

# Hackstücks Halloween Brunch

von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr öffnet unsere Buffet - Landschaft  
"Hackstücks Kulinarium" zum Brunch am Dienstag, den 31. Oktober 2017

## *Rund um's Frühstück*

Frisch gebackene Brötchen, verschiedene Brotsorten, Croissants & Milchbrötchen  
Große hausgemachte Marmeladenauswahl  
Honig, Nutella und Quark  
Cornflakes, Früchte-Müsli, frische Milch und Actimel  
Kuhlendahler Honigschinken und westfälischer Edelschinken  
Geräucherte Putenbrust, Hähnchen-Salami und Leberwurst  
Käseauswahl mit  
Emmentaler, Edamer, Tilsiter, Buko, Babybel & Camembert  
Spiegeleier, Rührei, gebratener Bacon

## *Kalte Speisen*

Pralinen von hausgebeiztem Orangen-Ingwerlachs mit Dill-Gurken-Relish  
Roastbeef englisch gebraten mit Aprikosen-Tomaten-Chutney  
Büffelmozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate und Basilikum

## *Warme Speisen*

Schaumsüppchen vom Hokaido-Kürbis mit Ahornsirup und frittierten Kartoffelchips  
Wildpfeffer vom heimischen Reh mit glacierten Marillen in Hollunderjus  
Poulardenbrust in buntem Sesam gebraten mit frittiertem Rucola & Cassisschaum  
Filet vom Landschwein im Speckkleid an sahniger Trüffelsauce  
Filet vom Fjordlachs unter der Kräuter-Knoblauchhaube an Chardonnayschaum  
zu allen Gerichten servieren wir  
geschmortes Pfannengemüse, mediterrane Kartoffeln, grobe Rösti & Butterspätzle  
Großes Salatbuffet mit marktfrischen Salaten der Saison  
und verschiedenen Dressings

## *Und natürlich etwas Süßes*

Frischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillerahm

pro Person 27,50 Euro



Hotel - Restaurant

# ZUM HACKSTÜCK

*in der Region zu Hause*

Tel. (02324) 9066-0 · Fax (02324) 9066-55

Hackstückstr. 123 · 45527 Hattingen · [www.hackstueck.de](http://www.hackstueck.de) · [info@hackstueck.de](mailto:info@hackstueck.de)