

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 1,50 €

Gläser für:
Wein, Sekt, Schnaps, Bier und Softgetränke
Pro Person 2,00 €

Steh Tisch
Pro Stück 12,00 €

Wir informieren Sie gerne über weitere Angebote!

Canapées

auf Weißbrotallern oder Französischem Stangenweißbrot serviert

aus der Region

Bio Camembert mit leichtem Rahm	3,50 €
Gekochter Kuhlendahler Honigschinken	3,80 €
Hausgeräucherter Hirschschinken aus der Keule	4,90 €
Hausgeräucherte Forellenfilets mit Pinienkernen	4,90 €
Baumüllers Rauchlachs	4,90 €
Hausgebeizter Limetten-Ingwerlachs	4,90 €

aus aller Welt

Curry-Philadelphia mit fruchtiger Ananas	3,50 €
Geflügelsalami mit einem feinen Pfeffergeschmack	3,50 €
Holsteiner Katenschinken	3,80 €
Gegrillte Black Tiger Gambas	4,90 €
Tatar pikant abgeschmeckt	4,90 €

Für den kleinen Hunger

Plundertaschen mit pikanter Füllung	2,00 €
Quiche Lorraine " Zwiebelkuchen " pikant abgeschmeckt	2,90 €
Scheiben von gedünsteter Ochsenbrust mit Kürbis-Relish	4,50 €
Filet vom Gelbflossen-Thunfisch in buntem Sesammantel auf Apfel-Rote-Betesalat	4,90 €
Tatar von Baumüllers Rauchlachs mit roten Zwiebeln auf Vitalbrottaler	4,90 €
Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Landbrottaler	4,90 €

Empfangs-Büffet

(ab 15 Personen)



2 Stück Canapées aus allen Sorten gemischt

Gekochter Kuhlendahler Honigschinken

Hausgeräucherter Hirschschinken aus der Keule

Holsteiner Katenschinken

Curry-Philadelphia mit fruchtiger Ananas

Bio Camembert mit leichtem Rahm

Gegrillte Black Tiger Gambas

Baumüllers Rauchlachs

Hausgeräucherte Forellenfilets

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

" Crostini " mal anders

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

19,50 €

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

22,50 €

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
Putenbrustfilet 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

23,50 €

inklusive

Deftiger Grünkohl
dazu Kuhlendahler Mettenden, mit Honig gekrusteten Kasslerscheiben,
Ofenkartoffeln und Hohentaler Bio-Senf

32,00 €

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

Gebackene Mozzarellasticks im Knuspermantel auf Rucola mit Honigvinaigrette

Scheiben von gepökelter Ochsenbrust in feiner Meerrettichcrème

Zum Abschluss:

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

26,50 €

inklusive

Gegrillter Schwäbisch Hällischer Schweinenacken
unter der Kräuter-Senfkruste,
dazu ofenfrisches Pfannengemüse und Gratin-Kartoffeln

35,50 €

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

Putenbrustfilet 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

Schnitzel von Schwäbisch Hällischem Schwein
mit Burgunder-Schalottenjus, dazu Rahm-Wirsing und gratinierter Kartoffelaufwurf

Zum Abschluss:

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

32,00 €

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

36,00 €

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

45,00 €

Gourmet-Büffet

(ab 15 Personen)



Kalte Speisen

Geräucherter Heilbutt von Baumüllers Fischhof auf Pumpernickel-Canapé 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 Landschwein im Schinkenmantel unter der Kräuter-Senfhaube

Grissini mit Holsteiner Katenschinken und 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

45,00 €

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

Grissini mit Holsteiner Katenschinken und Kugeln von der Candaloupe Melone

Marinierter Ziegen-Camembert auf fruchtigem Feigenkompott

Gebackene Mozzarellasticks im Knuspermantel mit Rucola und Honigvinaigrette

Warme Speisen

Filet vom Landschwein im Schinkenmantel und Wildblumenkäse gratiniert
an Madeirajus,

dazu geschmorte Champignons 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

47,00 €

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	6,50 €
Rahmsüppchen von frischem Broccoli mit Ahornsirup und gerösteten Mandelsplittern	6,50 €
Weißes Tomatenrahmsüppchen serviert mit handgefertigtem Tortellini und frittiertem Rucola	6,50 €
Rahmsüppchen von frischem Spargel mit steirischem Kürbiskernöl und Streifen von Kuhlendahler Honigschinken	6,50 €
Sellerie-Birnenschaumsüppchen serviert mit frittiertem Rucola und Portweinsahne	6,50 €
Rahmsüppchen von Kräuterseitlingen mit gebratenem Bacon, Apfelwürfeln und Röstzwiebeln	6,50 €
Samtsüppchen vom heimischen Wild, serviert mit kleinen Pfifferlingen und Calvados-Schaum	8,00 €
Pfifferling-Cappuccino mit Streifen von Holsteiner Katenschinken	8,00 €
Crème vom Hokaido-Kürbis serviert mit steirischem Kernöl und Semmelknödel-Crunch	8,00 €
Crème von Zuckererbsenschoten mit Streifen von Baumüllers Rauchlachs	8,00 €
Orangen-Ingwerschaumsüppchen mit gebratenem Gamba und Jakobsmuscheln	8,50 €

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	9,50 €
Vitello Tonato - eine italienische Spezialität aus gedünsteter Kalbsnuss an Thunfischcrème	11,00 €
Zweierlei von der hausgeräucherten Bachforelle Filet & Mousse an Apfel-Rote-Betesalat	11,00 €
Gebratene Black Tiger Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingszwiebeln in Currysahne	12,00 €
Hausgeräucherter Schinken vom Jungbock aus dem Kiefernrauch mit Zirbenöl, an Rucola-Birnensalat, mit bunten Beeren und Cashewkernen	12,00 €
Baumüllers Rauchlachs mit Honigsensauce, dazu junger Feldsalat in Limonen-Honigdressing und grobe Rösti	12,00 €
Gemischte Anti-Pasti-Variation von roten Peppadews, Champignons, getrockneten Tomaten und Pepperoni	12,00 €
Carpaccio von der Roten Bete an nussigem Rucola in Limonen-Honig-Vinaigrette, mit gehackten Cashewkernen und gratiniertem Ziegenkäse	12,00 €
Baumüllers Rauchlachs mit Honigsensauce Geräucherter Heilbutt mit Basilikum-Pinienpesto Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Rote-Betesalat	14,00 €
Husumer Färsen Roastbeef englisch gebraten mit einer leichten Malabar-Pfeffercreme und roten Schalotten	14,00 €

Warme Vorspeisen

(ab 5 Personen)

pro Person

Maultaschen mit Streifen von getrockneten Tomaten, Macadamianüssen und Rucola in Butter geschwenkt, dazu Hobel von Allgäuer Wildblütenkäse	11,00 €
Gebackener Büffelmozzarella serviert mit fruchtigem Feigensenf auf Rucolasalat, dazu gemischte Brotauswahl	11,00 €
Gratinierter Ziegen-Camembert serviert mit fruchtigem Feigenkompott auf Rucolasalat, dazu gemischte Brotauswahl	11,00 €
Himmel & Erde (mal anders) Jacobsmuscheln & Blutwursttaler an reduzierter Apfeljus, auf Kartoffelpüree	12,00 €
Gratinierte Jakobsmuscheln & gebratene Gamba serviert auf konzentrierter Tomatenjus, dazu handgefertigte Tortellini	12,00 €
Gegrillte Jakobsmuschel auf Apfel-Rote-Betesalat Gepökelte Ochsenbrustscheiben mit Kürbis-Relish Gebackener Ziegen-Camembert auf Feigenragout	14,00 €

Hauptspeisen

(ab 5 Personen)

pro Person

Deftiger Grünkohl dazu Kuhlendahler Mettenden und mit Honig gekrusteten Kasslerscheiben, dazu Hohenloher Bio-Senf	12,90 €
Gegrillter Nacken von Schwäbisch Hällischem Schwein im eigenen Saft geschmort, unter einer herzhaften Kräuter-Senfkruste mit Madeirajus	14,90 €
Cordon Bleu von der Putenbrust gefüllt mit Backenholzer Deichkäse und Honigschinken, auf Madeirajus	14,90 €
Putenbrustfilet in der Mandelhülle mit gebackenen Früchten in pikanter Curryrahmsauce	16,90 €
Putenbrustfiletmedaillons mit geschmorten, kleinen Wiesenchampignons in verschiedenen Saucen	16,90 €
" Toskanisches " Putenbrustfilet-Geschnetzeltes mit feinen Paprikastreifen, Zucchini, Prinzessbohnen und Zwergtomaten, abgerundet mit Tomatensauce, gratiniert mit Büffelmozzarella	16,90 €
Züricher Schweinefiletgeschnetzeltes mit feinen, geschmorten Champignons in einer leichten Weißweinsauce	16,90 €
Landsberger Schweinefiletmedaillons mit einer herzhaften Champagnerseinf-Kräuterkruste gratiniert, auf Madeirajus	16,90 €
Schweinefiletmedaillons " Madagaskar " mit feinen, gehackten Wiesenchampignons in einer pikanten Pfefferrahmsauce	16,90 €

Hauptspeisen

(ab 5 Personen)

pro Person

Tranchiertes Schweinefilet mit Spalten von geschmorten Äpfeln in Thymianjus	16,90 €
Sauerländer Rehragout mit feinen, geschmorten Wiesenchampignons in pikanter Sauce, dazu Apfelkompott	18,90 €
Schweinefilet & Flugentenbrust " Saltim Bocca " mit Holsteiner Katenschinken umwickelt, auf Cognacrahmsauce	18,90 €
Schweinefiletmedaillons mit feinen, geschmorten Pfifferlingen in pikanter Rahmsauce	18,90 €
Westfälischer Sauerbraten - garantiert vom Husumer Weiderind - in eigener Sauce mit Rübekraut und Dunkelbier, dazu Apfelkompott	23,90 €
Hackstück's Hirschbraten - aus der Region - in einer leichten Wildrahmsauce, angereichert mit altem Madeira	23,90 €

Hauptspeisen All Inklusiv

(für 10 Personen)

Deftiger Grünkohl

dazu Kuhlendahler Mettenden und mit Honig gekrusteten Kasslerscheiben,
dazu Bratkartoffeln & Hohenloher Bio-Senf

129,00 €

Gegrillter Nacken von Schwäbisch Hällischem Schwein

im eigenen Saft geschmort, unter einer herzhaften Kräuter-Senfkruste mit Madeirajus
dazu geben wir mediterranes Pfannengemüse und Gratin-Kartoffeln

169,00 €

Schnitzelpfanne vom Schwäbisch Hällischem Schwein

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

169,00 €

Toskanisches Putenbrustfilet-Geschnetzertes

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

179,00 €

Schwäbisch Hällische Spareribs (10 kg Rohgewicht)

serviert mit fruchtig-feuriger Sauce,
dazu herzhafter Krautsalat (ohne Kümmel)
und geschmorte Ofenkartoffeln

189,00 €

Fluß & Meer

Filets von Flußzander, Lachs, Jacobsmuscheln und gegrillten Gambas
an Hummersauce,

dazu mediterranen Blattspinat und hausgemachte Bandnudeln

230,00 €

Schonend gegartes Husumer Roastbeef

unter der Kräutersenf-Haube an Portwein-Schalottenjus,
dazu Speckbohnen, kleine Wiesenchampignons und gegrillte Kirschtomaten
dazu Gratin-Kartoffeln

270,00 €

Beilagen

(ab 5 Personen)

Kartoffel-Stampf, mediterrane Ofenkartoffeln, grobe Röstli, Gnocchi
Kroketten, Kartoffelklöße mit Sauce Polonaise, Semmelknödel,
Käseknödel mit Wildblumenkäse, Butterspätzle & Bandnudeln
je Person 3,20 €

Gratin-Kartoffeln
je Person 3,80 €

Gemüse

(ab 5 Personen)

Mandelbroccoli, Sauerkraut, Pfannengemüse,
mediterraner Blattspinat,
Wirsinggemüse in Specksahne
je Person 3,20 €

Gemischte Gemüseauswahl
mit verschiedenen Buttersaucen
je Person 3,50 €

Salate

Großes Salatbuffet (ab 10 Personen)
Frische Blattsalate, Krautsalat, Tomaten und Gurken,
Rucola, Feldsalat,
mit verschiedenen Dressings
pro Person 3,80 €

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
8,00 €

Ruhrpott - Platte

Einfach lecker und natürlich frisch für Sie zubereitet:
Currywurst vom Grill mit pommes frites & ofenfrischem Baguette, dazu Mayonnaise
8,00 €

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
9,00 €

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
12,00 €

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

13,00 €

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

15,00 €

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 5,50 €

Bergisches Kirschtörtchen im Glas
mit Biskuit und weißer Schokolade 5,50 €

Marinierte Waldheidelbeeren
servieren wir auf einer leichten Bayrisch Crème 5,50 €

Marinierte Himbeeren
servieren wir auf einem leichten Mascarponeschaum 5,50 €

Frischer Obstsalat von marktfrischen Früchten
mit Schaum von der Bourbon-Vanille 6,00 €

Brikett von Valrhona Schokolade
mit marktfrischen Früchten der Saison 6,00 €

Cremé Karamell
mit marktfrischen Früchten der Saison 6,00 €

(ab 10 Personen)

Gläschen-Büffet
Creme Karamell mit braunem Rohrzucker
Törtchen von der Schwarzwälder Kirsch
Marinierte Himbeeren auf einem weißen Schokoladen-Mohnmousse 7,50 €