



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

PLATTEN, SUPPEN & SALATE (Buffet ab 10 Personen)

Westfälisches Brett

Deftig, Ehrlich, Hausgemacht!!!! Für das urige Frühstück oder Abendessen mit vielen hausgemachten Spezialitäten wie z.B.

- Mettbrett mit frischen Zwiebeln
- Hausgemachte westfälische Spezialitäten (Rotwurst, Bauernleberwurst, Münsterländer Zwiebelbauch, Original Knochenschinken, luftgetrocknete Mettwurst....)

Preise nach Zusammenstellung

Bratenplatten und Medaillons

Auf großen Porzellanplatten mit passenden Saucen und Dips frisch angerichtet und geschmackvoll dekoriert

- **Entenbrust von der Barbarie Ente**, mit Cumberland- oder Quittensauce
100g 3,49 €
- **Schweinemedailleurs**, aus artgerechter Tierhaltung, mit Früchten garniert
Stück 3,80 €
- **kleine Hähnchenkeulen**, kross gegrillt. Mit einer Chilibeize mariniert
Stück 2,00 €
- **kleine Hackbällchen**, frisch gebraten, unser Klassiker
Stück 1,20 €
- **kleine Lummerschnitzel**, paniert, aus dem magerem Schweinerücken
Stück 1,50 EUR
- **Kalbsbraten, Roastbeef, Schweinebraten** mit feinen Saucen garniert
Preise nach Zusammenstellung
- **Schinkendelikatesen** z. B Parmaschinken von Luppi, San Daniele-Schinken rundgebunden, Serrano-Spezial „Trevelez“ oder Westfälischer Knochenschinken
Preise nach Zusammenstellung
- **kleine Hähnchenschnitzel**, paniert, vom zarten Hähnchenfilet
Stück:2,20 €



HANSEN

Inh. Stefan Börste

Steinstrasse 3 · 48291 Telgte · info@fleischerei-hansen.de
Tel. (0 25 04) 16 25 · Fax (0 25 04) 77 996

fleischerei-hansen.de



DER FEINSCHMECKER

Die besten Metzgereien Deutschlands



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

KALTE PLATTEN, SUPPEN & SALATE (Buffet ab 10 Personen)

Hansens Fischvorspeisen

Raffiniert komponierte Fischspezialitäten für kulinarische Freuden

- **Fein dekorierte Räucherfischplatten** mit Spezialitäten vom schottischen Rotholzlachs, Räucherlachs, Graved Lachs sowie wachholdergeräucherte Forellenfilets
- **Krabbencocktail „Verde“** Tiefseekrabben, grüne Bandnudeln und Tomatenwürfel in Sahnejoghurt mit Basilikum u. Knoblauch verfeinert
- **Krabbencocktail „Alaska“** Tiefseekrabben und Krebsfleisch in feiner Mayonnaise, mit Brandwein abgeschmeckt
- **Hansens Krabbencocktail**, hausgemachter Krabbencocktail, an einer Cocktailsauce mit Mandarinen und Dill verfeinert
- **Räucherfischspezialitäten** vom Salm, Butterfisch, Heilbutt Variationen mit besonderer Optik (Schillerlocken, Lachsstremel und feine Fischwürfel)
- **Scampi con Aglio**, mediterrane Scampipfanne, scharf angebraten mit kleinen Strauchtomaten und frischen Mittelmeerkräutern

Preise nach Zusammenstellung

Hansens Hausgemacht Salate

Die idealen Beilagen zu unseren kalten Platten. Hier ein Auszug aus unserem Gesamtsortiment, lassen Sie sich beraten.

- Hausgemachter **Pellkartoffelsalat** - Frischer **Krautsalat**, in süßsaurer Marinade - **Hirtensalat** mit Oliven, Fetakäse, Staudensellerie in klarer Vinaigrette - **Mediterraner Kartoffelsalat** mit Zitrone, Olivenöl und Mittelmeerkräutern - hausgemachter **Möhrensalat** - **Bayrischer Wurstsalat**, dünn aufgeschnittene Fleischwurst mit Dill und Zwiebeln in süß-saurer Vinaigrette - Frischer **Lauchsalat** mit hausgemachtem Joghurtdressing - Frische **Rohkostsalate** nach Zusammenstellung/Saison - **Bratensalat**, nach Art des Hauses - **Schweizer Wurstsalat** in klarer Vinaigrette mit Emmentaler und Paprikastreifen - **Pasta Venezia**, dünne Gurkenscheibchen im frischem Dill-Joghurtdressing - **Telgter Spargelsalat** mit Kirschtomaten in klarer Vinaigrette - **Waldorfsalat**, aus Sellerie, Äpfeln und Mandarinen - **Penne Pesto**, mit Büffelmozzarella - **Manchego-Rucolasalat** mit Taggiascaoliven - Hausgemachter **Cole-Slaw-Salat**

Salatvariationen nach Zusammenstellung ab 3,50 € p.P.





HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

KALTE PLATTEN, SUPPEN & SALATE (Buffet ab 10 Personen)

Hansens Traditionelle Partysuppen

Eine schnelle reichhaltige Mahlzeit

- **Gulaschsuppe**
Rindsgulasch, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Lauch
- **Gyrossuppe**
Schweinegeschnetzeltes, Paprika, Champignons und Mais
- **Käsesuppe**
Schweinehack, Lauch, Zwiebeln und Schmelzkäse
- **Chili con Carne**
Schweine und Rinderhack, rote Bohnen, Mais und Peperoni
- **Reitersuppe**
Schweinehack, Ananas, Paprika, Champignons
- **Thailändische Hühnersuppe**
mit Chili und Hähnchenfleisch
- **Italienischer Zucchiniopf**
mit Hackfleisch, Tomate, Zucchini und Kräutern

5,50 € p.P.

Hansens deftige Eintöpfe

Hausgemachte Eintöpfe nach traditionellen Rezepten – tuen einfach gut!

- **Erbsensuppe**
- **Linsensuppe**
- **Möhreneintopf**
- **Laucheintopf**
- **Sauerkrauteintopf**
- **Gemüsesuppe**
- **Grünkohleintopf (Saison)**
- **Schnibbelbohneintopf**
- **Weißer Bohneneintopf**
- **Dicke Bohnen (Saison)**

4,50 € p.P.



HANSEN
Inh. Stefan Börste
Steinstrasse 3 · 48291 Telgte · info@fleischerei-hansen.de
Tel. (0 25 04) 16 25 · Fax (0 25 04) 77 996
fleischerei-hansen.de



DER FEINSCHMECKER
Die besten Metzgereien Deutschlands



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

KALTE PLATTEN, SUPPEN & SALATE (Buffet ab 10 Personen)

Hansens Feine Suppen

...für den verwöhnten Gaumen

- ***Kartoffelsuppe***
mit Räucherlachs und Krabben
- ***Pfifferlingsrahmsuppe***
mit Crème Fraîche und Petersilie
- ***Kürbis-Creme-Suppe***
mit Sauerrahm und Rosmarinzweig
- ***Hummerrahmsuppe***
mit Riesengarnelen
- ***Consommé von der Ente***
mit feinen Gemüsejulienne
- ***Steinpilzsüppchen***
mit Mais-Poulardeneinlage

ab 5,50 € p.P.

Zu den Suppen und Eintöpfen empfehlen wir große gemischte Brotkörbe mit unseren Spezialitäten aus dem Steinofen und Tollkötter / Münster.

