

HACKSTÜCK'S *Partyservice*



★★★★

Hotel - Restaurant

ZUM HACKSTÜCK

in der Region zu Hause

Hackstücks Catering-Service

verwöhnt Sie bei Ihnen zu Hause
oder in Ihrer gewünschten Umgebung.

Übertragen Sie uns die Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Wir stehen Ihnen bei der Auswahl Ihres Menüs,
kalten oder warmen Büffets hilfreich zur Seite.

Auf Wunsch stellen wir die Veranstaltung mit dem
kompletten Geschirr, Besteck, Gläsern und Stehtischen aus.

Selbstverständlich betreuen unsere erfahrenen Servicemitarbeiter
und Köche auf Wunsch Ihre Veranstaltung.

Wir informieren Sie gerne über unsere Angebote!

Seien Sie Gast auf Ihrer eigenen Feier und genießen Sie
ein paar unbeschwerte Stunden.

Allgemeines

Wir liefern innerhalb von Hattingen und Umgebung
ab einem Bestellwert von 150,00 EURO frei Haus.
In anderen Fällen wird die Anfahrt mit 0,50 EURO
pro Kilometer berechnet, mindestens aber 25,00 EURO.

Sofern nicht anders vereinbart, kümmert sich der Besteller
um die Rücklieferung des benutzten Anrichtegeschirrs
nach dem Veranstaltungstag.

Falls Sie die Abholung der genutzten Gegenstände wünschen,
haben wir folgende Pauschalen vorbereitet:

Für:
Hattingen und Sprockhövel
25,00 €

Für:
Bochum, Witten, Essen und Wuppertal
35,00 €

Für:
Andere nicht aufgeführte Städte je nach Vereinbarung

Für Ihre Veranstaltung halten wir
eine Vielzahl an Leihgegenständen
für Sie bereit:

Porzellan
Vorspeiseteller, Suppentassen, Menüteller, Dessertschalen,
Bestecke inkl. Vorleger und Servietten
Pro Person 2,00 €

Kaffeegedeck
Kaffee obere & untere inkl. Kuchenteller
Pro Person 1,00 €

Gläser für:
Wein, Sekt, Schnaps, Bier und Softgetränke
Pro Person 1,50 €

Steh­tisch
Pro Stück 10,00 €

Wir informieren Sie gerne über weitere Angebote!

Canapées

auf Weißbrotallern oder Französischem Stangenweißbrot serviert

aus der Region

Bio Camembert mit leichtem Rahm	3,00 €
Gekochter Kuhlendahler Honigschinken	3,40 €
Hausgeräucherter Hirschschenken aus der Keule	4,30 €
Hausgeräucherte Forellenfilets mit Pinienkernen	4,30 €
Baumüllers Rauchlachs	4,30 €
Hausgebeizter Limetten-Ingwerlachs	4,30 €

aus aller Welt

Curry-Philadelphia mit fruchtiger Ananas	3,00 €
Geflügelsalami mit einem feinen Pfeffergeschmack	3,50 €
Holsteiner Katenschinken	3,50 €
Gegrillte Black Tiger Gambas	4,30 €
Tatar pikant abgeschmeckt	4,30 €

Für den kleinen Hunger

Plundertaschen mit pikanter Füllung	1,40 €
Quiche Lorraine " Zwiebelkuchen " pikant abgeschmeckt	2,40 €
Mini Flammkuchen klassisch oder besonders	2,40 €
Scheiben von gedünsteter Ochsenbrust mit Kürbis-Relish	4,00 €
Filet vom Gelbflossen-Thunfisch in buntem Sesammantel auf Apfel-Rote-Betesalat	4,30 €
Tatar von Baumüllers Rauchlachs mit roten Zwiebeln auf Vitalbrottaler	4,30 €
Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Landbrottaler	4,30 €

Empfangs-Büffet

(ab 15 Personen)



2 Stück Canapées aus allen Sorten gemischt

Gekochter Kuhlendahler Honigschinken

Hausgeräucherter Hirschschenkel aus der Keule

Holsteiner Katenschinken

Curry-Philadelphia mit fruchtiger Ananas

Bio Camembert mit leichtem Rahm

Gegrillte Black Tiger Gambas

Baumüllers Rauchlachs

Hausgeräucherte Forellenfilets mit Pinienkernen

je 1 Stück

Quiche Lorraine " Zwiebelkuchen " pikant abgeschmeckt

Plundertaschen mit pikanter Füllung

Röllchen von Kuhlendahler Honigschinken, gefüllt mit einem leicht
tomatisierten Frischkäse-Dip, auf Gurkentalern serviert

Roulade von geräucherter Putenbrust, gefüllt mit einer leichten Crème
aus Curry und Mango-Chutney, serviert auf frischer Ananas

Filet vom Gelbflossen-Thunfisch in buntem Sesammantel auf Apfel-Rote-Betesalat

Mini Flammkuchen klassisch oder besonders

" Crostini " mal anders

Stangenbrot mit Karotten, Frühlauch und Tomatenwürfeln in Curry-Frischkäse-Crème

18,50 €

inklusive 2 Glas Sekt pro Person

Cuveé "Zum Hackstück"

Sekt Sonderfüllung vom Weingut Affaltrach/Württemberg
ein typischer Riesling Sekt mit einer rassigen Säure,
frisch und fruchtig, sehr süffig

20,50 €

Westfälisches Büffet

(ab 15 Personen)



Suppe

Bergische Kartoffelsuppe
mit gerösteten Weißbrotwürfeln und gerösteter Rauke

Kalte Speisen

Geräucherter Heilbutt von Baumüllers Fischhof auf Pumpernickel-Canapée mit Honigsensauce
Ein anderes " Vitello Tonnato " gepökelte Ochsenbrust an einer leichten Meerrettichcrème
Hausgeräucherter Schinken vom Jungbock mit Apfel-Curry-Relish
Medaillons vom Münsterländer Landschwein unter der Kräuter-Senfhaube
Hähnchenbrust in buntem Sesam gebraten auf Apfel-Rote-Betesalat
Bällchen von Kräuterhack im Speckkleid mit bunter Garnitur & Kräuter-Aioli
dazu bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter

Gläschen-Dessert

Omas Schmandtorte mit fruchtigem Brombeer-Kompott
Bergisches Kirschtörtchen mit Biskuit und weißer Schokolade

21,50 €

inklusive

Deftiger Grünkohl
dazu Mettwurst, mit Honig gekrusteten Kasselscheiben,
Röstkartoffeln und Senf von der Schwerter Mühle

28,50 €

Party-Büffet

(ab 15 Personen)



Kalte Speisen

" Anti Pasti " von roten Peppadews, kleinen Champignons,
sonnengetrockneten Tomaten und Pepperoni

Gekräutertes Lachsfilet von Baumüllers Fischhof an Honig-Senfsauce

Hausgeräucherte Filets von der Bachforelle mit Dill-Gurken-Relish

Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingszwiebeln in Currysahne

Filet vom Gelbflossen-Thunfisch in buntem Sesammantel auf Apfel-Rote-Betesalat

Bällchen von Kräuterhack im Speckkleid mit bunter Garnitur & Kräuter-Aioli

Medaillons von Truthahnbrustfilet mit fruchtiger Garnitur

Röllchen von Kuhlendahler Honigschinken mit Frischkäse-Dip auf Gurkentalern

Scheiben von gepökelter Ochsenbrust in feiner Meerrettichcrème

Zum Abschluss:

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter
und bunter Brotauswahl

24,50 €

inklusive

Gegrillter Braten vom Münsterländer Landschwein
unter der Kräuter-Senfkruste,
dazu ofenfrisches Pfannengemüse und Gratin-Kartoffeln

31,50 €

Landhaus-Büffet

(ab 15 Personen)



Suppe

Sellerie-Birnenschaumsüppchen
serviert mit frittiertem Rucola und Portweinsahne

Kalte Speisen

" Anti Pasti " von roten Peppadews, kleinen Champignons,
sonnengetrockneten Tomaten und Pepperoni

Geräucherter Heilbutt von Baumüllers Fischhof auf Pumpernickel-Canapée mit Honigsensauce

Hähnchenbrust in buntem Sesam gebraten auf Apfel-Rote-Betesalat

Hausgeräucherter Schinken vom Jungbock mit Apfel-Curry-Relish

Medaillons von Truthahnbrustfilet mit fruchtiger Garnitur

Holsteiner Katenschinken mit Kugeln von der Honigmelone

Warme Speisen

Filet-Schnitzel vom Münsterländer Landschwein
mit Burgunder-Schalottenjus, dazu Rahm-Wirsing und Macaire-Kartoffeln

Zum Abschluss:

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter
und bunter Brotauswahl

29,50 €

Büffet " Bella Italia "

(ab 15 Personen)



Suppe

Orangen-Ingwerschaumsüppchen
mit gebratenem Gamba und Crème Double

Kalte Speisen

Hausgebeizter Limetten-Ingwerlachs mit Zitronenmelissen-Pesto
Büffel-Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate und Basilikum-Pinienpesto
Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingszwiebeln in Currysahne
Vitello Tonato (Scheiben von der Kalbsnuss an einer leichten Thunfischcrème)
Filet vom Gelbflossen-Thunfisch in buntem Sesammantel auf Apfel-Rote-Betesalat
" Anti Pasti " von roten Peppadews, kleinen Champignons,
sonnengetrockneten Tomaten und Pepperoni
dazu bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter

Warme Speisen

Schweinefiletmedaillons " Saltim Bocca "
umwickelt mit italienischem Landschinken, an Cognacrahmsauce,
dazu mediterraner Blattspinat und grobe Rösti

Dessert

"Heidelbeer-Tiramisu" mit Mascarpone, Biskuit und Kaffee
"Himbeer-Vacherin" mit braunem Rohrzucker

33,50 €

Schlemmer-Büffet

(ab 15 Personen)



Kalte Speisen

Rauchlachs vom Wickeder Fischhof mit geriebenem Meerrettich

Hausgeräucherte Filets von der Bachforelle mit Dill-Gurken-Relish

Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingszwiebeln in Currysahne

Geräucherter Heilbutt von Baumüllers Fischhof auf Pumpernickel-Canapée mit Honigsensauce

Vitello Tonato (Scheiben von der Kalbsnuss an einer leichten Thunfischcrème)

Holsteiner Katenschinken mit Kugeln von der Candaloupe Melone

Röllchen von gekochtem Honigschinken mit Frischkäse-Dip auf Gurkentalern

Marinierter Ziegen-Camembert auf fruchtigem Feigenkompott

" Anti Pasti " von roten Peppadews, kleinen Champignons,
sonnengetrockneten Tomaten und Pepperoni

dazu bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter

Warme Speisen

Schweinefiletmedaillons " Madagaskar "

mit feinen, gehackten Wiesenchampignons 'in einer pikanten Pfefferrahmsauce



" Toskanisches " Putenbrustfilet-Geschnetzeltes

mit feinen Paprikastreifen, Zucchini, Prinzessbohnen und Zwergtomaten,
abgerundet mit Tomatensauce, gratiniert mit Büffelmozzarella

dazu servieren wir grobe Rösti und hausgemachte Bandnudeln

44,50 €

Gourmet-Büffet

(ab 15 Personen)



Kalte Speisen

Geräucherter Heilbutt von Baumüllers Fischhof auf Pumpernickel-Canapée mit Honigsensauce

Filet vom Gelbflossen-Thunfisch in buntem Sesammantel auf Apfel-Rote-Betesalat

Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingszwiebeln in Currysahne

Hausgeräucherter Schinken vom Jungbock mit Apfel-Kürbis-Relish

Medaillons vom Münsterländer Landschwein unter der Kräuter-Senfhaube

Holsteiner Katenschinken mit Kugeln von der Candaloupe Melone

Büffel-Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate und Basilikum-Pinienpesto

" Anti Pasti " von roten Peppadews, kleinen Champignons,
sonnengetrockneten Tomaten und Pepperoni

Warme Speisen

Züricher Schweinefiletgeschnetzeltes
mit kleinen Wiesenchampignons in einer leichten Weißburgundersauce



Cordon Bleu von der Putenbrust
gefüllt mit Backenholzer Deichkäse und gekochtem Honigschinken mit Madeirajus

dazu servieren wir hausgemachte Bandnudeln, grobe Rösti und Mandelbroccoli

Zum Abschluss:

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter
und bunter Brotauswahl

37,50 €

Feinschmecker-Büffet

(ab 15 Personen)



Kalte Speisen

Gekrätertes Lachsfilet von Baumüllers Fischhof an Honig-Senfauce

Hausgeräucherte Filets von der Bachforelle mit Dill-Gurken-Relish

Geräucherter Heilbutt von Baumüllers Fischhof auf Pumpernickel-Canapée mit Honigsenfauce

Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingzwiebeln in Currysahne

Medaillons von Husumer Färsen-Rinderfilet mit bunter Fruchtgarnitur

Ein anderes " Vitello Tonnato " gepökelte Ochsenbrust an einer leichten Meerrettichcrème

Holsteiner Katenschinken mit Kugeln von der Candaloupe Melone

Marinierter Ziegen-Camembert auf fruchtigem Feigenkompott

Geräuchertes Truthahnbrustfilet mit Curry-Frischkäse-Füllung auf Ananasfächern

Warme Speisen

Filet vom Landschwein im Wirsingmantel, umwickelt mit Serranoschinken,
an Tymianjus,
dazu geschmorte Buchenpilze, Kirschtomaten und grobe Rösti



Hackstück's Hirschbraten
in einer leichten Wildrahmsauce angereichert mit altem Madeira,
dazu hausgemachte Semmelknödel

Gläschen-Dessert

Creme Karamell mit braunem Rohrzucker
Törtchen von der Schwarzwälder Kirsch
Himbeeren unter einem weißen Schokoladen-Mohn-Mousse

Zum Abschluss:

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter
und bunter Brotauswahl

41,50 €

Suppen

(ab 5 Personen)

Alle Suppen werden <u>mit</u> Baguette geliefert (1Portion = 1 1/2 Tassen)	pro Person
Westfälische Kartoffelsuppe mit Kräutersahne und gerösteten Brotwürfeln	5,30 €
Rahmsüppchen von frischem Broccoli mit Ahornsirup und gerösteten Mandelsplittern	5,30 €
Weißes Tomatenrahmsüppchen serviert mit handgefertigtem Tortellini und frittiertem Rucola	5,60 €
Rahmsüppchen von frischem Spargel mit steirischem Kürbiskernöl und Scheiben von Kuhlendahler Honigschinken	5,60 €
Sellerie-Birnenschaumsüppchen serviert mit frittiertem Rucola und Portweinsahne	5,60 €
Schaumsüppchen von Trauben-Sauerkraut mit handgefertigten Blutwurst-Ravioli und frittierter Rauke	5,60 €
Apfel-Meerrettichsüppchen serviert mit Rote-Bete-Chips und frittierter Rauke	5,60 €
Samtsüppchen vom heimischen Wild, serviert mit kleinen Pfifferlingen und Calvados-Schaum	5,70 €
Pfifferling-Cappuccino mit Streifen von Holsteiner Katenschinken	5,70 €
Crème vom Hokaido-Kürbis serviert mit steirischem Kernöl und Semmelknödel-Crunch	5,70 €
Orangen-Ingwerschaumsüppchen mit gebratenem Gamba und Crème Double	6,20 €

Kalte Vorspeisen

(ab 5 Personen)

	pro Person
zu allen Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Baguette & Butter	
Kugeln von der Candaloupe Melone servieren wir mit Holsteiner Katenschinken und nussigem Rucola	7,50 €
Gemischte Anti-Pasti-Variation von roten Peppadews, Champignons, getrockneten Tomaten und Pepperoni	8,00 €
Vitello Tonato - eine italienische Spezialität aus gedünsteter Kalbsnuss an Thunfischcrème	8,50 €
Gebratene Black Tiger Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingszwiebeln in Currysahne	8,50 €
Zweierlei von der hausgeräucherten Bachforelle Filet & Mousse an Apfel-Rote-Betesalat	9,00 €
Baumüllers Rauchlachs mit Honigsensauce Geräucherter Heilbutt mit Basilikum-Pinienpesto Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Rote-Betesalat	9,00 €
Hausgeräucherter Schinken vom Jungbock aus dem Kiefernrauch mit Zirbenöl, an Rucola-Birnensalat, mit bunten Beeren und Cashewkernen	9,00 €
Büsumer-Nordseekrabben an jungem Feldsalat in Kürbiskern-Vinaigrette mit kandierten Kernen und Gartenkresse	10,00 €

Warme Vorspeisen

(ab 5 Personen)

pro Person

Maultaschen mit Streifen von getrockneten Tomaten, Macadamianüssen und Rucola in Butter geschwenkt, dazu Hobel von Allgäuer Wildblütenkäse	8,00 €
Himmel & Erde (mal anders) Jacobsmuscheln & Blutwursttaler an reduzierter Apfeljus, auf Kartoffelpüree	9,00 €
Gebackener Büffelmozzarella serviert mit fruchtigem Feigensenf auf Rucolasalat, dazu gemischte Brotauswahl	9,00 €
Gratinierte Jakobsmuscheln & gebratene Gamba serviert auf konzentrierter Tomatenjus, dazu handgefertigte Tortellini	9,00 €
Gratiniertes Ziegen-Camembert serviert mit fruchtigem Feigenkompott auf Rucolasalat, dazu gemischte Brotauswahl	9,00 €
Medaillon vom Seeteufel im Serranomantel gebraten, an Steinpilzschaum und Granatapfelkernen mit Kartoffelstampf	9,00 €
Gebratene Wachtelbrust serviert auf handgefertigten Tortellini, umgeben von einer leichten Kaffeejus	10,00 €
Gegrillte Jakobsmuschel auf Apfel-Rote-Betesalat Gepökelte Ochsenbrustscheiben mit Kürbis-Relish Gebackener Ziegen-Camembert auf Feigenragout	10,00 €

Hauptspeisen

(ab 5 Personen)

pro Person

Gegrillter Schweinenacken im eigenen Saft geschmort, unter einer herzhaften Kräuter-Senfkruste mit Madeirajus	9,00 €
Deftiger Grünkohl dazu Mettwurst, mit Honig gekrusteten Kasslerscheiben, und Senf von der Schwerter Mühle	9,00 €
Cordon Bleu von der Putenbrust gefüllt mit Backenholzer Deichkäse und Honigschinken, auf Madeirajus	10,00 €
Putenbrustfilet in der Mandelhülle mit gebackenen Früchten in pikanter Curryrahmsauce	10,00 €
Putenbrustfiletmedaillons mit geschmorten, kleinen Wiesenchampignons in verschiedenen Saucen	10,00 €
" Toskanisches " Putenbrustfilet-Geschnetzeltes mit feinen Paprikastreifen, Zucchini, Prinzessbohnen und Zwergtomaten, abgerundet mit Tomatensauce, gratiniert mit Büffelmozzarella	12,00 €
Züricher Schweinefiletgeschnetzeltes mit feinen, geschmorten Champignons in einer leichten Weißweinsauce	13,00 €
Landsberger Schweinefiletmedaillons mit einer herzhaften Champagnerseuf-Kräuterkruste gratiniert, auf Madeirajus	13,00 €
Schweinefiletmedaillons " Madagaskar " mit feinen, gehackten Wiesenchampignons in einer pikanten Pfefferrahmsauce	13,00 €

Hauptspeisen

(ab 5 Personen)

pro Person

Tranchiertes Schweinefilet mit Spalten von geschmorten Äpfeln in Thymianjus	13,00 €
Sauerländer Rehragout mit feinen, geschmorten Wiesenchampignons in pikanter Sauce, dazu Apfelkompott	13,00 €
Schweinefilet & Flugentenbrust " Saltim Bocca " mit Holsteiner Katenschinken umwickelt, auf Cognacrahmsauce	14,00 €
Schweinefiletmedaillons mit feinen, geschmorten Pfifferlingen in pikanter Rahmsauce	14,00 €
Filet vom Landschwein im Wirsingmantel, umwickelt mit Serranoschinken an Thymianjus, dazu geschmorte Buchenpilze und Kirschtomaten	14,00 €
Westfälischer Sauerbraten - garantiert vom Husumer Weiderind - in eigener Sauce mit Rübenkraut und Dunkelbier, dazu Apfelkompott	15,00 €
Hackstück's Hirschbraten - aus der Region - in einer leichten Wildrahmsauce, angereichert mit altem Madeira	15,00 €

Hauptspeisen All Inklusiv

(für 10 Personen)

Deftiger Grünkohl

dazu Mettwurst, mit Honig gekrusteten Kasslerscheiben,
ofenfrische Bratkartoffeln und Senf von der Schwerter Mühle

90,00 €

Gegrillter Schweinenackenbraten

mit Kräutersenfkruste gratiniert,

dazu geben wir mediterranes Pfannengemüse und Gratin-Kartoffeln

110,00 €

" Toskanisches " Putenbrustfilet-Geschnetztes

mit feinen Paprikastreifen, Zucchini, Prinzessbohnen und Zwergtomaten,
abgerundet mit Tomatensauce, gratiniert mit Büffelmozzarella,

dazu hausgemachte Bandnudeln

120,00 €

Schweinefilet-Schnitzel-Pfanne

servieren wir mit Curry-, Zigeuner-, Rahm- und Pfeffersauce,
dazu frisches Broccoligemüse und grobe Rösti

125,00 €

" Meer trifft Pasta "

Filets von Dorade, Island Rotbarsch, Jacobsmuscheln und gegrillten Gambas
an Hummersauce,

dazu mediterranen Blattspinat und hausgemachte Bandnudeln

150,00 €

Schonend gegartes Husumer Roastbeef

unter der Kräutersenf-Haube an Portwein-Schalottenjus,
dazu Bohnenbündchen, gegrillte Kirschtomaten

und Gratin-Kartoffeln

170,00 €

Beilagen

(ab 5 Personen)

Kartoffel-Bärlauch-Stampf, mediterrane Ofenkartoffeln, grobe Rösti,
Macaire-Kartoffeln, Kartoffelklöße mit Sauce Polonaise, Semmelknödel,
Butterspätzle & Bandnudeln
je Person 2,00 €

Gratin-Kartoffeln
handgefertigte Gnocchi oder Tortellini
je Person 2,50 €

Gemüse

(ab 5 Personen)

Mandelbroccoli, Trauben-Sauerkraut, Pfannengemüse,
mediterraner Blattspinat, rotes Mangoldgemüse,
Wirsinggemüse in Specksahne
je Person 2,00 €

Gemischte Gemüseauswahl
mit verschiedenen Buttersaucen
je Person 2,30 €

Salate

Großes Salatbuffet (ab 10 Personen)
Frische Blattsalate, Krautsalat, Tomaten und Gurken,
Rucola, Feldsalat,
mit verschiedenen Dressings
pro Person 3,20 €

Käseplatten

(pro Person)

Käsetafel

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten aus aller Welt
mit saisonalen Früchten dekoriert,
dazu geben wir fruchtigen Feigensenf, Preiselbeer-Konfitt,
bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter
7,50 €

Ruhrpott - Platte

Einfach lecker und natürlich frisch für Sie zubereitet:
Currywurst vom Grill mit pommes frites & ofenfrischem Baguette, dazu Mayonnaise
7,50 €

Schlemmertafel

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten aus aller Welt
mit saisonalen Früchten dekoriert,
dazu geben wir fruchtigen Feigensenf, Preiselbeer-Konfitt,
bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter
Holsteiner Katenschinken serviert mit Schiffchen von der Candaloupe Melone
Büffelmozzarella mit kleinen Parmatomaten und frischem Basilikum
8,50 €

Mitternachts - Jause

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten aus aller Welt
mit saisonalen Früchten dekoriert,
dazu geben wir fruchtigen Feigensenf, Preiselbeer-Konfitt,
bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter
Kuhlendahler Mini-Mettenden mit grobem Senf von der Schwerter Mühle
" Der Klassiker "
unsere westfälische Kartoffelsuppe
mit gerösteten Weißbrotwürfeln & Kräuterschaum
10,00 €

Dazu vielleicht einen edlen Tropfen Wein aus unserem reichhaltigen Angebot?

Käseplatten

(pro Person)

Gaumenfreuden

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten aus aller Welt
mit saisonalen Früchten dekoriert,
dazu geben wir fruchtigen Feigensenf, Preiselbeer-Konfitt,
bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter

Duett von Baumüllers Fjordlachs & hausgeräucherte Forellenfilets
serviert mit mildem Meerrettich und Honig-Dillcrème

Samtsüppchen von frischen Pfifferlingen
mit Kräuterschaum & Scheiben von Kuhlendahler Landschinken

11,00 €

Hackstück's Late Night Show

Schlemmen bis zum Morgengrauen

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten aus aller Welt
mit saisonalen Früchten dekoriert,
dazu geben wir fruchtigen Feigensenf, Preiselbeer-Konfitt,
bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter

Bunte Antipasti von Peperoni, Strauchtomaten, Wiesenchampignons und Paprika

Holsteiner Katenschinken mit Schiffchen von der Honigmelone

Duett von Baumüllers Fjordlachs & hausgeräucherten Forellenfilets mit Honig-Dillcrème

Geräuchertes Putenbrustfilet mit fruchtiger Currycrème auf Ananasfächern serviert

Büffelmozzarella mit kleinen Parmatomen und frischem Basilikum

Kuhlendahler Mini-Mettenden mit grobem Senf von der Schwerter Mühle

Würzige Kräuterhackbällchen bunt garniert

13,00 €

Dazu vielleicht einen edlen Tropfen Wein aus unserem reichhaltigen Angebot?

Dessert

(ab 5 Personen)

pro Person

Marinierte Williams-Christbirnen servieren wir unter einer leichten Schokoladencrème	3,50 €
Bergisches Kirschtörtchen im Glas mit Biskuit und weißer Schokolade	4,50 €
Marinierte Waldheidelbeeren servieren wir auf einer leichten Bayrisch Crème	4,50 €
Marinierte Himbeeren servieren wir auf einem leichten Mascarponeschaum	4,50 €
Frischer Obstsalat von marktfrischen Früchten mit Schaum von der Bourbon-Vanille	5,00 €
Brikett von Valrhona Schokolade mit marktfrischen Früchten der Saison	5,00 €
Cremé Karamell mit marktfrischen Früchten der Saison	5,00 €
Ananas-Kokos-Tiramisu serviert an Mango-Ananas-Minzsalat und geröstete Kürbiskerne	5,00 €

(ab 10 Personen)

Gläschen-Büffet Creme Karamell mit braunem Rohrzucker Törtchen von der Schwarzwälder Kirsch Marinierte Himbeeren auf einem weißen Schokoladen-Mohnmousse	6,00 €
---	--------





Hotel - Restaurant

ZUM HACKSTÜCK

in der Region zu Hause



Hotel-Restaurant Zum Hackstück

Hackstückstraße 123 | 45527 Hattingen
Tel.: 02324-9066-0 | Fax: 02324-9066-55 | info@hackstueck.de
www.hackstueck.de

Öffnungszeiten: Täglich ab 12.00 Uhr / Montag & Dienstag Ruhetag im Restaurant