

Haskenhoff^{GMBH}



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** Weihnachts-Festtagskarte
gültig vom 22.12. bis 28.12.
jeden Jahres
 - 22–23**
Vorweihnachts- und Silvesterkarte
gültig vom 01.12. bis 21.12. und
29.12. bis 12.01. jeden Jahres



→ ACHTEN SIE AUF UNSERE ANGEBOTE DES MONATS!



HASKENHOFF'S SCHMIEDE

— Eventlocation & Catering —

Entspannt & ungestört feiern



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) ⁸ mit Wurzelgemüse und Rindfleisch	6,50 €*
Hühnersuppe ^{1,3,7,8} mit Einlage (0,33 l)	5,90 €*
Rindfleischsuppe ^{1,3,7,8} mit Einlage (0,33 l)	5,90 €*
Wildkraftbrühe ⁸ mit Pfifferlingen (0,33 l)	6,90 €*

CREMESUPPEN

Kartoffelcremesuppe ^{7,8} mit Lachsstreifen ⁴ (0,33 l)	7,50 €*
Tomatencremesuppe ⁷ (0,33 l)	5,90 €*
Spargelcremesuppe ⁷ nur zur Saison (0,33 l)	5,90 €*
Kürbiscresmesuppe (0,33 l) ⁷ (nur zur Saison)	5,90 €*

EINTÖPFE

Erbseneintopf (0,45 l) ^{3,7,8}	5,90 €*
Grünkohleintopf ^{3,7} mit Kasseler und Wurst (0,45 l)	6,90 €*
Porree-Eintopf ^{7,8} mit Gehacktem und Sahne (0,45 l)	5,90 €*
Westfälische Kartoffelsuppe ^{7,8} mit Kasseler ² und Würstchen ⁷ (0,45 l)	5,90 €*
Möhreneintopf ⁸ mit Rindfleisch (0,45 l)	5,90 €*

DEFTIGE SUPPEN

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

VEGETARISCHE SUPPEN

Kartoffelgulasch (0,33 l) ⁷ mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	5,90 €*
Kartoffelsuppe, ^{7,8} vegetarisch mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln (0,33 l)	5,90 €*
Tomaten-Möhren- Selleriecremesuppe ^{1,7,8} mit gebackenem Selleriestroh (0,33 l)	5,90 €*
Möhreneintopf (0,33 l) ^{7,8} 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 & BRÖTCHEN

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

BREZEL

Laugenbrezel, groß ¹ 170 g	4,00 €*
Laugenbrezel, klein ¹ 110 g	3,00 €*

DAZU EMPFEHLEN WIR

Buttertraube, 10 Personen ^{7,8}	14,00 €*
Gesalzene Landbutter ^{7,8} mit Schalotten und Kräutern, 500 g	14,00 €*
Tomaten-Basilikumbutter ^{7,8} 500 g	14,00 €*
Aioli, 500 g ^{3,7,8}	12,00 €*
Pesto, 500 g	18,00 €*
Kräuterquark, 500 g ^{7,8}	12,00 €*
Tzatziki, 500 g ^{7,8}	12,00 €*
Schalottencreme, 500 g ^{7,8}	12,00 €*



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

GEMISCHTE KALTE VORSPEISEN

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

VORSPEISEN FISCH

Räucherlachs, Portion 75g ^{4,7}	6,50 €*
Graved Lachs, Portion 75g ^{4,7}	6,50 €*
Lachstatar ^{4,7} mit Crème fraîche, 2 Plätzchen à 60 g	9,00 €*
Lachsrollchen ^{4,7} gefüllt mit Frischkäse, Stück	6,50 €*
Forellenfilet ^{4,7} Portion 75g	6,50 €*
Riesengarnelen ^{2,7} Easy Peel, Portion, 2 Stück	12,00 €*
Scampi Aioli, 100 g ^{2,3,7}	8,00 €*
Krabbencocktail, 100 g ^{2,3,7}	6,00 €*
Insalata „Frutti di Mare“ ^{2,4} 100 g	6,00 €*

RUSTIKALES ZUM SATTWERDEN

Schinkenplatte ^{2,4,6} (10 Personen) je 100 g Knochenschinken, Rollschinken, Parma- schinken, Lachsschinken, Nußschinken, Schinkenspeck, Schnippelschinken, Kochschinken und Grillschinken	46,00 €*
Westfälisches Brett ^{2,4,6} (10 Personen) je 125 g Landjäger, Knochenschinken, Kasseler, Thüringer Rotwurst, Leberwurst grob und fein, Schmalz, Mett & Zwiebeln	46,00 €*
Käse Brett – klassisch ^{7,8} (10 Personen) je 125 g Käsevielfalt für jeden Geschmack	46,00 €*
Rohmilchkäse Brett- Spezialität ^{2,7,8} (5 Personen) je 125 g Auswahl von Kuh, Schaf und Ziege mit Feigensenf, Himbeermark und Trauben	48,00 €*
Italienisches ^{2,7,8} Wurst- und Käse Brett (10 Personen) je 100 g Parmaschinken, Tiroler Speck, Mailänder Salami, Provolone, Paglietta, Bel Paese, Gorgonzola und Parmesan	50,00 €*
Roastbeefplatte ^{3,7,8} (10 Personen) je 100 g Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade, Sahnemeerrettich, pikant garniert	65,00 €*
Aufschnittplatte rustikal ^{2,7} (10 Personen) je 125 g	40,00 €*
Bratenplatte ^{2,7} (10 Personen) je 100 g Kasseler aufschnitt, Kräuter kasseler, Pragerschinken, Spießbraten, Roastbeef	46,00 €*
Mett-Igel ² (10 Personen) je 100 g mit Zwiebeln garniert	24,00 €*
Käsepiekser ^{7,8} (10 Personen) je 3 Stück mit Trauben und Mandarinen	36,00 €*
Westfälischer Schmalztopf Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln, 1 kg	18,00 €*
Obazda, 1 kg ^{7,8} angemachter Camembert mit Frischkäse bayrische Spezialität	28,00 €*

BRUNCH I

– einfach, deftig und gut

ab 10 Personen / pro Person 22,50 €*

Speisen kalt: Brot ¹, Brötchen ¹ und
Buttertraube ⁸ Mett ², Roastbeef ⁷, Schinken ²,
Käse ^{8,7}, Eier ³ gekocht, 2 Sorten Marmelade ⁹,
Obstsalat

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

BRUNCH II

– Komplet-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 ¹, Brötchen ¹ und Buttertraube ⁸
Eier ³ gekocht, Obstsalat, Honig, Marmelade ⁹,
Müsli ^{1,5}, Milch ^{7,8}, Käsevielfalt ⁷, Schalotten-
creme ⁷, Lachs ^{2,4,7}, Forelle ^{2,4,7}, Mozzarella ⁷
mit Tomaten und Basilikum, Roastbeef ⁷,
Schinken ², Dauerwurst ², Kochschinken ², Tiroler
Speck ², Mett-Igel ²

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

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



BELEGTE BRÖTCHEN

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

SCHNITTCHEN

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



CANAPÉS

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



SNACKS

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

AUF PIEKSER

Backpflaume 2,3 mit Speck ummantelt	2,80 €*
Dattel 2,3 mit Speck ummantelt	2,80 €*
Minimozzarella 7 auf Cocktailtomate mit Basilikum	2,80 €*
Hähnchenfilet 1,3,5 im Knuspermantel	2,80 €*
Hähnchenfilet 1,2 im Speckmantel	3,20 €*
Schweinefilet 1	3,30 €*
Rinderfilet 1	4,50 €*
Käsewürfel 7 mit Obst	1,50 €*
Hackbällchen 1,3 in Chili-Tomatensauce	1,80 €*
Honigmelonenwürfel 2 mit Knochenschinken ummantelt	2,00 €*
Obstspieß	3,50 €*
Zucchini gebr. 1,2 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 natur	4,50 €*
Hähnchenfilet 1,3,5 Mandelpanade	5,00 €*
Hähnchenkeule	4,50 €*
1/2 Hähnchen	5,50 €*
Hähnchennuggets 1,3,5 Portion / 6 Stück	8,00 €*
Chicken Wings 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 (Stiel oder Nacken)	5,00 €*
Kotelett (Lummer) 1,3	5,00 €*
Kasselertasche 1,3 in Blätterteig mit Ananas	6,00 €*
Haxe 2,7	7,00 €*
Minihaxe 2	5,00 €*
Frikadelle, groß 1,3	2,50 €*
Frikadelle, klein 1,3	2,00 €*
Partyfrikadelle 1,3	1,80 €*
Gefüllte Blätterteigtasche 1,3,7 mit Chili, Gehacktem und Reis	5,00 €*
Kasseler 2,7 Scheibe	3,50 €*
Kasseler 3,7,2,7 Scheibe mit Ananas und gefülltem Ei	6,00 €*
Spießbraten / Scheibe 7	3,50 €*



RIND UND KALB

(warm oder kalt)

Roastbeef gebraten 3,7 in Scheiben mit Remoulade, 100 g	6,50 €*
Tornado 1	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 mit Apfel, Mango und Curry	44,00 €*
Bayrischer Käse-Wurstsalat 7,2,7,8	17,00 €*
Bohnensalat	17,00 €*
Broccoli-Shrimps-Salat 2,3,7,8 mit Äpfeln, Knoblauch und Joghurt	29,00 €*
Bulgur-Salat 1,5,7,8 mit Tomaten, Gurke, Paprika und Frühlingszwiebeln	18,00 €*
Caesar's Salad 1,3,7,8 mit Minitomaten, Croûtons und Parmesan	22,00 €*
Couscous-Salat 1,5,7,8 mit Tomaten, Paprika, Schafskäse und Pinienkernen	19,00 €*
Eisbergsalat 1,2 mit geröstetem Schinken und Vinaigrette	19,00 €*

Farmersalat 3,7,8,8	18,00 €*
Feldsalat 1,2,3 mit Ei, Bauchspeck, Croûtons und Sauce Vinaigrette	22,00 €*
Fernöstlicher Salat 6 Blattsalat, Sojasprossen, Möhren, Zucchini, Frühlingslauch	24,00 €*
Fleischsalat 3,7,7,8	14,00 €*
Geflügelsalat 3,7,2,8	22,00 €*
Göteborger Heringstopf 3,4,7,2,8	25,00 €*
Griechischer Salat 7,8,9	19,00 €*
Gurkensalat	17,00 €*
Heringssalat – rot 3,4,7,2,8	22,00 €*
Kartoffel-Gurkensalat wahlweise mit Majo 3,7 oder Essig/Öl	15,00 €*
Kartoffelsalat 5,7,8 mit grünen Bohnen und Pesto	18,00 €*
Kartoffelsalat mit Ei 3,7,8	15,00 €*
Kartoffelsalat amerikanisch mit Frühlingszwiebeln, Basilikum, Radieschen und Vinaigrette	18,00 €*
Kartoffelsalat mit Speck 2 warm oder kalt	15,00 €*
Krautsalat 2 (pikant)	15,00 €*
Krautsalat 2 mit Speck	15,00 €*
Käsesalat 3,7,8	18,00 €*
Mediterraner Salat 7,8 mit Cocktailtomaten, Champignons, Schafskäse, Basilikum, Kresse & Vinaigrette	22,00 €*
Möhrensalat mit Apfel	15,00 €*
Möhrensalat deftig	15,00 €*
Nudelsalat klassisch 1,3,7,8	15,00 €*
Nudelsalat mediterran 1,3,5	18,00 €*
Porreesalat 3,7,8,8	18,00 €*
Spargelsalat 5 (nur zur Saison) mit frischen und getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Basilikum und Vinaigrette	28,00 €*
Tomatensalat mit Zwiebeln	20,00 €*
Tomatensalat 7,8 mit Schafskäse & Basilikum-Vinaigrette	24,00 €*
Waldorfsalat 5,7,8,8	20,00 €*
Rohkostplatte (5 Personen) mit verschiedenen Dips 7,8 (Cocktail und Joghurt)	33,00 €*
Rucolaplatte 1,5,7,8 (5 Personen) mit Cherrytomaten, ger. Pinienkernen, Parmesan, Croûtons und Vinaigrette	38,00 €*

DESSERT

(Preise pro Person)

Caramel-Mousse ^{7,8} mit Schattenmorellen	5,00 €* [*]
Crème brûlée ^{3,7,8}	5,00 €* [*]
Erdbeeren „Balsamico“ ^{3,7,8} mit Mascarponecreme, Schlagsahne (nur zur Saison)	6,00 €* [*]
Erdbeeren ^{7,8} mit Schlagsahne (nur zur Saison)	6,00 €* [*]
Exotischer Obstsalat	5,00 €* [*]
Griechischer Joghurt ^{7,8} mit Zimtpflaumen (Saison)	5,00 €* [*]
Griechischer Joghurt, mit ^{5,7,8} exotischem Obst, Walnüssen und Honig	6,00 €* [*]
Griechischer Joghurt, ^{7,8} mit Blaubeeren (nur zur Saison)	5,00 €* [*]
Himbeer-Mascarpone-Traum ^{1,3,5,7,8}	5,00 €* [*]
Mousse au Chocolat ^{3,7,8}	5,00 €* [*]
Panna cotta ^{7,8} mit Himbeermark	5,00 €* [*]
Rote Grütze ^{7,8} hausgemacht, mit Vanillesauce	5,00 €* [*]
Tiramisu ^{1,3,7,8}	5,00 €* [*]
Vanillecreme, mit Himbeeren ^{7,8}	5,00 €* [*]
Welfenspeise, mit Weinschaum ^{3,7,8}	5,00 €* [*]
Westfälische Creme ^{3,7,8} 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 ^{1,3,7}

Zweiter Gang: Rinder- und Schweine-
braten mit Sauce, Salzkartoffeln ⁸, Rösti ^{1,3},
Gemüse und Salatplatte ^{2,7}

Dritter Gang: (wahlweise)
Rote Grütze hausgemacht, mit Vanillesauce ⁷,
Mousse au Chocolat ⁷

MENÜ 2

pro Person 34,00 €*^{*}

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

Zweiter Gang: Gespickte Wildschwein-
keule mit Pfifferlingen ^{1,3,5,7}, Rotkohl ^{8,9},
Spätzle ^{1,3,7,8}, Kartoffelklöße ^{1,3,5}, gefüllter
Schmorapfel mit Preiselbeeren

Dritter Gang: (wahlweise)
Himbeer-Mascarpone-Traum ^{1,3,5,7,8},
Griechischer Joghurt mit Zimtpflaumen ^{7,8}

MENÜ 3

pro Person 36,00 €*^{*}

Erster Gang: Kartoffelcremesuppe
mit Lachsstreifen ^{4,7,8}

Zweiter Gang: Gebratene Entenbrust ¹
mit Orangensauce, Kartoffelknödel ^{1,3}
oder Kartoffel-Lauchgratin ⁷ sowie Rotkohl ^{8,9}
oder Rosenkohl ^{2,8}

Dritter Gang: (wahlweise)
Westf. Creme ^{3,7,8} mit Eierlikör und Sauerkir-
schen, Panna cotta ^{7,8} mit Himbeermark

MENÜ 4

pro Person 39,00 €*^{*}→ ANGEBOT IM JULI: 36,00 €*^{*}

Erster Gang: Knusprige Rösti ^{1,3} mit
Räucherlachs und Crème Fraîche ^{4,7} /
Meerrettich

Zweiter Gang: Kraftbrühe vom
Huhn oder Rind ^{1,3,7}

Dritter Gang: Schweinefilet in
Pfefferrahm ⁷ oder Gorgonzolacreme ⁷
mit frischen Champignons, Butterspätzle ^{1,3,7}
oder Minirösti ^{1,3}, Feldsalat ^{1,3} oder
Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{1,3,2}

Vierter Gang: (wahlweise)
Exotischer Obstsalat,
Himbeer-Mascarpone-Traum ^{1,3,5,7,8}

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 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 |

RUSTIKALES BUFFET

(kalt) pro Person 28,00 €*

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

vier Salate nach Wahl, Käseplatte 7,8, Brot 1 &
Butter 7,8

FESTLICHES BUFFET

(kalt) pro Person 32,00 €*

Lachs 4, Forelle 4, Melone mit Schinken 2,
Medaillon 1,3, Hähnchenbrust 1,3,5, Roastbeef 7
vier Salate nach Wahl, Käseplatte 7,8, Brot 1 &
Butter 7,8
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 7,8,8
(wahlweise: mit Kasseler 2 und Würstchen 7,
vegetarisch oder mit Lachsstreifen 4)

Vorspeisen: Geräucherte Forellenfilets mit
Sahnemeerrettich 4,7,8, Haskenhoff's Knochen-
schinken mit Melonenschiffchen 2,2, Rinder-
Tafelspitz gekocht, mit frischem Meerrettich
und Vinaigrette

Warmer Teil: Schinkenbraten 2,7 mit Kruste auf
Zwetschgensauce 3,9, Rinderbraten 1 in klassischer
Rotweinsauce

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

Salate: (wahlweise 2 Salate):
Pellkartoffel-Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing,
Feldsalat 1,2 mit gebratenem Speck 2 und Vina-
igrette, grüner Bohnensalat, Gurkensalat 7,8 mit
Sahne & Dill

Kalter Teil: Käsebrett 7,8 mit Trauben,
Himbeermarmelade & Feigensenf 9, Rustikale
Brotauswahl 1, gesalzene Landbutter 7,8

Dessert: (wahlweise 2 Desserts):
Westfälische Creme mit Eierlikör und Sauer-
kirschen 3,7,8, Welfenspeise mit Weinschaum 3,7,8,
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 2,3,7,
Lachstatar mit Crème Fraîche 4,7,8,
Vitello tonato 3,4,7,8, Carpaccio al pesto 5,7,8,
Melone mit Schinken 2, Mozzarella Caprese 7,8,
Mediterranes Gemüse eingelegt 1,
Parmaschinkenröllchen mit grünem Spargel 2,
Bruschetta mit Tomaten 1, Backpflaumen mit
Speck 2, Pepperoni und Oliven 2,6

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

Beilagen (warm): (wahlweise 4 Beilagen):
gebackene Balsamicokartoffeln, Kartoffellauch-
gratin 7,8, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi in
Tomaten 7 oder Gorgonzolacreme 1,3,7,8,
Safranreis 7,8, Penne arrabiata 1,3, Mediterrane
Gemüseplatte 1,7,8, Gemüse der Saison 7,2,8

Salate: (wahlweise 3 Salate):
Salata mista, Gemische Blattsalate 5,7,8, mit
Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Parme-
san & Himbeer-Vinaigrette, Feldsalat 2,3 mit Ei,
Bauschspeck, Croûtons 1 und Sauce Vina-
igrette, Nudelsalat mediterran 1,3, Thunfischsa-
lat 3,4,8, Spargelsalat 5 (nur zur Saison) mit
frischen & getrockneten Tomaten, geröstete
Pinienkerne, Basilikum und Vinaigrette,
Mediterraner Salat 7,8 mit Cocktailtomaten,
Champignons, Schafskäse, Basilikum, Kresse
& Vinaigrette

Kalter Teil: Käsebrett mit Trauben,
Himbeermarmelade & Feigensenf 7,9,8,
Ciabatta-Auswahl 1 und gesalzene Landbutter 7,8

Dessert: (wahlweise 3 Desserts)
Panna cotta 7,8 mit Himbeermarmelade, Obstsalat,
Mousse au Chocolat 3,7,8, Himbeer-Mascar-
pone-Traum 1,3,5,7,8, 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 4,7,8,
Riesengarnelen Aioli 2,3,7,8, Graved Lachs 4,
Lachs Crostini 1,4, Wacholder-Forellenfilet 4,
Vitello tonato 3,4, Carpaccio vom Rind 5,7,8,
gratinierte Auberginen und Zucchini 1,7,8,
Carpaccio von der Entenbrust 5,7,8,
Parmaschinkenröllchen mit grünem Spargel 2,
Haskenhoff's Knochenschinken mit Melonen-
schiffchen 2, Gekochte Rindertafelspitz in
Vinaigrette mit Meerrettich

Warmer Teil (wahlweise 3 Gerichte):
Lachsfilet gebraten auf Dill-Rahm 1,4,7,8,
Kabeljau in Weißwein oder Senfsoße 4,7,9,8, Mais-
pouladenbrust mit Haut auf Orangen-Salbei-Sugo,
Lammcarree auf Rosmarinjus, Rehkeule in Rahm 7,8,
Wildschweinkeule in Rahm 7,8, Filet Wellington 1,3,
Brasato 1 (toskanischer Rinderbraten in Rotwein-
sauce), Miniroladen in klassischer dunkler Sauce 2,
Entenbrust in Orangensauce, Gänsebrust in
Orangensauce, Gänsekeule in Orangensauce

Beilagen warm (wahlweise 6 Beilagen):
Rosmarinkartoffeln, Kartoffellauchgratin 7,8,
gebackene Balsamicokartoffeln, selbstgebackene
Rösti 1,3,7,8, Kartoffelklöße 1,3,7,8, Kartoffel-Sellerie-
püree 7,8, Mandelkroketten 1,3,5,7,8, Wilder Reis
mit Frühlingszwiebeln 8, Penne arrabiata 1,3, To-
maten-Risotto 7,8, Butter-Spätzle 1,3,7,8, Gemüse-
vielfalt 7, Bohnen im Speckmantel 2, Mediterrane
Gemüseplatte 7,2,8, Rotkohl 8,9, Rosenkohl 2,8,
Blattspinat 7,8, Pfifferlinge 2, Maronen 5

Salate: (wahlweise 3 Salate):
Feldsalat mit Croûtons und Vinaigrette 1,3,2,
Mediterraner Salat 7,8 mit Miniotomaten, frischen
Champignons, Schafskäse, Basilikum, Kresse &
Vinaigrette, Caesar's Salad mit Croûtons und
Parmesan 1,3,7, Gemischte Blattsalate 5,7,8, mit
Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Parmesan
und Himbeer-Vinaigrette, Couscoussalat 1,5,7,8,
mit Tomaten, Paprika, Schafskäse und Pinienkernen

Kalter Teil: Käsebrett mit Trauben,
Himbeermarmelade & Feigensenf 7,8,
Ciabatta-Auswahl 1 und gesalzene Landbutter 7,8

Dessert: (wahlweise 3 Desserts)
Vanillecreme mit frischen Himbeeren 7,8,
Griechischer Joghurt mit Zimtpflaumen 5,7,8,
Himbeer-Mascarpone-Traum 1,3,5,7,8,
Mousse au Chocolat 3,7,8, 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 7,8, mit Trauben, Himbeermarmelade
und Feigensenf 9 10 Personen 46,00 €*
Fischplatte 2,4,7,8 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 1 und Butter 7,8 pro Person 3,00 €*

HAUSGEMACHTE TORTEN

(bitte 2 Tage Vorbestellung)
Himbeertorte 1,3,7,8 55,00 €*
Erdbeertorte (nur zur Saison) 1,3 55,00 €*
Pflaumenkuchen
(nur zur Saison) 1,3 55,00 €*
Frankfurter Kranz 1,3,7,8 55,00 €*
Philadelphiatorte 1,3,7,8 55,00 €*
Käsekuchen 1,3,7,8 55,00 €*
Quark-Sahnetorte 1,3,7,8 55,00 €*
Apfeltorte 1,3 55,00 €*

ENTE

(Preise pro Person)

Entenbrust 25,00 €*
gebraten in Rotweinsauce
mit Apfelrotkohl 8,9 oder Rosenkohl 2,8
und Kartoffelklößen 1,3,7

Entenkeule 24,00 €*
gebraten in Rotweinsauce
mit Apfelrotkohl 8,9 oder Rosenkohl 2,8
und Kartoffelklößen 1,3,7

Frisch gebratene Ente – gefüllt
– im Ganzen gebraten und geliefert –
dazu Rotweinsauce, Rot- oder Rosenkohl 2,9,
Kartoffelklöße A1, A3, A7 oder Salzkartoffeln 8
→ KOMPLETT (FÜR 4 PERS.): 120,00 €*

GANS

(Preise pro Person)

Gänsebrust 25,00 €*
gebraten in Orangensauce,
mit Rot- 8,9 oder Rosenkohl 2,8,
Kartoffelklöße 1,3,7 oder Salzkartoffeln 8

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

gebraten mit Rot- 8,9 oder Rosenkohl 2,8,
Kartoffelklöße 1,3,7 oder Salzkartoffeln 8

Für 4 Personen:

Frisch gebratene Gans – gefüllt
– im Ganzen gebraten und geliefert –
dazu Orangensauce, Rot- 8,9 oder Rosenkohl 2,8,
Kartoffelklöße A1, A3, A7 oder Salzkartoffeln 8

→ KOMPLETT (FÜR 4 PERS.): 130,00 €*

PUTE

(Preise pro Person)

Gefüllte Putenrouladen 1,7,2 23,50 €*
wahlweise gefüllt mit Spinat oder
Champignons und Schinken in herzhafter
Sauce mit Gemüse nach Wahl und
wildem Reis 8

Putenrollbraten /
wahlweise von der Keule
oder Brust 22,50 €*
mit Gemüseplatte 2,8 und Röstinchen 1,3,7

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



HÄHNCHEN

(Preise pro Person)

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

Saltimbocca vom Huhn 1,3,7 24,00 €*
mit Gorgonzola-Gnocchi
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 1,3,7

KIKOK Hähnchenbrustfilet
mit Haut 1 25,00 €*
auf Orangensauce mit Balsamico-
kartoffeln und mediterranem Gemüse 1,8

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

Hähnchenpfanne
„Bombay“ 1 23,50 €*
zwei zarte Hähnchenfilets in Currysauce 7,8,
Curryreis 8, Gemüseplatte 7,2,8 und
Gurken-Tomatensalat 7

Hähnchen „Kalkutta“ 23,50 €*
Geschnetzeltes mit Früchten in Currysahe 7,
dazu Butterreis 8 und gemischte Salatplatte

Nudelpfanne 1 18,00 €*
mit Hähnchenfilet und WOK-Gemüse*6

→ ANGEBOT IM JUNI: 16,00 €*

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

Thai Curry mit Hühnchen 6,7 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 2 und Salzkartoffeln 8

Westf. Stangenspargel 3 23,00 €*
pro Person (500 g)
mit zerlassener Butter oder Sauce
Hollandaise 1,3,7, Rührei 3,7, hauseigenem
Knochenschinken 2 und Salzkartoffeln 8

Westf. Stangenspargel 1,3 26,00 €*
pro Person (500 g)
mit zerlassener Butter oder Sauce
Hollandaise 1,3,7, Kalbsschnitzel oder
Schweinefilet-Schnitzel 1,3 und Butterkartoffeln 8



GRÜNKOHLGERICHTE

(nur zur Saison)

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

pro Person
mit Kasseler 2,7, Kohlwurst, Rauchendchen 2,
Bauchfleisch, Salz- oder Röstkartoffeln 8, Senf 9

Grünkohl II 17,00 €*
pro Person
mit Kasseler 2,7, Kohlwurst, Rauchenden 2
und Bauchfleisch, Senf 9

Grünkohl III 18,00 €*
pro Person
mit Kohlwurst 2,7, Rauchenden 2
und Salz- oder Röstkartoffeln 8, Senf 9

Grünkohleintopf 2,7,9 6,90 €*
pro Person (0,45l)

SCHWEIN

(Preise pro Person)

Bayrischer Schmaus 20,00 €*
1/2 Haxe 2,7, Fleischkäse 2,7 und
Münchner Weißwurst 7 mit Sauerkraut 7,2,8,
Speckkartoffelsalat 2, Püree 7,8,
Schmorzwiebeln, Krautsalat,
süßem Senf 9 sowie Zwiebelbrot 1

Burgunderbraten 22,00 €*
mit frischen Champignons in Sahne 7,
frischer Gemüseplatte 2,7 und Kartoffelgratin 7

Schweinebraten „Toscana“ 21,00 €*
mit Rosmarin und Knoblauch
in Bratenjus, Gemüseplatte 2,7 und
Kartoffelknödel 1,3,7

Kasseler 2,7 20,00 €*
mit Zwetschgensauce 3,9,
Sauerkraut 2,7 und Kartoffelpüree 7

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

Münchner Schmankerl 24,00 €*
→ ANGEBOT IM NOVEMBER: 22,50 €*

(ab 10 Personen)
Nürnberger Bratwürstchen 7, Minihaxen 2,7,
Leberkäse 2,7 und Weißwurst 7 mit
warmem Kartoffelsalat 2, Specksauerkraut 2,
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 7,
Zwiebelringe, Oliven 6, Pepperoni,
Tzatziki 7 und Fladenbrot 1,7

Schlemmertöpfchen 25,50 €*
drei zarte Schweinefilets mit Champignons
umlegt, im Ofen überbacken 1,7,
dazu Kartoffelgratin 7, Gemüsevielfalt 2,7
und Salatplatte

Schweinebäckchen 1 23,00 €*
mit Wurzelgemüse 8 und Sahnepüree 7,8

Schweine-Filet „Försterin“ 24,50 €*
geschnetzelt mit frischen Champignons
in Sahne 1,7, Gemüsevielfalt 2,7 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 7,2,7,
Butterreis 7 und Salatplatte

Haxe „Münchner Art“ 2,7 18,00 €*
mit Sahnepüree 7,
Kartoffelknödeln 1,3,7 und Sauce

Medaillons Milano 24,00 €*
in Gorgonzolacreme 7
mit tomatisierten Gnocchi 1,3,7,
Bohnen im Speck 2 und Salatplatte

Medaillons „Madagaskar“ 24,00 €*
drei zarte Schweinefilets 1,7
in Champignon-Pfefferrahm 7
mit Bratkartoffeln 2 und Salatplatte

Spanferkel „Düsseldorfer“ 21,00 €*
in Altbiersauce 1 mit Apfelsauerkraut 7,
Püree 7 und geschmorten Zwiebeln

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

Spanferkel „Toscana“ 22,00 €*
mit Zwetschgensauce 3,9, Apfelrotkohl 8,9
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 2 oder Kartoffel-Lauchgratin 7
sowie Salatplatte

Jägerschnitzel 1,3,7 21,00 €*
mit Bratkartoffeln 2 und Salatplatte

Zigeunerschnitzel 1,3 21,00 €*
wahlweise Röstinchen 1,3
oder Bratkartoffeln 2 und Salatplatte

KALB

(Preise pro Person)

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

Saltim bocca 1 27,00 €*
kleine Kalbsschnitzel mit Salbei
und Parmaschinken 2 umwickelt,
mit frischem Gemüse 2,7 und Safranreis 7

Geschmorter Kalbsbraten 26,00 €*
mit Rahmsauce 7, Buttergemüse 2,7
und Kartoffelpüree 7

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

Osso Buco 24,50 €*
→ ANGEBOT IM MAI: 22,50 €*

Kalbsbeinscheiben 1 geschmort mit
Kartoffel-Zucchini-Lauchgratin 7 und
Möhren in Olivenöl

Wiener Schnitzel 1,3,4 27,50 €*
mit Zitrone, Sardelle & Kapern,
Bratkartoffeln 2 und Salate der Saison

Züricher 27,00 €*
Kalbsgeschnetzeltes 1,3,7
mit Berner Rösti 1,3,7, Gemüsevielfalt 2,7
und Salate der Saison



RIND

(Preise pro Person)

Burgunderbraten 25,00 €*
vom Rind mit Rotwein-Zwiebelsauce,
Kartoffel-Lauchgratin 7 und Gemüseplatte 2,7

Minirouladen 2 24,00 €*
in Rahmsauce 7 mit frischem Gemüse 2,7
und Kartoffel- 1,3,7 oder Semmelknödeln 2,1,3,7

Rheinischer Sauerbraten 25,00 €*
→ ANGEBOT IM FEBRUAR: 23,00 €*
mit Rosinensauce 3, Kartoffelklößen 1,3,7
und Apfelrotkohl 8,9

Rinderbraten 1,3,7 25,00 €*
mit Rahmsauce 7, Bohnen im
Speckmantel 2, Kartoffelplätzchen 1,3,7
und gemischter Salatplatte

Rinderfiletpfanne 29,50 €*
zarte Rinderfiletstreifen mit frischen
Champignons in Calvadosrahm 7, dazu
frisches Gemüse 2,7 und Röstkartoffeln 2

Rindergeschnetzeltes 26,50 €*
„Stroganoff“
mit Gurken 2, frischen Champignons
und Tomaten in Sahne 7, dazu Butterreis 8
und Salatplatte

Rinderroulade 2 24,00 €*
in Rahmsauce 7 mit Rotkohl 8,9
und Kartoffelpüree 7

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

Rostbraten (Roastbeef) 1 32,00 €*
im Stück gebraten mit Rosmarin-
kartoffeln, Bohnen im Speck 2, frische
Salate nach Wahl, Kräuterbutter 7 und
Schmorzwiebeln

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

Brasato 1 26,00 €*
„Toskanischer Rinderbraten“
in Rotweinsauce, mit Kartoffel-Sellerie-
Stampf 7,8 und mediterranem Gemüse 1,7

WILD

(Preise pro Person)

Wildschweinkeule 29,00 €*
mit Rahmsauce 7, Pfifferlingen, Rotkohl 8,9,
Spätzle 1,3,7, Kartoffelknödel 1,3,7, gefüllter
Birne mit Preiselbeeren 9 sowie Maronen 5

Hirschgulasch 1,7 26,00 €*
mit Spätzle 1,3,7 oder Kartoffelknödel 1,3,7,
Rot- 8,9 und Rosenkohl 2,8 sowie Birne mit
Preiselbeeren 9

Rehkeule 29,00 €*
→ ANGEBOT IM DEZEMBER: 26,50 €*
in Rahmsauce 7 mit Pfifferlingen,
Rosenkohl 2,8, Spätzle 1,3,7, Mandelkroketten
1,3,5, Schmorapfel mit Preiselbeeren 8,9

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 2, Kartoffel-Lauchgratin
7 und Tomatensalat mit Schafskäse 8

FISCH

(Preise pro Person)

Kabeljau 1,4 (wahlweise)
in Weißwein-Sauce 7
oder Senf-Sauce 9 31,00 €*
dazu Kartoffelgratin 7 und Feldsalat 2

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 8 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 & VEGGIE

Auf Wunsch dazu frisch geriebener Parmesan 7.
(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 1,3,7,2 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 8 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 1,8 6,00 €*



KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1- MIT FARBSTOFFE
- 2- MIT KONSERVIERUNGSMITTELN
- 3- MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN
- 4- MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5- MIT SCHWEFELDIOXID
- 6- MIT SCHWÄRMUNGSMITTELN
- 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

BRATEN (DEFTIG)

(Preise pro Person)

Burgunderbraten vom Schwein	12,00 €* ¹
Burgunderbraten vom Rind	15,00 €* ¹
Rostbraten (Roastbeef) ¹	20,00 €* ¹
Krustenbraten ^{2,7} gepökelt	12,00 €* ¹
Schinkenbraten natur, mit Schwarte	12,00 €* ¹
Schweinebraten „Toscana“ ⁸ (Nacken) mit Rosmarin und Knoblauch in pikanter Bratenjus	14,00 €* ¹
Spießbraten vom Kotelett (mager) oder Nacken (durchgezogen)	12,00 €* ¹
Kasselerbraten ^{2,7}	12,00 €* ¹
Leberkäse ^{2,7}	10,50 €* ¹
Spanferkel, schier	12,00 €* ¹
Putenrollbraten	12,00 €* ¹
Rinderschmorbraten	15,00 €* ¹
Kalbsschmorbraten	16,00 €* ¹
Sauerbraten „rheinisch“ ^{1,9} mit Pumpernickel-Rübenkraut-Rosinensauce	15,00 €* ¹
Winzerbraten / Nacken mit Riesling, Knoblauch, Rosmarin und Crème fraîche ⁷	14,00 €* ¹

BRATEN (GEFÜLLT)

(Preise pro Person)

Brocolibraten gefüllt mit Broccoli, Pilzen, Schinken ² und Mett ²	13,00 €* ¹
Jägerbraten gefüllt mit Pilzen, Schinken ² , Bauchspeck ² , Zwiebeln und Mett ²	13,00 €* ¹
Früchtebraten ³ vom Kasseler ^{2,7} oder Kotelett natur, gefüllt mit Backobst ³	13,00 €* ¹
Sommerbraten gefüllt mit Käse ⁷ , Schinken ² , Lauch, Ananas und Mett ²	13,00 €* ¹
Zwiebelbraten gefüllt mit Zwiebeln, Mett ² und Paprika	13,00 €* ¹
Putenrollbraten gefüllt mit Blattspinat und Croûtons ¹	13,00 €* ¹
Putenrollbraten gefüllt mit Schinken ² , Champignons, Thymian und Mett ²	13,00 €* ¹

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 ^{1,3}	25,00 €* ¹
Schweinefilet ^{1,3}	21,00 €* ¹

BRATEN (IM BROTTTEIG)

(Preise pro Person)

Schinkenbraten ^{1,3}	17,00 €* ¹
Kasselerbraten ^{1,3}	17,00 €* ¹

BRATEN (MIT KNOCHEN)

(Preise pro Person)

Spanferkel, Teilstücke 400 g Rohgewicht	12,00 €* ¹
Spanferkel im Ganzen gebacken (ab 25 Pers.) 800 g Rohgewicht	9,50 €* ¹
Backschinken ² (ab 20 Pers.) vom Schwein	12,00 €* ¹

Zu unseren Braten empfehlen wir Ihnen folgende Saucen:

- Rahmsauce ^{1,7,8}
 - dunkle Sauce / klassisch ¹
 - Rotwein-Schalotten-Sauce ^{1,7}
 - Calvadossauce ^{1,7}
 - Balsamico / Backpflaumensauce ^{1,3,9}
 - Altbiersauce / dunkel ¹
- pro Person 2,50 €*¹

BEILAGEN

(Preise pro Person)

Kartoffeln:	
Bratkartoffeln ²	5,00 €* ¹
Kartoffelgratin ^{7,8}	5,00 €* ¹
Kartoffelpüree ^{7,8}	4,50 €* ¹
Kartoffel-Broccoli-Gratin ^{7,8}	5,00 €* ¹
Kartoffel-Lauch-Gratin ^{7,8}	5,00 €* ¹
Rosmarinkartoffeln	5,00 €* ¹
Gebackene Balsamicokartoffeln	5,00 €* ¹
Folienkartoffeln mit Quark ^{7,8}	5,00 €* ¹
Pastinakenpüree ^{7,8} mit Basilikumöl und gebr. Speck	5,00 €* ¹
Salzkartoffeln ^{7,8}	4,50 €* ¹
Rösti, selbstgebacken ^{1,3,7,8}	4,50 €* ¹
Mandelkroketten ^{1,3,5,7,8}	4,50 €* ¹
Mini-Rösti ^{1,3}	4,50 €* ¹
Kartoffelklöße ^{1,3,7,8}	4,50 €* ¹
Semmelknödel ^{1,3,7,2,8}	4,50 €* ¹
Gnocchi (Butter) ^{1,3,7,8}	4,50 €* ¹
Gnocchi (Gorgonzola) ^{1,3,7,8}	4,50 €* ¹
Süßkartoffelpüree ^{7,8}	6,00 €* ¹

Nudeln:

Spätzle (Butter) ^{1,3,7,8}	4,50 €* ¹
Bandnudeln ^{1,3}	4,50 €* ¹
Penne (Arrabiata), scharf ^{1,3}	4,50 €* ¹
Penne (Gorgonzola) ^{1,3,7,8}	5,50 €* ¹
Grüne Nudeln ^{1,3}	4,50 €* ¹
Penne (aglio, olio & peperoncini) ^{1,3}	5,00 €* ¹
Käsespätzle ^{1,3,7,8}	5,50 €* ¹

Reis:

Butterreis ^{7,8}	4,50 €* ¹
Safranreis ^{7,8}	4,50 €* ¹
Wilder Reis ^{7,8}	4,50 €* ¹
Risotto ^{7,8}	6,00 €* ¹
Tomatenrisotto ^{7,8}	6,50 €* ¹

Gemüse:

Mediterrane gebackene Gemüseplatte ^{1,7,8}	7,00 €* ¹
Gemüseplatte der Saison ^{7,2,8}	7,00 €* ¹
Bohnen im Speck ²	6,50 €* ¹
Gratinierte Auberginen und Zucchini ^{1,7,8}	6,50 €* ¹
Wirsing in Rahm ^{7,2,8}	6,50 €* ¹
Gratin von frischen Champignons ⁷	6,00 €* ¹
Sauerkraut (Speck oder Sahne) ^{7,2,8}	4,50 €* ¹
Rotkohl ^{8,9}	4,50 €* ¹

Salat:

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



→ FINGERFOOD - BUFFET (KALT)

...ein feiner Snack – ideal für Empfänge

FINGERFOOD-BUFFET

(Preis pro Person)

4 Teile	→ für Empfänge	14,00 €* [*]
7 Teile	→ für Zwischendurch	23,00 €* [*]
10 Teile	→ zum Sattwerden	30,00 €* [*]



AUSWAHLMÖGLICHKEITEN FINGERFOOD - BUFFET

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

Canapés mit:

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

Pumpernickel mit:

- Frischkäse 1,7
- Schnippelschinken 1,2
- 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 1,2
- Schweinefilet mit Obst 1,3
- Kalbsfrikadellen
(gefüllt mit Tomate und Chili) 1,3
- Käsespieße mit Trauben 7
- Obstspieße

→ FLYING - BUFFET (KALT / WARM)

...ein feiner 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 €*^{*}

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 1,2
- 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

Pumpernickel mit:

- Frischkäse 1,7
- Schnippelschinken 1,2
- Appenzeller 1,7

Canapés mit:

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

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 1,3,7 auf
Tomatenrisotto 7
- Lammlachs auf Kartoffel-Sellerie-
Gratin 7,8 und Thymianjus
- Gebratener Lachs auf Dill-Rahm
mit wildem Reis 1,4,7

Desserts / Süßes:

- Muffins mit Blaubeer und Schoko 1,3,7
- Obstsalat
- Rote Grütze und Vanillesauce 7,8
- Panna cotta mit Himbeermarmelade 7,8
- Mousse au chocolat 3,7,8
- Brownies 1,3,7
- Himbeer-Mascarpone-Traum 1,3,5,7,8

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.

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, Bohnen im Speck 2, 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 8 gegrillt, Grilltomate 7

Salate & Antipasti Auswahl

(wahlweise bis 6 Speisen)
Mediterranes Gemüse eingelegt 1,
Tomate / Mozzarella 7, Mediterraner Salat 7,
Griechischer Salat 7, Kartoffelsalat mit Ei 3 & Majo 7,
Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl,
Couscous-Salat 1,5,7, Krautsalat mit Möhren,
Spargelsalat 5 (nur zur Saison), Tomatensalat mit
Schafskäse 7, Nudelsalat mediterran 1,3,5, Caesar's
Salad 1,3,4,7, Feldsalat 2 oder Eisbergsalat 2, Gur-
kensalat mit Sahne 7 & Dill, Farmersalat 7, Möhren-
salat mit Apfel, Rote Bohnen-Gurken-Maissalat

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 4,7
Forelle in Folie 4,7
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,
Basilikum, Olivenöl & schw. Pfeffer
Gemüse-Burger 1,8
Grillkäse 7

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'S SCHMIEDE

— Eventlocation & Catering —



Entspannt & ungestört feiern

WILLKOMMEN IN DER SCHMIEDE

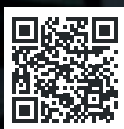
Bei uns können Sie entspannt und ungestört feiern. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die passenden Räumlichkeiten und das entsprechende Ambiente. Genießen Sie herrliche Sonnenuntergänge oder gar Aufgänge auf unserer Panorama-Sonnenterrasse im Grünen, mit Blick auf Teutoburger Wald, Fernsehturm und Natur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



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



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.



- i** 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
www.haskenhoffs-schmiede.de



→ PRÄSENTKÖRBE

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

Westfälischer Klassiker	35,00 €* 	Mittlerer Präsentkorb	70,00 €* 	Großer Präsentkorb	90,00 €*
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	
		1 Kalbsleberwurst 3		1 Dose Mett 2,3,4	
		1 Dose Wiener Würstchen à 5 Stück 2,3,4		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 €* Ersatz 2,50 €*	Kuchengabel	Leihgebühr 0,50 €*
Bain Marie (zum Warmhalten)	Leihgebühr 10,00 €*	Kuchenteller (Ersatz 3,00 €*)	Leihgebühr 0,50 €*
Biergartenbank	Leihgebühr 5,00 €*	Kühltruhe oder Kühlschrank	Leihgebühr 30,00 €*
Biergartentisch	Leihgebühr 10,00 €*	Lackfolie	1 Meter 3,50 €*
Biertulpen (Ersatz 3,00 €*)	Leihgebühr 0,50 €*	Lichterketten 15 m	Leihgebühr 20,00 €*
Bierwagen		Messer (Ersatz 3,50 €*)	Leihgebühr 0,50 €*
Blumen		Milchkännchen	Leihgebühr 1,00 €*
Cocktailgläser (Ersatz 5,00 €*)	Leihgebühr 0,50 €*	Riesenpfanne mit Hockerkocher	Leihgebühr 50,00 €*
Dekorationen aller Art: (Vermittlung)		Rechaud (zum Warmhalten)	Leihgebühr 10,00 €*
Dessertschalen (Glas) (Ersatz 2,00 €*)	Leihgebühr 0,50 €*	Saftgläser (Ersatz 4,00 €*)	Leihgebühr 0,50 €*
Edelstahl-Theke (2 m x 0,7 m) mit Thekenbrett, Zapfhahn, Wasserzu- und Ablauf, Ablaufrinne, Waschbecken mit Spülboy, Unterthekenkühlgerät sowie Kohlensäure-Flasche.	Leihgebühr 50,00 €*	Scherbeneis	15 kg Sack 15,00 €*
Verleih der Theke nur in Verbindung mit Getränkebestellung. Getränke aller Art auf Wunsch lieferbar. (Kommissionsware / angebro- chene Ware wird komplett berechnet).		Schnapsgläser (Ersatz 3,00 €*)	Leihgebühr 0,50 €*
Preis auf Anfrage:		Sektgläser (Ersatz 5,00 €*)	Leihgebühr 0,50 €*
Personal für Theke und Service, Gläser, Kühlschrank- oder Truhe, Thekenzubehör (Korkenzieher, Flaschenöffner, Giesser, Tropfdeckchen, Bierdeckel, etc.).		Servietten (Duni 3lagig alle Farben)	100 Stück 15,00 €*
Gabel (Ersatz 3,50 €*)	Leihgebühr 0,50 €*	Skirtings, weiß	lfdm. 3,00 €*
Garderobe mit Bügeln		Stehtisch Ø 90 cm	Leihgebühr 15,00 €*
Geschirrrreinigung (pro Person pro Gedeck)	2,50 €*	Stromversorgung	Berechnung nach Aufwand
Getränke		Stühle (Holz) mit Polster	Leihgebühr 3,50 €*
Getränkewagen		Stühle (Kunststoff) mit Polster	Leihgebühr 5,50 €*
Getränke-Zubehör (Korkenzieher, Gießer, Tablett)		Suppenlöffel (Ersatz 3,50 €*)	Leihgebühr 0,50 €*
Glühweinglas (Ersatz 3,00 €*)	Leihgebühr 0,50 €*	Suppen- u. Untertasse (Ersatz 5,00 €*)	Leihgebühr 1,20 €*
Glühweintopf	Leihgebühr 10,00 €*	Suppenteller (Ersatz 3,50 €*)	Leihgebühr 0,50 €*
Heizlampe für Braten	Leihgebühr 15,00 €*	Suppenterrine	
Kaffeeautomat I (80 – 120 Tassen)	Leihgebühr 40,00 €*	Suppentopf (heizbar)	
Kaffeeautomat II (ca. 60 Tassen)	Leihgebühr 40,00 €*	Teller (Menü) (Ersatz 3,50 €*)	Leihgebühr 0,80 €*
Kaffeegeschirr komplett	Leihgebühr 2,00 €*	Theke (2 x 0,70 m ohne Becken) klappbar	Leihgebühr 30,00 €*
Kaffee- / Kuchengeschirr komplett	Leihgebühr 3,00 €*	Tischdecken Buffet (Duni alle Farben)	1 Meter 3,00 €*
Kaffeekannen (Thermos)	Leihgebühr 3,00 €*	Tischdecken Damast pro Stück, inkl. Reinigung	Leihgebühr 15,00 €*
Kaffeelöffel (Ersatz 2,50 €*)	Leihgebühr 0,50 €*	Tische Buffet (2,20 x 0,70 m)	Leihgebühr 7,00 €*
Kerzen und Kerzenständer		Tische rund (6, 8 und 10 Personen)	Leihgebühr 15,00 €*
		Weingläser (Ersatz 5,00 €*)	Leihgebühr 0,50 €*
		Zapfanlage, Zelte	Preise auf Anfrage
		Zuckerdose	Leihgebühr 1,00 €*

HARDWARE

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

ZUBEHÖR

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



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 01.09.2025,
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 Ser-
viceleistungen (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 er-
brachte Leistung ist momentan mit 19% zu versteuern!
Wir bitten um Beachtung und Ihr Verständnis.
Sollte der Gesetzgeber die zum 01.01.2026 geplante Re-
duzierung der Mehrwertsteuer auf Speisen im Zusam-
menhang mit Restaurationsleistungen umsetzen,
berechnen wir selbstverständlich nur die dann gültige
Mehrwertsteuer.

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 Veranstal-
tungstermin 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
Personenzahl 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.haskenhoff.de

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

SEIT 2021

www.haskenhoffs-schmiede.de



Haskenhoff

FESTTAGSGERICHTE

pro Person

Rheinischer Sauerbraten 25,00 €
mit Rosinensauce 3, Kartoffelklöße 1,3,7
und Apfelrotkohl 8,9

Rinderroulade oder
zwei Minirouladen 24,00 €
in Rahmsauce 7 mit Rotkohl 8,9 und
Kartoffelpüree 7

Schlemmertöpfchen 25,50 €
drei zarte Schweinefilets mit Champignons
umlegt, im Ofen überbacken 1,7 dazu
Kartoffelgratin 7, Gemüsevielfalt 2,7 und
Salatplatte

Wildschweinkeule
oder Rehkeule 29,00 €
mit Rahmsauce 7, Pfifferlingen, Rotkohl
8,9, Spätzle 1,3,7, Kartoffelknödel 1,3,7,
gefüllter Birne mit Preiselbeeren sowie
Maronen 5

Hirschgulasch 7,2 26,00 €
mit Spätzle 1,3,7 oder Kartoffelknödel 1,3,7,
Rot- 8,9 und Rosenkohl 2,8 sowie gefüllte
Birne mit Preiselbeeren

Entenbrust 25,00 €
gebraten in Rotweinsauce mit Apfelrot-
kohl 8,9 oder Rosenkohl 2,8 und Kartoffel-
klößen 1,3,7

Entenkeule 24,00 €
gebraten in Rotweinsauce mit Apfelrot-
kohl 8,9 oder Rosenkohl 2,8 und Kartoffel-
klößen 1,3,7

Gänsebrust 25,00 €
gebraten in Orangensauce, mit Apfelrot-
kohl 8,9 oder Rosenkohl 2,8, Kartoffelklöße
1,3,7

Gänsekeule 24,00 €
gebraten in Orangensauce, mit Apfelrot-
kohl 8,9 oder Rosenkohl 2,8, Kartoffelklöße
1,3,7

Lachssteak, gebraten 1,4 27,00 €
(auf Wunsch auch pochiert) auf Dill-Sah-
ne-Sauce 7, mit Blattspinat in Sahne 7,
Butterreis 8 und Salate der Saison

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 8 und Blattspinat,
auf Tomaten-Basilikum-Zwiebelsauce

GEFLÜGEL IM GANZEN

Gans gebraten 1 24,00 €
mit Sauce, pro kg

Pute gebraten 1 22,00 €
mit Sauce, pro kg

Ente gebraten 1 24,00 €
mit Sauce, pro kg

VORSPEISEN FISCH

Räucherlachs, Portion 75 g 4,7 6,50 €

Graved Lachs, Portion 75 g 4,7 6,50 €

Lachsrollchen 4,7 6,50 €
gefüllt mit Frischkäse, Stück

Forellenfilet, Portion 75g 4,7 6,50 €

Riesengarnelen mit Aioli 2,7 12,00 €
Easy Peel, Portion, 2 Stück

VORSPEISEN

Carpaccio al pesto 5,7 60,00 €
hauchdünn geschnittenes Rinderfilet
mit Parmesan, Pinienkernen und Vinaigrette
Platte / 5 Personen

Vitello tonato 3,4,7 60,00 €
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Platte / 5 Personen

Rote Beete-Carpaccio 2,5,7 45,00 €
mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen,
Balsamico-Apple-Vinaigrette
Platte / 5 Personen

Mediterranes Gemüse 1 45,00 €
(Paprika, Auberginen, Zucchini)
gebraten und eingelegt, Platte / 5 Personen

SUPPEN

Hühnersuppe 1,3,7,8 5,90 €
mit Einlage (0,33 l)

Rindfleischsuppe 1,3,7,8 5,90 €
mit Einlage (0,33 l)

Kartoffelcremesuppe 4,7,8 7,50 €
mit Lachsstreifen (0,33 l)

SALATE (1 kg)

Feldsalat 1,2,3 22,00 €
mit Ei, Bauchspeck, Croûtons und Vinaigrette

Gemischte Blattsalate 1,5,7,8 22,00 €
mit Cockailtomaten, Parmesan, Croûtons
und Himbeervinaigrette

Kartoffel-Gurkensalat 15,00 €
mit Essig/Öl-Dressing

Kartoffelsalat 3,7,8 15,00 €
mit Ei und Mayo

Avocado-Krabbensalat 2 44,00 €

DESSERT

pro Person

Mousse au Chocolat 3,7,8 5,00 €

Panna cotta 3,7,8 5,00 €
mit Himbeermark

Himbeer-Mascarpone-Traum 5,00 €
1,3,5,7,8

BROT

Sylter Brot 1, dunkles Landbrot 1 kg 17,00 €

Ciabatta 1 – natur, Stück 4,50 €



22 VORWEIHNACHTS- UND SILVESTERKARTE

Wir bieten Ihnen im Zeitraum vom **01.12. bis 21.12.** und **29.12. bis 12.01.** jeden Jahres, neben der Festtagskarte, zusätzlich folgende Gerichte an.

GEFLÜGEL IM GANZEN pro kg

Gans gebraten ¹ mit Sauce	24,00 €
Pute gebraten ¹ mit Sauce	22,00 €
Ente gebraten ¹ mit Sauce	24,00 €

GEFLÜGELSTÜCKE pro Person

Entenbrustfilet gebraten, mit Sauce	14,00 €
Entenkeule gebraten, mit Sauce	13,00 €
Gänsebrustfilet gebraten, mit Sauce	15,00 €
Gänsekeule gebraten, mit Sauce	13,00 €
Putenoberkeule schier gebraten, mit Sauce	13,00 €

WILDGERICHTE pro Person

Wildschweinkeule schier gebraten, mit Sauce	16,00 €
Wildschweinrücken schier gebraten, mit Sauce	20,00 €
Rehkeule schier gebraten, mit Sauce	18,00 €
Hirschkeule schier gebraten, mit Sauce	16,00 €
Hirschgulasch gebraten, mit Sauce	15,00 €

Pro Person rechnen wir 300 g Rohgewicht.

Diese Gerichte können erst ab 4 Personen bestellt werden.

SCHWEIN

Schweinebraten „Toscana“ mit Rosmarin und Knoblauch in Bratenjus, Gemüseplatte ^{2,7} und Kartoffelknödel ^{1,3,7}	21,00 €
--	---------

RIND

Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{1,3,7} und Bohnensalat	20,00 €
---	---------

KALB

Züricher Kalbsgeschnetzeltes ^{1,3,7} mit Berner Rösti ^{1,3,7} , Gemüsevielfalt ^{2,7} und Salate der Saison	27,00 €
--	---------

LAMM

Lammrücken / Carrée ¹ im Ganzen gebraten mit Rosmarinrahm ⁷ , grünen Bohnen im Speck ² , Kartoffel-Lauch- gratin ⁷ und Tomatensalat mit Schafskäse ⁷	34,00 €
--	---------

PUTE

Putenoberkeule / Putenbrust in Rahmsauce ⁷ , mit Gemüseplatte ^{2,7} und Röstinchen ^{1,3,7}	22,50 €
---	---------

FLEISCH UND BRATEN

Sauerbraten ^{1,5} mit Sauce, pro Person	15,00 €
Rinderroulade ^{1,2} mit Sauce, pro Stück	14,00 €
Miniroulade ^{1,2} mit Sauce, pro Stück	8,00 €
Brasato – toskanischer Rinderbraten ¹ in Rotweinsauce, pro Person	15,00 €
Minihaxe ² mit Sauce, pro Stück	5,00 €
Zunge in Madeira ^{1,2} pro Person	14,00 €
Hühnerfrikassée ^{1,7} pro Person	14,00 €

SUPPEN

Porree-Eintopf ^{7,8} mit Gehacktem und Sahne (0,45 l)	5,90 €
Chili con Carne mit Gehacktem oder Rindfleisch (0,45 l)	5,90 €
Gulaschsuppe (0,45 l)	5,90 €
Gyrossuppe (0,45 l) ⁷	5,90 €
Tomaten-Möhren- Sellerie-Suppe ^{1,7,8} mit gebackenem Selleriestroh (0,33 l)	5,90 €

HÄHNCHEN

Piccata vom Huhn Hähnchenfilet in Käse-Eihülle auf Tomaten- basilikumsauce ^{1,3,7} , Tomaten-Gnocchi ^{1,3,7} und Salatplatte	24,00 €
Hähnchenpfanne „Madagaskar“ zwei zarte Hähnchenbrustfilets in Champi- gnon-Pfefferrahm ^{1,3,7} , Röstinchen ^{1,3,7} und Salatplatte	23,50 €

Frisch gebratene Ente – gefüllt
– im Ganzen gebraten und geliefert –
dazu Rotweinsauce, Rot- ^{8,9} oder Rosen-
kohl ^{2,8}, Kartoffelklöße ^{1,3,7} oder Salzkar-
toffeln ^{7,8}

→ KOMPLETT (FÜR 4 PERS.): 120,00 €

Für 4 Personen:

Frisch gebratene Gans – gefüllt
– im Ganzen gebraten und geliefert –
dazu Orangensauce, Rot- ^{8,9} oder Rosenkohl
^{2,8}, Kartoffelklöße ^{1,3,7} oder Salzkartoffeln ⁷

→ KOMPLETT (FÜR 4 PERS.): 130,00 €

VORSPEISEN

Mozzarella ⁷ mit Fleischtomaten und Basilikum, Portion	8,00 €
Melone mit westf. Knochenschinken, Portion	8,00 €

SALATE (1 kg)

Caesar's Salad ^{1,3,7,8} mit Minitomaten, Croûtons und Parmesan	22,00 €
Geflügelsalat ^{3,7,2,8}	22,00 €
Heringssalat – rot ^{3,4,7,2,8}	22,00 €
Mediterraner Salat ^{7,8} mit Cocktailltomaten, Champignons, Schafskäse, Basilikum, Kresse & Vinaigrette	22,00 €
Nudelsalat mediterran ^{1,3,5}	18,00 €
Waldorfsalat ^{5,7,8,8}	20,00 €
Rohkostplatte (5 Personen) mit verschiedenen Dips ^{7,8} (Cocktail und Joghurt)	33,00 €

VORSPEISEN FISCH

siehe in der Weihnachts-Festtags-
karte

CANAPÉS/SCHNITTCHEN

(Auswahl und Preise, siehe Seite 6 in der
Hauptkarte)

RUSTIKALES ZUM SATTWERDEN

Schinkenplatte ^{2,4,6} (10 Personen) je 100 g	46,00 €
Käsebrett – klassisch ^{7,8} (10 Personen) je 125 g	46,00 €
Italienisches Wurst- und Käsebrett ^{2,7,8} (10 Personen) je 100 g	50,00 €
Roastbeefplatte ^{3,7,8} (10 Personen) je 100 g	65,00 €
Mett-Igel ² (10 Personen) je 100 g	24,00 €
Westfälischer Schmalztopf (1 kg)	18,00 €

DESSERT

Exotischer Obstsalat	5,00 €
Griechischer Joghurt ^{7,8} mit Zimtpflaumen	5,00 €
Rote Grütze ^{7,8} hausgemacht, mit Vanillesauce	5,00 €

Haschenhoff

VORWEIHNACHTS- UND SILVESTERKARTE

23

Wir bieten Ihnen im Zeitraum vom **01.12. bis 21.12.** und **29.12. bis 12.01.** jeden Jahres, neben der Festtagskarte, zusätzlich folgende Gerichte an.

FLEISCHTEILE (kalt oder warm)

Hähnchenfilet natur 1	4,50 €
Hähnchenfilet 1,3,5 Mandelpanade	5,00 €
Schnitzel, klein 1,3	5,00 €
Medaillon 1,3	5,00 €
Kalbsschnitzel, klein 1,3	7,00 €
Frikadelle, groß 1,3	2,50 €
Frikadelle, klein 1,3	2,00 €
Partyfrikadelle 1,3	1,80 €
Gemüsefrikadelle, groß 1,3,8	2,50 €
Party-Gemüsefrikadelle 1,3,8	1,80 €
Party-Rinderfrikadelle 1,3	2,00 €
Partygeflügelfrikadelle 1,3	1,80 €

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 8,9, Spätzle 1,3,7,8, Kartoffelklöße 1,3,5, gefüllter Schmorapfel mit Preiselbeeren 8

Dritter Gang: (wahlweise)

Himbeer-Mascarpone-Traum 1,3,5,7,8

Griechischer Joghurt mit Zimtpflaumen 7,8

MENÜ 3

(ab 10 Pers.) pro Person 36,00 €

Erster Gang:

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen 4,7,8

Zweiter Gang:

Gebratene Entenbrust oder Gänsebrust 1 mit Orangensauce, Kartoffelknödel 1,3 oder Kartoffel-Lauchgratin 7 sowie Rotkohl 8,9 oder Rosenkohl 2,8

Dritter Gang: (wahlweise)

Westf. Creme 4,7,8 mit Eierlikör und Sauerkirschen, Panna cotta 7,8 mit Himbeermark

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

BRUNCH 1

– einfach, deftig und gut

(ab 10 Pers.) pro Person 22,50 €

Speisen kalt:

Brot 1, Brötchen 1 und Buttertraube 8, Mett 2, Roastbeef 7, Schinken 2, Käse 7,8, Eier 3 gekocht, 2 Sorten Marmelade 9, Obstsalat

Speisen warm:

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

FESTLICHES BUFFET (kalt)

pro Person 32,00 €

Lachs 4, Forelle 4, Melone mit Schinken 2, Medaillon 1,3, Hähnchenbrust 1,3,5, Roastbeef 7 vier Salate nach Wahl (aus dieser Karte), Käseplatte 7,8, Brot 1 und Butter 7,8 Süßspeise nach Wahl (aus dieser Karte)

KALT / WARMES BUFFET, WESTFÄLISCH

(ab 10 Pers.) pro Person 39,00 €

Suppe: (wahlweise)

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

Vorspeisen:

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich 4,7,8, Haskenhoff's Knochenschinken mit Melonenschiffchen 2, Rinder-Tafelspitz gekocht, mit frischem Meerrettich und Vinaigrette

Warmer Teil: (wahlweise 1 bis 2 Gerichte) Schinkenbraten 2,7 mit Kruste auf Zwetschgensauce 3,9, Rinderbraten 1 in klassischer Rotweinsauce

Beilagen warm: (wahlweise 3 bis 4 Beilagen)

Kartoffel-Sellerie-Gratin 7,8, selbstgebackene kleine Pufferchen 1,3,7,8, Bratkartoffeln 2, Butter-Spätzle 1,3,7,8, Bohnen im Speckmantel 2, frische gebratene Champignons, Gemüse der Saison 7,2,8

Salate: (wahlweise 2 Salate)

Pellkartoffel-Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing, Feldsalat 1,2 mit gebratenem Speck und Vinaigrette, grüner Bohnensalat, Gurkensalat 7,8 mit Sahne & Dill

Kalter Teil:

Käsebrett 7,8 mit Trauben, Himbeermark & Feigensenf 9, Rustikale Brotauswahl 1, gesalzene Landbutter 7,8

Dessert: (wahlweise 2 Desserts)

Westfälische Creme mit Eierlikör und Sauerkirschen 3,7,8, Welfenspeise mit Weinschaum

3,7,8, Rote Grütze mit Vanillesauce 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)

Meeresfrüchtesalat 2,4, Scampi Aioli 2,3,7, Lachstatar mit Crème Fraîche 4,7,8, Vitello tonato 3,4,7,8, Carpaccio al pesto 5,7,8, Melone mit Schinken 2, Mozzarella Caprese 7,8, mediterranes Gemüse eingelegt 1, Parmaschinkenröllchen 2 mit grünem Spargel, Bruschetta mit Tomaten 1, Backpflaumen mit Speck 2, Pepperoni und Oliven 2,6

Warmer Teil: (wahlweise 3 Gerichte)

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

Beilagen (warm): (wahlweise 4 Beilagen)

gebackene Balsamicokartoffeln, Kartoffellauchgratin 7,8, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi in Tomaten 7 oder Gorgonzolacreme 1,3,7,8, Safranreis 7,8, Penne arrabiata 1,3, Mediterrane Gemüseplatte 1,7,8, Gemüse der Saison 7,2,8

Salate: (wahlweise 3 Salate)

Salata mista, Gemische Blattsalate 5,7,8 mit Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Parmesan & Himbeer-Vinaigrette, Feldsalat 1,3,2 mit Ei, Bauchspeck, Croûtons und Sauce Vinaigrette, Nudelsalat mediterran 1,3, Thunfischsalat 3,4,8, Spargelsalat 5 (nur zur Saison) mit frischen & getrockneten Tomaten, geröstete Pinienkerne, Basilikum und Vinaigrette, Mediterraner Salat 7,8, mit Cocktailtomaten, Champignons, Schafskäse, Basilikum, Kresse & Vinaigrette

Kalter Teil:

Käsebrett mit Trauben, Himbeermark & Feigensenf 7,9,8, Ciabatta-Auswahl 1 und gesalzene Landbutter 7,8

Dessert: (wahlweise 3 Desserts)

Panna cotta 7,8 mit Himbeermark, Obstsalat, Mousse au Chocolat 3,7,8, Himbeer-Mascarpone-Traum 1,3,5,7, Frische Erdbeeren (nur zur Saison), Crème brûlée 3,7



Haskenhoff



SEIT 1958

Haskenhoff^{GMBH}

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
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
www.haskenhoffs-schmiede.de



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



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