



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Klassik - BBQ

HAUPTGANG

*Lummersteaks vom Jungschwein**

mariniert mit Hansens Hausmarinaden

*Hähnchenfilet**

mariniert in einer Rotwein-Basilikum-Marinade und in einem Käserahm mit Mittelmeerkräutern

*Hansens Rostbratwurst**

unser Klassiker aus eigener Herstellung

Korsischer Bauernfeta (Vegetarischer Hauptgang)

feinster Schafskäse, gebacken mit Paprika, Tomate, Peperoni und Mittelmeerkräutern

**frisch von der Grillstation*

BEILAGEN & SALATE

Klassischer Pellkartoffelsalat

aus eigener Herstellung

Frischer Haussalat

Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Champignons und Sprossen in klarer Kräutervinaigrette

Hansens Nudelsalat

Penne mit Gurkenstreifen und Dill in einem Joghurtdressing

Rosmarinkartoffeln

kleine Kartoffeln gebacken in Olivenöl und frischen Kräutern

Große gemischte Brotkörbe

mit vielen mediterranen Brotspezialitäten aus dem Steinofen

dazu BBQ-Saucen und Senf

16,90 € 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

Mediterranes – BBQ

HAUPTGANG

Lummersteaks vom Jungschwein*
mariniert Pesto Rosso

Hähnchenfilet*
mariniert mit Meersalz und Rosmarin

Hansens Priesterwürger*
frische, grobe Bratwurst mit mediterranen Kräutern aus eigener Herstellung

Korsischer Bauernfeta (Vegetarischer Hauptgang)
feinster Schafskäse, gebacken mit Paprika, Tomate, Peperoni und Mittelmeerkräutern

**frisch von der Grillstation*

BEILAGEN & SALATE

Mariniertes Gemüse
Gebratene und marinierte Paprika, Zucchini und frische Champignons

Bruschetta-Salat
Typisch-italienisch, mit frischen Tomaten, Kräutern und Oliven

Mediterraner Nudelsalat
mit getrockneten Tomaten und Taggiasca-Oliven

Sizilianischer Kartoffelsalat
Pellkartoffeln mit Tomatenstückchen in einer Zitronen-Oregano-Vinaigrette

Rosmarinkartoffeln
kleine Kartoffeln gebacken in Olivenöl und frischen Kräutern

Große gemischte Brotkörbe
mit vielen mediterranen Brotspezialitäten aus dem Steinofen

dazu BBQ-Saucen und Senf

17,90 € 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

Mediterranes – Deluxe-BBQ

HAUPTGANG

Lummersteaks vom Iberico-Schwein

mariniert in einem Estragon-Senf

Lachsfilet

aus der gusseisernen Pfanne mit Zitronenpfeffer

Hähnchenfilet

mariniert mit Meersalz und Rosmarin

Hansens Priesterwürger

frische, grobe Bratwurst mit mediterranen Kräutern aus eigener Herstellung

Korsischer Bauernfeta (Vegetarischer Hauptgang)

feinster Schafskäse, gebacken mit Paprika, Tomate, Peperoni und Mittelmeerkräutern

BEILAGEN & SALATE

Mariniertes Anti-Pasti-Gemüse

Gebratene und marinierte Paprika, Zucchini und frische Champignons

Bruschetta-Salat

Typisch-italienisch, mit frischen Tomaten, Kräutern und Oliven

Hansens Penne Pesto

Penne mit mariniertem Gemüse, Rucola, Büffelmozzarella und hausgemachter Pesto

Sizilianischer Kartoffelsalat

Pellkartoffeln mit Tomatenstückchen in einer Zitronen-Oregano-Vinaigrette

Rosmarinkartoffeln

kleine Kartoffeln gebacken in Olivenöl und frischen Kräutern

Große gemischte Brotkörbe

mit vielen mediterranen Brotspezialitäten aus dem Steinofen

dazu hausgemachte Kräuterbutter, Aioli und Salsa

27,90 € p.P.





HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Klassik – Deluxe-BBQ

HAUPTGANG

Roastbeef vom Black-Angus-Rind

mariniert mit einer Pfefferbeize

Zartes Lammfilet

mit Kräutern der Provence

Hähnchenfilet

mariniert in einer Rotwein-Basilikum-Marinade und in einem Käserahm mit Mittelmeerkräutern

Hansens Rostbratwurst

unser Klassiker aus eigener Herstellung

Korsischer Bauernfeta (Vegetarischer Hauptgang)

feinster Schafskäse, gebacken mit Paprika, Tomate, Peperoni und Mittelmeerkräutern

BEILAGEN & SALATE

Pellkartoffelsalat mit schwarzen Trüffeln

aus eigener Herstellung

Cole Slaw

hausgemachter Krautsalat, American Style

Hansens Nudelsalat

Penne mit Gurkenstreifen und Dill in einem Joghurtdressing

Frischer Haussalat

Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Champignons und Sprossen in klarer Kräutervinaigrette

Rosmarinkartoffeln

kleine Kartoffeln gebacken in Olivenöl und frischen Kräutern

Große gemischte Brotkörbe

mit vielen mediterranen Brotspezialitäten aus dem Steinofen

hausgemachte Kräuterbutter, Sauercreme und Salsa

27,90 € p.P.





HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

HANSENS SALATAUSWAHL

(Komponenten können ausgetauscht werden, müssen aber neu kalkuliert werden)

- Hausgemachter **Pellkartoffelsalat** - Frischer **Krautsalat**, in süßsaurer Marinade - **Hirtensalat** mit Oliven, Fetakäse, Staudensellerie in klarer Vinaigrette - **Mediterraner Kartoffelsalat** mit Zitrone, Olivenöl und Mittelmeerkräutern - hausgemachter **Möhrensalat** - Frischer **Lauchsalat** mit hausgemachtem Joghurtdressing - Frische **Rohkostsalate** nach Zusammenstellung/Saison - **Hansens Nudelsalat**, 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** - **Pfifferlingssalat** mit Pellkartoffeln, grünem Spargel und Wachteleiern

50 - 75 Personen maximal 4 Salat

75 - 100 Personen maximal 5 Salate

über 100 Personen maximal 6 Salate

Alle Grillspezialitäten vom Schwein oder Hähnchen gibt es auch in Bio-Qualität!

Fachkräfte

für den Grillservice kosten 25,00 € / Stunde*

*vereinbarte Anfangszeit bis Ankunft Fleischerei Hansen/Telgte

