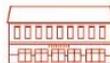


HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Buffetvorschläge

Für Gruppen ab 50 Personen.
Alle Preise inkl. 19 % MwSt., ausreichend Geschirr und Besteck,
Lieferung und Abholung.

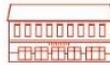


HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Inhalt

Leckere Kleinigkeiten und Partystärkungen	3
Kaltes Mediterranes Buffet.....	4
Kaltes Westfälisches Buffet	5
Klassisches Party Buffet.....	6
Vegetarische Menüs	7
Bunte Auswahl.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Pasta Italia	9
Mediterrane Köstlichkeiten	10
Mediterrane Menüs	11
Bella Italia!.....	12
La dolce Vita.....	13
Frisch mit Fisch.....	14
Viva España!	15
Klassische Menüs	16
Alljahres-Menü.....	17
Typisch westfälisch!.....	18
Herbstliches Buffet.....	19
Winterliches Buffet.....	20
Festtagsmenü.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Grillbuffets	21
BBQ 1.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
BBQ 2.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
BBQ 3.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
BBQ 4.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Feines BBQ 1.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Feines BBQ 2.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Leckere Kleinigkeiten und Partystärkungen



HANSEN
Inh. Stefan Börste

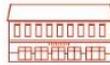
Steinstrasse 3 · 48291 Telgte · info@fleischerei-hansen.de
Tel. (0 25 04) 16 25 · Fax (0 25 04) 77 996

fleischerei-hansen.de



**DER
FEINSCHMECKER**

Die besten
Metzgereien
Deutschlands



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Kaltes Mediterranes Buffet

Mariniertes Gemüse

Gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini und frische Champignons

Bruschetta

Typisch italienischer Brotbelag, mit frischen Tomaten, Kräutern und Oliven

Manchego-Rucola-Salat

mit halbtrockneten Tomaten und Taggiasca-Oliven

Mediterraner Kartoffelsalat

in einer frischen Zitronen-Oregano-Vinaigrette

Hansens Priesterwürger

Kleine grobe Bratwürstchen mit Mittelmeerkräutern

Mediterrane Hackbällchen

in einer Tomatensugo

Rosmarinschnitzel

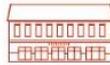
Kleine Lummerschnitzel in einer Rosmarinpanade

Mediterraner Brotkorb

mit Spezialitäten aus dem Steinofen

dazu unsere hausgemachte Sauercreme und ein Chilidipp

22,90 € p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Kaltes Westfälisches Buffet

Hansens Kartoffelsalat

unser Klassiker aus eigener Herstellung

Hausgemachter Karottensalat

mit Apfelstreifen

Frischer Lauchsalat

mit Ananas und Lauch in einem Joghurtdressing

Hausgemachter Krautsalat

süß-sauer

Hansens Bratwurstschnecken

Kleine grobe Bratwürstchen aus eigener Herstellung

Kleine Buletten

hausgemacht

Kleine Lummerschnitzel

vom heimischen Jungschwein

Deftiger Brotkorb

mit Spezialitäten aus dem Steinofen und von der Bäckerei Tollkötter

dazu unsere hausgemachte Sauercreme und Senf

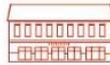
20,90 € p.P.

ZUSÄTZLICH etwas Warmes im Bauch:

Kräftiges Hochzeitssüppchen

mit reichlich Einlage

24,90 € p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Klassisches Partybuffet

Hausgemachtes Chili con Carne

ODER

Käse-Lauch-Hackfleisch-Suppe

Panierte Schnitzel

vom Jungschwein

Kleine Buletten

Mariniertes Gemüse

Gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini und frische Champignons

Hansens Kartoffelsalat

unser Klassiker aus eigener Herstellung

Hansens Nudelsalat

Penne in einem Joghurtdressing mit Gurkenstreifen und Dill

Großes gemischtes Käsebrett

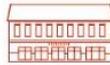
mit Rohmilchspezialitäten aus eigenem Import

Mediterrane Brotkörbe

mit handgemachten Spezialitäten aus dem Steinofen

dazu Dips und Saucen aus eigener Herstellung

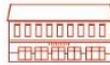
20,90 € p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Vegetarische Menüs



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Bunte Auswahl

Gefüllte Tortillas

Köstliche Teigrollchen, vegetarisch gefüllt

Caprese

Tomaten & Mozzarella mit Basilikum

Tortellini

gefüllt mit einer Käsefüllung im Champignon-Rucolarahm

Gemischtes Gemüsebuffet

mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

hausgemacht

Insalata Hansen

frischer gemischter Salat mit verschiedenen Dressings

Hirtensalat

mit Oliven, Fetakäse und Staudensellerie in klarer Vinaigrette

Mediterrane Brotspezialitäten

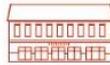
aus dem Steinofen

DESSERT

Quark-Joghurtspeise

mit Früchten der Saison

25,90 p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Pasta Italia

ANTIPASTI

Mariniertes Gemüse

Gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini und frische Champignons

Bruschetta

Typisch italienischer Brotbelag, mit frischen Tomaten, Kräutern und Oliven

Mediterrane Brotspezialitäten

aus dem Steinofen

HAUPTGANG

Penne al Arrabiata ODER Tortellini con Rucola

Ratatouille-Lasagne ODER Spinatlasagne

Insalata Hansen

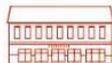
frischer gemischter Salat mit verschiedenen Dressings

DESSERT

Tiramisù

nach original italienischem Rezept

31,90 € p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Mediterrane Köstlichkeiten

ANTIPASTI

Mariniertes Gemüse

Gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini und frische Champignons,
feinste Taggiasca-Oliven und zarte Artischockenherzen

Bruschetta

Typisch italienischer Brotbelag, mit frischen Tomaten, Kräutern und Oliven

Überbackene Aubergine & kandierte, halbtrocknete Tomaten

Gebackenes Zucchini Carpaccio

mit gerösteten Pinienkernen und kleinen Pfefferlingen

Brotspezialitäten

aus dem Steinofen

HAUPTGANG

Mediterraner Auberginenaufbau mit Schafskäse überbacken

mit Kartoffeln in einer Tomatensugo

Ratatouille

mit in Olivenöl gebratenem Gemüse

Rosmarinkartoffeln

mit Olivenöl

Rucola-Manchegosalat

mit halbtrockneten Tomaten und Taggiascaoliven

Couscous Salat

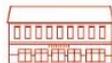
Mediterrane Spezialität

DESSERT

Panna-Cotta

auf Früchtecoulis mit Amarettoknusper

34,90 € p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Mediterrane Menüs



HANSEN
Inh. Stefan Börste

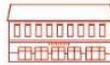
Steinstrasse 3 · 48291 Telgte · info@fleischerei-hansen.de
Tel. (0 25 04) 16 25 · Fax (0 25 04) 77 996

fleischerei-hansen.de



**DER
FEINSCHMECKER**

Die besten
Metzgereien
Deutschlands



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Bella Italia!

VORSPEISEN

Mariniertes Gemüse

Gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini und frische Champignons

Caprese

Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Bruschetta

Typisch italienischer Brotbelag, mit frischen Tomaten, Kräutern und Oliven

Brotkorb

mit Spezialitäten aus dem Steinofen

HAUPTGANG

Pollo „Florenz“

Hähnchenfilet in Käserahm, abgerundet mit Mittelmeerkräutern

Rustida di Maiale

Geschmortes vom Schweinenacken, gefüllt mit Käse und mediterranen Kräutern

Spinatlasagne

vegetarischer Hauptgang

Grüne Prinzessböhnchen

mit getrockneten Tomaten

Möhren-Zucchini-gemüse

Rosmarinkartoffeln

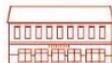
in Olivenöl mit Tomaten und Rosmarin gebacken

DESSERT

Mascarponecreme

mit frischen Früchten

35,90 € p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

La dolce Vita

ANTIPASTI

Mariniertes Gemüse & überbackene Aubergine

Gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini und frische Champignons

Bruschetta

Typisch italienischer Brotbelag, mit frischen Tomaten, Kräutern und Oliven

Vitello Tonnato

dünne Scheiben vom Kalbsbraten, geschichtet in einer Thunfischfarse

Mediterraner Brotkorb

mit Spezialitäten aus dem Steinofen

HAUPTSPEISEN

Saltimbocca

Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Sella d'agnello con erbe aromatico

gerollter Lammrücken mit einer kräftigen Kräuter-Blattspinatfüllung

Tortellini con Rucola

vegetarische Hauptspeise

Grüne Prinzessböhnchen

mit getrockneten Tomaten

Möhren-Zucchini-gemüse

Rosmarinkartoffeln

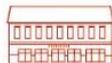
mit Olivenöl

DESSERT

Tiramisù

nach original italienischem Rezept

41,90 € p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Frisch mit Fisch

VORSPEISEN

Mariniertes Gemüse

Gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini und frische Champignons

Bruschetta

Typisch italienischer Brotbelag, mit frischen Tomaten, Kräutern und Oliven

Caprese

Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Gefüllte Tortillaröllchen

mit Hähnchenfilet und vegetarisch

Mediterraner Brotkorb

mit Spezialitäten aus dem Steinofen

HAUPTGANG

Pollo di Serrano

Zartes Hähnchenfilet mit Serranoschinken umwickelt

Lachsfilet

auf Blattspinat

Mediterraner Auberginenauflauf mit Schafskäse überbacken

mit Kartoffeln in Tomatensugo, vegetarisch

Grüne Prinzessböhnchen mit getrockneten Tomaten

Möhren-ZucchiniGemüse

Rosmarinkartoffeln

mit Olivenöl

Insalata Hansen

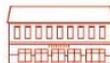
frischer gemischter Salat mit verschiedenen Dressings

DESSERT

Quark-Joghurtspeise

mit frischen Früchten

41,90 € p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Viva España!

TAPAS

Mallorcinische Garnelenspieße

Kleine Garnelenspieße mariniert mit Zitronenpfeffer, dazu hausgemachte Aioli

Serrano & Manchego

Jamon Serrano (min. 12 Monate gereift), original Manchegokäse (6 Monate gereift) und Manchego "Don Enrico" mit Rosmarinkruste

Gefüllte Tortillaröllchen

mit Hähnchenfilet und vegetarisch

Mariniertes Tapa-Gemüse

Halbtrocknete Tomaten, gefüllte Peperoni mit Schafskäse, Artischockenherzen und Taggiasca Oliven

Mediterraner Brotkorb

mit Spezialitäten aus dem Steinofen

HAUPTSPEISEN

Puerco Rioja

Schweinefiletstreifen mit Champignons und Kapernäpfeln in einer Rotweinsauce

Chicken Diablo

Zartes Hähnchenfilet, gebacken in einer Chilimarinade - hot!

Paella Valencia

Reispfanne mit Meeresfrüchten

Thymiankartoffeln mit Olivenöl und Kräutern

Ensalada Hansen

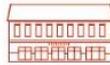
Geschichteter Rohkostsalat mit verschiedenen Dressings u. Vinaigrette

DESSERT

Naranja-Creme

Fruchtig-köstlich, Orangen in einer Joghurtcreme

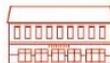
41,90 € p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Klassische Menüs



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Alljahres-Menü

VORSPEISEN

Mariniertes Gemüse

Gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini und frische Champignons, überbackene Aubergine

Bruschetta

Typisch italienischer Brotbelag, mit frischen Tomaten, Kräutern und Oliven

Vitello Tonnato

dünne Scheiben vom Kalbsbraten, geschichtet in einer Thunfischfarse

Hausgemachte Tortillaröllchen

mit Hähnchenfilet und vegetarisch

Mediterraner Brotkorb

mit Spezialitäten aus dem Steinofen

HAUPTGANG

Zarter Rinderschmorbraten im Schalottenrahm

Hansens Jäger- und Zigeunerschnitzel

Vegetarisches Waldpilzragout

mit Bauernspätzle

Möhren-Zucchini-Gemüse & Prinzessböhnchen mit Speck

Kartoffelgratin & Schmorkartoffeln oder Spätzle

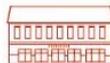
Gurkensalat

in frischem Dill-Joghurt-Dressing

DESSERT

Helle und dunkle Mousse au Chocolat

39,90 € p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Typisch westfälisch!

VORSPEISE

4 x Tollkötter Hausbrotsschnittchen

belegt mit westfälischen Spezialitäten aus eigener Herstellung

HAUPTGANG

Rindfleisch mit Zwiebelsauce

Gekrusteter Backschinken

Herzhaftes Kräuter-Pilzragout

mit Bauernspätzle

Salzkartoffeln

Stampfkartoffeln

mit geschmorten Zwiebeln

Hausgemachtes Sauerkraut

Eisbergsalat

mit süß-saurer Sahnesauce

NACHSPEISEN

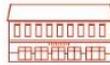
Westfälische Quarkspeise

mit Sauerkirschen, Pumpernickel und Schokoraspeeln

Klassische Herrencreme

mit Rum

36,90 € p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Herbstliches Buffet

VORSPEISEN

Herzhafte Kürbisrahmsuppe

mit Rosmarinzwig und Kürbiskernen dazu Steinofenbaguette

HAUPTGANG

Zartes Hähnchenfilet „Safran“

in einer Safran-Morchelmarinade

Hansens Schmorbraten

Geschmortes vom Schweinenacken mit Maronen und Pinienkernen gefüllt

Waldpilzragout (Vegetarisch)

mit Bauernspätzle

Prinzessböhnchen mit geschmortem Speck

Apfel-Rotkohl

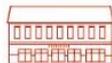
Gratinierte Kartoffeln

DESSERT

Hansens Quarkspeise

mit Sauerkirschen

37,90 € p.P.



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Winterliches Buffet

VORSPEISEN

Feldsalat

mit Cherrytomaten und karamellisierten Walnüssen

Klassische Quiche

mit Schinken und Lauch

Vegetarische Quiche

mit Blattspinat und Feta

Brotkorb

mit Spezialitäten aus dem Steinofen

HAUPTGANG

Hirschedelragout

im Pfifferlingsrahm

Schweizer Raclettebraten

Gefüllt mit original Raclettekäse und getrockneten Tomaten

Kartoffel-Gemüsegratin

vegetarischer Hauptgang

Rotkohl

mit getrockneten Tomaten

Rosenkohl & ein rahmiges Lauchgemüse

Bauernspätzle & Schmorkartoffeln

DESSERT

Cappuccino-Mousse

mit Mascarpone

43,90 € p.P.

Wir fördern



Slow Food®
Deutschland e.V.



HANSEN's
Tipps aus der Region

HANSEN

Inh. Stefan Börste

Steinstrasse 3 · 48291 Telgte · info@fleischerei-hansen.de

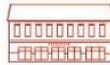
Tel. (0 25 04) 16 25 · Fax (0 25 04) 77 996

fleischerei-hansen.de



DER
FEINSCHMECKER

Die besten
Metzgereien
Deutschlands



HANSEN

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

FESTTAGSMENÜ

ANTIPASTI

Mariniertes Gemüse

Gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini und frische Champignons,
feinste Taggiasca-Oliven und zarte Artischockenherzen

Vitello Tonnato

dünne Scheiben vom Kalbsbraten, geschichtet in einer Thunfischfarse

Bruschetta

Typisch italienischer Brotbelag, mit frischen Tomaten, Kräutern und Oliven

Überbackene Aubergine & kandierte halbgetrocknete Tomaten

Gebackenes Zucchini Carpaccio

mit gerösteten Pinienkernen und kleinen Pfifferlingen

Brotspezialitäten aus dem Steinofen

HAUPTGANG

Zartes Hirschragout

im Rotweinrahm

Lachsfilets

auf Ratatouille

Jungschweinfilet

im Speckmantel

Winterliches Gemüsebuffet

Apfel-Rotkohl, Rosenkohl & ein rahmiges Lauchgemüse

Gratinierte Kartoffeln & Schupfnudeln

DESSERT

Cantuccini-Tiramisù

Statt Bisquit mit Cantuccini geschichtet

Profiteroles

kleine gefüllte Windbeutel mit heller und dunkler Schokolade überzogen

47,90 € p.P.