

Hackstücks Halloween Brunch

von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr öffnet unsere Buffet - Landschaft
"Hackstücks Kulinarium" zum Brunch am Donnerstag, den 01. November 2018

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
Roastbeef im Ganzen von der Husumer Färsen unter der Kürbiskernhaube
Wildpfeffer vom heimischen Reh mit glacierten Marillen in Hollunderjus
Filet vom Landschwein im Speckkleid an sahniger Trüffelsauce
Filet vom Fjordlachs unter der Kräuter-Knoblauchhaube an Weißburgunder-Schaum
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 28,00 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 · info@hackstueck.de