



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

WESTFÄLISCHES BUFFET

...mit Liebe für und aus dem Münsterland

Kaltes Buffet

Das westfälisches Brett, große Auswahl an hausgemachten, westfälischen Spezialitäten!

- Westfälischer Knochenschinken, herzhaftes Mettwurst, hausgemachte Sülze, hausgemachte Schinkenspezialitäten, Leberwurst oder Rotwurst, frisches Mett mit Zwiebelringen, Griebenschmalz und gekochter Zwiebelbauch aus eigener Herstellung
- Gebratene Hackbällchen, Lummerschnitzel vom Jungschwein, Bratwurstschnecken aus grober oder feiner Bratwurst, luftgetrocknete Bierbeißer (Dröge Endchen).
- Käsespezialitäten aus dem Münsterland und der Hafenkäserei Münster
- Westfälisches Salatbuffet mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat, deftiger Nudelsalat und Eisbergsalat klassisch mit süß-saurem Sahnedressing

Dazu empfehlen wir einen rustikalen Brotkorb mit Spezialitäten von der Bäckerei Tollkötter/Münster und aus dem Steinofen.

Preise nach Zusammenstellung

Warmes Buffet

Traditionelle, deftige Speisen ohne viel Schnick-Schnack

Töttchen, nach Art des Hauses

aus eigener Produktion, dazu Tollkötters Hausbrot

pro Person: 6,90 EUR

Königsberger Klopse

in einer Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und ein Eisbergsalat mit süß-saurem Sahnedressing

pro Person: 13,90 €

Hausgeräucherter Backschinken

vom Ostbeveraner Jungschwein mit hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln

pro Person: 13,90 €





HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

WESTFÄLISCHES BUFFET

...mit Liebe für und aus dem Münsterland

Hansens Grünkohlessen (Saison)

mit unserer Kohlwurst aus eigener Herstellung und hausgeräuchertem Kassler, dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfelchen und Senf

pro Person: 13,90 €

Münsterländer Pfefferpotthast

westfälische Gulaschvariante vom heimischen Jungbullen mit Pumpnickel, dazu Salzkartoffeln und Kopfsalat mit süß-saurem Sahnedressing

pro Person: 16,90 €

Oma Hansens Tafelspitz in einer Zwiebelsauce

vom heimischen Jungbullen, dazu unser hausgemachter Kartoffelsalat

pro Person: 16,90 €

Deftiges Waldpilzragout (Vegetarisch)

dazu Bauernspätzle und ein Eisbergsalat mit süß-saurem Sahnedressing

pro Person: 13,90 €

Westfälische Nachspeisen

Unvergessliche Klassiker!!

Die Herrencreme

unverwechselbar mit ordentlich Rum und Schokoraspeln

pro Person: 4,50 €

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanillesauce

pro Person: 4,50 €

Original Westfälische Quarkspeisen

mit angedickten Sauerkirschen, Schokoraspeln und Pumpnickel

pro Person: 4,50 €

