HANSEN
FEINE KOST

GEGRÜNDET 1904 · A. HANSEN, TELGTE/WESTF. ·

WESTFALISCHES BUFFET

...mit Liebe für und aus dem Münsterland
(Buffet ab 10 Personen, Mindestbestellmenge pro Gericht)

Kaltes Buffet

Das westfälische Brett, große Auswahl an westfälischen Spezialitäten!

Westfälischer Knochenschinken, herzhafte Mettwurst, hausgemachte Sülze, 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: 11,00 EUR

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

pro Person: 19,90 €

Hausgeräucherter Backschinken
vom Duroc-Jungschwein mit hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln

pro Person: 20,90 €

Fleischerei Hansen - Steve´s Bistro – Catering
Steinstraße 3 – 48291 Telgte
info@fleischerei-hansen.de
www.fleischerei-hansen.de – www.steves-bistro.de

ZUHAUSE · SEIT 1904 · A. HANSEN, TELGTE/WESTF. ·

HANSEN
FEINE KOST

WESTFALISCHES BUFFET

...mit Liebe für und aus dem Münsterland
(Buffet ab 10 Personen, Mindestbestellmenge pro Gericht)

Hansens Grünkohlessen (Saison)
mit unserer Kohlwurst und hausgeräuchertem Kassler, dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfelchen und Senf

pro Person: 19,90 €

Münsterländer Pfefferpotthast
westfälische Gulaschvariante vom heimischen Jungbullen mit Pumpernickel, dazu Salzkartoffeln und Kopfsalat mit süß-saurem Sahnedressing

pro Person: 23,90 €

Oma Hansens Tafelspitz in einer Zwiebelsauce
vom heimischen Jungbullen, dazu unser hausgemachter Kartoffelsalat

pro Person: 25,90 €

Deftiges Waldpilzragout (Vegetarisch)
dazu Bauernspätzle und ein Eisbergsalat mit süß-saurem Sahnedressing

pro Person: 19,90 €

Westfälische Nachspeisen

Unvergessliche Klassiker!!

Die Herrencreme
unverwechselbar mit ordentlich Rum und Schokoraspeln

pro Person: 6,90 €

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce

pro Person: 6,90 €

Original Westfälische Quarkspeisen
mit angedickten Sauerkirschen, Schokoraspeln und Pumpernickel

pro Person: 6,90 €

Fleischerei Hansen - Steve´s Bistro – Catering
Steinstraße 3 – 48291 Telgte
info@fleischerei-hansen.de
www.fleischerei-hansen.de – www.steves-bistro.de

HANSEN
FEINE KOST

GEGRÜNDET 1904 · A. HANSEN, TELGTE/WESTF. ·

NOTIZEN:

Fleischerei Hansen - Steve´s Bistro – Catering
Steinstraße 3 – 48291 Telgte
info@fleischerei-hansen.de
www.fleischerei-hansen.de – www.steves-bistro.de

ZUHAUSE · SEIT 1904 · A. HANSEN, TELGTE/WESTF.