

Unser Hit „Der feste Preis“ Alles inklusive ab 54,50 € pro Person

Das „Alles inklusive Angebot“ für Familienfeste, Hochzeiten, Betriebsfeste, etc. ab 50 Personen bei Happens Hof.

Im Angebot sind enthalten:

- Sektempfang (Hausmarke)
- Weine aus dem Weingut „Peter Loewen“
- Rolinck Pils, alkoholfreie Getränke
- Korn, Roten, Kümmerling, Ramazzotti, Ballantines, Wodka, Blaubeerlikör, Berliner Luft
- Auswahl verschiedener Buffet-Variationen
- Servicepersonal
- Buffetpersonal
- Eindecken des Saales
- Kerzenleuchter, Kerzen und Servietten
- Saalmiete
- Endreinigung
- Abfallentsorgung

Auf Wunsch können die Buffets auch als Plattenservice für einen Zuschlag von 3,00 Euro pro Person angeboten werden.

Menüvorschläge
für das Jahr 2019:

Bayrisches Buffet

Landbrötchen und Brezeln mit Butterschmalz

Kürbiscremesuppe

Schweinskopfsülze mit Tomatenvinaigrette

Wurstsalat mit Bergkräutern

Blattsalate

auf Buchenholz geräucherte Forelle mit Meerrettich

Gefüllte Kalbsbrust an Semmelknödeln mit Pilzen

Schweinsbraten mit Kümmel und Bratkartoffeln

Brathändel mit Blaukraut

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrische Creme mit Himbeeren

„Hochtietsiäten“

Münsterländer Hochzeitssuppe

Rindfleisch mit Zwiebelsauce und knackigen Salaten

Variationen von der Putenbrust mit Früchten

Schweinefilet mit Pfefferrahm

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“

Kartoffelvariationen

Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise

Eis mit heißen Kirschen

Herrencreme

„Münsterländer Menü“

Gebratenes Zanderfilet mit Senfschaum an einem Salatbouquet und
Cocktailtomaten

Kartoffelcremesuppe mit Kräutercroutons`

Zarte Putenrouladen mit Käse-Knoblauchsauce
Schweinemedallions Waldpilzsauce
Steaks von der Rinderhüfte mit grüner Pfeffersauce

Petersilien- und Röstkartoffeln

Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Eierlikör

Herrencreme

56,50 € pro Person

Italienische Nacht

Zucchinicremesuppe

Tomate mit Mozzarella – Insalata caprese

Carpaccio von Auberginen, grüne Bohnen mit Knoblauch

Eingelegter bunter Paprika mit Thymian, Knoblauchpilze

Gefüllte Tomaten – Pomodori alla siciliana

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce - Vitello tonato

Bandnudeln mit Lachs

Marinierte Hähnchensteaks mit Ratatouillegemüse

Schweinefilet in Knoblauchkäsesauce

Gebratene Rosmarinkartoffeln

Creme di Mascarpone mit
Waldbeeren und Vanilleeis

55,50 € pro Person

„Bella Italia“

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Süß-sauer eingelegter Lachs mit Gemüsestreifen

Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto

Gebratene Auberginen mit Rosmarin

Parmaschinken mit eingelegten Oliven

Bunte Paprika mit Thymian

Thunfischsalat mit Oliven und Fenchel

Kalbsbraten mit Salbei und Schalotten

Steaks von der Poularde in Gorgonzolasauce

Kartoffelgnocchi, Thymiankartoffeln und mediterrane Gemüseauswahl

Nudelauflauf mit Knoblauch, Oliven und
Mozzarella

Limonenmousse mit Himbeersauce
Vanilleeis mit Obstsalat und Grand Marnier

56,50 € pro Person

Norddeutsche Leckereien

„Cuxhavener Krabbensuppe“

Geräucherter Lachs und Makrele mit Honigsensauce

auf Buchenholz geräucherte Forelle mit Meerrettich

Süß-sauer eingelegte Heringe

Luftgetrocknete Mettwurst mit Cornichons

Kartoffelsalat mit Kräutern

Gurken- und Blattsalate

Gebratenes Seehechtfilet mit Specksauce und Butterkartoffeln

Lammkeule mit Rosmarin und Bohnengemüse

Backschinken mit Sauerkraut

Rahmkartoffeln mit Speck

Rote Grütze

Schokoladencreme mit Vanillesauce

55,50 € pro Person

Ochtruper Landbuffet

Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln

Luftgetrocknete Mettwurst

Kleine Frikadellen mit grobem Senf

Luftgetrockneter Knochenschinken mit Senfgurken

Geräucherte Putenbrust mit süß-saurem Kürbis

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Geflügelsalat

Kartoffel- und Krautsalat

Rindfleisch mit Zwiebelsauce

Senfkrustenbraten mit Röstkartoffeln

Steaks von der Poularde mit Schnittlauchsauce

Buntes Gartengemüse

Petersilienkartoffeln

Welfencreme und Joghurt mit frischen Waldbeeren

54,50 € pro Person

„Wild“ essen

Rosa gebratene Entenbrust mit bunten
Blattsalaten und Preiselbeerdressing

Wildconsomme „Celestine“

Hirschkalbskeule mit Madeirasauce

Krosse Entenkeule mit Calvadossauce

Wildschweinragout mit Rotkohl

Auswahl von Wintergemüsen

Nussspätzle, Butterkartoffeln und Krokette

winterlicher Dessertteller

58,50 € pro Person

„Sommerträume“

Mediterranes Tischbuffet mit Räucherspezialitäten
aus dem Smoker,
Anti Pastiauswahl und Parmaschinken

Mediterrane Kräuterschaumsuppe

Hauptgang als Grillbuffet:

Rinderrückensteaks mit Rosmarin

Marinierte Schweinesteaks mit diversen Dippis

Bratwurst Saltimbocca

Gebratenes Seehecht- und Lachsfilet mit Limettenschaum

Schwenkkartoffeln und gebratene Champignons

Salat- und Brotauswahl mit Kräuterbutter

Mascarponecreme

57,90 € pro Person