



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

SPANISCHES BUFFET

Südliche Lebensfreude und Esskultur nach originalen Rezepten
Buffet ab 10 Personen

Hansens Tapas

...natürlich gibt es unsere Tapas auch zum Sattessen

Andalusische Tomatensuppe

herzhafte Tomatensuppe mit Knoblauch und Chili

Gazpacho

kalte Gemüsesuppe nach alter Tradition aus dem Süden Spaniens

Gefüllte Tortilla

köstliche Teigröllchen gefüllt mit Thunfisch, Hähnchenbrustfilet oder vegetarisch

Mallorcinische Garnelenspieße con l'aglio

kleine Garnelenspieße mariniert im Zitronenpfeffer dazu eine hausgemachte Aioli

Gegrilltes Gemüse „Kanarische Art“

Zucchini, Paprika und Champignons

Katalanischer Meeresfrüchtesalat

Meeresfrüchte mit Rucola und kleinen Cherrytomaten

Spanischer Jamon Serrano & Manchego

unser Jamon Serrano (Bodega Qualität, mind. 12 Monate gereift), original Manchego 6 Monate gereift & Manchego „Don Enrico“ mit Rosmarinkruste

Mariniertes Tapa-Gemüse

halbgetrocknete Tomaten, gefüllte Peperoni mit Schafskäse, feinste Taggiasca-Oliven und marinierte Artischockenherzen

Kleine gemischte Steinofenbrötchen

mit Oliven, Peperoni, Tomate-Basilikum, Kräutern und Natur

Pro Person ab 5,50 €



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

SPANISCHES BUFFET

Landestypische Spezialitäten nach traditionellen Rezepten
Buffet ab 10 Personen

Hansens Carne & Pesce

Landestypische Spezialitäten nach traditionellen Rezepten

Chicken Diablo

Hähnchenbrustfilet gebacken in einer Chilimarinade, HOT!!!

6,50 €

Mediterrane Fleischspieße

mariniert mit frischer Zitrone, Olivenöl und Oregano, dazu eine hausgemachte Salsa oder Aioli

6,50 €

Katalanische Würstchen „Gringos“

Frische, hausgemachte grobe Bratwurst mit feuriger Jalapeño, dazu eine hausgemachte Salsa oder Aioli

5,50 €

Codero „La Mancha“

herzhaftes Lammfleisch aus der zarten Keule mit spanischen Bergkräutern gebacken in einer Tomatensugo

8,50 €

Puerco „Rioja“

Schweinefiletstreifen mit Champignons u. Kapernäpfel in einer Rotweinsauce

9,50 €

Paella „Valencia“

traditionelle Reispfanne mit Meeresfrüchten

11,00 €

Gebratenes Fischfilet

auf mallorcinischem Gemüse

12,50 €

Wir fördern



Slow Food®
Deutschland e.V.



HANSEN'S
Tipps aus der Region

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

SPANISCHES BUFFET

Landestypische Spezialitäten nach traditionellen Rezepten
Buffet ab 10 Personen

Mediterrane Beilagen

Thymiankartoffeln

kleine Bratlinge, gebacken mit frischen Kräutern

2,50 €

Curryreis

2,50 €

Gebackener Auberginen-Zucchini-auflauf

mit Schafskäse überbacken

3,50 €

Ensalada „Hansen“

gemischter Rohkostsalat mit klarer Kräutervinaigrette

4,50 €

Mediterrane Nachspeisen

Naranja-Creme

fruchtig-köstlich, Orangen in einer Joghurtcreme

4,50 €

Katalanischer Feigenkäse

mit Feigensenf und frischem Baguette

5,50 €

Fragole Carmen

ganze Früchte Erdbeeren mit einer Sahne aus pürierten Erdbeeren

5,00 €

Wir fördern



Slow Food®
Deutschland e.V.



HANSEN'S
Tipps aus der Region

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