

Südliche Lebensfreude und Esskultur nach originalen Rezepten Buffet ab 10 Personen

Antipasti-Buffet

natürlich gibt es unsere Vorspeisen auch zum Sattessen...

Gegrilltes & mariniertes Gemüse

Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen, Artischocken und Oliven

Mozzarella al basilico

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Parmaschinken oder San Daniele

garniert mit halbgetrockneten Tomaten, Taggiasca-Oliven und Parmesansplitter

Salame & Coppa

pikante Rohwurstspezialitäten aus der Toskana, garniert mit frischen Kräutern und korsischen Bauernfeta

Hansens Bruschetta

italienischer Brotbelag aus Tomaten, Peperoncini, Oliven und vielen frischen Kräutern

Carpaccio

hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit einer hausgemachten Vinaigrette

Roastbeef Aromatico

saftiges Roastbeef mit einer herzhaften Kräuterkruste aus italienischen Kräutern, dazu eine hausgemachte Ajoli

Zuppa di pomodori

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Krabbencocktail Verde

Tiefseekrabben, grüne Bandnudeln und Tomatenwürfel in Sahnejoghurt mit Basilikum und Knoblauch verfeinert

Vitello Tonnato

dünne Kalbsbratenscheiben geschichtet in einer Thunfischfarce

Scampi con l'aglio

ganze Riesengambas (Wildfang) scharf angebraten mit Olivenöl, Cherrytomaten u. herzhaften Kräutern

Fortsetzung auf der nächsten Seite













Südliche Lebensfreude und Esskultur nach originalen Rezepten Buffet ab 10 Personen

Korsischer Bauernfeta

eine warme Vorspeise, Schafskäse mit Tomaten, Paprika und Mittelmeerkräutern gebacken

Jakobsmuscheln al Tartufo

das gebratene Filet von der Jakobsmuschel, dazu Rucola und eine Trüffelvinaigrette

Hansens Penne Pesto

Penne mit mariniertem Gemüse, halbgetrockneten Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola und einer hausgemachten Pesto

Manchego-Rucolasalat

Rucola mit jungem Manchegokäse, halbgetrockneten Tomaten, Taggiasca-Oliven in einer Zitronenvinaigrette

Kleine Mediterrane Steinofenbrötchen

die perfekten Begleiter zur Antipasti, gefüllt mit Peperoni, Tomaten, Oliven oder Kräutern

Gebackenes Zucchini-Carpaccio

Peppig, mit angerösteten Pinienkernen und Pfifferlingen

pro Person je nach Zusammenstellung ab 9,90 €

Carne

Ein altes italienisches Sprichwort heißt: "Die Katze geht so lange an den Speck bis sie Ihre Pfote einbüßt...nun, bei uns ist es nicht ganz so gefährlich.

Sella d'agnello con erbe aromatico

gerollter Lammrücken mit einer kräftigen Kräuter-Blattspinatfüllung	16,90 €
Saltim Bocca Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gefüllt in einer Weißweinsauce	18,90 €
Pollo con Marsala Putenrouladen mit Coppa und Rosmarin gefüllt, in einer hellen Marsalasauce	15,90 €
Toskanisches Tartufo-Hähnchenfilet zartes Hähnchenfilet in einer Trüffelsauce	13,90 €

Fortsetzung auf der nächsten Seite













Südliche Lebensfreude und Esskultur nach originalen Rezepten Buffet ab 10 Personen

Hähnchenfilet mit Olivenkruste und Walnüssen	13,90 €
<i>Hähnchenfilet Florenz</i> zartes Hähnchenfilet in einer Mittelmeerkräuter-Käsemarinade	12,90 €
Rustida di maiale Geschmortes vom Schweinenacken, gefüllt mit Käse und italienischen Kräutern	12,90 €
Involtini vom Hähnchenfilet mit Schafskäse gefüllt	13,90 €
Filetto di Maiale zartes Schweinefilet umwickelt mit Blattspinat, mediterranen Kräutern und magerem Speck auf einer Balsamicosauce	16,90 €
Salmon con Spinaci gebratenes Lachsfilet auf mediterranem Blattspinat	inkl. Spinat 21,90 €
Mediterranes Pulled Pork Original American-Style aber mit mediterranen Zutaten	10,90 €
Hansens Pasta- & Auflaufbuffet Hausgemachte Pastaspezialitäten, kombiniert mit etwas Antipasti und Salat fertig!:	,
Lasagne al forno klassischer Nudelauflauf mit Hackfleisch und Tomatensugo	14,90 €
Lasagne con Spinaci vegetarischer Nudelauflauf mit Blattspinat	13,90 €
Lasagne con Salmon feiner Nudelauflauf mit Blattspinat und Lachs	18,90 €
Antipasti Lasagne vegetarischer Nudelauflauf mit mariniertem Gemüse	14,90 €
Penne con Tartufo	







vegetarischer Nudelauflauf mit einer Trüffel-Sahnesauce (Schwarzer Trüffel)





16,90 €

Fortsetzung auf nächster Seite



Südliche Lebensfreude und Esskultur nach originalen Rezepten Buffet ab 10 Personen

Penne all` Arrabbiata (auf Wunsch auch mit Filetstreifen vom Angusrind) Nudelauflauf mit einer herzhaft, scharfen Tomatensugo	12,90 € Filet 19,90 €
Penne all` Scampi Nudelauflauf mit einer herzhaften Tomaten-Kräutersugo und Scampis	19,90 €
Penne Carbonara Nudelauflauf mit einer herzhaften Sahnesauce und original Pancetta	13,90 €
<i>Tortellini con Rucola</i> (Veggie) Tortellini in einer Sahnesauce mit Rucola abgeschmeckt	14,90 €
Tessiner Aubergine Kartoffelauflauf mit Aubergine, Blattspinat und Tomatensugo mit Bergkäse überbacken	14,90 €
Griechische Moussaka Kartoffelauflauf mit Auberginen und Hackfleisch	15,90 €
Mediterranes Gemüsebuffet	
Prinzessböhnchen mit getrockneten Tomaten	4,90 €
Möhrengemüse mit gebratener Zucchini	4,90 €
Hausgemachtes Ratatouille mit gebratener Paprika, Zucchini und Champignon	4,90 €
Insalata Hansen Rucola Salat, Cherrytomaten und Parmigiano-Raspeln mit Balsamico-Vinaigrette	4,90 €













Südliche Lebensfreude und Esskultur nach originalen Rezepten Buffet ab 10 Personen

Mediterrane Beilagen

Salbei - Gnocchi ital. Grießklößchen, in Butter geschwenkt und mit Salbei verfeinert	4,00 €
Rosmarinkartoffeln der Klassiker, Bratlinge mit Olivenöl und Rosmarin gebacken	3,90 €
Mittelmeerkartoffeln französische Bratlinge mit Olivenöl, Meersalz und Oregano gebacken	3,90 €
Dolci Probieren Sie unsere Profiteroles!	
Mascarpone-Creme mit frischen Früchten der Saison	5,90 €
Profiteroles kleine Windbeutel, gefüllt mit einer lockeren Creme und mit weißer und dunkler Schokolade überzogen	5,90 €
Hausgemachte Tiramisu nach original italienischem Rezept hausgemacht	5,90 €
Panna-Cotta mit einer Erdbeercreme	5,90 €
Naranja-Creme	5,90 €

Die Fleischerei Hansen bedankt sich für Ihr Interesse und wünscht ihnen "Buon Appetito"!





fruchtig-köstlich, Orangen in einer Joghurtcreme





HANSEN



NOTIZEN:









Steinstrasse 3 · 48291 Telgte · info@fleischerei-hansen.de Tel. (0 25 04) 16 25 · Fax (0 25 04) 77 996

