

# Haskenhoff<sup>GMBH</sup>



SEIT 1958

FLEISCHERFACHGESCHÄFT & PARTYSERVICE



*Catering mit Leidenschaft*

*vielfältig, traditionell & innovativ*



HASKENHOFF'S  
**SCHMIEDE**

— Eventlocation & Catering —



**4** Suppen, Brot und Butter

**5** Vorspeisen, Vorspeisen Fisch,  
Rustikales, Brunch

**6** Schnittchen, Canapés,  
Snacks, auf Piekser

**7** Fleischteile und Salate

**8** Desserts und Menüs

**9** Buffets & Mitternachtssnacks

**10** Geflügel, Spargel,  
Grünkohlgerichte

**11** Schwein, Schnitzeleien, Kalb

**12** Rind, Wild, Lamm, Fisch,  
Aufläufe, Nudeln & Veggie

**13** Herzhafte Braten,  
Saucen & Beilagen

**14** Fingerfood  
Flying Buffet

**15** Grillfeste  
und Polterabend

**16–17**

HASKENHOFF'S  
SCHMIEDE



**18** Präsente und  
Geschenkgutscheine

**19** Leihartikel von A bis Z

**20** Dienstleistungen  
Infos / AGB

**21–23**

Weihnachts- und Silvesterkarte  
gültig vom 8.12. bis 12.01.  
jeden Jahres



→ ACHTEN SIE AUF UNSERE ANGEBOTE DES MONATS!

**HASKENHOFF'S  
SCHMIEDE**  
— Eventlocation & Catering —  
*Entspannt & ungestört feiern*

SEIT  
**2021**

[www.haskenhoffs-schmiede.de](http://www.haskenhoffs-schmiede.de)



Familie Haskenhoff  
Ihre Ansprechpartner rund um  
Haskenhoff's Partyservice

## LIEBE KUNDEN,

herzlich willkommen beim Partyservice Haskenhoff. So unterschiedlich die Anlässe sind, zu denen gefeiert wird, so unterschiedlich sind auch die Anforderungen, die Sie an Ihren Partyservice stellen.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick unserer exzellenten Küche mit traditioneller und innovativer Ausrichtung.

Im Mittelpunkt unserer Dienstleistung stehen die kulinarischen Genüsse, daneben bieten wir Ihnen einen Komplett-Service rund um die gesamte Feier an. Aufgrund langjähriger Erfahrung sind wir in der Lage, Ihnen einen Top-Service zu bieten, egal in welchem Rahmen und welcher Größenordnung Sie feiern möchten.

Überzeugen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot und lassen Sie sich von uns inspirieren! Wir beraten Sie gern und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

## IHRE FAMILIE HASKENHOFF & TEAM





## KLARE SUPPEN

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tafelspitz-Essenz (0,33 l) <sup>8</sup><br>mit Wurzelgemüse und Rindfleisch | 6,50 €* |
| Hühnersuppe <sup>1,3,7,8</sup><br>mit Einlage (0,33 l)                      | 5,90 €* |
| Rindfleischsuppe <sup>1,3,7,8</sup><br>mit Einlage (0,33 l)                 | 5,90 €* |
| Wildkraftbrühe <sup>8</sup><br>mit Pfifferlingen (0,33 l)                   | 6,90 €* |

## CREMESUPPEN

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| Kartoffelcremesuppe <sup>7,8</sup><br>mit Lachsstreifen (0,33 l) | 7,50 €* |
| Tomatencremesuppe <sup>7</sup><br>(0,33 l)                       | 5,90 €* |
| Spargelcremesuppe <sup>7</sup><br>nur zur Saison (0,33 l)        | 5,90 €* |
| Kürbiscresmesuppe (0,33 l) <sup>7</sup><br>(nur zur Saison)      | 5,90 €* |

## EINTÖPFE

|                                                                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Erbseneintopf (0,45 l) <sup>3,7,8</sup>                                                                        | 5,90 €* |
| Grünkohleintopf <sup>3,7</sup><br>mit Kasseler und Wurst (0,45 l)                                              | 6,90 €* |
| Porree-Eintopf <sup>7,8</sup><br>mit Gehacktem und Sahne (0,45 l)                                              | 5,90 €* |
| Westfälische<br>Kartoffelsuppe <sup>7,8</sup><br>mit Kasseler <sup>2</sup> und Würstchen <sup>7</sup> (0,45 l) | 5,90 €* |
| Möhreneintopf <sup>8</sup><br>mit Rindfleisch (0,45 l)                                                         | 5,90 €* |

## DEFTIGE SUPPEN

|                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| Minestrone (0,33 l) <sup>8</sup><br>auf Wunsch auch <b>vegetarisch</b> | 5,90 €* |
| Chili con Carne<br>mit Rindfleisch (0,45 l)                            | 5,90 €* |
| Chili con Carne<br>mit Gehacktem (0,45 l)                              | 5,90 €* |
| Gulaschsuppe (0,45 l)                                                  | 5,90 €* |
| Gyrossuppe (0,45 l) <sup>7</sup>                                       | 5,90 €* |
| Reitersuppe <sup>9</sup><br>süß-sauer (0,45 l)                         | 5,90 €* |

## VEGETARISCHE SUPPEN

|                                                                                               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Kartoffelgulasch (0,33 l) <sup>8</sup><br>mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln                   | 5,90 €* |
| Kartoffelsuppe, <sup>7,8</sup><br>vegetarisch<br>mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln (0,33 l)    | 5,90 €* |
| Tomaten-Möhren-<br>Selleriecremesuppe <sup>1,8</sup><br>mit gebackenem Selleriestroh (0,33 l) | 5,90 €* |
| Möhreneintopf (0,33 l) <sup>8</sup><br>mit Sellerie und Kartoffelwürfeln                      | 5,90 €* |

Die Suppen werden heiß in heizbaren Suppentöpfen ausgeliefert. Auf Wunsch bekommen Sie auch einen Umtopf/ Wasserbad für Ihren Herd oder einfach nur eine Thermoskanne (hält ca. 2 Stunden heiß). Eine Suppentasse ≈ 0,25 Liter – 0,3 Liter



## BROT &amp; BRÖTCHEN

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Brötchen, Stück <sup>1</sup>               | 0,40 €*  |
| Brötchenrad, Stück <sup>1</sup>            | 9,00 €*  |
| Ciabatta – natur, Stück <sup>1</sup>       | 4,50 €*  |
| Ciabatta mit Tomaten <sup>1</sup>          | 4,50 €*  |
| Croissant, Stück <sup>1</sup>              | 1,20 €*  |
| Fladenbrot, Stück <sup>1</sup>             | 4,50 €*  |
| Mehrkornbrötchen, Stück <sup>1</sup>       | 0,75 €*  |
| Partybrötchen, gemischt <sup>1</sup>       | 0,35 €*  |
| Reihenbrötchen, Imbiß / Stück <sup>1</sup> | 0,35 €*  |
| Roggenbrötchen, Stück <sup>1</sup>         | 0,80 €*  |
| Röstbrot / Scheibe, Scheibe <sup>1</sup>   | 0,40 €*  |
| Schwarzbrot, Scheibe <sup>1</sup>          | 0,45 €*  |
| Stangenbaguette <sup>1</sup>               | 4,50 €*  |
| Suppenbrötchen, normal <sup>1</sup>        | 0,35 €*  |
| Sylter Brot, dunkles Landbrot 1 kg         | 17,00 €* |
| Vollkornbrötchen, Stück <sup>1</sup>       | 0,80 €*  |
| Vollkornbaguette <sup>1</sup>              | 5,00 €*  |
| Vollkornbrot, Scheibe <sup>1</sup>         | 0,45 €*  |
| Weltmeisterbrötchen, Stück <sup>1</sup>    | 0,80 €*  |
| Zwiebelbaguette <sup>1</sup>               | 4,50 €*  |

## BREZEL

|                                        |         |
|----------------------------------------|---------|
| Laugenbrezel, groß <sup>1</sup> 170 g  | 4,00 €* |
| Laugenbrezel, klein <sup>1</sup> 110 g | 3,00 €* |

## DAZU EMPFEHLEN WIR

|                                                                         |          |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|
| Buttertraube, 10 Personen <sup>7</sup>                                  | 14,00 €* |
| Gesalzene Landbutter <sup>7</sup><br>mit Schalotten und Kräutern, 500 g | 14,00 €* |
| Tomaten-Basilikumbutter <sup>7</sup><br>500 g                           | 14,00 €* |
| Aioli, 500 g <sup>3</sup>                                               | 12,00 €* |
| Pesto, 500 g                                                            | 18,00 €* |
| Kräuterquark, 500 g <sup>7</sup>                                        | 12,00 €* |
| Tzatziki, 500 g <sup>7</sup>                                            | 12,00 €* |
| Schalottencreme, 500 g <sup>7</sup>                                     | 12,00 €* |



## KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1- MIT FARBSTOFFE
- 2- MIT KONSERVIERUNGSMITTELN
- 3- MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN
- 4- MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5- MIT SCHWEFELDIOXID
- 6- MIT SCHWÄRZUNGSMITTELN
- 7- MIT PHOSPHAT
- 8- MIT MILCHEIWEISS
- 9- MIT SÜSSUNGSMITTELN

## ALLERGENE STOFFE

- +A 1 GLUTEN
- +A 2 KREBSTIERE
- +A 3 EIER
- +A 4 FISCH
- +A 5 NÜSSE
- +A 6 SOJA
- +A 7 MILCH
- +A 8 SELLERIE
- +A 9 SENF
- +A 10 SESAM
- +A 11 SULFITE
- +A 12 LUPINEN
- +A 13 WEICHTIERE

## GEMISCHTE KALTE VORSPEISEN

|                                                                                                                                                  |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Mediterranes Gemüse <sup>1</sup><br>(Paprika, Auberginen, Zucchini,<br>Champignons) gebraten und eingelegt<br>Platte / 5 Personen                | 45,00 €* |
| Mozzarella <sup>7</sup><br>mit Fleischtomaten und Basilikum<br>Portion                                                                           | 8,00 €*  |
| Melone<br>mit Parmaschinken, Portion                                                                                                             | 8,00 €*  |
| Melone<br>mit westfälischem Knochenschinken                                                                                                      | 8,00 €*  |
| Carpaccio al pesto <sup>5,7</sup><br>hauchdünn geschnittenes<br>Rinderfilet mit Parmesan,<br>Pinienkernen und Vinaigrette<br>Platte / 5 Personen | 60,00 €* |
| Carpaccio <sup>5,7</sup><br>von der Entenbrust (gebraten)<br>Platte / 5 Personen                                                                 | 60,00 €* |
| Vitello tonato <sup>3,4</sup><br>Kalbfleisch mit Thunfischsauce<br>Platte / 5 Personen                                                           | 60,00 €* |
| Rote Beete-Carpaccio <sup>2,5,7</sup><br>mit Ziegenkäse, karamelierten<br>Walnüssen, Balsamico-Äpfel-Vinaigrette<br>Platte / 5 Personen          | 45,00 €* |

## VORSPEISEN FISCH

|                                                                    |          |
|--------------------------------------------------------------------|----------|
| Räucherlachs, Portion 75g <sup>4</sup>                             | 6,50 €*  |
| Graved Lachs, Portion 75g <sup>4</sup>                             | 6,50 €*  |
| Lachstatar <sup>4,7</sup><br>mit Crème fraîche, 2 Plätzchen à 60 g | 9,00 €*  |
| Lachsrollchen <sup>4,7</sup><br>gefüllt mit Frischkäse, Stück      | 6,50 €*  |
| Forellenfilet <sup>4</sup><br>Portion 75g                          | 6,50 €*  |
| Riesengarnelen <sup>2</sup><br>Easy Peel, Portion, 2 Stück         | 12,00 €* |
| Scampi Aioli, 100 g <sup>2,3</sup>                                 | 8,00 €*  |
| Krabbencocktail, 100 g <sup>2,3</sup>                              | 6,00 €*  |
| Insalata "Frutti di Mare" <sup>2,4</sup><br>100 g                  | 6,00 €*  |

## RUSTIKALES ZUM SATTWERDEN

|                                                                                                                                                                                                                    |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Schinkenplatte <sup>2,4,6</sup><br>(10 Personen) je 100 g<br>Knochenschinken, Rollschinken, Parma-<br>schinken, Lachsschinken, Nußschinken,<br>Schinkenspeck, Schnippelschinken,<br>Kochschinken und Grillschinken | 46,00 €* |
| Westfälisches Brett <sup>2,4,6</sup><br>(10 Personen) je 125 g<br>Landjäger, Knochenschinken, Kasseler,<br>Thüringer Rotwurst, Leberwurst grob<br>und fein, Schmalz, Mett & Zwiebeln                               | 46,00 €* |
| Käse Brett – klassisch <sup>7</sup><br>(10 Personen) je 125 g<br>Käsevielfalt für jeden Geschmack                                                                                                                  | 46,00 €* |
| Rohmilchkäse Brett-<br>Spezialität <sup>2,7</sup><br>(5 Personen) je 125 g<br>Auswahl von Kuh, Schaf und Ziege<br>mit Feigensenf, Himbeermark und Trauben                                                          | 48,00 €* |
| Italienisches <sup>2,7</sup><br>Wurst- und Käse Brett<br>(10 Personen) je 100 g<br>Parmaschinken, Tiroler Speck,<br>Mailänder Salami, Provolone, Paglietta,<br>Bel Paese, Gorgonzola und Parmesan                  | 50,00 €* |
| Roastbeefplatte <sup>3,7</sup><br>(10 Personen) je 100 g<br>Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade,<br>Sahnemeerrettich, pikant garniert                                                                          | 65,00 €* |
| Aufschnittplatte rustikal <sup>2</sup><br>(10 Personen) je 125 g                                                                                                                                                   | 40,00 €* |
| Bratenplatte <sup>2</sup><br>(10 Personen) je 100 g<br>Kasseler aufschnitt, Kräuterkasseler,<br>Pragerschinken, Spießbraten, Roastbeef                                                                             | 46,00 €* |
| Mett-Igel <sup>2</sup><br>(10 Personen) je 100 g<br>mit Zwiebeln garniert                                                                                                                                          | 24,00 €* |
| Käsepiekser <sup>7</sup><br>(10 Personen) je 3 Stück<br>mit Trauben und Mandarinen                                                                                                                                 | 36,00 €* |
| Westfälischer Schmalztopf<br>Griebenschmalz mit Äpfeln und<br>Zwiebeln, 1 kg                                                                                                                                       | 18,00 €* |
| Obazda, 1 kg <sup>7</sup><br>angemachter Camembert mit Frischkäse<br>bayrische Spezialität                                                                                                                         | 28,00 €* |

## BRUNCH I

– einfach, deftig und gut

ab 10 Personen / pro Person 22,50 €\*

Speisen kalt: Brot, Brötchen <sup>1</sup> und  
Buttertraube, Mett, Roastbeef, Schinken <sup>2</sup>,  
Käse <sup>8,7</sup>, Eier gekocht, 2 Sorten Marmelade <sup>9</sup>,  
Obstsalat

Speisen warm: Rührei <sup>8,3</sup> mit gebratenem  
Speck <sup>2</sup>, gebratene Nürnberger <sup>7</sup>, Kraftbrühe  
vom Huhn oder Rind <sup>1,3,7</sup>

## BRUNCH II

– Komplett-Paket

27,00 €\*

ab 20 Personen / pro Person

ab 10 Personen mit Einschränkungen  
(kalt: 12 Teile + Brot & Butter, warm: 2 bis 3 Teile)

Speisen kalt: Brot, Brötchen <sup>1</sup> und Buttertraube,  
Eier gekocht, Obstsalat, Honig, Marmelade <sup>9</sup>,  
Müsli <sup>1,5</sup>, Milch <sup>7,8</sup>, Käsevielfalt <sup>7</sup>, Schalotten-  
creme <sup>7</sup>, Lachs <sup>2,4</sup>, Forelle <sup>2,4</sup>, Mozzarella <sup>7</sup> mit  
Tomaten und Basilikum, Roastbeef, Schinken <sup>2</sup>,  
Dauerwurst <sup>2</sup>, Kochschinken <sup>2</sup>, Tiroler Speck <sup>2</sup>,  
Mett-Igel <sup>2</sup>

Speisen warm: (wahlweise 4 Gerichte)  
Kraftbrühe vom Huhn oder Rind <sup>1,3,7</sup>,  
Braten nach Wahl, Nürnberger Würstchen <sup>7</sup>,  
Rührei <sup>8,7</sup> mit Schinken <sup>2</sup> und Bacon <sup>2</sup>, Gemüse,  
Kartoffelgratin <sup>7</sup>

Erweiterungen und Umstellungen ganz  
nach Ihren Wünschen (Getränke auf Wunsch)



## BELEGTE BRÖTCHEN

|                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1/2 Brötchen <sup>1,7</sup><br>mit Aufschnitt, Mett und Käse                                       | 2,00 €* |
| 1/2 Brötchen <sup>1,7</sup><br>mit rohem Schinken, Kochschinken,<br>Braten, Kasseler und Weichkäse | 2,30 €* |
| 1/2 Brötchen <sup>1,7</sup><br>mit Roastbeef, Knochenschinken,<br>Parmaschinken                    | 2,60 €* |
| 1/2 Brötchen <sup>1,4,7</sup><br>Räucherlachs / Forelle                                            | 4,50 €* |
| 1/2 Brötchen <sup>1,7</sup><br>mit Mozzarella, Tomate, Basilikum,<br>schwarzem Pfeffer und Pesto   | 2,30 €* |
| 1/2 Brötchen <sup>1,7</sup><br>mit Frischkäse, Tomate und Gurke                                    | 2,00 €* |

## SCHNITTCHEN

|                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Schnittchen <sup>1,7</sup><br>Vollkorn- / Röstbrot mit Aufschnitt,<br>Schinken, Mett und Käse                                | 2,30 €* |
| Schnittchen <sup>1</sup><br>Vollkorn- / Röstbrot oder Pumpnickel<br>mit Roastbeef, Braten, Knochenschinken,<br>Parmaschinken | 2,60 €* |
| Schnittchen <sup>1</sup><br>Vollkornbrot mit Griebenschmalz<br>und Röstzwiebeln oder Leberwurst<br>mit Röstzwiebeln          | 2,30 €* |



## CANAPÉS

|                                                                                               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Canapé <sup>1</sup><br>mit Schweinefilet oder Hähnchenfilet                                   | 3,80 €* |
| Canapé mit Eiersalat <sup>1,3</sup>                                                           | 3,50 €* |
| Canapé mit Aufschnitt, <sup>1,7</sup><br>Nusschinken, Mett und Käse                           | 3,50 €* |
| Canapé <sup>1,4,7</sup><br>mit Lachs, Forelle, Krabben                                        | 4,50 €* |
| Canapé <sup>1,7</sup><br>mit Tortenbrie und Weintrauben                                       | 3,50 €* |
| Canapé mit gebr. Entenbrust <sup>1</sup>                                                      | 5,00 €* |
| Canapé <sup>1,3,4</sup><br>mit Kalbfleisch und Thunfischsauce                                 | 5,00 €* |
| Canapé <sup>1</sup><br>mit Tiroler Speck, Roastbeef, Braten<br>Knochenschinken, Parmaschinken | 4,00 €* |
| Canapé mit Riesengarnele <sup>1,2</sup>                                                       | 6,50 €* |
| Canapé mit Tomate, <sup>1</sup><br>Mozzarella, Basilikum und Pesto                            | 3,50 €* |
| Crostini mit Thunfisch <sup>1,4</sup>                                                         | 4,50 €* |
| Crostini mit Kalbsleberwurst <sup>1,7</sup><br>und Preiselbeersahne                           | 3,50 €* |
| Bruschetta <sup>1</sup><br>mit Tomaten oder Champignons                                       | 3,50 €* |
| Pumpnickel rund <sup>1,7</sup><br>mit Appenzeller und Traube                                  | 2,00 €* |
| Pumpnickel rund <sup>1,7</sup><br>mit Frischkäse oder Schnippelschinken                       | 2,00 €* |
| Pumpnickel rund <sup>1,4</sup><br>mit Räucherforelle, Gurke und Dill                          | 3,00 €* |
| Kräcker mit Frischkäse <sup>1,7</sup>                                                         | 1,80 €* |



## SNACKS

|                                                                     |          |
|---------------------------------------------------------------------|----------|
| Grissini <sup>1,3</sup><br>mit Parmaschinken umwickelt, Stück       | 4,50 €*  |
| Oliven <sup>2</sup><br>eingelegt, ohne Kern, 1 kg                   | 30,00 €* |
| Oliven <sup>2</sup><br>eingelegt, mit Kern, 1 kg                    | 26,00 €* |
| Tzatziki, 1 kg <sup>7</sup>                                         | 24,00 €* |
| Aioli, 1 kg <sup>3</sup>                                            | 24,00 €* |
| Spargelröllchen <sup>3</sup>                                        | 5,00 €*  |
| Parmaschinkenröllchen<br>mit grünem Spargel                         | 6,00 €*  |
| Schafskäse <sup>7</sup><br>gewürfelt, 1 kg                          | 32,00 €* |
| Peppadew (Minipaprika) <sup>7</sup><br>gefüllt mit Frischkäse, 1 kg | 33,00 €* |
| Pepperoni<br>grün, eingelegt, 1 kg                                  | 28,00 €* |
| Pepperoni <sup>7</sup><br>rot, mit Schafskäse, 1 kg                 | 31,00 €* |

## AUF PIEKSER

|                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| Backpflaume <sup>3</sup><br>mit Speck ummantelt                 | 2,80 €* |
| Dattel <sup>3</sup><br>mit Speck ummantelt                      | 2,80 €* |
| Minimozzarella <sup>7</sup><br>auf Cocktailtomate mit Basilikum | 2,80 €* |
| Hähnchenfilet <sup>1,3,5</sup><br>im Knuspermantel              | 2,80 €* |
| Hähnchenfilet <sup>1</sup><br>im Speckmantel                    | 3,20 €* |
| Schweinefilet <sup>1</sup>                                      | 3,30 €* |
| Rinderfilet <sup>1</sup>                                        | 4,50 €* |
| Käsewürfel <sup>7</sup><br>mit Obst                             | 1,50 €* |
| Hackbällchen <sup>1,3</sup><br>in Chili-Tomatensauce            | 1,80 €* |
| Honigmelonenwürfel<br>mit Knochenschinken ummantelt             | 2,00 €* |
| Obstspieß                                                       | 3,50 €* |
| Zucchini gebr. <sup>1</sup><br>mit Speck ummantelt              | 2,80 €* |



## KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1- MIT FARBSTOFFE
- 2- MIT KONSERVIERUNGSMITTELN
- 3- MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN
- 4- MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5- MIT SCHWEFELDIOXID
- 6- MIT SCHWÄRZUNGSMITTELN
- 7- MIT PHOSPHAT
- 8- MIT MILCHEIWEISS
- 9- MIT SÜSSUNGSMITTELN

## ALLERGENE STOFFE

- +A 1 GLUTEN
- +A 2 KREBSTIERE
- +A 3 EIER
- +A 4 FISCH
- +A 5 NÜSSE
- +A 6 SOJA
- +A 7 MILCH
- +A 8 SELLERIE
- +A 9 SENF
- +A 10 SESAM
- +A 11 SULFITE
- +A 12 LUPINEN
- +A 13 WEICHTIERE



## GEFLÜGEL

(warm oder kalt)

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Putenschnitzel, groß 1,3                   | 7,00 €*  |
| Putenschnitzel, klein 1,3                  | 5,00 €*  |
| Hähnchenfilet 1<br>natur                   | 4,50 €*  |
| Hähnchenfilet 1,3,5<br>Mandelpanade        | 5,00 €*  |
| Hähnchenkeule                              | 4,50 €*  |
| 1/2 Hähnchen                               | 5,50 €*  |
| Hähnchennuggets 1,3,5<br>Portion / 6 Stück | 8,00 €*  |
| Chicken Wings<br>Portion / 10 Stück        | 10,00 €* |
| Geflügelfrikadelle, klein 1,3              | 2,00 €*  |
| Partygeflügelfrikadelle 1,3                | 1,80 €*  |

## SCHWEIN

(warm oder kalt)

|                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| Medaillon 1,3                                                   | 5,00 €* |
| Schnitzel, groß 1,3                                             | 7,00 €* |
| Schnitzel, klein 1,3                                            | 5,00 €* |
| Spareribs, Portion                                              | 8,00 €* |
| Kotelett 1,3<br>(Stiel oder Nacken)                             | 5,00 €* |
| Kotelett (Lummer) 1,3                                           | 5,00 €* |
| Kasselertasche 1,3<br>in Blätterteig mit Ananas                 | 6,00 €* |
| Haxe                                                            | 7,00 €* |
| Minihaxe                                                        | 5,00 €* |
| Frikadelle, groß 1,3                                            | 2,50 €* |
| Frikadelle, klein 1,3                                           | 2,00 €* |
| Partyfrikadelle 1,3                                             | 1,80 €* |
| Gefüllte Blätterteigtasche 1,3<br>mit Chili, Gehacktem und Reis | 5,00 €* |
| Kasseler<br>Scheibe                                             | 3,50 €* |
| Kasseler 3,7<br>Scheibe mit Ananas und gefülltem Ei             | 6,00 €* |
| Spießbraten / Scheibe                                           | 3,50 €* |



## RIND UND KALB

(warm oder kalt)

|                                                          |         |
|----------------------------------------------------------|---------|
| Roastbeef gebraten 3<br>in Scheiben mit Remoulade, 100 g | 6,50 €* |
| Tornado                                                  | 6,50 €* |
| Kalbsschnitzel, klein 1,3                                | 7,00 €* |
| Rinderfrikadelle, groß 1,3                               | 3,00 €* |
| Rinderfrikadelle, klein 1,3                              | 2,50 €* |
| Party-Rinderfrikadelle 1,3                               | 2,00 €* |

## VEGETARISCH

(warm oder kalt)

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Gemüsefrikadelle, groß 1,3,8 | 2,50 €* |
| Party-Gemüsefrikadelle 1,3,8 | 1,80 €* |

## SALATE (1 kg)

(pro Person rechnen wir 250g Salat)

|                                                                              |          |
|------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Avocado-Krabbensalat 2<br>mit Apfel, Mango und Curry                         | 44,00 €* |
| Bayrischer Käse-Wurstsalat 7,7                                               | 17,00 €* |
| Bohnensalat                                                                  | 17,00 €* |
| Broccoli-Shrimps-Salat 2,3,7<br>mit Äpfeln, Knoblauch und Joghurt            | 29,00 €* |
| Bulgur-Salat 1,5,7<br>mit Tomaten, Gurke, Paprika<br>und Frühlingszwiebeln   | 18,00 €* |
| Caesar's Salad 1,3,7<br>mit Miniotomaten,<br>Croûtons und Parmesan           | 22,00 €* |
| Couscous-Salat 1,5,7<br>mit Tomaten, Paprika, Schafskäse<br>und Pinienkernen | 19,00 €* |
| Eisbergsalat<br>mit geröstetem Schinken<br>und Vinaigrette                   | 19,00 €* |

|                                                                                                                                    |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Farmersalat 3,8                                                                                                                    | 18,00 €* |
| Feldsalat 1,3<br>mit Ei, Bauchspeck,<br>Croûtons und Sauce Vinaigrette                                                             | 22,00 €* |
| Fernöstlicher Salat<br>Blattsalat, Sojasprossen, Möhren,<br>Zucchini, Frühlingslauch                                               | 24,00 €* |
| Fleischsalat 7,3                                                                                                                   | 14,00 €* |
| Geflügelsalat 2,3                                                                                                                  | 22,00 €* |
| Göteborger Heringstopf 2,3,4                                                                                                       | 25,00 €* |
| Griechischer Salat                                                                                                                 | 19,00 €* |
| Gurkensalat                                                                                                                        | 17,00 €* |
| Heringssalat – rot 2,3,4                                                                                                           | 22,00 €* |
| Kartoffel-Gurkensalat                                                                                                              | 15,00 €* |
| Kartoffelsalat 5,7<br>mit grünen Bohnen und Pesto                                                                                  | 18,00 €* |
| Kartoffelsalat mit Ei 3                                                                                                            | 15,00 €* |
| Kartoffelsalat amerikanisch<br>mit Frühlingszwiebeln, Basilikum,<br>Radieschen und Vinaigrette                                     | 18,00 €* |
| Kartoffelsalat mit Speck<br>warm oder kalt                                                                                         | 15,00 €* |
| Krautsalat (pikant)                                                                                                                | 15,00 €* |
| Krautsalat mit Speck                                                                                                               | 15,00 €* |
| Käsesalat 3,7                                                                                                                      | 18,00 €* |
| Mediterraner Salat 7<br>mit Cocktailtomaten,<br>Champignons, Schafskäse,<br>Basilikum, Kresse & Vinaigrette                        | 22,00 €* |
| Möhrensalat mit Apfel                                                                                                              | 15,00 €* |
| Möhrensalat deftig                                                                                                                 | 15,00 €* |
| Nudelsalat klassisch 3,7                                                                                                           | 15,00 €* |
| Nudelsalat mediterran 5                                                                                                            | 18,00 €* |
| Porreesalat 3,8                                                                                                                    | 18,00 €* |
| Spargelsalat 5 (nur zur Saison)<br>mit frischen und getrockneten<br>Tomaten, gerösteten Pinienkernen,<br>Basilikum und Vinaigrette | 28,00 €* |
| Tomatensalat mit Zwiebeln 7                                                                                                        | 20,00 €* |
| Tomatensalat 7<br>mit Schafskäse & Basilikum-Vinaigrette                                                                           | 24,00 €* |
| Waldorfsalat 5,7,8                                                                                                                 | 20,00 €* |
| Rohkostplatte<br>(5 Personen) mit verschiedenen Dips 7<br>(Cocktail und Joghurt)                                                   | 33,00 €* |
| Rucolaplatte 1,5,7<br>(5 Personen) mit Cherrytomaten,<br>ger. Pinienkernen, Parmesan, Croûtons<br>und Vinaigrette                  | 38,00 €* |

## DESSERT

(Preise pro Person)

|                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Caramel-Mousse <sup>7</sup><br>mit Schattenmorellen                                        | 5,00 €* |
| Crème brûlée <sup>7</sup>                                                                  | 5,00 €* |
| Erdbeeren „Balsamico“ <sup>7</sup><br>mit Mascarponecreme,<br>Schlagsahne (nur zur Saison) | 6,00 €* |
| Erdbeeren <sup>7</sup><br>mit Schlagsahne (nur zur Saison)                                 | 6,00 €* |
| Exotischer Obstsalat                                                                       | 5,00 €* |
| Griechischer Joghurt <sup>7</sup><br>mit Zimtpflaumen (Saison)                             | 5,00 €* |
| Griechischer Joghurt, mit <sup>5,7</sup><br>exotischem Obst, Walnüssen und Honig           | 6,00 €* |
| Griechischer Joghurt, <sup>5,7</sup><br>mit Blaubeeren (nur zur Saison)                    | 5,00 €* |
| Himbeer-Mascarpone-Traum <sup>1,3,5,7</sup>                                                | 5,00 €* |
| Mousse au Chocolat <sup>7</sup>                                                            | 5,00 €* |
| Panna cotta <sup>7</sup><br>mit Himbeermark                                                | 5,00 €* |
| Rote Grütze <sup>7</sup><br>hausgemacht, mit Vanillesauce                                  | 5,00 €* |
| Tiramisu <sup>1,7</sup>                                                                    | 5,00 €* |
| Vanillecreme, mit Himbeeren <sup>7</sup>                                                   | 5,00 €* |
| Welfenspeise, mit Weinschaum <sup>3,7</sup>                                                | 5,00 €* |
| Westfälische Creme <sup>3,7</sup><br>mit Eierlikör & Sauerkirschen                         | 5,00 €* |



## → MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1 bis 3 – ab 10 Personen  
Menü 4 – ab 20 Personen

## MENÜ 1

pro Person 32,00 €\*

Erster Gang: Kraftbrühe Royal <sup>1,3,7</sup>Zweiter Gang: Rinder- und Schweinebraten mit Sauce, Salzkartoffeln, Rösti <sup>1,3</sup>, Gemüse und SalatplatteDritter Gang: (wahlweise)  
Rote Grütze hausgemacht, mit Vanillesauce <sup>7</sup>,  
Mousse au Chocolat <sup>7</sup>

## MENÜ 2

pro Person 34,00 €\*

Erster Gang: Kraftbrühe vom  
Huhn oder Rind <sup>1,3,7</sup>Zweiter Gang: Gespickte Wildschwein-  
keule mit Pfifferlingen <sup>1,3,5,7</sup>, Rotkohl,  
Spätzle, Kartoffelklöße <sup>1,3,5</sup>, gefüllter  
Schmorapfel mit PreiselbeerenDritter Gang: (wahlweise)  
Himbeer-Mascarpone-Traum <sup>1,3,5,7</sup>,  
Griechischer Joghurt mit Zimtpflaumen <sup>7</sup>

## MENÜ 3

pro Person 36,00 €\*

Erster Gang: Kartoffelcremesuppe  
mit Lachsstreifen <sup>7,8</sup>Zweiter Gang: Gebratene Entenbrust <sup>1</sup>  
mit Orangensauce, Kartoffelknödel <sup>1,3</sup>  
oder Kartoffel-Lauchgratin <sup>7</sup> sowie Rotkohl  
oder RosenkohlDritter Gang: (wahlweise)  
Westf. Creme mit Eierlikör und Sauerkirschen,  
Panna cotta <sup>7</sup> mit Himbeermark

## MENÜ 4

pro Person 39,00 €\*

→ ANGEBOT IM JULI: 36,00 €\*

Erster Gang: Knusprige Rösti <sup>1,3</sup> mit  
Räucherlachs und Crème Fraîche <sup>7</sup> /  
MeerrettichZweiter Gang: Kraftbrühe vom  
Huhn oder Rind <sup>1,3,7</sup>Dritter Gang: Schweinefilet in  
Pfefferrahm oder Gorgonzolacreme  
mit frischen Champignons, Butterspätzle <sup>1,3</sup>  
oder Minirösti <sup>1,3</sup>, Feldsalat <sup>1,3</sup> oder  
Eisbergsalat mit Vinaigrette <sup>1,3,7</sup>Vierter Gang: (wahlweise)  
Exotischer Obstsalat,  
Himbeer-Mascarpone-Traum <sup>1,3,5,7</sup> <sup>7</sup>Die warmen Speisen können auf zwei Arten  
geliefert / abgeholt bzw. aufgebaut werden.

1. Rechaud, Bain Marie, Chafing Dish  
zum längeren Warmhalten vor Ort.
2. Teile vom Menü können auch als  
Tellergerichte eingesetzt / geliefert werden.



## KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1- MIT FARBSTOFFE
- 2- MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
- 3- MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4- MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5- MIT SCHWEFELDIOXID
- 6- MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL
- 7- MIT PHOSPHAT
- 8- MIT MILCHEIWEISS
- 9- MIT SÜSSUNGSMITTELN

## ALLERGENE STOFFE

- |                 |               |                  |
|-----------------|---------------|------------------|
| +A 1 GLUTEN     | +A 5 NÜSSE    | +A 9 SENF        |
| +A 2 KREBSTIERE | +A 6 SOJA     | +A 10 SESAM      |
| +A 3 EIER       | +A 7 MILCH    | +A 11 SULFITE    |
| +A 4 FISCH      | +A 8 SELLERIE | +A 12 LUPINEN    |
|                 |               | +A 13 WEICHTIERE |



## RUSTIKALES BUFFET

(kalt) pro Person 28,00 €\*

Medaillon 1,3, Hähnchenbrust 1,3,5,  
Kasseler 2, Spießbraten, Roastbeef

vier Salate nach Wahl, Käseplatte, Brot & Butter

## FESTLICHES BUFFET

(kalt) pro Person 32,00 €\*

Lachs, Forelle, Melone mit Schinken 2,  
Medaillon 1,3, Hähnchenbrust 1,3,5, Roastbeef

vier Salate nach Wahl, Käseplatte, Brot & Butter

Süßspeise nach Wahl

## KALT / WARMES BUFFET WESTFÄLISCH

(ab 10 Pers.) pro Person 39,00 €\*

Suppe: (wahlweise): Kraftbrühe 1,3,7 vom Huhn  
oder Rind, oder Westfälische Kartoffelsuppe 7,8  
(wahlweise: mit Kasseler 2 und Würstchen 7,  
vegetarisch oder mit Lachsstreifen 4)

Vorspeisen: Geräucherte Forellenfilets mit  
Sahnemeerrettich 4,7, Haskenhoff's Knochen-  
schinken mit Melonenschiffchen 2, Rinder-  
Tafelspitz gekocht, mit frischem Meerrettich  
und Vinaigrette

Warmer Teil: Schinkenbraten mit Kruste auf  
Zwetschgensauce, Rinderbraten in klassischer  
Rotweinsauce,

Beilagen warm: (wahlweise 3 bis 4 Beilagen):  
Kartoffel-Sellerie-Gratin 7,8, selbstgebackene  
kleine Pufferchen 1,3, Bratkartoffeln, Butter-  
Spätzle, Bohnen im Speckmantel 2, frische  
gebratene Champignons, Gemüse der Saison

Salate: (wahlweise 2 Salate):  
Pellkartoffel-Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing,  
Feldsalat mit gebratenem Speck und Vinaigrette,  
grüner Bohnensalat, Gurkensalat mit Sahne & Dill

Kalter Teil: Käsebrett mit Trauben,  
Himbeermarmelade & Feigensenf, Rustikale  
Brotauswahl 1, gesalzene Landbutter

Dessert: (wahlweise 2 Desserts):  
Westfälische Creme mit Eierlikör und Sauer-  
kirschen 3,7, Welfenspeise mit Weinschaum 3,7,  
Rote Grütze mit Vanillesauce 7

## ITALIENISCHES BUFFET

(ab 30 Pers.), pro Person 43,00 €\*

ab 20 Pers. mit Einschränkungen:  
(5x Vorspeise, 2x Warmer Teil,  
3x Beilage, 2x Salat, 2x Dessert)

Antipasti: (wahlweise 7 Antipasti):  
Meeresfrüchtesalat 2,4, Scampi Aioli 3,3,  
Lachstatar mit Crème Fraîche 4,7,  
Vitello tonato 3,4,5, Carpaccio al pesto 5,7,  
Melone mit Schinken, Mozzarella Caprese 7,  
Mediterranes Gemüse eingelegt,  
Parmaschinkenröllchen mit grünem Spargel,  
Bruschetta mit Tomaten 1, Backpflaumen mit  
Speck 3, Pepperoni und Oliven 2

Warmer Teil (wahlweise 3 Gerichte):

Piccata vom Huhn auf Tomaten-Basilikum-  
Sauce 1,3, Schweinefilet in Gorgonzolarahm 7,  
Lachslasagne mit Blattspinat 1,4,7,  
Lachssteak gebraten auf Dill-Sahnesauce 4,7,  
Saltim bocca 2, Osso buco 8,  
Brasato 1 (toskanischer Rinderbraten in Rot-  
weinsauce), Cannelloni gefüllt mit Ziegenkäse 7  
und Blattspinat, auf Tomaten-Basilikum-Zwie-  
belsauce, Lasagne, vegetarisch mit mediterrane-  
nem Gemüse, 1,3,7

Beilagen (warm): (wahlweise 4 Beilagen):  
gebackene Balsamicokartoffeln, Kartoffellauch-  
gratin 7, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi in  
Tomaten oder Gorgonzolacreme 1,3, Safranreis,  
Penne arrabiata 1,3, Mediterrane Gemüseplatte  
Gemüse der Saison

Salate: (wahlweise 3 Salate):

Salata mista, Gemischte Blattsalate mit Kirsch-  
tomaten, geröstete Pinienkerne, Parmesan &  
Himbeer-Vinaigrette, Feldsalat mit Ei, Bauch-  
speck, Croûtons und Sauce Vinaigrette,  
Nudelsalat mediterran, Thunfischsalat 3,4,8,  
Spargelsalat (nur zur Saison) mit frischen &  
getrockneten Tomaten, geröstete Pinienkerne,  
Basilikum und Vinaigrette, Mediterraner Salat 7  
mit Cocktailtomaten, Champignons, Schafs-  
käse, Basilikum, Kresse & Vinaigrette

Kalter Teil: Käsebrett mit Trauben,  
Himbeermarmelade & Feigensenf,  
Ciabatta-Auswahl 1 und gesalzene Landbutter

Dessert: (wahlweise 3 Desserts)

Panna cotta 7 mit Himbeermarmelade, Obstsalat,  
Mousse au Chocolat 7, Himbeer-Mascarpone-  
Traum 1,3,5,7, Frische Erdbeeren (nur zur Saison),  
Crème brûlée 3,7

## GOURMET BUFFET

(ab 30 Pers.), pro Person 46,00 €\*

ab 20 Pers. mit Einschränkungen:  
(5x Vorspeise, 2x Warmer Teil,  
4x Beilage, 2x Salat, 2x Dessert)

Vorspeisen: (wahlweise 7 Vorspeisen):

Lachstatar mit Crème Fraîche,  
Riesengarnelen Aioli 2,7, Graved Lachs 4,  
Lachs Crostini, Wacholder-Forellenfilet 4,  
Vitello tonato 3,4, Carpaccio vom Rind 5,  
gratinierte Auberginen und Zucchini,  
Carpaccio von der Entenbrust,  
Parmaschinkenröllchen mit grünem Spargel,  
Haskenhoff's Knochenschinken mit Melonen-  
schiffchen 2, Gekochte Rindertafelspitz in  
Vinaigrette mit Meerrettich

Warmer Teil (wahlweise 3 Gerichte):

Lachsfilet gebraten auf Dill-Rahm,  
Kabeljau in Weißwein oder Senfsoße 4,7,9, Mais-  
pouladenbrust mit Haut auf Orangen-Salbei-Sugo,  
Lammcarrée auf Rosmarinjus, Rehkeule in Rahm 7,  
Wildschweinkeule in Rahm 7, Filet Wellington 1,3,  
Brasato 1 (toskanischer Rinderbraten in Rotwein-  
sauce), Miniroladen in klassischer dunkler Sauce,  
Entenbrust in Orangensauce, Gänsebrust in  
Orangensauce, Gänsekeule in Orangensauce

Beilagen warm (wahlweise 6 Beilagen):

Rosmarinkartoffeln, Kartoffellauchgratin,  
gebackene Balsamicokartoffeln, selbstgebackene  
Rösti, Kartoffelklöße, Kartoffel-Selleriepüree,  
Mandelkrokette 1,3,5, Wilder Reis mit Frühlings-  
zwiebeln, Penne arrabiata 1,3, Tomaten-Risotto,  
Butter-Spätzle, Gemüsevielfalt, Bohnen im Speck-  
mantel 2, Mediterrane Gemüseplatte, Rotkohl,  
Rosenkohl, Blattspinat, Pfifferlinge, Maronen 5

Salate: (wahlweise 3 Salate):

Feldsalat mit Croûtons und Vinaigrette,  
Mediterraner Salat mit Miniotomaten, frischen  
Champignons, Schafskäse, Basilikum, Kresse &  
Vinaigrette, Caesar's Salat mit Croûtons und  
Parmesan 1,3,7, Gemischte Blattsalate mit Kirsch-  
tomaten, geröstete Pinienkerne, Parmesan und  
Himbeer-Vinaigrette, Couscoussalat mit Tomaten,  
Paprika, Schafskäse und Pinienkernen

Kalter Teil: Käsebrett mit Trauben,  
Himbeermarmelade & Feigensenf,  
Ciabatta-Auswahl 1 und gesalzene Landbutter

Dessert: (wahlweise 3 Desserts)

Vanillecreme mit frischen Himbeeren 7  
Griechischer Joghurt mit Zimtpflaumen 5,7  
Himbeer-Mascarpone-Traum 1,3,5,7  
Mousse au Chocolat 7, Crème brûlée 3,7

## ➔ MITTERNACHTSSNACKS

Zu später Stunde bieten wir Ihnen ganz nach Ihren Wünschen:

## DER KLASSIKER FÜR NACHTS

Currywurst 2,4,7,1,8,9 4,50 €\*  
im Topf, pro Person

mit Spezialsauce,  
Reihenbrötchen,  
Pappschale & Piekser



## SUPPE & RUSTIKALES

Mitternachtssuppe nach Wahl 5,90 €\*

Käsebrett 7 mit Trauben, Himbeermarmelade  
und Feigensenf 10 Personen 46,00 €\*

Fischplatte 4,2 pro Person 100g 12,00 €\*

Mettigel 2 10 Personen 24,00 €\*

Schinkenplatte 2,4,6 10 Personen 46,00 €\*

Westfälisches Brett 2,4,6 10 Pers. 46,00 €\*

Westf. Schmalztopf 2 1 Kg 18,00 €\*

Brot und Butter 1,7 pro Person 3,00 €\*

## HAUSGEMACHTE TORTEN

(bitte 2 Tage Vorbestellung)

Himbeertorte 1,3,7 55,00 €\*

Erdbeertorte (nur zur Saison) 1,3 55,00 €\*

Pflaumenkuchen  
(nur zur Saison) 1,3 55,00 €\*

Frankfurter Kranz 1,3,7 55,00 €\*

Philadelphiatorte 1,3,7 55,00 €\*

Käsekuchen 1,3,7 55,00 €\*

Quark-Sahnetorte 1,3,7 55,00 €\*

Apfeltorte 1,3 55,00 €\*

## ENTE

(Preise pro Person)

Entenbrust 25,00 €\*  
gebraten in Rotweinsauce  
mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl  
und Kartoffelklößen 1,3,7

Entenkeule 24,00 €\*  
gebraten in Rotweinsauce  
mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl  
und Kartoffelklößen 1,3,7

Für 4 Personen:

Frisch gebratene Ente – gefüllt  
– im Ganzen gebraten und geliefert – dazu  
Rot- und Rosenkohl, Kartoffelklöße A1, A3, A7  
oder Salzkartoffeln und Feldsalat mit Vinaigrette

→ KOMPLETT (FÜR 4 PERS.): 120,00 €\*

## GANS

(Preise pro Person)

Gänsebrust 25,00 €\*  
gebraten in Orangensauce,  
mit Rot- oder Rosenkohl,  
Kartoffelklöße 1,3,7 oder Salzkartoffeln

Gänsekeule 24,00 €\*  
→ ANGEBOT IM JANUAR: 22,50 €\*

gebraten mit Rot- oder Rosenkohl,  
Kartoffelklöße 1,3,7 oder Salzkartoffeln

Für 4 Personen:

Frisch gebratene Gans – gefüllt  
– im Ganzen gebraten und geliefert – dazu  
Rot- und Rosenkohl, Kartoffelklöße A1, A3, A7  
oder Salzkartoffeln

→ KOMPLETT (FÜR 4 PERS.): 130,00 €\*

## PUTE

(Preise pro Person)

Gefüllte Putenrouladen 1 23,50 €\*  
wahlweise gefüllt mit Spinat oder  
Champignons und Schinken in herzhafter  
Sauce mit Gemüse nach Wahl und  
wildem Reis

Putenrollbraten /  
wahlweise von der Keule  
oder Brust 22,50 €\*  
mit Gemüseplatte und Röstinchen 1,3

Putengeschnetzeltes 23,50 €\*  
„Calvados“ 7  
mit frischen Champignons und  
Apfelspalten, Butterspätzle 1,3,7  
und Salatplatte



## HÄHNCHEN

(Preise pro Person)

Hähnchenbrustfilet 24,00 €\*  
gebraten in Mandelpanade 1,5,7,3 mit Curry-  
Früchtesauce, Butterreis und Salatplatte

Saltimbocca vom Huhn 24,00 €\*  
mit Gorgonzola-Gnocchi 1,3,7  
und Tomatensalat mit Schafskäse

Piccata vom Huhn 24,00 €\*  
→ ANGEBOT IM APRIL: 22,50 €\*

Hähnchenfilet in Käse-Eihülle auf  
Tomatenbasilikumsauce 1,3,7,  
Tomaten-Gnocchi und Salatplatte

KIKOK Hähnchenbrustfilet  
mit Haut 1 25,00 €\*  
auf Orangensauce mit Balsamico-  
kartoffeln und mediterranem Gemüse

Hähnchenpfanne  
„Madagaskar“ 23,50 €\*  
zwei zarte Hähnchenbrustfilets  
in Champignon-Pfefferrahm 1,3,7,  
Röstinchen und Salatplatte

Hähnchenpfanne  
„Bombay“ 1 23,50 €\*  
zwei zarte Hähnchenfilets in Currysauce 7,  
Curryreis, Gemüseplatte und  
Gurken-Tomatensalat 7

Hähnchen „Kalkutta“ 23,50 €\*  
Geschnetzeltes mit Früchten in Currysauce 7,  
dazu Butterreis und gemischte Salatplatte

Nudelpfanne 18,00 €\*  
mit Hähnchenfilet und WOK-Gemüse\*

→ ANGEBOT IM JUNI: 16,00 €\*

Hähnchen „Chinesisch“ 20,00 €\*  
Geschnetzeltes in leichter Sojasauce 6  
mit Chinakohl, frischem Gemüse und Reis

Thai Curry mit Hühnchen 7 20,00 €\*  
Paprika, Möhren und Frühlings-  
zwiebeln dazu Basmatireis

## SPARGELGERICHTE

(nur zur Saison)

Westf. Stangenspargel 22,00 €\*  
pro Person (500 g)  
mit zerlassener Butter oder Sauce  
Hollandaise 1,3,7, hauseigenem Knochen-  
schinken und Salzkartoffeln

Westf. Stangenspargel 3 23,00 €\*  
pro Person (500 g)  
mit zerlassener Butter oder Sauce  
Hollandaise 1,3,7, Rührei, hauseigenem  
Knochenschinken und Salzkartoffeln

Westf. Stangenspargel 1,3 26,00 €\*  
pro Person (500 g)  
mit zerlassener Butter oder Sauce  
Hollandaise 1,3,7, Kalbsschnitzel oder  
Schweinefilet-Schnitzel und Butterkartoffeln



## GRÜNKOHLGERICHTE

(nur zur Saison)

Grünkohl I 18,50 €\*  
→ ANGEBOT IM OKTOBER: 17,00 €\*

pro Person  
mit Kasseler 2, Kohlwurst, Rauchendchen 2,  
Bauchfleisch, Salz- oder Röstkartoffeln, Senf

Grünkohl II 17,00 €\*  
pro Person  
mit Kasseler 2, Kohlwurst, Rauchenden 2  
und Bauchfleisch, Senf

Grünkohl III 18,00 €\*  
pro Person  
mit Kohlwurst 2, Rauchenden 2  
und Salz- oder Röstkartoffeln, Senf

Grünkohleintopf 6,90 €\*  
pro Person (0,45l)

## SCHWEIN

(Preise pro Person)

Bayrischer Schmaus 7,8,1,7 20,00 €\*  
1/2 Haxe, Fleischkäse und  
Münchner Weißwurst mit Sauerkraut,  
Speckkartoffelsalat, Püree,  
Schmorzwiebeln, Krautsalat,  
süßem Senf sowie Zwiebelbrot

Burgunderbraten 22,00 €\*  
mit frischen Champignons in Sahne 7,  
frischer Gemüseplatte und Kartoffelgratin 7

Schweinebraten „Toscana“ 21,00 €\*  
mit Rosmarin und Knoblauch  
in Bratenjus, Gemüseplatte und  
Kartoffelknödel 1,3

Kasseler 2,8 20,00 €\*  
mit Zwetschgensauce 3,  
Sauerkraut 8 und Kartoffelpüree 7

Krustenbraten 20,00 €\*  
(natur oder gepökelt 2)  
mit Rotwein-Zwiebelsauce 1,  
Bratkartoffeln und Krautsalat mit Speck

Münchner Schmankerl 24,00 €\*  
→ ANGEBOT IM NOVEMBER: 22,50 €\*  
(ab 10 Personen)

Nürnberger Bratwürstchen 7, Minihaxen,  
Leberkäse und Weißwurst 7 mit  
warmem Kartoffelsalat, Specksauerkraut 8,  
Käse-Wurst-Salat 7,7, geschmorte Zwiebeln,  
Püree 7, Radi, Laugenbrezel 1, Krautsalat  
sowie süßem und scharfem Senf 9

Gyros aus der Kupferpfanne 20,00 €\*  
mit Krautsalat, Bauernsalat,  
Zwiebelringe, Oliven, Pepperoni,  
Tzatziki und Fladenbrot 1,7

Schlemmertöpfchen 25,50 €\*  
drei zarte Schweinefilets mit Champignons  
umlegt, im Ofen überbacken 7,  
dazu Kartoffelgratin 7, Gemüsevielfalt  
und Salatplatte

Schweinebäckchen 1 23,00 €\*  
mit Wurzelgemüse und Sahnepüree 7

Schweine-Filet „Försterin“ 24,50 €\*  
geschnetzelt mit frischen Champignons  
in Sahne 7, Gemüsevielfalt und  
selbstgebackene Rösti 1,3,7

Filetgeschnetzeltes 26,00 €\*  
„Calvados“  
mit Pfifferlingen und Apfelspalten  
in Calvadosrahm 7, dazu kleine Rösti 1,3  
oder Spätzle 1,3,7 sowie Salatplatte

Geschnetzeltes 24,50 €\*  
„Stroganoff“ 1  
mit frischen Champignons,  
gekochtem Schinken in Sahne 7,  
Butterreis und Salatplatte 7

Haxe „Münchner Art“ 18,00 €\*  
mit Sahnkraut 8,  
Kartoffelknödeln 1,3,7 und Sauce

Medaillons Milano 24,00 €\*  
in Gorgonzolacreme 7  
mit tomatisierten Gnocchi 1,3,7,  
Bohnen im Speck und Salatplatte

Medaillons „Madagaskar“ 24,00 €\*  
drei zarte Schweinefilets 7  
in Champignon-Pfefferrahm 7  
mit Bratkartoffeln und Salatplatte

Spanferkel „Düsseldorfer“ 21,00 €\*  
in Altbiersauce mit Apfelsauerkraut 8,  
Püree 7 und geschmorten Zwiebeln

Spanferkel „westfälisch“ 21,00 €\*  
mit Sahnsauerkraut 8,7,  
gemischter Salatplatte und Zwiebelbrot 1

Spanferkel „Toscana“ 22,00 €\*  
mit Zwetschgensauce, Apfelrotkohl  
und gefüllten Kartoffelklößen 1,3,7  
mit Croutons

Portion Spareribs 600g 18,00 €\*  
mit Kartoffelspalten,  
Kräuterquark 7, Barbecue Sauce 9,2,9, sowie  
Rote-Bohnen-Gurken-Maissalat

## SCHNITZELEIEN

(Preise pro Person)

Schnitzelpfanne 23,00 €\*  
zwei kleine Schnitzel in Sahne 7 mit  
frischen Champignons, im Ofen überbacken,  
dazu Bratkartoffeln oder Kartoffel-Lauchgratin 7  
sowie Salatplatte

Jägerschnitzel 1,3,7 21,00 €\*  
mit Bratkartoffeln und Salatplatte

Zigeunerschnitzel 1,3 21,00 €\*  
wahlweise Röstinchen 1,3  
oder Bratkartoffeln und Salatplatte

## KALB

(Preise pro Person)

„Scaloppine al funghi“ 1,3 27,00 €\*  
kleine Kalbsschnitzel mit frischen  
Champignons in Rahm 7, Kartoffel-  
Broccoli-Gratin 7 und Salatplatte

Saltim bocca 1 27,00 €\*  
kleine Kalbsschnitzel mit Salbei  
und Parmaschinken umwickelt,  
mit frischem Gemüse und Safranreis

Geschmorter Kalbsbraten 7 26,00 €\*  
mit Rahmsauce, Buttergemüse  
und Kartoffelpüree

Kalbsfrikassee 1,3,7 23,50 €\*  
mit Spargel und Pilzen,  
Butterspätzle oder Salzkartoffeln  
sowie Eisbergsalat in Sahne

Osso Buco 24,50 €\*  
→ ANGEBOT IM MAI: 22,50 €\*  
Kalbsbeinscheiben geschmort mit  
Kartoffel-Zucchini-Lauchgratin 7 und  
Möhren in Olivenöl

Wiener Schnitzel 1,3,4 27,50 €\*  
mit Zitrone, Sardelle & Kapern,  
Bratkartoffeln und Salate der Saison

Züricher 27,00 €\*  
Kalbsgeschnetzeltes 1,3,7  
mit Berner Rösti, Gemüsevielfalt  
und Salate der Saison





## RIND

(Preise pro Person)

Burgunderbraten 25,00 €\*  
vom Rind mit Rotwein-Zwiebelsauce,  
Kartoffel-Lauchgratin 7 und Gemüseplatte

Minirouladen 24,00 €\*  
in Rahmsauce 7 mit frischem Gemüse  
und Kartoffel- oder Semmelknödeln 1,7

Rheinischer Sauerbraten 25,00 €\*  
→ ANGEBOT IM FEBRUAR: 23,00 €\*  
mit Rosinensauce 3, Kartoffelklößen 1,3,7  
und Apfelrotkohl

Rinderbraten 1,3,7 25,00 €\*  
mit Rahmsauce, Bohnen im  
Speckmantel, Kartoffelplätzchen  
und gemischter Salatplatte

Rinderfiletpfanne 29,50 €\*  
zarte Rinderfiletstreifen mit frischen  
Champignons in Calvadosrahm 7, dazu  
frisches Gemüse und Röstkartoffeln

Rindergeschnetzeltes 26,50 €\*  
„Stroganoff“  
mit Gurken 2, frischen Champignons  
und Tomaten in Sahne 7, dazu Butterreis  
und Salatplatte

Rinderroulade 24,00 €\*  
in Rahmsauce mit Rotkohl  
und Kartoffelpüree 7

Rindersaftgulasch 20,00 €\*  
mit Spätzle 1,3,7 und Bohnensalat

Rostbraten (Roastbeef) 1 32,00 €\*  
im Stück gebraten mit Rosmarin-  
kartoffeln, Bohnen im Speck, frische  
Salate nach Wahl, Kräuterbutter und  
Schmorzwiebeln

Ochsenbäckchen 26,00 €\*  
in Rotweinsauce 1, Pastinaken-  
Möhrengemüse und Trüffelpüree 7

Brasato 1 26,00 €\*  
„Toskanischer Rinderbraten“  
in Rotweinsauce, mit Kartoffel-Sellerie-  
Stampf und mediterranem Gemüse

## WILD

(Preise pro Person)

Wildschweinkeule 29,00 €\*  
mit Rahmsauce 7, Pfifferlingen, Rotkohl,  
Spätzle 1,3, Kartoffelknödel 1,3, gefüllter  
Birne mit Preiselbeeren sowie Maronen 5

Hirschgulasch 7 26,00 €\*  
mit Spätzle 1,3 oder Kartoffelknödel 1,3,  
Rot- und Rosenkohl sowie Birne mit Preiselbeeren

Rehkeule 29,00 €\*  
→ ANGEBOT IM DEZEMBER: 26,50 €\*  
in Rahmsauce 7 mit Pfifferlingen,  
Rosenkohl, Spätzle 1,3, Mandelkroketten 1,3,5,  
Schmorapfel mit Preiselbeeren

## LAMM

(Preise pro Person)

Lammkeule 27,00 €\*  
→ ANGEBOT IM MÄRZ: 25,00 €\*  
geschmort mit Rahmsauce 7, Rosmarinkartoffeln  
und Bohnensalat

Lammrücken / Carrée 1 34,00 €\*  
im Ganzen gebraten mit Rosmarinrahm 7,  
grünen Bohnen im Speck, Kartoffel-Lauchgratin 7  
und Tomatensalat mit Schafskäse

## FISCH

(Preise pro Person)

Kabeljau 4,7,9 (wahlweise)  
in Weißwein-Sauce  
oder Senf-Sauce 31,00 €\*  
dazu Kartoffelgratin 7 und Feldsalat

Lachssteak, gebraten 1,4 27,00 €\*  
(auf Wunsch auch pochiert)  
→ ANGEBOT IM SEPTEMBER: 25,00 €\*  
auf Dill-Sahne-Sauce 7, mit Blattspinat in Sahne 7,  
Butterreis und Salate der Saison

## AUFLÄUFE

(Preise pro Person)

Broccoliauflauf 1,3,7 12,00 €\*  
mit Hähnchen und Kartoffeln

Gemüseauflauf 1,3,7 11,00 €\*  
vegetarisch mit Nudeln

Lachs-Blattspinat-Auflauf 19,00 €\*  
1,3,4,7

## NUDELN &amp; VEGGIE

Auf Wunsch dazu frisch geriebener Parmesan.  
(Preise pro Person)

Lachslasagne 19,00 €\*  
mit Blattspinat 1,3,4,7

Lasagne al forno 1,3,7 16,50 €\*  
→ ANGEBOT IM AUGUST: 14,00 €\*  
mit gemischter Salatplatte

Penne al arrabiata 1,3 13,00 €\*  
Penne carbonara 1,3,7 14,00 €\*  
Penne aglio,  
olio e peperoncino 1,3 13,00 €\*  
Rigatoni-Röhrennudeln 1,3,7 13,00 €\*  
in Bolognese-Sauce, überbacken  
Spinat-Lasagne 1,3,7 16,50 €\*  
vegetarisch, mit gemischter Salatplatte  
Lasagne, vegetarisch 1,3,7 14,50 €\*  
mit mediterranem Gemüse  
Cannelloni 1,3,7 16,50 €\*  
gefüllt mit Ziegenkäse und Blattspinat,  
auf Tomaten-Basilikum-Zwiebelsauce  
Spitzpaprika 1,2,3,7 17,00 €\*  
mit Couscous und Scampi  
Spitzpaprika 1 15,50 €\*  
mit Couscous, Äpfeln und Gurke  
Sellerieschnitzel 1 6,00 €\*



## KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1- MIT FARBSTOFFE
- 2- MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
- 3- MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4- MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5- MIT SCHWEFELDIOXID
- 6- MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL
- 7- MIT PHOSPHAT
- 8- MIT MILCHEIWEISS
- 9- MIT SÜSSUNGSMITTELN

## ALLERGENE STOFFE

- +A 1 GLUTEN
- +A 2 KREBSTIERE
- +A 3 EIER
- +A 4 FISCH
- +A 5 NÜSSE
- +A 6 SOJA
- +A 7 MILCH
- +A 8 SELLERIE
- +A 9 SENF
- +A 10 SESAM
- +A 11 SULFITE
- +A 12 LUPINEN
- +A 13 WEICHTIERE

## BRATEN (DEFTIG)

(Preise pro Person)

|                                                                                        |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Burgunderbraten vom Schwein                                                            | 12,00 €* <sup>1</sup> |
| Burgunderbraten vom Rind                                                               | 15,00 €* <sup>1</sup> |
| Rostbraten (Roastbeef) <sup>1</sup>                                                    | 20,00 €* <sup>1</sup> |
| Krustenbraten gepökelt                                                                 | 12,00 €* <sup>1</sup> |
| Schinkenbraten natur, mit Schwarte                                                     | 12,00 €* <sup>1</sup> |
| Schweinebraten „Toscana“ (Nacken) mit Rosmarin und Knoblauch in pikanter Bratenjus     | 14,00 €* <sup>1</sup> |
| Spießbraten vom Kotelett (mager) oder Nacken (durchgezogen)                            | 12,00 €* <sup>1</sup> |
| Kasselerbraten                                                                         | 12,00 €* <sup>1</sup> |
| Leberkäse                                                                              | 10,50 €* <sup>1</sup> |
| Spanferkel, schier                                                                     | 12,00 €* <sup>1</sup> |
| Putenrollbraten                                                                        | 12,00 €* <sup>1</sup> |
| Rinderschmorbraten                                                                     | 15,00 €* <sup>1</sup> |
| Kalbsschmorbraten                                                                      | 16,00 €* <sup>1</sup> |
| Sauerbraten „rheinisch“ <sup>1,9</sup> mit Pumpernickel-Rübenkraut-Rosinensauce        | 15,00 €* <sup>1</sup> |
| Winzerbraten / Nacken mit Riesling, Knoblauch, Rosmarin und Crème fraîche <sup>7</sup> | 14,00 €* <sup>1</sup> |

## BRATEN (GEFÜLLT)

(Preise pro Person)

|                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Brocolibraten gefüllt mit Broccoli, Pilzen, Schinken und Mett                     | 13,00 €* <sup>1</sup> |
| Jägerbraten gefüllt mit Pilzen, Schinken, Bauchspeck, Zwiebeln und Mett           | 13,00 €* <sup>1</sup> |
| Früchtebraten <sup>3</sup> vom Kasseler oder Kotelett natur, gefüllt mit Backobst | 13,00 €* <sup>1</sup> |
| Sommerbraten <sup>7</sup> gefüllt mit Käse, Schinken, Lauch, Ananas und Mett      | 13,00 €* <sup>1</sup> |
| Zwiebelbraten gefüllt mit Zwiebeln, Mett und Paprika                              | 13,00 €* <sup>1</sup> |
| Putenrollbraten <sup>1</sup> gefüllt mit Blattspinat und Croûtons                 | 13,00 €* <sup>1</sup> |
| Putenrollbraten gefüllt mit Schinken, Champignons, Thymian und Mett               | 13,00 €* <sup>1</sup> |

Unsere gefüllten Braten (Schwein) können Sie vom Kotelett (mager) oder Nacken (durchgezogen) bestellen.

Pro Person rechnen wir 300 g Rohgewicht. Zu allen Braten liefern wir Ihnen die Beilagen Ihrer Wahl!

## BRATEN (IM BLÄTTERTEIG)

(Preise pro Person)

|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| Filet Wellington <sup>1,3</sup> | 25,00 €* <sup>1</sup> |
| Schweinefilet <sup>1,3</sup>    | 21,00 €* <sup>1</sup> |

## BRATEN (IM BROTTTEIG)

(Preise pro Person)

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| Schinkenbraten <sup>1,3</sup> | 17,00 €* <sup>1</sup> |
| Kasselerbraten <sup>1,3</sup> | 17,00 €* <sup>1</sup> |

## BRATEN (MIT KNOCHEN)

(Preise pro Person)

|                                                              |                       |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Spanferkel, Teilstücke 400 g Rohgewicht                      | 12,00 €* <sup>1</sup> |
| Spanferkel im Ganzen gebacken (ab 25 Pers.) 800 g Rohgewicht | 9,50 €* <sup>1</sup>  |
| Backschinken (ab 20 Pers.) vom Schwein                       | 12,00 €* <sup>1</sup> |

Zu unseren Braten empfehlen wir Ihnen folgende Saucen:

|                                                |                      |
|------------------------------------------------|----------------------|
| – Rahmsauce <sup>1,7</sup>                     |                      |
| – dunkle Sauce / klassisch <sup>1</sup>        |                      |
| – Rotwein-Schalotten-Sauce <sup>1</sup>        |                      |
| – Calvadossauce <sup>1,7</sup>                 |                      |
| – Balsamico / Backpflaumensauce <sup>1,3</sup> |                      |
| – Altbiersauce / dunkel <sup>1</sup>           |                      |
| pro Person                                     | 2,50 €* <sup>1</sup> |

## BEILAGEN

(Preise pro Person)

|                                                              |                      |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Kartoffeln:</b>                                           |                      |
| Bratkartoffeln                                               | 5,00 €* <sup>1</sup> |
| Kartoffelgratin <sup>7</sup>                                 | 5,00 €* <sup>1</sup> |
| Kartoffelpüree <sup>7</sup>                                  | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Kartoffel-Broccoli-Gratin <sup>7</sup>                       | 5,00 €* <sup>1</sup> |
| Kartoffel-Lauch-Gratin <sup>7</sup>                          | 5,00 €* <sup>1</sup> |
| Rosmarinkartoffeln                                           | 5,00 €* <sup>1</sup> |
| Gebackene Balsamicokartoffeln                                | 5,00 €* <sup>1</sup> |
| Folienkartoffeln mit Quark <sup>7</sup>                      | 5,00 €* <sup>1</sup> |
| Pastinakenpüree <sup>7</sup> mit Basilikumöl und gebr. Speck | 5,00 €* <sup>1</sup> |
| Salzkartoffeln                                               | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Rösti, selbstgebacken <sup>1,3</sup>                         | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Mandelnkroketten <sup>1,3,5</sup>                            | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Mini-Rösti <sup>1,3</sup>                                    | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Kartoffelklöße <sup>1,3</sup>                                | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Semmelknödel <sup>1,3,7</sup>                                | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Gnocchi (Butter) <sup>1,3</sup>                              | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Gnocchi (Gorgonzola) <sup>1,3</sup>                          | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Süßkartoffelpüree <sup>7</sup>                               | 6,00 €* <sup>1</sup> |

## Nudeln:

|                                                  |                      |
|--------------------------------------------------|----------------------|
| Spätzle (Butter) <sup>1,3</sup>                  | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Bandnudeln <sup>1,3</sup>                        | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Penne (Arrabiata), scharf <sup>1,3</sup>         | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Penne (Gorgonzola) <sup>1,3</sup>                | 5,50 €* <sup>1</sup> |
| Grüne Nudeln <sup>1,3</sup>                      | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Penne (aglio, olio & peperoncini) <sup>1,3</sup> | 5,00 €* <sup>1</sup> |
| Käsespätzle <sup>1,3,7</sup>                     | 5,50 €* <sup>1</sup> |

## Reis:

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Butterreis     | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Safranreis     | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Wilder Reis    | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Risotto        | 6,00 €* <sup>1</sup> |
| Tomatenrisotto | 6,50 €* <sup>1</sup> |

## Gemüse:

|                                                    |                      |
|----------------------------------------------------|----------------------|
| Mediterrane gebackene Gemüseplatte <sup>1,7</sup>  | 7,00 €* <sup>1</sup> |
| Gemüseplatte der Saison                            | 7,00 €* <sup>1</sup> |
| Bohnen im Speck                                    | 6,50 €* <sup>1</sup> |
| Gratinierte Auberginen und Zucchini <sup>1,7</sup> | 6,50 €* <sup>1</sup> |
| Wirsing in Rahm <sup>7</sup>                       | 6,50 €* <sup>1</sup> |
| Gratin von frischen Champignons <sup>7</sup>       | 6,00 €* <sup>1</sup> |
| Sauerkraut (Speck oder Sahne) <sup>7,8</sup>       | 4,50 €* <sup>1</sup> |
| Rotkohl <sup>7,8</sup>                             | 4,50 €* <sup>1</sup> |

## Salat:

|                                                                                                 |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Frische Salatplatten der Saison (Standard: Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Paprika- und Möhrensalat) | 6,50 €* <sup>1</sup> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|



## → FINGERFOOD - BUFFET (KALT)

...ein finer Snack – ideal für Empfänge

### FINGERFOOD-BUFFET

(Preis pro Person)

|          |                     |                       |
|----------|---------------------|-----------------------|
| 4 Teile  | → für Empfänge      | 14,00 €* <sup>*</sup> |
| 7 Teile  | → für Zwischendurch | 23,00 €* <sup>*</sup> |
| 10 Teile | → zum Sattwerden    | 30,00 €* <sup>*</sup> |



### AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FINGERFOOD - BUFFET

(für Empfänge & für Zwischendurch  
max. 2 Teile aus einer Rubrik)

Canapés mit:

- Räucherlachs 1,4
- Forellenfilet 1,4
- Riesengarnele / Aioli 1,2,7
- Kalbfleisch / Thunfischsauce 1,3,4
- Entenbrustfilet 1
- Roastbeef 1
- Schweinefilet 1
- Hähnchenfilet 1
- Tortenbrie und Traube 1,7
- Tomate / Mozzarella  
mit Basilikum / Pesto 1,7,5

Pumpernickel mit:

- Frischkäse 1,7
- Schnippelschinken 1
- Appenzeller 1,7

Kalte Snacks / Fisch:

- Lachstatar mit Crème fraîche 4,7
- Lachscrostini 1,4
- Thunfischcrostini 1,4
- Scampi Aioli 2,7

Kalte Snacks / Piekser:

- Backpflaumen mit Speck 2,3,1
- Datteln im Speckmantel 2,3,1
- Zucchini im Speckmantel 2,3,1
- Minimozzarella auf Cocktailtomate 7
- Hähnchenfilet im Knuspermantel 1,3,5
- Grissini mit Parmaschinken umwickelt 1
- Schweinefilet mit Obst 1,3
- Kalbsfrikadellen  
(gefüllt mit Tomate und Chili) 1,3
- Käsespieße mit Trauben 7
- Obstspieße

## → FLYING - BUFFET (KALT / WARM)

...ein finer Snack – genießen in lockerer Atmosphäre

Alle Gerichte – egal ob warm oder kalt, sind mundgerecht portioniert.

Sie können also bequem im Stehen entweder mit Pieksern oder als Gabelfood auf kleinen Tellern verzehrt werden.

### FLYING-BUFFET

(ab 10 Personen, Preis pro Person) 33,50 €\*<sup>\*</sup>

ab 30 Personen inkl. Geschirr und Besteck

10 Teile pro Person (wahlweise 4 bis 5 kalte / 3  
bis 4 warme Snacks / 2 Desserts)

### AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FLYING - BUFFET

Kalte Snacks / Piekser:

- Backpflaumen mit Speck 2,3,1
- Datteln im Speckmantel 2,3,1
- Zucchini im Speckmantel 2,3,1
- Minimozzarella auf Cocktailtomate 7
- Hähnchenfilet im Knuspermantel 1,3,5
- Grissini mit Parmaschinken umwickelt 1
- Schweinefilet mit Obst 1,3
- Kalbsfrikadellen  
(gefüllt mit Tomate und Chili) 1,3
- Käsespieße mit Trauben 7
- Obstspieße

Kalte Snacks / Fisch:

- Lachstatar mit Crème fraîche 4,7
- Lachscrostini 1,4
- Thunfischcrostini 1,4
- Lachslollies mit Safran und Zitrone 4
- Scampi Aioli 2,7

Canapés mit:

- Räucherlachs 1,4
- Forellenfilet 1,4
- Riesengarnele / Aioli 1,2,7
- Kalbfleisch / Thunfischsauce 1,3,4
- Entenbrustfilet 1
- Roastbeef 1
- Schweinefilet 1
- Hähnchenfilet 1
- Tortenbrie und Traube 1,7
- Tomate / Mozzarella  
mit Basilikum / Pesto 1,7,5

Pumpernickel mit:

- Frischkäse 1,7
- Schnippelschinken 1
- Appenzeller 1,7

Für einen reibungslosen Ablauf werden beim  
Flying-Buffer für je 50 Gäste ein Koch und zwei  
Servicekräfte benötigt. Diese werden pro Stunde  
mit je 39,00 €\* berechnet und kommen zu dem  
Buffetpreis hinzu.

Warme Snacks

- Rinderfilet Calvados mit Pfifferlingen  
und Apfel auf Kartoffel-Selleriepüree 1,7
- Hähnchenpiccata mit Tomaten-  
Basilikumsauce und Gnocchi 1,3,7
- Gemüseburger auf Chilisauce 1,3
- Currywurst de Luxe 2,4,7,1,8,9
- Lasagne al forno 1,3,7
- Lasagne, vegetarisch  
mit mediterranem Gemüse 1,3,7
- Graved Lachs  
mit Rösti und Schmand 1,3,4,7
- Tandoori-Geflügelspieß 1 auf  
Tomatenrisotto 3,7
- Lammlachs auf Kartoffel-Sellerie-  
Gratin und Thymianjus 7,8
- Gebratener Lachs auf Dill-Rahm  
mit wildem Reis 4,7

Desserts / Süßes:

- Muffins mit Blaubeer und Schoko 1,3,7
- Obstsalat
- Rote Grütze und Vanillesauce 7
- Panna cotta mit Himbeermark 3,7
- Mousse au chocolat 7
- Brownies 1,3,7
- Himbeer-Mascarpone-Traum 1,3,5,7



## BLAUER HIMMEL – GLÜHENDE KOHLEN – DUFTENDES FLEISCH

Wählen Sie aus unseren verschiedenen Grillangeboten einfach das für Sie passende!

### BARBECUE & GRILLBUFFET

(Preise pro Person)

Das Basis-Grill-Paket 18,50 €\*  
ab 20 Personen  
(zzgl. Personalkosten und Fahrtkosten)  
ab 40 Personen  
(inkl. Personalkosten zzgl. Fahrtkosten)  
Wir grillen für Sie ca. 1,5 Stunden vor Ort  
(Wetterschutz erforderlich) und bringen mit:  
1 Grill, 1 Grill mit sämtlichem Grillzubehör,  
Beistelltische und Tischdecken, eine Auswahl  
folgender Grillartikel: Rostbratwurst, Grillsteak,  
Hähnchen, Cevapcici, Bauchfleisch  
(wir rechnen 3 Teile pro Person)  
(ohne Beilagen, Saucen, Brot und Butter)

Das Basis-Grill-Paket (wie oben)  
mit Geschirr, Besteck sowie  
Servietten, inkl. Reinigung 20,00 €\*  
ab 20 Personen  
(zzgl. Personalkosten und Fahrtkosten)  
ab 40 Personen  
(inkl. Personalkosten zzgl. Fahrtkosten)

Haskenhoff's Schwenkgrill  
Komplettangebot 23,00 €\*  
ab 40 Personen – inkl. Wagen, Personal,  
Geschirr, Besteck, Servietten, inkl. Reinigung  
Holzfällersteak, Putensteak, Rostbratwurst,  
Bauchfleisch, Cevapcici, vier Salate nach Wahl,  
Grillsaucen, Brot 1 und Kräuterbutter 7

Grillbuffet 27,50 €\*  
ab 40 Personen – inkl. Grillwagen,  
Grillpersonal, Geschirr, Besteck,  
Servietten, Zubehör, inkl. Reinigung

fünf verschiedene Grillartikel,  
sechs frische Salate nach Wahl,  
Rosmarinkartoffeln 7, Bohnen im Speck, frische  
Champignons, Chili Sauce 2,9,8, Heinz Ketchup 2,9,8,  
Barbecue Sauce 2,9,9, Senf 9, Tzatziki 7,  
Brotkorb 1, Knoblauch- und Kräuterbutter 7

optional weitere Beilagen (warm)  
Folienkartoffeln 7 mit Kräuterquark 7,  
Balsamickartoffeln, Kartoffelgratin 7,  
Mediterrane Gemüseplatte 1,7,  
Maiskolben gegrillt, Grilltomate 7

#### Salate & Antipasti Auswahl

(wahlweise bis 6 Speisen)  
Mediterranes Gemüse eingelegt,  
Tomate / Mozzarella, Mediterraner Salat 7,  
Griechischer Salat, Kartoffelsalat mit Ei 3 & Majo,  
Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl,  
Couscous-Salat 5,7, Krautsalat mit Möhren,  
Spargelsalat 5 (nur zur Saison), Tomatensalat 7 mit  
Schafskäse, Nudelsalat mediterran 5, Caesar's  
Salad 1,3,7, Feldsalat oder Eisbergsalat, Gurken-  
salat mit Sahne & Dill, Farmersalat, Möhrensalat  
mit Apfel, Rote Bohnen-Gurken-Maisalat

zzgl. mit Dessert nach Wahl pro Pers. 5,00 €\*  
zzgl. mit Käse Brett pro Pers. 3,00 €\*

### GRILLARTIKEL

(Preise auf Anfrage)

**Schwein**  
Holzfällersteak, vom Nacken  
Kräutersteak, vom Nacken 8  
Grillsteak, mager  
Bauchfleisch  
Cevapcici  
Nackenkotelett  
Stielkotelett  
Kasselerkotelett  
Rippchen  
Spareribs  
Zwiebeltasche  
Fackeln  
Gyrosspieß  
Schaschlik vom Schweinefilet  
Griechische Taschen mit Schafskäse 7 und  
Krautsalat  
Gyrosbrötchen 1 mit Tzatziki 7 und  
Krautsalat

**Geflügel**  
Hähnchenfilet, mariniert  
Hähnchenspieß Tandoori  
Putensteak, mariniert  
Geflügelspieße  
Chicken Wings  
Hähnchenkeulen

**Rind**  
Filetsteak  
Rumpsteak 8  
Hüftsteak 8  
Burger mit Tomate, Gurke und Salat 1

**Lamm**  
Lammlachse, mariniert  
Lammhüfte, mariniert  
Lammkotelett  
Lammcarrée  
Lammfilet

**Fisch**  
Lachsfilet in Folie 4  
Forelle in Folie 4  
Riesengarnelen „Easy Peel“ 2  
Scampispeiß 2

**Würstchen**  
Rostbratwurst 2,4,7  
Kalbsbratwurst fein 2,4,7,7  
Wild-Bratwurst, grob oder gebrüht 2,4,7  
Geflügelbratwurst 2,4,7  
Rinderbratwurst 2,4,7  
Fränkische Bratwurst  
Nürnberger Würstchen 2,4,7  
Bratwurstschnecke  
Zigeunerbratwurstschnecke  
Krakauer 2,4,7

**Vegetarisch**  
Gemüsespieß  
Schafskäse 7 in Folie, mit Tomate 7,  
Basilikum, Olivenöl & schw. Pfeffer  
Gemüse-Burger 1,8  
Grillkäse



Aufpreis 3,50 €\*  
Aufpreis 2,50 €\*

## POLTERABEND

Wir stellen Ihnen für Ihr Fest einen Grillwagen  
oder eine Grillroste (Wetterschutz erforderlich)  
mit Grillpersonal und sämtlichem Zubehör.  
Die Kerngrillzeit beträgt 4,5 Stunden  
(z.B. 19:30 bis 0:00 Uhr) und beinhaltet zusätz-  
lich eine Stunde Rüstzeit für Vor- und Nachbe-  
reitung. Bei gewünschter Grillzeitverlängerung  
berechnen wir pro Grill, pro Stunde 39,00 € \*

Alle Preise zuzüglich Fahrtkosten, sowie Auf-  
und Abbau (siehe Seite 20)

Wählen Sie aus unseren Varianten:

**Variante 1 Basis**  
Rostbratwurst 2,4,7 mit Reihenbrötchen 1,  
Senf 9 und Ketchup 2,8,9  
(2 bis 3 Teile pro Person)  
ab 50 Personen 15,00 €\*  
ab 100 Personen 13,50 €\*  
ab 150 Personen 12,50 €\*  
Erweiterung optional:  
Salate nach Wahl, pro Person 4,00 €\*  
inkl. Pappteller rund und Besteck / CPLA\*\*

**Variante 2 Standard**  
Rostbratwurst und Currywurst 2,4,7  
mit Reihenbrötchen 1, Pommes Frites,  
Ketchup 2,8,9, Majo 2,1,3 und Senf 9  
(2 bis 3 Teile pro Person)  
ab 50 Personen 16,50 €\*  
ab 100 Personen 15,50 €\*  
ab 150 Personen 14,50 €\*  
Erweiterung optional:  
Salate nach Wahl, pro Person 3,50 €\*  
inkl. Pappteller rund und Besteck / CPLA\*\*

**Variante 3 Klassisch**  
Rostbratwurst und Currywurst 2,4,7  
mit Reihenbrötchen 1, Grillsteakbrötchen 1  
(vom Schwein oder Geflügel) mit Kraut  
und Tzatziki 7, Pommes Frites, Ketchup 2,8,9,  
Majo 2,1,3, Senf 9 und Currysauce 2,8,9  
(2 bis 3 Teile pro Person)  
ab 50 Personen 19,50 €\*  
ab 100 Personen 18,00 €\*  
ab 150 Personen 16,50 €\*

Erweiterung optional  
für Variante 3, pro Person 3,50 €\*  
Wild-Bratwurst 2,4,7, Rindersteakbrötchen 1  
mit Kraut und Tzatziki 7, Hamburger 1,  
Pulled Pork Burger 1, Gyrosbrötchen 1 mit  
Kraut und Tzatziki 7, Gemüseburger 1 mit  
Kraut, Grillkäse-Brötchen 1,7 mit Kraut

Hinweis: Für die Varianten Standard und Klassisch be-  
nötigen wir zusätzlich Drehstrom 380 V, nach Mög-  
lichkeit eine 32er CEE-Steckdose rot oder eine 16er  
nach Absprache).



*Haskenhoff*



# HASKENHOFF'S SCHMIEDE

— Eventlocation & Catering —



*Entspannt & ungestört feiern*

## WILLKOMMEN IN DER SCHMIEDE

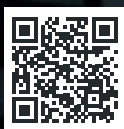
Bei uns können Sie entspannt und ungestört feiern. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die passenden Räumlichkeiten und das entsprechende Ambiente. Genießen Sie herrliche Sonnenuntergänge oder gar Aufgänge auf unserer Panorama-Sonnenterrasse im Grünen, mit Blick auf Teutoburger Wald, Fernsehturm und Natur pur.

Von Raum- und Tischdekoration, Speise- und Getränkeauswahl, Personal, passender Musik- und Präsentationstechnik bis hin zum gewünschten Equipment, sorgen wir zuverlässig und aufmerksam für Ihr Wohlbefinden und das Ihrer Gäste. Gerne organisieren wir Ihre Feierlichkeit von A bis Z!



Werner Haskenhoff  
Ihr Ansprechpartner rund um  
Haskenhoff's Schmiede

*All about your happiness*



**Weitere Informationen**

[www.haskenhoffs-schmiede.de](http://www.haskenhoffs-schmiede.de)





## EVENTS & ANLÄSSE

Private & geschäftliche Veranstaltungen

- Geburtstag
- Hochzeit
- Freie Trauung
- Taufe
- Jubiläum
- Polterabend
- Tagung
- Mitabeiter Event
- Kunden Event
- Abschlussfeier
- Weihnachtsfeier
- Trauerfeier



## ESSEN & TRINKEN

Für jedes Event das passende Essen & Trinken



Buffet



Barbecue



Menü



Hochzeit  
Spezial



Saisonales



Getränke



Speise- & Getränkeangebot unter:  
[www.haskenhoffs-schmiede.de](http://www.haskenhoffs-schmiede.de)



Haskenhoff's Schmiede verfügt neben den Gesellschaftsräumen auch über einen Wintergarten mit großzügigem Außenbereich sowie eine Panorama-Sonnenterrasse. Je nach Anzahl der Gäste können diese Bereiche einzeln oder in Kombination genutzt werden. Unterschiedliche Bestuhlungsvarianten sind möglich.



Die Vermietung unserer Schmiede ist gebunden an eine Speise- und Getränkebestellung aus unserem Hause sowie an die Inanspruchnahme unseres Servicepersonals und unserer Dienstleistungen.

### Kapazitäten

Indoor / Outdoor

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Familienfeier:    | 20-120 Gäste  |
| Stehempfang:      | bis 150 Gäste |
| Hof & Sommerfest: | bis 200 Gäste |
| Versammlungen:    | bis 70 Gäste  |
| Tagung & Seminar: | 10-30 Gäste   |



Haskenhoff's Schmiede  
 Langenheider Str. 24  
 33824 Werther  
 Telefon (0 52 04) 35 17  
 Telefax (0 52 04) 92 07 07  
[info@haskenhoffs-schmiede.de](mailto:info@haskenhoffs-schmiede.de)  
[www.haskenhoffs-schmiede.de](http://www.haskenhoffs-schmiede.de)

Osnabrück





## → PRÄSENTKÖRBE

Die in unseren Präsentkörben enthaltenen Wurst- und Schinkenspezialitäten stammen alle aus eigener Herstellung!

|                                |                  |                                            |                  |                                                   |                  |
|--------------------------------|------------------|--------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------|------------------|
| <b>Westfälischer Klassiker</b> | <b>35,00 €* </b> | <b>Mittlerer Präsentkorb</b>               | <b>70,00 €* </b> | <b>Großer Präsentkorb</b>                         | <b>90,00 €* </b> |
| 1 Stück Knochenschinken 2,6    |                  | 1 Stück Knochenschinken 2,6                |                  | 1 Stück Nusschinken 2,6                           |                  |
| 1 Paket Pumpernickel 2,1       |                  | 1 Stück Salami Mailänder Art 2,3,4,7,9     |                  | 1 Stück Knochenschinken 2,6                       |                  |
| 1 Flasche Steinhäger           |                  | 1 Stück Schinkenspeck 2,6,1                |                  | 1 Stück Haussalami 2,3,4,7                        |                  |
|                                |                  | 5 Landjäger 2,4,7,9                        |                  | 1 Dose Wiener Würstchen à 5 Stück 2,3,4,10        |                  |
|                                |                  | 1 Kalbsleberwurst 3                        |                  | 1 Dose Mett 2,3,4                                 |                  |
|                                |                  | 1 Dose Wiener Würstchen à 5 Stück 2,3,4,10 |                  | 1 Stück Braunschweiger (fein oder grob) 2,3,4,8,9 |                  |
|                                |                  | 1 Becher Schmalz                           |                  | 5 Landjäger 2,4,7,9                               |                  |
|                                |                  | 1 Flasche Wein                             |                  | 1 Paket Pumpernickel                              |                  |
|                                |                  | 1 Paket Pumpernickel                       |                  | 1 Glas Cornichons 2                               |                  |
|                                |                  | 2 kleine Flaschen Wacholder (à 0,04 l)     |                  | 1 Flasche Steinhäger oder 1 Flasche Obstler       |                  |
|                                |                  |                                            |                  | 1 Paket Nudeln 1,3,7                              |                  |
|                                |                  |                                            |                  | 1 Topf Schmalz                                    |                  |



Selbstverständlich stellen wir für Sie auch individuelle Präsente ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

### Abwicklung:

1. Wir übergeben Ihnen die Präsente in unseren Fachgeschäften.
2. Wir übernehmen die Auslieferung im Umkreis von 20 km zu unseren Lieferkonditionen.
3. Wir versenden an Ihre Wunschadresse zzgl. Versandkosten.

## → HASKENHOFF'S GESCHENKGUTSCHEINE

Das passende Geschenk, um jemanden zu überraschen!

Der Geschenkgutschein kann ab 10,00 € in beliebiger Höhe ausgestellt werden.

Er gilt sowohl für Spezialitäten aus unseren Fachgeschäften als auch für den Partyservice. Fragen Sie in unseren Geschäften danach oder rufen Sie einfach an!



### KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1- MIT FARBSTOFFE
- 2- MIT KONSERVIERUNGSMITTELN
- 3- MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN
- 4- MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5- MIT SCHWEFELDIOXID
- 6- MIT SCHWÄRZUNGSMITTELN
- 7- MIT PHOSPHAT
- 8- MIT MILCHWEISS
- 9- MIT SÜSSUNGSMITTELN

### ALLERGENE STOFFE

- |                 |               |                  |
|-----------------|---------------|------------------|
| +A 1 GLUTEN     | +A 5 NÜSSE    | +A 9 SENF        |
| +A 2 KREBSTIERE | +A 6 SOJA     | +A 10 SESAM      |
| +A 3 EIER       | +A 7 MILCH    | +A 11 SULFITE    |
| +A 4 FISCH      | +A 8 SELLERIE | +A 12 LUPINEN    |
|                 |               | +A 13 WEICHTIERE |

\*zzgl. gesetzl. MwSt. (siehe auch AGB / Seite 20)

**Haskenhoff**

Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

Auf Wunsch übernehmen wir die komplette Organisation für Sie.

Geschirr und gängige Artikel verleihen wir nur im Zusammenhang mit Essen bzw. Trinken.

|                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                         |                                    |                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Aschenbecher (Glas)                                                                                                                                                                          | Leihgebühr 1,00 €*<br>(Ersatz 2,50 €*)                                                                                                                                                  | Kuchengabel                        | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 2,50 €*)                   |
| Bain Marie<br>(zum Warmhalten)                                                                                                                                                               | Leihgebühr 10,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                                                                                                                                                 | Kuchenteller                       | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                   |
| Biergartenbank                                                                                                                                                                               | Leihgebühr 5,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                                                                                                                                                  | Kühltruhe<br>oder Kühlschranks     | Leihgebühr 30,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                  |
| Biergartentisch                                                                                                                                                                              | Leihgebühr 10,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                                                                                                                                                 | Lackfolie                          | 1 Meter 3,50 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                      |
| Biertulpen                                                                                                                                                                                   | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                                                                                                                                                  | Lichterketten 15 m                 | Leihgebühr 20,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                  |
| Bierwagen                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                         | Messer                             | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                   |
| Blumen                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                         | Milchkännchen                      | Leihgebühr 1,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                   |
| Cocktailgläser                                                                                                                                                                               | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 5,00 €*)                                                                                                                                                  | Riesenpfanne mit<br>Hockerkocher   | Leihgebühr 50,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                  |
| Dekorationen aller Art:<br>(Vermittlung)                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                         | Rechaud (zum Warmhalten)           | Leihgebühr 10,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                  |
| Dessertschalen (Glas)                                                                                                                                                                        | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 2,00 €*)                                                                                                                                                  | Saftgläser                         | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 4,00 €*)                   |
| Edelstahl-Theke                                                                                                                                                                              | Leihgebühr 50,00 €*<br>(2 m x 0,7 m) mit Thekenbrett,<br>Zapfhahn, Wasserzu- und Ablauf,<br>Ablaufrinne, Waschbecken mit Spülboy,<br>Unterthekenkühlgerät sowie<br>Kohlensäure-Flasche. | Scherbeneis                        | 15 kg Sack 15,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                  |
| Verleih der Theke nur in Verbindung<br>mit Getränkebestellung. Getränke aller Art auf<br>Wunsch lieferbar. (Kommissionsware / angebro-<br>chene Ware wird komplett berechnet).               |                                                                                                                                                                                         | Schnapsgläser                      | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                   |
| Preis auf Anfrage:<br>Personal für Theke und Service, Gläser,<br>Kühlschrank- oder Truhe, Thekenzubehör<br>(Korkenzieher, Flaschenöffner, Giesser,<br>Tropfdeckchen, Bierdeckel, etc. ....). |                                                                                                                                                                                         | Sektgläser                         | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 5,00 €*)                   |
| Gabel                                                                                                                                                                                        | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 3,50 €*)                                                                                                                                                  | Servietten                         | 100 Stück 15,00 €*<br>(Duni 3lagig alle Farben)          |
| Garderobe mit Bügeln                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                         | Skirtings, weiß                    | lfdm. 3,00 €*<br>(Ersatz 3,50 €*)                        |
| Geschirrrreinigung<br>(pro Person pro Gedeck)                                                                                                                                                | 2,50 €*<br>(Ersatz 3,50 €*)                                                                                                                                                             | Stehtisch Ø 90 cm                  | Leihgebühr 15,00 €*<br>(Ersatz 3,50 €*)                  |
| Getränke                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                         | Stromversorgung                    | Berechnung nach Aufwand                                  |
| Getränkewagen                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                         | Stühle (Holz) mit Polster          | Leihgebühr 3,50 €*<br>(Ersatz 3,50 €*)                   |
| Getränke-Zubehör<br>(Korkenzieher, Gießler, Tablett)                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                         | Stühle (Kunststoff)<br>mit Polster | Leihgebühr 5,50 €*<br>(Ersatz 3,50 €*)                   |
| Glühweinglas                                                                                                                                                                                 | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                                                                                                                                                  | Suppenlöffel                       | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 3,50 €*)                   |
| Glühweintopf                                                                                                                                                                                 | Leihgebühr 10,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                                                                                                                                                 | Suppen- u. Untertasse              | Leihgebühr 1,20 €*<br>(Ersatz 5,00 €*)                   |
| Heizlampe für Braten                                                                                                                                                                         | Leihgebühr 15,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                                                                                                                                                 | Suppenteller                       | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 3,50 €*)                   |
| Kaffeeautomat I<br>(80 – 120 Tassen)                                                                                                                                                         | Leihgebühr 40,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                                                                                                                                                 | Suppenterrine                      |                                                          |
| Kaffeeautomat II<br>(ca. 60 Tassen)                                                                                                                                                          | Leihgebühr 40,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                                                                                                                                                 | Suppentopf (heizbar)               |                                                          |
| Kaffeegeschirr<br>komplett                                                                                                                                                                   | Leihgebühr 2,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                                                                                                                                                  | Teller (Menü)                      | Leihgebühr 0,80 €*<br>(Ersatz 3,50 €*)                   |
| Kaffee- / Kuchengeschirr<br>komplett                                                                                                                                                         | Leihgebühr 3,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                                                                                                                                                  | Theke                              | Leihgebühr 30,00 €*<br>(2 x 0,70 m ohne Becken) klappbar |
| Kaffeekannen<br>(Thermos)                                                                                                                                                                    | Leihgebühr 3,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                                                                                                                                                  | Tischdecken Buffet                 | 1 Meter 3,00 €*<br>(Duni alle Farben)                    |
| Kaffeelöffel                                                                                                                                                                                 | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 2,50 €*)                                                                                                                                                  | Tischdecken Damast                 | Leihgebühr 15,00 €*<br>pro Stück, inkl. Reinigung        |
| Kerzen und Kerzenständer                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                         | Tische Buffet                      | Leihgebühr 7,00 €*<br>(2,20 x 0,70 m)                    |
|                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                         | Tische rund                        | Leihgebühr 15,00 €*<br>(6, 8 und 10 Personen)            |
|                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                         | Weingläser                         | Leihgebühr 0,50 €*<br>(Ersatz 5,00 €*)                   |
|                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                         | Zapfanlage, Zelte                  | Preise auf Anfrage                                       |
|                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                         | Zuckerdose                         | Leihgebühr 1,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)                   |

## HARDWARE

|                                          |                               |
|------------------------------------------|-------------------------------|
| Grillwagen<br>(5 x 2,5 m oder 6 x 2,5 m) |                               |
| Leihgebühr                               | 150,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*) |
| Auf- und Abbau                           | 30,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| Würstchenbude (4 x 4 m)                  |                               |
| Leihgebühr                               | 150,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*) |
| Auf- und Abbau                           | 30,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| Holzkohlegrill (0,5 m)                   |                               |
| Leihgebühr                               | 25,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| mit Reinigung                            | 35,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| Holzkohlegrill (1 m)                     |                               |
| Leihgebühr                               | 40,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| mit Reinigung                            | 50,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| Gasgrill (1,20 m)                        |                               |
| Leihgebühr                               | 40,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| mit Reinigung                            | 50,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |

## ZUBEHÖR

|                                        |                               |
|----------------------------------------|-------------------------------|
| Bratwurstpappen (100 Stück)            | 4,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)   |
| Eintopfschalen (100 Stück)             | 12,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| Gabel Bio / Holz (100 Stück)           | 10,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| Löffel Bio / Holz (100 Stück)          | 10,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| Messer Bio/Holz (100 Stück)            | 10,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| Pappteller (100 Stück)                 | 10,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| Pommesschalen & Piekser<br>(100 Stück) | 4,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)   |
| Holzkohle (3 kg Sack)                  | 8,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)   |
| Holzkohle (10 kg Sack)                 | 24,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| Ketchup (1 Flasche)                    | 4,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)   |
| Reihenbrötchen (pro Stück)             | 0,30 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)   |
| Senf (1 Flasche)                       | 4,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)   |
| Servietten (100 Stück / 3 lagig)       | 15,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| Spiritus (1 Liter)                     | 5,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)   |
| Propangas (11 kg Flasche)              | 30,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |
| Grillzange lang (55 cm)                | leihweise<br>(Ersatz 3,00 €*) |
| Kauf - Profiqualität -                 | 9,50 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)   |
| Crasheis (15 kg Sack)                  | 15,00 €*<br>(Ersatz 3,00 €*)  |



## DIENTSTLEISTUNGEN

Auf- und Abbaupersonal  
Buffetkraft  
Griller  
Koch  
Serviererin/Kellner  
Techniker  
Zapfer

Preise pro Stunde jeweils 39,00 €\*

## FAHRTKOSTEN

Zone I  
Steinhagen (bis Ortskern)  
einfache Fahrt 15,00 €\*

Zone II  
(Brockhagen, Halle, Quelle)  
einfache Fahrt 20,00 €\*

Zone III  
(z.B. Bielefeld)  
einfache Fahrt 30,00 €\*

ab 20 km  
pro angefangenem Kilometer  
einfache Fahrt 2,50 €\*

Für die Abholung  
von Leergut, Leihgeschirr etc.  
berechnen wir:

in Zone I + II 15,00 €\*

in Zone III 20,00 €\*

ab 20 Kilometern 2,50 €\*  
pro angefangenem Kilometer

## ABHOLZEITEN PARTY- & LIEFERSERVICE

Montag bis Freitag:  
7.00 bis 14.00 Uhr und 16.00 bis 18.30 Uhr  
Abholung Partyservice montags nur nach  
genauer Terminabsprache.

Samstag:  
7.00 bis 14.30 Uhr und 17.00 bis 19.30 Uhr

Sonntag:  
10.00 bis 13.00 Uhr und 17.00 bis 18.30 Uhr

Bei großen Festen richten sich  
die Zeiten selbstverständlich nach  
dem Ablauf der Feier!

Montags bleiben unsere Geschäfte in Steinhagen  
und Halle geschlossen (Ruhetag). Bitte berück-  
sichtigen Sie daher bei eigener Rückgabe von  
Leih-Geschirr, Rechauds, etc. vom Partyservice,  
dass dies erst ab Dienstag vormittags möglich ist.  
Wir möchten Sie bitten, die Behälter möglichst  
im gereinigten Zustand zurückzugeben.  
Wenn die Abholung durch uns erfolgt, ist dieses  
selbstverständlich auch weiterhin Montag vormit-  
tags möglich.

## ÖFFNUNGSZEITEN FLEISCHERFACHGESCHÄFT

Montag Ruhetag!

Dienstag bis Freitag:  
7.30 bis 14.00 Uhr und 15.00 bis 19.00 Uhr

Samstag:  
7.30 bis 14.00 Uhr

## PARTYSERVICE PREISE

Stand 01.02.2024,  
ab diesem Datum sind die alten Preise ungültig.

Irrtum und Änderungen vorbehalten!

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

(Auszug für Partyservice)

Unsere Preise sind Netto-Preise, verstehen sich  
zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuersätze und  
sind ohne Abzug von Skonto innerhalb von acht  
Tagen zu begleichen.

Laut gesetzlicher Vorschrift verändert sich  
der Mehrwertsteuersatz bei Inanspruchnahme  
von Serviceleistungen (z.B. Geschirr, Personal,  
Reinigung) von momentan 7% auf 19%  
und bezieht sich sowohl auf die Hauptleistung  
(Speisen) als auch auf Nebenleistungen  
(z.B. Geschirr und Servicepersonal).

Die komplett erbrachte Leistung ist  
momentan mit 19% zu versteuern!  
Wir bitten um Beachtung und Ihr Verständnis.

Bei Veranstaltungen ab 20 Personen sind Stornierungen  
bis 8 Wochen vor Veranstaltungstermin unentgeltlich  
möglich.

Danach erheben wir für vertraglich fixierte Caterings fol-  
gende Stornierungsgebühren:

- ab 8 Wochen vor dem Veranstaltungstermin  
15% des Netto-Auftragswertes zzgl. der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer
- ab 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin  
20% des Netto-Auftragswertes zzgl. der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer
- ab 2 Wochen vor dem Veranstaltungstermin  
35% des Netto-Auftragswertes zzgl. der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei kleineren Veranstaltungen bis 20 Personen kann bis  
8 Tage vor Veranstaltungsdatum kostenfrei storniert wer-  
den. Danach beträgt die Stornierungsgebühr 35% des  
Netto-Auftragswertes zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei kleineren Veranstaltungen bis 20 Personen ist eine  
Reduzierung der Gästezahl bis 3 Tage vor Veran-  
staltungstermin unentgeltlich möglich.

Der Kunde teilt der Haskenhoff GmbH die end-  
gültige Gästezahl spätestens 7 Tage vor der Ver-  
anstaltung mit. Tut er dies nicht, ist die Hasken-  
hoff GmbH berechtigt, die ursprünglich genannte  
Personenanzahl abzurechnen.

Bei Verlust, Bruch und Beschädigung von  
Partyservice-Artikeln haftet der Kunde.  
Schäden werden gesondert zum Netto-Einkaufs-  
preis zzgl. Mehrwertsteuer in Rechnung gestellt.

Bei Vermittlung von Partyservice-Artikeln  
handeln wir im Auftrag und in Vollmacht unserer  
Service-Partner!

Desweiteren gelten für den Partyservice die  
kompletten allgemeinen Geschäftsbedingungen,  
nachlesbar auf unserer Internetseite:  
[www.haskenhoffs.de](http://www.haskenhoffs.de)

HASKENHOFF'S  
**SCHMIEDE**  
— Eventlocation & Catering —  
*Entspannt & ungestört feiern*

SEIT 2021

[www.haskenhoffs-schmiede.de](http://www.haskenhoffs-schmiede.de)



*Haskenhoff*



Die Weihnachts- und Silvesterangebote gelten in der Zeit vom 8.12. bis 12.01. jeden Jahres.

## SUPPEN

|                                                                                           |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Hühnersuppe <sup>1,3,7,8</sup><br>mit Einlage (0,33 l)                                    | 5,90 €*              |
| Rindfleischsuppe <sup>1,3,7,8</sup><br>mit Einlage (0,33 l)                               | 5,90 €*              |
| Kartoffelcremesuppe <sup>4,7,8</sup><br>mit Lachsstreifen (0,33 l)                        | 7,50 €*              |
| Porree-Eintopf <sup>7,8</sup><br>mit Gehacktem und Sahne (0,45 l)                         | 5,90 €*              |
| Chili con Carne<br>mit Gehacktem (0,45 l)                                                 | 5,90 €*              |
| Gulaschsuppe (0,45 l)                                                                     | 5,90 €* <sup>7</sup> |
| Gyrossuppe (0,45 l)                                                                       | 5,90 €* <sup>7</sup> |
| Tomaten-Möhren-<br>Sellerie-Suppe <sup>7,8</sup><br>mit gebackenem Selleriestroh (0,33 l) | 5,90 €* <sup>7</sup> |

## VORSPEISEN

|                                                                                                                                               |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Mediterranes Gemüse <sup>1</sup><br>(Paprika, Auberginen, Zucchini)<br>gebraten und eingelegt, Platte / 5 Personen                            | 45,00 €* <sup>1</sup>     |
| Mozzarella <sup>7</sup><br>mit Fleischtomaten und Basilikum, Portion                                                                          | 8,00 €* <sup>7</sup>      |
| Melone<br>mit westf. Knochenschinken, Portion                                                                                                 | 8,00 €* <sup>7</sup>      |
| Carpaccio al pesto <sup>5,7</sup><br>hauchdünn geschnittenes Rinderfilet<br>mit Parmesan, Pinienkernen und Vinaigrette<br>Platte / 5 Personen | 60,00 €* <sup>5,7</sup>   |
| Vitello tonato <sup>3,4</sup><br>Kalbfleisch mit Thunfischsauce<br>Platte / 5 Personen                                                        | 60,00 €* <sup>3,4</sup>   |
| Rote Beete-Carpaccio <sup>2,5,7</sup><br>mit Ziegenkäse, karamelierten Walnüssen,<br>Balsamico-Apfel-Vinaigrette<br>Platte / 5 Personen       | 45,00 €* <sup>2,5,7</sup> |

## RUSTIKALES ZUM SATTWERDEN

|                                                                                |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Schinkenplatte <sup>2,4,6</sup><br>(10 Personen) je 100 g                      | 46,00 €* <sup>2,4,6</sup> |
| Käsebrett – klassisch <sup>7</sup><br>(10 Personen) je 125 g                   | 46,00 €* <sup>7</sup>     |
| Italienisches <sup>2,7</sup><br>Wurst- und Käsebrett<br>(10 Personen) je 100 g | 50,00 €* <sup>2,7</sup>   |
| Roastbeefplatte <sup>3,7</sup><br>(10 Personen) je 100 g                       | 65,00 €* <sup>3,7</sup>   |
| Mett-Igel <sup>2</sup><br>(10 Personen) je 100 g                               | 24,00 €* <sup>2</sup>     |
| Westfälischer Schmalztopf<br>(1 kg)                                            | 18,00 €* <sup>2</sup>     |

## FLEISCHTEILE

(kalt)

|                                                |                          |
|------------------------------------------------|--------------------------|
| Hähnchenfilet natur <sup>1</sup>               | 4,50 €* <sup>1</sup>     |
| Hähnchenfilet <sup>1,3,5</sup><br>Mandelpanade | 5,00 €* <sup>1,3,5</sup> |
| Schnitzel, klein <sup>1,3</sup>                | 5,00 €* <sup>1,3</sup>   |
| Medaillon <sup>1,3</sup>                       | 5,00 €* <sup>1,3</sup>   |
| Kalbsschnitzel, klein <sup>1,3</sup>           | 7,00 €* <sup>1,3</sup>   |

|                                         |                          |
|-----------------------------------------|--------------------------|
| Frikadelle, groß <sup>1,3</sup>         | 2,50 €* <sup>1,3</sup>   |
| Frikadelle, klein <sup>1,3</sup>        | 2,00 €* <sup>1,3</sup>   |
| Partyfrikadelle <sup>1,3</sup>          | 1,80 €* <sup>1,3</sup>   |
| Gemüsefrikadelle, groß <sup>1,3,8</sup> | 2,50 €* <sup>1,3,8</sup> |
| Party-Gemüsefrikadelle <sup>1,3,8</sup> | 1,80 €* <sup>1,3,8</sup> |
| Party-Rinderfrikadelle <sup>1,3</sup>   | 2,00 €* <sup>1,3</sup>   |
| Partygeflügel-frikadelle <sup>1,3</sup> | 1,80 €* <sup>1,3</sup>   |

## FISCHPLATTE

Fischvariationen: (nach Wahl):  
Räucherlachs <sup>4</sup>, Graved Lachs <sup>4</sup>, Forellenfilet <sup>4</sup>,  
Scampi Aioli <sup>2,7</sup>, Krabbencocktail <sup>2,3,7</sup>

(Portionsgröße und Preise, siehe Seite 5)

## CANAPÉS

(Auswahl und Preise, siehe Seite 6)

## → FESTTAGSBRATEN - OHNE BEILAGEN

Sie können die verschiedenen Geflügel auch küchenfertig vorbereitet zum Selberbraten erhalten. Gerne liefern wir Ihnen hierzu auch passende Saucen und Beilagen. Auf Wunsch erhalten Sie auch eine Bratanleitung, damit Ihr Geflügel heiß und knusprig auf Ihrer Festtafel serviert werden kann.

## GEFLÜGEL IM GANZEN

|                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| Gans gebraten<br>mit Sauce, pro kg | 24,00 €* <sup>1</sup> |
| Pute gebraten<br>mit Sauce, pro kg | 22,00 €* <sup>1</sup> |
| Ente gebraten<br>mit Sauce, pro kg | 24,00 €* <sup>1</sup> |

## GEFLÜGELSTÜCKE

|                                                          |                       |
|----------------------------------------------------------|-----------------------|
| Entenbrustfilet<br>gebraten, mit Sauce, pro Person       | 14,00 €* <sup>1</sup> |
| Entenkeule<br>gebraten, mit Sauce, pro Person            | 13,00 €* <sup>1</sup> |
| Gänsebrustfilet<br>gebraten, mit Sauce, pro Person       | 15,00 €* <sup>1</sup> |
| Gänsekeule<br>gebraten, mit Sauce, pro Person            | 13,00 €* <sup>1</sup> |
| Putenoberkeule schier<br>gebraten, mit Sauce, pro Person | 13,00 €* <sup>1</sup> |

## WILDGERICHTE

|                                                             |                       |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Wildschweinkeule schier<br>gebraten, mit Sauce, pro Person  | 16,00 €* <sup>1</sup> |
| Wildschweinrücken schier<br>gebraten, mit Sauce, pro Person | 20,00 €* <sup>1</sup> |
| Rehkeule schier<br>gebraten, mit Sauce, pro Person          | 18,00 €* <sup>1</sup> |
| Hirschkeule schier<br>gebraten, mit Sauce, pro Person       | 16,00 €* <sup>1</sup> |
| Hirschgulasch<br>gebraten, mit Sauce, pro Person            | 15,00 €* <sup>1</sup> |

Pro Person rechnen wir 300 g Rohgewicht.

## FLEISCH UND BRATEN

|                                                                                    |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Sauerbraten<br>mit Sauce, pro Person                                               | 15,00 €* <sup>1</sup>   |
| Rinderroulade<br>mit Sauce, pro Stück                                              | 14,00 €* <sup>1</sup>   |
| Miniroulade<br>mit Sauce, pro Stück                                                | 8,00 €* <sup>1</sup>    |
| Brasato - <sup>1</sup><br>toskanischer Rinderbraten<br>in Rotweinsauce, pro Person | 15,00 €* <sup>1</sup>   |
| Minihaxe<br>mit Sauce, pro Stück                                                   | 5,00 €* <sup>1</sup>    |
| Zunge in Madeira<br>pro Person                                                     | 14,00 €* <sup>1</sup>   |
| Hühnerfrikassée <sup>1,7</sup><br>pro Person                                       | 14,00 €* <sup>1,7</sup> |

Die Weihnachts- und Silvesterangebote gelten in der Zeit vom 8.12. bis 12.01. jeden Jahres.

Alle Gerichte auf dieser Seite können erst ab 4 Personen bestellt werden.

## SCHWEIN

Schweinebraten „Toscana“ 21,00 €\*  
mit Rosmarin und Knoblauch  
in Bratenjus, Gemüseplatte und  
Kartoffelknödel 1,3

Schlemmertöpfchen 1 25,50 €\*  
drei zarte Schweinefilets  
mit Champignons umlegt,  
im Ofen überbacken 7, dazu Kartoffelgratin 7,  
Gemüsevielfalt und Salatplatte

## RIND

Rheinischer Sauerbraten 25,00 €\*  
mit Rosinensauce 3,  
Kartoffelklößen 1,3,7 und Apfelrotkohl

Rinderroulade  
oder zwei Minirouladen 24,00 €\*  
in Rahmsauce mit Rotkohl  
und Kartoffelpüree 7

Rindersaftgulasch 20,00 €\*  
mit Spätzle 1,3,7 und Bohnensalat

## KALB

Züricher 1,3,7 27,00 €\*  
Kalbsgeschnetzeltes  
mit Berner Rösti, Gemüsevielfalt  
und Salate der Saison

## WILD

Wildschweinkeule  
oder Rehkeule 29,00 €\*  
mit Rahmsauce 7, Pfifferlingen, Rotkohl,  
Spätzle 1,3, Kartoffelknödel 1,3, gefüllter Birne  
mit Preiselbeeren sowie Maronen

Hirschgulasch 7 26,00 €\*  
mit Spätzle 1,3 oder Kartoffelknödel 1,3,  
Rot- und Rosenkohl sowie Birne mit  
Preiselbeeren

## LAMM

Lammrücken / Carrée 1 34,00 €\*  
im Ganzen gebraten mit Rosmarinrahm 7,  
grünen Bohnen im Speck, Kartoffel-Lauch-  
gratin 7 und Tomatensalat mit Schafskäse 7

## FISCH

Lachssteak, gebraten 1,4 27,00 €\*  
(auf Wunsch auch pochiert)  
auf Dill-Sahne-Sauce 7,  
mit Blattspinat in Sahne 7,  
Butterreis und Salate der Saison

## NUDELN & VEGETARISCH

Lachslasagne 1,3,4,7 19,00 €\*  
mit Blattspinat

Lasagne, vegetarisch 1,3,7 14,50 €\*  
mit mediterranem Gemüse

Cannelloni 1,3,7 16,50 €\*  
gefüllt mit Ziegenkäse und Blattspinat,  
auf Tomaten-Basilikum-Zwiebelsauce

## ENTE

Entenbrust 25,00 €\*  
gebraten in Rotweinsauce  
mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl  
und Kartoffelklößen 1,3,7

Entenkeule 24,00 €\*  
gebraten in Rotweinsauce  
mit Apfelrotkohl oder Rosenkohl  
und Kartoffelklößen 1,3,7

## GANS

Gänsebrust 25,00 €\*  
gebraten in Orangensauce,  
mit Rot- oder Rosenkohl,  
Kartoffelklöße 1,3,7 oder Salzkartoffeln

Gänsekeule 24,00 €\*  
gebraten mit Rot- oder Rosenkohl,  
Kartoffelklöße 1,3,7 oder Salzkartoffeln

Für 4 Personen:

Frisch gebratene Gans – gefüllt  
– im Ganzen gebraten und geliefert – dazu  
Rot- und Rosenkohl, Kartoffelklöße A1, A3, A7  
oder Salzkartoffeln

→ KOMPLETT (FÜR 4 PERS.): 130,00 €\*

## PUTE

Putenoberkeule  
oder Putenbrust 22,50 €\*  
mit Gemüseplatte und Röstinchen 1,3,7

## HÄHNCHEN

Piccata vom Huhn 24,00 €\*  
Hähnchenfilet in Käse-Eihülle auf  
Tomatenbasilikumsauce 1,3,7,  
Tomaten-Gnocchi und Salatplatte

Hähnchenpfanne  
„Madagaskar“ 23,50 €\*  
zwei zarte Hähnchenbrustfilets  
in Champignon-Pfefferahm 1,3,7,  
Röstinchen und Salatplatte

Für 4 Personen:

Frisch gebratene Ente – gefüllt  
– im Ganzen gebraten und geliefert – dazu  
Rot- und Rosenkohl, Kartoffelklöße A1, A3, A7  
oder Salzkartoffeln und Feldsalat mit  
Vinaigrette

→ KOMPLETT (FÜR 4 PERS.): 120,00 €\*



KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1- MIT FARBSTOFFE
- 2- MIT KONSERVIERUNGSMITTELN
- 3- MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN
- 4- MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5- MIT SCHWEFELDIOXID
- 6- MIT SCHWÄRZUNGSMITTELN
- 7- MIT PHOSPHAT
- 8- MIT MILCHWEISS
- 9- MIT SÜSSUNGSMITTELN

ALLERGENE STOFFE

- +A 1 GLUTEN
- +A 2 KREBSTIERE
- +A 3 EIER
- +A 4 FISCH
- +A 5 NÜSSE
- +A 6 SOJA
- +A 7 MILCH
- +A 8 SELLERIE
- +A 9 SENF
- +A 10 SESAM
- +A 11 SULFITE
- +A 12 LUPINEN
- +A 13 WEICHTIERE

Die Weihnachts- und Silvesterangebote gelten in der Zeit vom 8.12. bis 12.01. jeden Jahres.

## MENÜ 2

(ab 10 Pers.) pro Person 34,00 €\*

Erster Gang: Kraftbrühe vom Huhn oder Rind 1,3,7

Zweiter Gang: Wildschweinkeule oder Hirschkeule mit Pfifferlingen 1,3,5,7, Rotkohl, Spätzle, Kartoffelklöße 1,3,5, gefüllter Schmorapfel mit Preiselbeeren

Dritter Gang: (wahlweise)  
Himbeer-Mascarpone-Traum 1,3,5,7,  
Griechischer Joghurt mit Zimtpflaumen 7

## MENÜ 3

(ab 10 Pers.) pro Person 36,00 €\*

Erster Gang: Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen 7,8

Zweiter Gang: Gebratene Entenbrust oder Gänsebrust 1 mit Orangensauce, Kartoffelknödel 1,3 oder Kartoffel-Lauchgratin 7 sowie Rotkohl oder Rosenkohl

Dritter Gang: (wahlweise)  
Westf. Creme mit Eierlikör und Sauerkirschen,  
Panna cotta 7 mit Himbeermark

## BRUNCH I

– einfach, deftig und gut

(ab 10 Personen) pro Person 22,50 €\*

Speisen kalt: Brot, Brötchen 1 und Buttertraube, Mett, Roastbeef, Schinken 2, Käse 8,7, Eier gekocht, 2 Sorten Marmelade 9, Obstsalat

Speisen warm: Rührei 8,3 mit gebratenem Speck 2, gebratene Nürnberger 7, Kraftbrühe vom Huhn oder Rind 1,3,7

## SALATE (1 kg)

Avocado-Krabbensalat 2 44,00 €\*  
Caesar's Salad 1,3,7 22,00 €\*  
mit Miniotomaten,  
Croûtons und Parmesan

Feldsalat 1,3 22,00 €\*  
mit Ei, Bauchspeck,  
Croûtons und Vinaigrette

Geflügelsalat 2,3 20,00 €\*

Heringssalat – rot 2,3,4 21,00 €\*

Kartoffel-Gurkensalat 15,00 €\*

Kartoffelsalat mit Ei 3 15,00 €\*

Mediterraner Salat 7 22,00 €\*

mit Cockailtomaten, Champignons,  
Schafskäse, Basilikum, Kresse & Vinaigrette

Nudelsalat mediterran 5 18,00 €\*

Waldorfsalat 5,7,8 20,00 €\*

## FESTLICHES BUFFET (kalt)

pro Person 32,00 €\*

Lachs, Forelle, Melone mit Schinken 2,  
Medaillon 1,3, Hähnchenbrust 1,3,5, Roastbeef  
vier Salate nach Wahl (siehe Seite 23),  
Käseplatte, Brot und Butter  
Süßspeise nach Wahl (siehe Seite 23)

## KALT / WARMES BUFFET, WESTFÄLISCH

(ab 10 Pers.) pro Person 39,00 €\*

Suppe: (wahlweise): Kraftbrühe 1,3,7 vom Huhn oder Rind, oder Westfälische Kartoffelsuppe 7,8 (wahlweise: mit Kasseler 2 und Würstchen 7, vegetarisch oder mit Lachsstreifen 4)

Vorspeisen: Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich 4,7, Hasenknoff's Knochen-schinken mit Melonenschiffchen 2, Rinder-Tafelspitz gekocht, mit frischem Meerrettich und Vinaigrette

Warmer Teil: (wahlweise 1 bis 2 Gerichte):  
Schinkenbraten mit Kruste auf Zwetschgen-sauce, Rinderbraten in klassischer Rotweinsauce

Beilagen warm: (wahlweise 3 bis 4 Beilagen):  
Kartoffel-Sellerie-Gratin 7,8, selbstgebackene kleine Pufferchen 1,3, Bratkartoffeln, Butter-Spätzle, Bohnen im Speckmantel 2, frische gebratene Champignons, Gemüse der Saison

Salate: (wahlweise 2 Salate):  
Pellkartoffel-Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing, Feldsalat mit gebratenem Speck und Vinaigrette, grüner Bohnensalat, Gurkensalat mit Sahne & Dill

Kalter Teil: Käsebrett mit Trauben, Himbeermark & Feigensenf, Rustikale Brotauswahl 1, gesalzene Landbutter

Dessert: (wahlweise 2 Desserts):  
Westfälische Creme mit Eierlikör und Sauerkirschen 3,7, Welfenspeise mit Weinschaum 3,7, Rote Grütze mit Vanillesauce 7

## DESSERT

pro Person

Exotischer Obstsalat 5,00 €\*

Griechischer Joghurt 7 5,00 €\*

mit Zimtpflaumen

Mousse au Chocolat 7 5,00 €\*

Panna cotta 7 5,00 €\*

mit Himbeermark

Rote Grütze 7 5,00 €\*

hausgemacht, mit Vanillesauce

Himbeer-Mascarpone-Traum 5,00 €\*

1,3,5,7

## ITALIENISCHES BUFFET

(ab 20 Pers.), pro Person 43,00 €\*

ab 10 Pers. mit Einschränkungen:  
(5x Vorspeise, 2x Warmer Teil,  
3x Beilage, 2x Salat, 2x Dessert)

Antipasti: (wahlweise 7 Antipasti):  
Meeresfrühtesalat 2,4, Scampi Aioli 3,3,  
Lachstatar mit Crème Fraîche 4,7,  
Vitello tonato 3,4,5, Carpaccio al pesto 5,7,  
Melone mit Schinken, Mozzarella Caprese 7,  
mediterranes Gemüse eingelegt,  
Parmaschinkenröllchen mit grünem Spargel,  
Bruschetta mit Tomaten 1, Backpflaumen mit  
Speck 3, Pepperoni und Oliven 2,

Warmer Teil (wahlweise 3 Gerichte):  
Piccata vom Huhn auf Tomaten-Basilikum-Sauce 1,3, Schweinefilet in Gorgonzolarahm 7,  
Lachslasagne mit Blattspinat 1,4,7,  
Lachssteak gebraten auf Dill-Sahnesauce 4,7,  
Saltim bocca 2, Osso buco 8,  
Brasato 1  
(toskanischer Rinderbraten in Rotweinsauce),  
Cannelloni gefüllt mit Ziegenkäse 7 und Blatt-spinat, auf Tomaten-Basilikum-Zwiebelsauce,  
Lasagne, veg. mit mediterranem Gemüse, 1,3,7

Beilagen (warm): (wahlweise 4 Beilagen):  
gebackene Balsamickartoffeln, Kartoffellauch-gratin 7, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi in Tomaten oder Gorgonzolacreme 1,3, Safranreis,  
Penne arrabiata 1,3, Mediterrane Gemüseplatte,  
Gemüse der Saison

Salate: (wahlweise 3 Salate):  
Salata mista, Gemische Blattsalate mit Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Parmesan & Himbeer-Vinaigrette, Feldsalat mit Ei, Bauchspeck, Croûtons und Sauce Vinaigrette, Nudelsalat mediterran, Thunfischsalat 3,4,8,  
Spargelsalat (nur zur Saison) mit frischen & getrockneten Tomaten, geröstete Pinienkerne, Basilikum und Vinaigrette,  
Mediterraner Salat 7, mit Cockailtomaten, Champignons, Schafskäse, Basilikum, Kresse & Vinaigrette

Kalter Teil: Käsebrett mit Trauben, Himbeermark & Feigensenf, Ciabatta-Auswahl 1 und gesalzene Landbutter

Dessert: (wahlweise 3 Desserts)  
Panna cotta 7 mit Himbeermark, Obstsalat,  
Mousse au Chocolat 7, Himbeer-Mascarpone-Traum 1,3,5,7, Frische Erdbeeren (nur zur Saison),  
Crème brûlée 3,7







SEIT 1958

# Haskenhoff<sup>GMBH</sup>

## UNSER UNTERNEHMEN

Das Unternehmen Haskenhoff folgt einer Generationen übergreifenden Tradition.

Das von Werner Haskenhoff in 3. Generation geführte Unternehmen findet seinen Ursprung in einer ehemaligen Hausschlachtereier in Halle/Hörste in der Nähe vom Schloß Tatenhausen.

Seit Ende der 80er Jahre das Hauptgeschäft in der Waldbadstraße in Steinhagen vergrößert wurde, bietet die Fleischerei Haskenhoff täglich 2 Mittagsmenüs an. In dieser Zeit entstand auch der Partyservice. Im Laufe der vergangenen Jahrzehnte wurde dieser Bereich zunehmend bedeutender. Mittlerweile kann das Cateringunternehmen auf einen großen Erfahrungsschatz zurückgreifen und sämtliche Kundenwünsche mit vielen innovativen Ideen umsetzen.

Da in der Fleischerei auch heute noch eigene Schlachtung betrieben wird, sind hohe Qualität und Frische garantiert. Auch in Zeiten von Massenproduktion weiß eine große Zahl von Kunden das zu schätzen und bestärkt die Familie Haskenhoff in ihrem Bestreben, stets hochwertige und frische Produkte anzubieten.

Der Tradition verpflichtet, innovativ und qualitätsbewusst – so wird sich das Familienunternehmen auch in Zukunft präsentieren..

Fleischerfachgeschäft &  
Partyservice Haskenhoff GmbH

Waldbadstraße 25  
33803 Steinhagen  
Telefon (0 52 04) 35 17  
oder (0 52 04) 88 72 00  
Telefax (0 52 04) 92 07 07  
eMail: [info@haskenhoff.de](mailto:info@haskenhoff.de)  
[www.haskenhoff.de](http://www.haskenhoff.de)

Filiale

Halle/Einkaufszentrum Masch  
Künsebecker Weg 3  
Telefon (0 52 01) 66 48 00



Location  
Haskenhoff's SCHMIEDE

Langenheider Str. 24  
33824 Werther  
Telefon (0 52 04) 35 17  
Telefax (0 52 04) 92 07 07  
eMail: [info@haskenhoffs-schmiede.de](mailto:info@haskenhoffs-schmiede.de)  
[www.haskenhoffs-schmiede.de](http://www.haskenhoffs-schmiede.de)



**HASKENHOFF'S  
SCHMIEDE**  
— Eventlocation & Catering —



Bankverbindung: Volksbank Halle/Westf. IBAN DE08 4806 2051 0100 6930 00 BIC GENODEM 1 HLW