter Gang: Nachspeise nach Wahl

■ Menü 2

pro Person **19,00 €***

Erster Gang: Klare Oxtail

Zweiter Gang: Gespickte Wildschweinkeule mit Pfifferlingen, Rotkohl, Spätzle, Mandelkroketten, gefüllter Schmorapfel mit Preiselbeeren

Dritter Gang: Nachspeise nach Wahl

■ Menü 3

pro Person **19,50 €***

Erster Gang: Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen

Zweiter Gang: Gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Kartoffelknödel oder Kartoffel-Lauchgratin sowie Gemüse der Saison

Dritter Gang: Käsevielfalt oder Süßspeise nach Wahl

■ Menü 4

pro Person **22,00 €***

→ **Augebotspreis im April: 20,00 €***

Erster Gang: Knusprige Rösti mit Räucherlachs und Crème Fraîche/ Meerrettich

Zweiter Gang: Kraftbrühe vom Huhn oder Rind

Dritter Gang: Schweinefilet in Pfefferrahm oder Gorgonzolacreme mit frischen Champignons, Butterspätzle oder Minirösti, Feldsalat oder Eisbergsalat mit Vinaigrette

Vierter Gang: Käsevielfalt oder Süßspeise nach Wahl

■ Menü 5

pro Person **19,00 €***

Erster Gang: Samtsuppe vom Huhn

Zweiter Gang: Kalbsschmorbraten „Esterhazy“ mit Mandelkroketten, Salzkartoffeln, Gemüse und Salate der Saison.

Dritter Gang: Käsevielfalt oder Süßspeise nach Wahl

■ Menü 6

pro Person **26,50 €***

Erster Gang: Vorspeisenteller mit: glasierter Entenbrust, Carpaccio al pesto, Vitello tonato, gebr. Zucchini im Speckmantel, Ciabatta und Tomaten-Basilikum-Butter

Zweiter Gang: Curry-Zitronengrassuppe mit Shrimps, Wurzelgemüse und Kokosmilch

Dritter Gang: Gebr. Entrecôte im Stück mit Bratkartoffeln, Remoulade und Feldsalat mit Croûtons, Minitomaten, Parmesan und Vinaigrette

Vierter Gang: Vanillecreme mit Himbeermark, Schokotafel und Schlagsahne

Die warmen Speisen können auf drei Arten geliefert / abgeholt bzw. aufgebaut werden.

1. *Rechaud, Bain Marie, Chafing Dish zum längeren Warmhalten vor Ort.*
2. *Heizlampe zum Warmhalten ganzer Braten vor Ort.*
3. *Teile vom Menü können auch als Tellergerichte eingesetzt/ geliefert werden.*



Ente

(Preise pro Person)

Entenbrust 14,00 €*
gebraten in Rotweinsauce mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl und Kartoffelklößen

Entenkeule 13,00 €*
gebraten in Rotweinsauce mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl und Kartoffelklößen

Für 4 Personen:

Frisch gebratene Ente – gefüllt – im Ganzen gebraten und geliefert – dazu Rot- und Rosenkohl, Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln und Feldsalat mit Vinaigrette

→ **Komplett (für 4 Pers.): 60,00 €***

Gans

(Preise pro Person)

Gänsebrust 14,00 €*
gebraten in Orangensauce, Rot- oder Rosenkohl und Salzkartoffeln

Gänsekeule 13,00 €*
gebraten mit Rot- oder Rosenkohl, Röstinchen oder Salzkartoffeln

→ **Angebotspreis im Januar: 11,50 €***

Für 4 Personen:

Frisch gebratene Gans – gefüllt – im Ganzen gebraten und geliefert – dazu Rot- und Rosenkohl, Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln

→ **Komplett (für 4 Pers.): 75,00 €***

Pute

(Preise pro Person)

Gefüllte Putenrouladen 11,50 €*
wahlweise gefüllt mit Spinat oder Champignons und Schinken in herzhafter Sauce mit Gemüse nach Wahl und wildem Reis

Gebratene Putenbruststreifen 11,00 €*
in Curry-Fruchtsauce, mit Penne und Salatplatte

Putenrollbraten von der Keule 11,00 €*
mit Gemüseplatte und Röstinchen

Gebratene Putenbrust 11,50 €*
klassisch – in gerauchter Rotwein/Pimentsauce mit frischem Gemüse und Bechamelkartoffeln

Putengeschnetzeltes „Calvados“ 11,50 €*
mit frischen Champignons und Apfelspalten, Butterspätzle und Salatplatte

Hähnchen

(Preise pro Person)

Hähnchenbrustfilet 11,50 €*
gebraten in Mandelpanade mit Curry-Fruchtsauce, Butterreis und Salatplatte

Hühnerfrikassee 10,00 €*
mit Butterreis und grünem Salat

Saltimbocca vom Huhn 11,50 €*
mit Gorgonzola-Gnocchi und Tomatensalat mit Schafskäse

Piccata vom Huhn 11,50 €*
→ **Angebotspreis im Juli: 10,00 €***

Hähnchenfilet in Käse-Eihülle auf Tomatenbasilikumsauce, Tomaten-Gnocchi und Salatplatte

Hähnchenpfanne „Madagaskar“ 11,00 €*
zwei zarte Hähnchenbrustfilets in Champignon-Pfefferrahm, Röstinchen und Salatplatte

Hähnchenpfanne „Bombay“ 11,00 €*
zwei zarte Hähnchenfilets in Currysauce, Curryreis, Gemüseplatte und Gurken-Tomatensalat

Hähnchen „Kalkutta“ 11,00 €*
Geschnetzeltes mit Früchten in Currysahne, dazu Butterreis und gemischte Salatplatte

Hähnchen „Chinesisch“ 11,00 €*
Geschnetzeltes in leichter Sojasauce mit Chinakohl, frischem Gemüse und Reis

Chicken Wings 9,00 €*
(Barbecue) mit Kräuterquark, gebackenen Kartoffelspalten sowie buntem Salat oder Rohkostplatten mit Dip

Für 4 Personen:

Das perfekte Kikok-Grillhähnchen

– im Ganzen gebraten und geliefert – dazu selbstgebackene Kartoffelrösti sowie Gurken-Tomatensalat und Blattsalat mit Vinaigrette

→ **Komplett (für 4 Pers.): 45,00 €***



Schwein

(Preise pro Person)

Bayrischer Schmaus 11,50 €*^{*}

1/2 Haxe, Fleischkäse und Münchner Weißwurst mit Sauerkraut, Speckkartoffelsalat, Püree, Schmorzwiebeln, Krautsalat, süßem Senf sowie Zwiebelbrot

Burgunderbraten 11,50 €*^{*}

mit frischen Champignons in Sahne, frischer Gemüseplatte und Kartoffelgratin

Schweinebraten „Toscana“ 10,50 €*^{*}

mit Rosmarin und Knoblauch in Bratenjus, Gemüseplatte und Kartoffelknödel

Eisbein gepökelt 8,50 €*^{*}

mit Specksauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree

Kasseler 10,00 €*^{*}

mit Zwetschgensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Krustenbraten 11,00 €*^{*}

(natur oder gepökelt) mit Rotwein-Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Krautsalat mit Speck

Münchner Schmankerl 13,50 €*^{*}

→ **Angebotspreis im Oktober: 11,50 €*^{*}**

(ab 10 Personen)

Nürnberger Bratwürstchen, Minihaxen, Leberkäse und Weißwurst mit warmem Kartoffelsalat, Specksauerkraut, Käse-Wurst-Salat, geschmorte Zwiebeln, Püree, Radi, Laugenbrezel, Krautsalat sowie süßem und scharfem Senf

Gyros aus der Kupferpfanne 10,50 €*^{*}

mit Krautsalat, Bauernsalat, Zwiebelringe, Oliven, Pepperoni, Tzatziki und Fladenbrot

Schlemmertöpfchen 13,50 €*^{*}

drei zarte Schweinefilets mit Champignons umlegt, im Ofen überbacken, dazu Kartoffelgratin, Gemüsevielfalt und Salatplatte

Schweine-Filet „Schaschlik“ 11,00 €*^{*}

mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen im Speckmantel

Schweine-Filet 13,50 €*^{*}

im Blätterteig mit Kartoffel-Lauchgratin und frischem Gemüse nach Wahl

Schweine-Filet „Saltimbocca“ 14,50 €*^{*}

mit Tomatenrisotto, Bohnen im Speckmantel und gemischte Blattsalate

Schweine-Filet „Försterin“ 13,50 €*^{*}

geschnetzelt mit frischen Champignons in Sahne, Gemüsevielfalt und selbstgebackene Rösti

Filetgeschnetzeltes „Calvados“ 14,00 €*^{*}

mit Pfifferlingen und Apfelspalten in Calvadosrahm, dazu kleine Rösti oder Spätzle sowie Salatplatte

Geschnetzeltes „Stroganoff“ 12,00 €*^{*}

mit frischen Champignons, gekochtem Schinken in Sahne, Butterreis und Salatplatte

Haxe „Münchner Art“ 9,50 €*^{*}

mit Sahnekraut, Kartoffelknödeln und Sauce

Medaillons Milano 13,50 €*^{*}

in Gorgonzolacreme mit tomatisierten Gnocchi, Bohnen im Speck und Salatplatte

Medaillons „Madagaskar“ 13,00 €*^{*}

zwei zarte Schweinefilets in Champignon-Pfefferrahm mit Bratkartoffeln und Salatplatte

Spanferkel „Düsseldorf“ 11,00 €*^{*}

in Altbiersauce mit Apfelsauerkraut, Püree und geschmorten Zwiebeln

Spanferkel „westfälisch“ 11,00 €*^{*}

mit Sahnesauerkraut, gemischter Salatplatte und Zwiebelbrot

Spanferkel „Toscana“ 11,00 €*^{*}

mit Zwetschgensauce, Apfelrotkohl und gefüllten Kartoffelklößen mit Croutons

Portion Spareribs 10,00 €*^{*}

mit Kartoffelspalten, Kräuterquark, Chilisauce sowie Rote-Bohnen-Gurken-Maissalat

Schweineroulade 10,00 €*^{*}

mit Rahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln

Spießbraten 10,00 €*^{*}

vom Kotelett (mager) oder Nacken (durchgezogen) mit Kartoffelplätzchen, Pfefferrahmsauce sowie Salatplatte



unser Haupt-Schweinelieferant:

Hof Settelmeyer

E. + D. Keller · Settelweg 4
33790 Halle · Kölkebeck

Schweinefleisch
aus Freilandhaltung
Strohstall · geprüfte Qualität
artgerechte Haltung
kein Soja · keine Antibiotika

Schweitzeileu

(Preise pro Person)

Schnitzelfanne 12,00 €*^{*}

zwei kleine Schnitzel in Sahne mit frischen Champignons, im Ofen überbacken, dazu Bratkartoffeln oder Kartoffel-Lauchgratin sowie Salatplatte

Jägerschnitzel 10,50 €*^{*}

mit Bratkartoffeln und Salatplatte

Zigeunerschnitzel 10,00 €*^{*}

wahlweise Röstinchen oder Bratkartoffeln und Salatplatte

Schnitzel „Hawaii“ 10,00 €*^{*}

2 kleine Schnitzel mit Kochschinken und Ananas, überbacken mit Butterreis und Salate der Saison

Zwiebelschnitzel 10,00 €*^{*}

mit Bechamelkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat



Rind

(Preise pro Person)

Burgunderbraten 12,50 €*
vom Rind mit Rotwein-Zwiebelsauce, Kartoffel-Lauchgratin und Gemüseplatte

Filet Wellington 17,50 €*
mit frischem Gemüse der Saison und Kartoffel-Lauchgratin

Minirouladen 12,00 €*
in Rahmsauce mit frischem Gemüse und Kartoffel- oder Semmelknödeln

Pfefferpotthast 12,00 €*
mit Salz- oder Bratkartoffeln und Salatplatte

Rheinischer Sauerbraten 12,50 €*

→ **Angebotspreis im Februar: 11,00 €***

mit Rosinensauce, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Fränkischer Sauerbraten 12,50 €*
mit Trockenobst und Wurzelgemüse in Lebkuchensauce, dazu Kartoffel-Quark-Knödel und Rotkohl

Rinderbraten 12,50 €*
mit Rahmsauce, Bohnen im Speckmantel, Kartoffelplätzchen und gemischter Salatplatte

Rinderfiletpfanne 17,00 €*
zarte Rinderfiletstreifen mit frischen Champignons in Calvadosrahm, dazu frisches Gemüse und Röstkartoffeln

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ 12,50 €*
mit Gurken, frischen Champignons und Tomaten in Sahne, dazu Butterreis und Salatplatte

Rinderroulade 12,00 €*
in Rahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree

Rindersaftgulasch 10,00 €*
mit Spätzle und Bohnensalat

Rostbraten (Roastbeef) 16,00 €*
im Stück gebraten mit Rosmarin-kartoffeln, Bohnen im Speck, frische Salate nach Wahl, Kräuterbutter und Schmorzwiebeln

Wiener Tafelspitz 13,50 €*
in Meerrettich-Sahne-Sauce, Bouillontkartoffeln, Möhrengemüse, Rote-Beete-Salat und Gurkenhappen

Kalb

(Preise pro Person)

„Scaloppine al funghi“ 16,00 €*
kleine Kalbsschnitzel mit frischen Champignons in Rahm, Kartoffel-Broccoli-Gratin und Salatplatte

„Scaloppine al gorgonzola“ 16,00 €*
kleine Kalbsschnitzel mit Gorgonzolacreme, tomatisierten Gnocchi und Salatplatte

2 Kalbsbratwürstchen 9,50 €*
mit leichter Kalbsjus, Röstzwiebeln, Berner Rösti sowie Kartoffel-Gurkensalat

Kalbsroulade 15,00 €*
gefüllt mit Spinat oder Champignons und Schinken, Butterreis und Salatplatte

Saltim bocca 15,50 €*
kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken umwickelt, mit frischem Gemüse und Safranreis

Geschmorter Kalbsbraten 13,50 €*
mit Rahmsauce, Buttergemüse und Kartoffelpüree

Kalbsfrikassee 12,00 €*
mit Spargel und Pilzen, Butterspätzle oder Salzkartoffeln sowie Eisbergsalat in Sahne

Osso Buco 11,50 €*
Kalbsbeinscheiben geschmort mit Kartoffel-Zucchini-Lauchgratin und Möhren in Olivenöl

Wiener Schnitzel 15,00 €*
mit Zitrone, Sardelle & Kapern, Bratkartoffeln und Salate der Saison

Züricher Kalbsgeschnetzeltes 14,00 €*
mit Berner Rösti, Gemüsevielfalt und Salate der Saison

Spargelgerichte

(nur zur Saison)

Westf. Stangenspargel 11,50 €*
pro Person (500 g) mit zerlassener Butter, hauseigenem Knochenschinken und Salzkartoffeln

Westf. Stangenspargel 12,50 €*
pro Person (500 g) mit zerlassener Butter, Rührei, hauseigenem Knochenschinken und Salzkartoffeln

Westf. Stangenspargel 15,00 €*
pro Person (500 g) mit zerlassener Butter, Kalbsschnitzel oder Schweinefilet-Schnitzel und Butterkartoffeln



Grünkohlgerichte

(nur zur Saison)

Grünkohl I 10,00 €*

→ **Angebotspreis im November: 9,00 €***

pro Person mit Kasseler, Kohlwurst, Rauchendchen, Bauchfleisch, Salz- oder Röstkartoffeln

Grünkohl II 9,00 €*
pro Person mit Kasseler, Kohlwurst, Rauchenden und Bauchfleisch

Grünkohl III 9,00 €*
pro Person mit Kohlwurst, Rauchenden und Salz- oder Röstkartoffeln

Grünkohleintopf 3,90 €*
pro Person



Wild

(Preise pro Person)

Wildschweinkeule 16,50 €*
gespickt, mit Rahmsauce, Pfifferlingen, Rotkohl, Spätzle, Röstinchen, gefüllter Birne mit Preiselbeeren sowie Maronen

Hirschgulasch 14,50 €*
mit Spätzle oder Kartoffelknödel, Rot- und Rosenkohl sowie Birne mit Preiselbeeren

Rehkeule 17,50 €*
in Rahmsauce mit Pfifferlingen, Rosenkohl, Spätzle, Mandelkroketten, Schmorapfel mit Preiselbeeren

Rehrücken 19,50 €*
schier in Rahmsauce, Rot- und Rosenkohl, geröstete Maronen, Butterspätzle, Mandelkroketten und Birne mit Preiselbeeren

Sauerbraten von der Wildschweinkeule 15,50 €*
mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

→ **Angebotspreis im Dezember: 14,00 €*
mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl**

Gemüse

(Preise pro Person)

Lammfilet 17,50 €*
in Thymianjus, Bechamelkartoffeln, grüne Bohnen im Speck sowie Tomaten-/Gurkensalat in Kräutervinaigrette

Lammkeule 13,50 €*
geschmort mit Rahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Bohnensalat

→ **Angebotspreis im März: 12,00 €*
geschmort mit Rahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Bohnensalat**

Lammlachs 16,50 €*
in Blätterteig, Bechamelkartoffeln sowie Gemüse der Saison

Lammrücken/Carrée 17,50 €*
im Ganzen gebraten mit Rosmarinrahm, grünen Bohnen im Speck, Kartoffel-Lauchgratin und Tomatensalat mit Schafskäse

Fische

(Preise pro Person)

Seeteufel „provinciale“ 16,50 €*
mit Kräuter-Brotkruste, dazu Kartoffelgratin und Feldsalat

Gambas gebraten 16,50 €*
mit Tomaten-Risotto sowie Wildkräuter-Blattsalat

Rotbarschfilet, gebraten 12,00 €*
mit Butterkartoffeln oder Reis sowie Eisbergsalat in Sahne

Heringsfilets 8,00 €*
„Hausfrauen Art“ in Sahne mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Pellkartoffeln mit Speckstippe und/oder Röstkartoffeln

Lachssteak, gebraten 13,50 €*
mit Blattspinat in Sahne, Butterreis und Salate der Saison

→ **Angebotspreis im September: 11,50 €*
mit Blattspinat in Sahne, Butterreis und Salate der Saison**

Miesmuscheln 9,00 €*
(nur zur Saison) in Tomaten- oder Gemüse-Knoblauchfond, dazu gebuttertes Schwarzbrot

Seezungenröllchen 15,50 €*
in Weißweinsauce mit wildem Reis, überbackenem Blumenkohl und Salate der Saison

Pochiertes Lachsfilet 14,50 €*
auf Dill-Sahne-Sauce, Broccoligemüse, Butterreis und Eisbergsalat in Sahne

*Wünschen Sie ausgefallene Fischspezialitäten?
(Hummer, Langusten, Austern, Kaviar, etc....)
Sprechen Sie uns an.*

Aufläufe

(Preise pro Person)

Broccoliauflauf 7,00 €*
mit Hähnchen und Kartoffeln

Gemüseauflauf 6,00 €*
vegetarisch mit Nudeln

Kartoffelauflauf 6,50 €*
mit Gehacktem und frischem Gemüse

Krabben-Kartoffel-Auflauf 9,50 €*
mit Gehacktem und frischem Gemüse

Lachs-Blattspinat-Auflauf 9,50 €*
mit Gehacktem und frischem Gemüse

Moussaka 7,00 €*
mit Kartoffeln, Auberginen, Zucchini und Gehacktem

Maccaroniauflauf 6,50 €*
mit Broccoli und Schinken, Gehacktem und Champignons in Ei-Sahnesauce

Nudeln

(Preise pro Person)

Lachslasagne mit Blattspinat 9,50 €*
mit gemischter Salatplatte

Lasagne al forno 8,50 €*
mit gemischter Salatplatte

→ **Angebotspreis im August: 7,00 €*
mit gemischter Salatplatte**

Penne al arrabiata 7,00 €*
mit gemischter Salatplatte

Penne carbonara 7,00 €*
mit gemischter Salatplatte

Penne aglio, olio e peperoncino 7,00 €*
mit gemischter Salatplatte

Rigatoni-Röhrennudeln 6,50 €*
in Bolognese-Sauce, überbacken

Rigatoni-Röhrennudeln 9,50 €*
mit frischem Lachs in Sahne-Sauce sowie Salaten der Saison (wahlweise Sahne oder Vinaigrette-Dressing)

Spinat-Lasagne 8,50 €*
mit gemischter Salatplatte

Steinpilz-Ravioli 8,00 €*
mit Parmaschinkenstreifen, Tomatenwürfeln, Basilikum in tomatisierter Sugo

Cannelloni 7,00 €*
gefüllt mit Ziegenkäse und Blattspinat, auf Tomaten-Basilikum-Zwiebelsauce

Auf Wunsch frisch geriebenen Parmesan



■ Braten (dettig)

(Preise pro Person)

Burgunderbraten vom Schwein	7,00 €*
Burgunderbraten vom Rind	8,00 €*
Rostbraten (Roastbeef)	11,00 €*
Krustenbraten	7,00 €*
Schweinebraten „Toscana“ (Nacken) mit Rosmarin und Knoblauch in pikanter Bratenjus	7,00 €*
Spießbraten	7,00 €*
Kasselerbraten	7,00 €*
Pragerschinken	7,00 €*
Leberkäse	6,00 €*
Spanferkel, schier	7,00 €*
Putenrollbraten	7,00 €*
Rinderschmorbraten	8,00 €*
Kalbschmorbraten	9,00 €*
Sauerbraten „rheinisch“ mit Pumpernickel-Rübenkraut-Rosinensauce	8,00 €*
Schinkenbraten mit Schwarte, natur	7,00 €*
Winzerbraten/Nacken mit Riesling, Knoblauch, Rosmarin und Crème fraîche	7,00 €*

■ Braten (gefüllt)

(Preise pro Person)

Broccolibraten gefüllt mit Broccoli, Pilzen, Schinken und Mett	7,00 €*
Jägerbraten gefüllt mit Pilzen, Schinken, Bauchspeck, Zwiebeln und Mett	7,00 €*
Früchtebraten vom Kasseler oder Kotelett natur, gefüllt mit Backobst	7,00 €*
Sommerbraten gefüllt mit Käse, Schinken, Lauch, Ananas und Mett	7,00 €*
Zwiebelbraten gefüllt mit Zwiebeln, Mett und Paprika	7,00 €*
Putenrollbraten gefüllt mit Blattspinat und Croûtons	7,00 €*
Putenrollbraten gefüllt mit Schinken, Champignons, Thymian und Mett	7,00 €*

*Unsere gefüllten Braten (Schwein) können Sie vom Kotelett (mager) oder Nacken (durchzogen) bestellen.
Pro Person rechnen wir 350 g Rohgewicht.
Zu allen Braten liefern wir Ihnen die Beilagen Ihrer Wahl!*

■ Braten (iu Brot / Blätterteig)

(Preise pro Person)

Filet Wellington	13,00 €*
Schweinefilet	10,00 €*
Schinkenbraten	8,00 €*
Kasselerbraten	8,00 €*

■ Braten (mit Knochen)

(Preise pro Person)

Spanferkel, Teilstücke 400 g Rohgewicht	6,00 €*
Spanferkel im Ganzen gebacken (ab 25 Pers.) 800 g Rohgewicht	5,00 €*
Backschinken (ab 20 Pers.) vom Schwein	6,00 €*

Zu unseren Braten empfehlen wir Ihnen folgende Saucen:

- Rahmsauce
- dunkle Sauce / klassisch
- Rotwein-Schalotten-Sauce
- Calvadossauce
- Balsamico / Backpflaumensauce
- Altbiersauce / dunkel

■ Beilagen

(Preise pro Person)

Kartoffeln:	
Bratkartoffeln	2,50 €*
Kartoffelgratin	2,50 €*
Kartoffelpüree	2,00 €*
Kartoffel-Broccoli-Gratin	2,50 €*
Kartoffel-Lauch-Gratin	2,50 €*
Kartoffel-Zucchini-Gratin	2,50 €*
Bechameltkartoffeln	2,50 €*
Rosmarinkartoffeln	2,50 €*
Gebackene Balsamicokartoffeln	2,50 €*
Florentiner Kartoffeln	2,50 €*
Folienkartoffeln mit Quark	2,50 €*
Polenta mit Bauchspeck und Zwiebeln	2,50 €*
Salzkartoffeln	2,00 €*
Röstinchen	2,00 €*
Mandelnkroketten	2,50 €*
Mini-Rösti	2,00 €*
Kartoffelklöße	2,00 €*
Thüringer Kartoffelklöße mit Croûtons	2,00 €*
Semmelknödel	2,00 €*
Gnocchi (Butter)	2,50 €*
Gnocchi (Arrabiata), scharf	2,50 €*
Gnocchi (Gorgonzola)	2,50 €*

Nudeln:

Spätzle (Butter)	2,00 €*
Bandnudeln	2,00 €*
Penne (Arrabiata), scharf	2,00 €*
Penne (Gorgonzola)	2,50 €*
Grüne Nudeln	2,50 €*
Penne (aglio, olio und peperoncini)	2,00 €*
Käsespätzle	2,50 €*

Reis:

Butterreis	2,00 €*
Safranreis	2,50 €*
Wilder Reis	2,50 €*
Risotto	2,50 €*
Tomatenrisotto	2,50 €*

Gemüse:

Mediterrane gebackene Gemüseplatte	3,00 €*
Gemüseplatte der Saison	3,00 €*
Bohnen im Speck	2,50 €*
Gratinierte Auberginen und Zucchini	3,00 €*
Wirsing in Rahm	3,00 €*
Gratin von frischen Champignons	3,00 €*
Sauerkraut (Speck oder Sahne)	2,50 €*

Salat:

Frische Salatplatten der Saison (Standard: Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Paprika- und Möhrensalat)	2,50 €*
---	---------



Live Cooking vor Ort

auf verschiedene Arten frisch zubereitete Köstlichkeiten

■ *Fische aus der Rieseupfanne*

(ab 20 Personen)

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern, pro Portion **4,00 €***

Frische Champignons **4,00 €***
pro Portion, mit Knoblauchcreme und Cocktailsauce sowie Baguette

Gambas **12,00 €***
pro Portion 3 Stück, mit Knoblauchcreme und Baguette

Paella (Fisch und Kalb) **9,00 €***
pro Portion

Pfannengyros, pro Portion **6,00 €***

Reibekuchen **4,00 €***
pro Portion 3 Stück, mit Apfelmus

Reibekuchen **8,00 €***
pro Portion 3 Stück, mit Räucherlachs, Nordseekrabben und Crème fraîche

Reibekuchen **4,00 €***
pro Portion 3 Stück, mit Schnippelschinken und Bauernschmand

Pickert **5,50 €***
pro Portion 2 Stück, wahlweise mit Apfelmus, Preiselbeeren, Johannisbeeren, Puderzucker, Konfitüre oder Rübenkraut

■ *Fische vom Gyrosspieß*

(ab 20 Personen)

Gyros, pro Portion **11,50 €***
mit Krautsalat, Bauernsalat, Zwiebelringe, Oliven, Pepperoni, Tzatziki, Fladenbrot



■ *Fische aus dem Wok*

(ab 20 Personen)

Asiatische Pfanne, pro Person **9,00 €***
mit Huhn, Rind oder Schwein sowie Gemüse und Duftreis

Asiatische Pfanne, pro Person **12,00 €***
mit Riesengarnelen, Gemüse und Duftreis

Thailändische Hähnchenpfanne, pro Person **10,00 €***
mit Broccoli, Sprossen und Duftreis

■ *Fische aus der Salzkruste*

(ab 20 Personen)

Schwäbischer Rostbraten vom Rind **10,00 €***
pro Person

Schweine-Kräuterbraten **8,00 €***
pro Person

Schottischer Wildlachs **12,00 €***
pro Person

Wolfsbarsch **14,00 €***
pro Person

→ **Beilagen nach Wahl.**

■ *Frische Pasta*

(ab 20 Personen)

Penne arrabiata **7,00 €***

Spaghetti **10,00 €***
mit gebr. Shrimps, Tomaten und Chili

Spaghetti carbonara **7,00 €***
aus dem Parmesanlaib

→ **Dazu servieren wir Ihnen:**
eine Auswahl verschiedener Brotspécialitäten (Seite 6) **1,50 €***

■ *Fische von der Giddleplatte / vom Grill*

(ab 20 Personen)

Seeteufelspieß **8,00 €***

Riesengarnelenspieß **6,00 €***

Kleines Rinderfilet **5,00 €***

Kleines Schweinefilet **3,00 €***

Lammcarrée **6,00 €***

Toskanisches Kräuter-Huhn **4,00 €***

3 gebr. Jakobsmuscheln **6,00 €***

Hähnchenspieß Tandoori **3,00 €***

Doradenfilet **8,00 €***

→ **Dazu servieren wir Ihnen:**
wahlweise folgende Saucen und Dips **1,50 €***
Aioli, Chili Aioli, Tsatsiki, Curry Dip, Pesto, Pesto Rosso, Kräuterquark, Avocado Salsa, Heinz Hot Ketchup, Heinz Tomaten Ketchup, Blauschimmelcreme, Safran-Curry-Aioli

portionsweise angemachte Salate **2,50 €***

eine Auswahl verschiedener Brotspécialitäten (Seite 6) **1,50 €***

und auf Wunsch zusätzlich warme Beilagen nach Wahl (Seite 16)

■ *Fische und locker für die Kleinen*

(ab 20 Personen)

Kinderfest **5,00 €***

(pro Kind 3 Teile)
Mini Hamburger, Chicken Wings, kleine Hot Dogs, Mini Pizza, Fackeln, Cevapcici, Nürnberger, Waffeln, Crêpes, Eis

*Für einen reibungslosen Ablauf benötigen wir pro 50 Gäste je einen Koch und eine Buffetkraft. Je Koch/Köchin und Buffetkraft berechnen wir pro Stunde 22,00 €**

Die Preise für Hardware: Geschirr, Pagodenzelt, Imbisswagen, Bude etc. entnehmen Sie unserer Info auf den Seiten 17 bzw. 23.

Für Indoor-Veranstaltungen benötigen wir zwingend einen 16 CEE Drehstrom-Anschluss.



■ Fingerfood-Buffer

...genießen in lockerer Atmosphäre ohne Service – in Buffetform. Alle Gerichte – egal ob warm oder kalt, sind mundgerecht portioniert – sie können also bequem im Stehen entweder mit Picklern oder als Gabelfood auf kleinen Tellern verzehrt werden.

Fingerfood-Buffer (Preis pro Person)
ab 10 Personen mit eingeschränkter Auswahl **18,50 €***
(die mit ** gekennzeichneten kalten bzw. warmen Snacks und Desserts bieten wir beim Fingerfood-Buffer erst ab 20 Personen an)

ab 20 Personen mit freier Auswahl **20,00 €***

10 Teile pro Person (wahlweise
4 bis 5 kalte / 3 bis 4 warme Snacks /
2 Desserts)

■ Flying-Buffer

...ein feiner Snack – vor Ort angerichtet und direkt serviert ideal als
– Entrée
– Hauptgang
– Dessert

Flying-Buffer **18,50 €***
(Preis pro Person)
ab 50 Personen
inkl. Geschirr und Besteck

10 Teile pro Person (wahlweise
4 bis 5 kalte / 3 bis 4 warme Snacks /
2 Desserts)

Für einen reibungslosen Ablauf benötigen wir beim Flying-Buffer für je 50 Gäste einen Koch und zwei Servicekräfte. Diese werden pro Stunde mit je 22,00 €* berechnet und kommen zu dem Buffetpreis hinzu.



→ Wählen Sie für das Fingerfood- oder Flying-Buffer aus unserer Auswahl einfach das für Sie passende!

Kalte Snacks/Pickler:

- Backpflaumen mit Speck
- Zucchini im Speckmantel
- Minimozzarella auf Cocktailtomate
- Hähnchenfilet im Knuspermantel
- Grissini mit Parmaschinken umwickelt
- Schweinefilet mit Obst
- Kalbsfrikadellen (gefüllt mit Tomate und Chili)
- Käsespieße mit Trauben
- Obstspieße
- Oliven gefüllt
- Pepperoni
- Peppadew gefüllt mit Frischkäse

Kalte Snacks/Fisch:

- Lachstatar mit Crème fraîche
- Lachscrostini
- Thunfischcrostini
- Lachslollies mit Safran und Zitrone**
- Pumpernickel mit Forelle
- Heilbutt Kokos Würfel**
- Kabeljau-Senf-Taler**
- Lachsforelle-Gurken-Canelloni**
- Muschel-Torrone-Turm**
- Blattsalat mit Scampi und Aioli

Pumpernickel mit:

- Frischkäse
- Schnippelschinken
- Appenzeller

Canapés mit:

- Räucherlachs
- Forellenfilet
- Riesengarnele/Aioli
- Kalbfleisch/Thunfischsauce
- Entenbrustfilet
- Roastbeef
- Tortenbrie und Traube
- Tomate/Mozzarella mit Basilikum/Pesto

Warme Snacks

- Jakobsmuschel, gebr., auf Tomatenrisotto**
- Rinderfilet Calvados mit Pfifferlingen und Apfel
- Tornado auf Selleriepüree mit Rotweinjus
- Schweinefilet in Gorgonzola
- Hähnchenpiccata mit Tomaten-Basilikumsauce
- Gemüseburger auf Chilisauce
- 3 kleine Currywürstchen de Luxe
- Gebackene Garnelen mit Wasabi-püree auf Curry-Limettsauce**
- Lasagne al forno
- Mini-Frühlingsrolle mit Dip
- Graved Lachs mit Rösti und Schmand
- Scampi auf Calamaretti-Risotto**
- Tandoori-Geflügelspieß auf Tomatenrisotto
- Gef. Ravioli mit Kartoffel-Limonenfüllung auf Safransauce**
- Lammcarrée auf Kartoffel-Sellerie-Gratin und Thymianjus**
- Kabeljau-Saltimbocca auf Krabben-Dillrahm**
- Sesamlachs auf Erbsenpüree**

Desserts/Süßes:

- Biskuittörtchen mit Quark und Himbeeren**
- Creme Caramel
- Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanillesauce**
- Muffins mit Blaubeer und Schoko
- Obstsalat
- Rote Grütze und Vanillesauce
- Welfenspeise
- Rotweincreme
- Mousse au chocolate
- Zwetschgenknödel mit Semmelbrösel und Vanillesauce**
- Brownies



Susli, die fernöstliche Spezialität

Wir bieten Ihnen eine kleine, erlesene Auswahl der beliebtesten Sorten

→ **Wir bieten Ihnen vier verschiedene Variationen von Sushi-Brettern:**



■ Variation 1

(38 Teile) **48,00 €***

Nigiri Sushi:
3 Maguro, 3 Sake, 3 Ebi, 3 Tamago

Hoso Maki:
6 Kappa, 6 Tekka Maki, 6 Sake Maki

Ura Maki:
8 California Maki

■ Variation 2

(52 Teile) **75,00 €***

Nigiri Sushi:
6 Maguro, 6 Sake, 6 Ebi

Hoso Maki:
6 Sake Maki, 6 Ebi Avocado Maki,
6 Maguro Kakuni

Ura Maki:
8 California Maki, 8 Vegetarische Rollen

■ Variation 3

(118 Teile) **165,00 €***

Nigiri Sushi:
12 Maguro, 12 Sake, 12 Ebi, 6 Tamago

Hoso Maki:
12 Kappa, 12 Tekka Maki, 12 Sake Maki

Ura Maki:
16 Sesami, 16 Sake Avocado Maki,
8 Vegetarische Rollen

■ Variation 4

(152 Teile) **250,00 €***

Nigiri Sushi:
24 Maguro, 24 Sake, 24 Ebi

Hoso Maki:
12 Kappa, 12 Tekka Maki, 24 Sake Maki

Ura Maki:
8 Sesami, 8 California Maki, 8 Kabuki Maki,
8 Vegetarische Rollen

→ **Nigiri-Sushi** (handgeformte Häppchen)



Maguro
Thunfisch



Sake
Lachsfilet



Ebi
gekochte Riesengarnele



Tamago
Japanisches Omelett

→ **Hoso Maki** (handgerollte Reisinnenrollen)



Kappa
Gurke



Tekka Maki
Thunfischfilet



Sake Maki
Lachsfilet



Ebi Avocado Maki
Garnele, Avocado



Maguro Kakuni
gekochter Thunfisch

→ **Ura Maki** (Reisaußenrollen – „Inside out“)



Sesami
Lachs, Avocado, Sesam



California Maki
Krebsfleisch, Avocado,
japanische Mayonnaise,
mit Tobbikorogen umhüllt



Sake Avocado Maki
Lachsfilet, Avocado



Kabuki Maki
Thunfisch, Gurke,
mit Tobbikorogen umhüllt



Vegetarische Rolle
Spargel, Sesam, Mayonnaise

Zu jeder Bestellung liefern wir eine angemessene Menge Sojasauce, Wasabi (grüner Meerrettich), eingelegtem Ingwer sowie Einweg-Esstäbchen mit.

Bitte bestellen Sie vor. Wir benötigen 24 Stunden Vorlauf.



SUSHIBAR IM NOODLES

Präsentkörbe

Die in unseren Präsentkörben enthaltenen Wurst- und Schinkenspezialitäten stammen alle aus eigener Herstellung!

Westfälischer Klassiker 20,00 €*

- 1 Stück Knochenschinken
- 1 Paket Pumpernickel
- 1 Flasche Steinhäger

Kleiner Präsentkorb 25,00 €*

- 1 Stück Knochenschinken
- 1 Stück Dauerwurst, luftgetrocknet
- 1 Paket Pumpernickel
- 1 Dose Mett
- 1 Kalbsleberwurst
- 2 kleine Flaschen Steinhäger (à 0,04 l)

Mittlerer Präsentkorb 50,00 €*

- 1 Stück Knochenschinken
- 1 Stück Salami Mailänder Art
- 1 Stück Schinkenspeck
- 5 Landjäger
- 1 Kalbsleberwurst
- 1 Pfeffersäckchen grob
- 1 Dose Wiener Würstchen à 5 Stück
- 1 Becher Schmalz
- 1 Flasche Wein
- 1 Paket Pumpernickel
- 2 kleine Flaschen Steinhäger (à 0,04 l)

Großer Präsentkorb 70,00 €*

- 1 Stück Nusschinken
- 1 Stück Knochenschinken
- 1 Stück Haussalami
- 1 Dose Wiener Würstchen à 5 Stück
- 1 Dose Mett
- 1 Dose Eisbein
- 1 Stück Braunschweiger (fein oder grob)
- 5 Landjäger
- 1 Paket Pumpernickel
- 1 Glas Cornichons
- 1 Flasche Steinhäger oder 1 Flasche Obstler
- 1 Paket Nudeln
- 1 Topf Schmalz



Selbstverständlich stellen wir für Sie auch individuelle Präsente ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Abwicklung:

1. Wir übergeben Ihnen die Präsente in unseren Fachgeschäften.
2. Wir übernehmen die Auslieferung im Umkreis von 20 km zu unseren Lieferkonditionen.
3. Wir versenden an Ihre Wunschadresse zzgl. Versandkosten.



■ Haskeulhoff's Gescheukutscheine

Das passende Geschenk, um jemanden zu überraschen!

Der Gescheukutschein kann ab 10,00 € in beliebiger Höhe ausgestellt werden.

Er gilt sowohl für Spezialitäten aus unseren Fachgeschäften als auch für den Partyservice. Fragen Sie in unseren Geschäften danach oder rufen Sie einfach an!

Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung. Auf Wunsch übernehmen wir die komplette Organisation für Sie. Geschirr und gängige Artikel verleihen wir nur im Zusammenhang mit Essen bzw. Trinken.

- Aschenbecher** (Glas) Leihgebühr **1,00 €***
- Bain Marie** (zum Warmhalten)
- Biergartenbank** Leihgebühr **2,50 €***
- Biergartentisch** Leihgebühr **5,00 €***
- Biertulpen** Leihgebühr **0,25 €***
(Ersatz 2,00 €*)

Bierwagen

Blumen

- Cocktailgläser** Leihgebühr **0,25 €***
(Ersatz 4,00 €*)

Dekorationen aller Art:



Dekorationen aller Art

Die Schmücker · Tapaße & Schinker GbR
Weststraße 87 · D 33790 Halle/Westfalen
Telefon (05201) 66 55 76 · Fax (05201) 66 56 62

- Dessertschalen** (Glas) Leihgebühr **0,20 €***
(Ersatz 2,00 €*)

- Edelstahl-Theke** Leihgebühr **50,00 €***
(2 m x 0,7 m) mit Thekenbrett, Zapfhahn, Wasserzu- und Ablauf, Ablaufrinne, Waschbecken mit Spülboy, Unterthekenkühlgerät sowie Kohlensäure-Flasche.

Verleih der Theke nur in Verbindung mit Getränkebestellung.
Getränke aller Art auf Wunsch lieferbar.
(Kommissionsware / angebrochene Ware wird komplett berechnet).

Preis auf Anfrage:

Personal für Theke und Service, Gläser, Kühlschrank- oder Truhe, Thekenzubehör (Korkenzieher, Flaschenöffner, Giesser, Tropfdeckchen, Bierdeckel, etc. ...).

- Gabel** Leihgebühr **0,20 €***
(Ersatz 3,00 €*)

Garderobe mit Bügeln

- Geschirreinigung** (pro Person pro Gedeck) **1,00 €***

Getränke

Getränkewagen

- Getränke-Zubehör** (Korkenzieher, Gießer, Tablett)

- Glühweinglas** Leihgebühr **0,20 €***
(Ersatz 3,00 €*)

- Glühweintopf** Leihgebühr **10,00 €***

- Heizlampe für Braten** Leihgebühr **10,00 €***

- Imbisswagen** s. Seite 17

- Kaffeeautomat I** (80 – 120 Tassen) Leihgebühr **30,00 €***

- Kaffeeautomat II** (ca. 60 Tassen) Leihgebühr **30,00 €***

- Kaffeegeschirr komplett** Leihgebühr **0,75 €***

- Kaffee-/Kuchengeschirr komplett** Leihgebühr **1,00 €***

Kaffeekannen (Thermos)

- Kaffeelöffel** Leihgebühr **0,20 €***
(Ersatz 2,00 €*)

Kerzen

Kerzenständer

- Kuchengabel** Leihgebühr **0,20 €***
(Ersatz 2,00 €*)

- Kuchenteller** Leihgebühr **0,25 €***
(Ersatz 3,00 €*)

- Kühltruhe oder Kühlschrank** Leihgebühr **20,00 €***

- Lackfolie** 1 Meter **3,50 €***

- Lichterketten 15 m** Leihgebühr **20,00 €***

- Messer** Leihgebühr **0,20 €***
(Ersatz 3,00 €*)

Milchkännchen

- Pagodenzelt** Leihgebühr **300,00 €***
mit Fußboden, 4 x 4 m (inkl. Auf- und Abbau)

- Personal** siehe Seite 23

- Riesenpfanne mit Hockerkocher** Leihgebühr **30,00 €***

Rechaud (zum Warmhalten)

- Saftgläser** Leihgebühr **0,25 €***
(Ersatz 4,00 €*)

- Scherbeneis** 16 kg Sack **10,00 €***

- Schnapsgläser** Leihgebühr **0,20 €***
(Ersatz 3,00 €*)

- Sektgläser** Leihgebühr **0,25 €***
(Ersatz 4,00 €*)

- Servietten** 100 Stück **10,00 €***
(Duni 3lagig alle Farben)

- Skirtings, weiß** lfdm. **3,00 €***

- Sonnenschirm I** Leihgebühr **80,00 €***
4 x 4 m incl. Stehtisch

- Sonnenschirm II** Leihgebühr **30,00 €***
2,50 x 2,50 m inkl. Stehtisch

- Stehtisch** Ø 90 cm Leihgebühr **10,00 €***

Stromversorgung Berechnung nach Aufwand

- Stühle (Holz) mit Polster** Leihgebühr **2,50 €***

- Stühle (Kunststoff) mit Polster** Leihgebühr **3,50 €***

- Suppenlöffel** Leihgebühr **0,20 €***
(Ersatz 3,00 €*)

- Suppen- u. Untertasse** Leihgebühr **0,35 €***
(Ersatz 4,00 €*)

- Suppenteller** Leihgebühr **0,25 €***
(Ersatz 3,00 €*)

Suppenterrine

Suppentopf (heizbar)

- Teller (Menü)** Leihgebühr **0,30 €***
(Ersatz 3,00 €*)

- Theke** Leihgebühr **20,00 €***
(2 x 0,70 m ohne Becken) klappbar

- Tischdecken Buffet** 1 Meter **2,50 €***
(Duni alle Farben)

- Tischdecken Damast** Leihgebühr **12,00 €***
pro Stück, inkl. Reinigung

- Tische Buffet** Leihgebühr **5,00 €***
(2,20 x 0,70 m)

- Tische rund** Leihgebühr **10,00 €***
(6, 8 und 10 Personen)

- Weingläser** Leihgebühr **0,25 €***
(Ersatz 4,00 €*)

- Würstchenbude** s. Seite 17

- Zapfanlage**

- Zelte** Preise auf Anfrage

Zuckerdose



*zzgl. gesetzl. MwSt. (siehe auch AGB / Seite 23)

Dienstleistungen

Auf- und Abbaupersonal
Buffetkraft
Griller
Koch
Serviererin/Kellner
Techniker
Zapfer

Preise pro Stunde jeweils 22,00 €*

Fahrtkosten

Zone I

Steinhagen (bis Ortskern)
einfache Fahrt 5,00 €*

Zone II

(Brockhagen, Halle, Quelle)
einfache Fahrt 10,00 €*

Zone III

(z.B. Bielefeld)
einfache Fahrt 15,00 €*

ab 20 km

pro angefangenem Kilometer
einfache Fahrt 1,00 €*

Für die Abholung von Leergut, Leihgeschirr etc.

berechnen wir:

in Zone I + II 5,00 €*

in Zone III 10,00 €*

ab 20 Kilometern 1,00 €*

pro angefangenem Kilometer

Ablaufzeiten Partyservice / Lieferservice

Montag bis Freitag:

7.00 bis 13.00 Uhr und 15.00 bis 19.30 Uhr

Mittwoch:

7.00 bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 19.30 Uhr

Samstag:

7.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 20.30 Uhr

Sonntag:

10.00 bis 13.00 Uhr und 18.00 bis 19.00 Uhr

Bei großen Festen richten sich
die Zeiten selbstverständlich nach
dem Ablauf der Feier.

Öffnungszeiten Fleischerfachgeschäft

Montag bis Freitag:

7.30 bis 13.00 Uhr und 15.00 bis 18.30 Uhr

Mittwoch:

7.30 bis 13.00 Uhr

Samstag:

7.00 bis 13.00 Uhr

Partyservice Preise

Stand 01.06.2011,
ab diesem Datum sind die alten Preise ungültig.

Irrtum und Änderungen vorbehalten!

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere Preise sind **Netto-Preise**, verstehen sich **zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuersätze** und sind ohne Abzug von Skonto innerhalb von acht Tagen zu begleichen.

Laut gesetzlicher Vorschrift verändert sich der **Mehrwertsteuersatz** bei Inanspruchnahme von **Serviceleistungen** (z.B. Geschirr, Personal, Reinigung) von momentan **7% auf 19%** und bezieht sich sowohl auf die Hauptleistung (Speisen) als auch auf Nebenleistungen (z.B. Geschirr und Servicepersonal).

Die komplett erbrachte Leistung ist momentan mit 19% zu versteuern!
Wir bitten um Beachtung und Ihr Verständnis.

Bei Verlust, Bruch und Beschädigung von Partyservice-Artikeln haftet der Kunde. Schäden werden gesondert in Rechnung gestellt.

Bei Vermittlung von Partyservice-Artikeln handeln wir im Auftrag und in Vollmacht unserer Service-Partner!

Gerne stellen wir Ihnen qualifiziertes, freundliches Personal zur Verfügung.





SEIT 1958

Haskenhoff

Unser Unternehmen

Das Unternehmen Haskenhoff folgt einer Generationen übergreifenden Tradition.

Was um die Jahrhundertwende als Hausschlachtereier in Halle/Hörste in der Nähe von Schloss Tatenhausen begann, fand im Jahre 1958 seinen Firmensitz in der Waldbadstraße in Steinhagen. Hier gründete Werner Haskenhoff sen. zusammen mit seiner Frau Lisa die Fleischerei, die auch heute noch Sitz des Unternehmens ist.

In 3. Generation steigt Werner Haskenhoff jun. 1988 in den Betrieb mit ein. Der Laden wird umgebaut und vergrößert, um eine breitere Angebotspalette anbieten zu können. Ab jetzt werden in der Fleischerei zwei täglich wechselnde Mittagsmenus angeboten, was bei der Kundschaft großen Anklang findet. Außerdem entsteht in dieser Zeit der Partyservice, dessen Angebot sich im Laufe der Jahre ständig erweitert hat. Mittlerweile hat er sich zu einem Cateringunternehmen entwickelt, welches zum einen traditionsbewusst ist und zum anderen mit innovativen Ideen sämtliche Kundenwünsche realisieren kann.

Ein weiteres Standbein der Firma ist der Imbissbetrieb, früher auf der Bielefelder „Alm“, heute in der Schüco-Arena. In diesem Bereich kann die Firma Haskenhoff auf eine mittlerweile 17-jährige Partnerschaft zurückblicken.

Es zeigt sich, dass auch in Zeiten von Massenproduktion und Niedrigpreisen ein großer Teil der Kundschaft gerade im Nahrungsmittelbereich auf Qualität und Frische setzt. Das bestätigt die Familie Haskenhoff in ihrem Bestreben, stets nur hochwertige Produkte anzubieten. Deshalb kommen auch die Tiere, die geschlachtet werden, aus dem Kreis Gütersloh. Denn so kann man den Kundenwunsch nach Transparenz gewährleisten.

Der Tradition verpflichtet, innovativ und qualitätsbewusst – so wird sich das Familienunternehmen auch in Zukunft präsentieren.

Fleischerfachgeschäft & Partyservice Haskenhoff GmbH



Waldbadstraße 25
33803 Steinhagen
Telefon (0 52 04) 35 17
oder (0 52 04) 88 72 00
Telefax (0 52 04) 92 07 07
eMail: info@haskenhoff.de
www.haskenhoff.de

Filialen

Halle/Einkaufszentrum Masch
Künsebecker Weg 3
Telefon (0 52 01) 66 48 00

Essbar bei Haskenhoff
Bahnhofstraße 27
33803 Steinhagen
Telefon (0 52 04) 92 51 700



Bankverbindung: Volksbank Halle/Westf. (BLZ 480 620 51) Konto-Nr.: 100693000