

Hackstücks Schnitzel Büffet

am **Mittwoch, den 27. März 2019 ab 18,00 Uhr**

*Genießen & Schlemmen Sie,
soviel Sie mögen:*

**Wir bieten eine Vielfalt klassischer und
moderner Schnitzel-Variationen**

- Schnitzel vom Münsterländer Landschwein
- Schnitzel von der Hähnchenbrust im Knuspermantel
- Schnitzel vom Kalb "Cordon Bleu"
- Schnitzel von der Putenbrust in der Parmesanhülle
- Schnitzel vom Wildschweinfilet in der Schwarzbrotpanade
- Schnitzel von der Kutterscholle
- Schnitzel von neuseeländischem Lamm

Unser Saucen Karussell dreht sich, entscheiden Sie selbst!

- Zigeunersauce mit buntem Paprika & Frühlauch
- Jägersauce mit kleinen Wiesenchampignons und Speckwürfeln
- Currysauce mit rotem Jaipur-Curry
- Pfeffersauce mit grünem Madagaskarpfeffer
- Portwein-Schalottenjus mit Rosmarin
- Tomatensauce mit Lauchzwiebeln, Zwergtomaten und Blattspinat
- Knoblauchrahmsauce mit frischen Kräutern

Was wäre unsere Auswahl ohne Beilagen?

- Gratin-Kartoffeln, hausgemachte Bandnudeln
- grobe Rösti, pommes frites, mediterranes Pfannengemüse
- Schmorzwiebeln, rotes Mangoldgemüse
- Salatbüffet mit frischen Blattsalaten der Saison und verschiedenen Dressings

Ein Abend ohne süßen Abschluss?

unser buntes Gläschenbüffet

23,50 €

★★★★

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