

Hackstücks Oktoberbrunch

von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr öffnet unsere Buffet - Landschaft
"Hackstücks Kulinarium" zum Brunch am Donnerstag, den 03.10.2019

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

Rauch- und Gravedlachs von Baumüllers Fischhof,
mit Dill-Gurken-Relish und Honigsensauce
Ein anderes "Vitello Tonnato" gepökelte Husumer Ochsenbrust an Kürbiskern-Relish
Büffel-Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate und Basilikum-Pinienpesto

Warme Speisen

Schaumsüppchen von Pfifferlingen mit frittiertes Rauke
Königsberger Klopse vom Kalb in einer milden Kapernsauce
Cordon Bleu von der Putenbrust
gefüllt mit Backenholzer Deichkäse und Honigschinken
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
an einer weißen Portwein-Schalottensauce
Filet vom Angel-Dorsch in einer leichten Sauce, angereichert mit grobem Senf
zu allen Gerichten servieren wir
geschmortes Pfannengemüse, Kartoffelplätzchen, Gratin- & Schwenkkartoffeln
Großes Salatbuffet mit marktfrischen Salaten der Saison
und verschiedenen Dressings

Und natürlich etwas Süßes

Frische Brüsseler Waffeln mit heißen Kirschen & Schlagsahne

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