



# 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 / 3,90 €*
- **Schweinemedillons**, aus artgerechter Tierhaltung, mit Früchten garniert  
*Stück 4,90 €*
- **kleine Hähnchenkeulen**, kross gegrillt. Mit einer Chilibeize mariniert  
*Stück 3,50 €*
- **kleine Hackbällchen**, frisch gebraten, unser Klassiker  
*Stück 1,90 €*
- **kleine Lummerschnitzel**, paniert, aus dem magerem Schweinerücken  
*Stück 2,50 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 2,90 €*





# 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 4,50 € 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

5,90 € 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)**

5,90 € 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](http://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 6,50 € p.P.*

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

