

IHR BUFFET

Hier finden Sie etwas für jeden Geschmack!!

Buffet ab 10 Personen

Ragouts und Geschnetzeltes

Die Klassiker für ihr feines Buffet

<i>Schinkengeschnetzeltes vom heimischen Jungschwein</i> in einer Rahmsauce aus frischen Champignons	6,90 €
<i>Szgediner Gulasch vom heimischen Jungschwein</i> herzhaft mit Sauerkraut gegart	6,90 €
<i>Safran-Filetpfanne vom heimischen Jungschweinfilet</i> mit Morcheln verfeinert	11,50 €
<i>Hansens Gourmetpfanne mit feinen Rinderfiletstreifen</i> im delikatem Steinpilzrahm	19,90 €
<i>Zartes Edelgulasch vom Hirsch</i> im Pfifferlingsrahm	10,90 €
<i>Französische Barbarie-Entenbrust</i> in einer feinen Feigensauce	11,90 €
<i>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</i> in einer hellen Kräuter-Buttersauce	9,90 €
<i>Feines Kalbsragout-Fin</i> im Weißweinsud	9,90 €
<i>Edelfischragout mit Lachs und Garnelen</i> in einer leichten Dillsauce	13,90 €
<i>Toskanisches Lammragout</i> von der Freiland-Lammkeule mit Aubergine, Paprika und Tomate	9,90 €
<i>Boeuf Bourguignon vom heimischen Bio-Rind</i> Rindsgulasch in einer kräftigen Rotweinsauce mit Möhren & Champignons	12,90 €

IHR BUFFET

Hier finden Sie etwas für jeden Geschmack!!

Buffet ab 10 Personen

Schinkenbraten und Kassler

Sehr saftig und schmackhaft von heimischen Jungschweinen, werden diese Spezialitäten von uns zurechtgeschnitten, gepökelt, geräuchert & abgebacken... wo gibt es sowas noch

- **Saftiger Backschinken**, mager oder gekrustet
- **Burgunderschinken**, der Schinken wird ca. 1 Woche in Rotwein mit vielen frischen Kräutern eingelegt
- **Hansens Gewürzschinken**, mager oder gekrustet
- **Pragerschinken**, der Schinken wird ca. 1 Woche mit Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl mariniert
- **Kassler-Braten**, vom magerem Lummer oder vom gemasertem Nacken
- **Kassler-Ananas**, vom magerem Lummer, mit Ananas und Mandeln gebacken

pro Person 6,90 €

Geschmorter Schweinebraten

Die gefüllten Braten werden vom Schweinenacken (auf Wunsch auch vom Lummer) hergestellt

- **Apfel-Zwiebel-Rolle**, gefüllt mit getrockneten Apfelringen & Röstzwiebeln
- **Spießbraten**, mit einer Champignon-Zwiebel-Mettfüllung
- **Farmerbraten**, mit einer Paprika-Zwiebelfüllung oder nur mit Zwiebeln gefüllt
- **Schweizer Raclettebraten**, gefüllt mit Schweizer-Rohmilchraclette und getr. Tomaten
- **Strindberg**, mit einer Senf-Zwiebel-Kräuterfüllung
- **Französischer Rahmbraten**, mit einer Crème-Fraîche-Röstzwiebel-Champignon-Käsefüllung
- **Holländerbraten**, mit gekochtem Schinken und Gouda gefüllt
- **Italienischer Braten**, mit getrockneten Tomaten, mediterranen Kräutern und Käse gefüllt
- **Pflaumenbraten**, mit getrockneten Backpflaumen gefüllt
- **Spinaci-Braten**, gefüllt mit Blattspinat, Cherrytomaten und herzhaften Mittelmeerkräutern

pro Person 6,90 €

IHR BUFFET

Hier finden Sie etwas für jeden Geschmack!!

Buffet ab 10 Personen

Hausgemachte Quiche und Kuchen

Leichte hausgemachte Leckereien, können auch problemlos im eigenem Ofen erwärmt werden (Preise pro Stücke ca. 300g)

<i>Quiche mit Lachs und Blattspinat</i>	9,90 €
<i>Elsässer Zwiebelkuchen zum Federweißer</i>	6,50 €
<i>Klassische Quiche Lorraine mit Schinken und Lauch</i>	6,50 €
<i>Hansens Pfifferlingsquiche mit frischen Pfifferlingen (Saison)</i>	7,90 €
<i>Hansens Mediterrane Quiche mit halbtrockneten Tomaten, Thunfisch und Taggiascaoliven</i>	7,90 €

Hansens Lammspezialitäten

Unser Lammfleisch kommt aus einer Freilandhaltung, superzartes und mildes Fleisch

Provenzalische Lammrolle

ausgelöster Lammrücken, gefüllt mit Blattspinat und Knoblauch auf einer Rotwein-Balsamicsauce

10,90 €

Provenzalische Lammkeule

Saftige Lammkeule, gefüllt mit Schafskäse, Spinat und Knoblauch auf einer Rotwein-Balsamicsauce

10,90 €

Toskanisches Lammragout

von der Freiland-Lammkeule mit Aubergine und Paprika in einer Tomatensugo

9,90 €

IHR BUFFET

Hier finden Sie etwas für jeden Geschmack!!

Buffet ab 10 Personen

Hansens Kalbsspezialitäten

Probieren Sie unsere Kalbsrouladen, Empfehlung des Hauses!!

Kalbsslummer im Weißweinsud

mit Pfifferlingen

14,90 €

Zarte Kalbskeule

auf einem Rahm mit Rosa Beeren

10,90 €

Steinpilz-Kalbsrouladen

gefüllt mit geschmorten Steinpilzen

15,90 €

Filetspezialitäten vom Jungschwein

Die zarten Filets aus artgerechter Tierhaltung werden in einem feinen Sud frisch aufgeschnitten serviert

Filetto Di Maiale

Schweinefilet umwickelt mit Blattspinat und einem Speckmantel
(magerer Bauchspeck), gewürzt mit ital. Kräutern

10,90 €

Filet „Café de Paris“

Schweinefilet gefüllt mit getrockneten Tomaten und Roquefortkäse,
mariniet mit Senf und Estragon

10,90 €

Gegrilltes Schweinefilet

wahlweise im Rahm mit geschmorten Steinpilzen oder Pfifferlingen

13,90 €

IHR BUFFET

Hier finden Sie etwas für jeden Geschmack!!

Buffet ab 10 Personen

Spezialitäten vom heimischen Jungbullen

Deftig-kraftige Spezialitäten - passen nicht nur in die kalten Jahreszeiten

klassischer Rinderschmorbraten

butterweich, in einer herzhaften Schalottensauce

9,90 €

hausgebeizter Sauerbraten

Bestellen Sie unseren viel gelobten Sauerbraten frühzeitig, damit wir Ihren Braten auch lang genug in unsere Hausbeize einlegen können

9,90 €

Hansens Rindsrouladen in Rahmsauce

2 x kleine Rindsrouladen, klassisch-deftig „nach Hausfrauenart“

10,90 €

Steakstreifen vom Longhorn-Rind

mit gratinierten Bauernspätzle

(inkl. Spätzle)

13,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

im kräftigem Rotweinrahm

10,90 €

Spezialitäten aus der Jagd

Verzaubert Ihre Herbst- und Winterzeit! Saisonware!

Hirsch-Edelragout

Butterweich, im Pfifferlingsrahm

11,90 €

zarte Rehkeule

in einer Rotwein-Preiselbeersauce

Saisonpreise

Zarte Wildschweinkeule

in einem Wildrahm mit Preiselbeeren

Saisonpreise

IHR BUFFET

Hier finden Sie etwas für jeden Geschmack!!

Buffet ab 10 Personen

Hansens Gemüse- & Salatbuffet

Zu jedem Fleischgericht das richtige Gemüse, lassen Sie sich beraten!

Hausgemachtes klassisches Gemüsebuffet

von allem etwas, auf Wunsch mit Sauce Hollandaise

3,90 €

gratiniertes Gemüsebuffet

von allem etwas, in einer Bechamelsauce gratiniert

3,90 €

herzhaftes Ratatouille

mit Olivenöl gebratenes Gemüse

3,90 €

feine Prinzessböhnchen

mit Speckwürfelchen gebraten

3,90 €

hausmacher Rotkraut

mit kleinen Apfelstückchen

3,90 €

kerniger Rosenkohl

im Rahm gratiniert oder mit Speckwürfelchen

3,90 €

Lauchgemüse

im Rahm

3,90 €

Hansens Spargelragout

vom Telgter Spargel, in der Saison

5,90 €

hausgemachte Schwarzwurzeln

westfälische Spezialität

3,90 €

gebratenes Möhren-Zucchini-Gemüse

ein Gaumenschmaus

3,90 €

kerniger Brokkoli

mit Mandelsplitter

3,90 €

Fortsetzung auf der nächsten Seite!

IHR BUFFET

Hier finden Sie etwas für jeden Geschmack!!

Buffet ab 10 Personen

Hansens Hausalat

wahlweise mit Joghurt- oder Cocktaildressing, klarer
Kräutervinaigrette

4,50 €

deftiges Sauerkraut

hausgemacht

3,90 €

Hansens Beilagen

Machen nicht nur satt, sondern schmecken auch noch

hausgemachte gratinierte Kartoffeln

auf Wunsch auch mit Brokkoli

2,90 €

herzhafte Bratkartoffeln

mit Speck und Petersilie

2,90 €

Schmorkartoffeln

handgeschnittene Kartoffelecken

2,90 €

Rosmarinkartoffeln

mit Olivenöl und Kräutern

2,90 €

heiße Backofen-Kartoffeln

mit hausgemachtem Kräuterquark

2,90 €

Bauern-Spätzle

mit Butter

2,90 €

Schupfnudeln

in Butter geschwenkt

2,90 €

Stampfkartoffeln

mit geschmorten Zwiebeln

2,90 €

Rösti-Ecken & Basmati Reis

2,90 €

Brotkörbe mit Spezialitäten

von Tollkötter / Münster oder aus dem Steinofen

ab 1,00 €

Fortsetzung auf der nächsten Seite!

IHR BUFFET

Hier finden Sie etwas für jeden Geschmack!!

Buffet ab 10 Personen

Hansens Dessert

... etwas Süßes passt immer!

Mousse au Chocolat

mit Vanillesauce

4,50 €

Weißer Mousse

mit exotischen Früchten

4,50 €

Rote Grütze

mit frischen Sommerbeeren und Vanillesauce

4,50 €

Leichte Quark-Joghurtspeise

mit frischen Früchten der Saison

4,50 €

Frischer Obstsalat

Hausgemacht

4,90 €

Hausgemachte Tiramisu

original nach ital. Rezept

4,90 €

FrISChe Erdbeeren

mit Quark (Saison)

4,90 €

Internationales Käsebrett

mit Spezialitäten aus eigenem Import und bevorzugt aus Rohmilch

ab 4,50 €

Weitere Dessertvorschläge finden Sie noch bei den anderen Themenbuffets!