

## Unser Hit „Der feste Preis“ Alles inklusive ab 59,90 € 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, Weizenbiere, alkoholfreie Getränke
- Korn, Roten, Kümmerling, Ramazotti, Ballantines, Wodka, Blaubeerlikör, Berliner Luft, Captain Morgan (von 17.00 Uhr bis zum Ende der Veranstaltung)
- 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 4,00 Euro pro Person angeboten werden.

## Buchbare Zusatzleistungen:

- Stuhlhussen /weiß+ 4,50 Euro( inklusive beziehen)
- Zum Empfang Wild Berry/Hugo + 2,00 Euro
- Gin Tonic + 2,00 Euro
- Stoffservietten +1,00 Euro
- Canape`s zum Empfang: 1,50 Euro/Stück (Lachs, Gouda, Schinken, Salami)
- „Freie Trauung“ im Park (Aufbaukosten nach Aufwand: 45,00 Euro pro Stunde)
- Zusätzliche Reinigungskosten bei Gebrauch von Konfettikanonen: 100,00 Euro

## Mitternachtsbuffets:

- Schnittchen mit frischem Gouda, westfälischen Knochenschinken, Salami und Kaffee 4,50 Euro
- Feurige Currywurst mit Ciabattabrot und Kaffee 4,50 Euro
- Herzhaftes Käsebrett mit Partybrötchen, westfälischer Knochenschinken, Butter und Kaffee 6,50 Euro
- Räucherfischspezialitäten, Dipps, Käseauswahl, Knochenschinken, Brotkorb und Kaffee 9,00 Euro

## Bayrisches Buffet

Landbrötchen und Brezeln mit Butterschmalz

Waldpilzsuppe

Schweinskopfsülze mit Tomatenvinaigrette

Wurstsalat mit Bergkräutern

Blattsalate

Auf Buchenholz geräucherte Forelle mit Meerrettich

Gefüllte Kalbsbrust an Semmelknödeln mit Pilzen

Schweinsbraten mit Kümmel und Bratkartoffeln

Brathendel mit Blaukraut

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrische Creme mit Himbeeren

## „Hochtietsiäten“

Münsterländer Hochzeitssuppe

Rindfleisch mit Zwiebelsauce und knackigen Salaten

Variationen von der Hähnchenbrust mit Früchten

Schweinefilet mit Pfefferrahm

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“

Petersilienkartoffeln, Röstkartoffeln und Kroketten

Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise

Eis mit heißen Kirschen oder Zimtpflaumen

Herrencreme

## „Münsterländer Menü“

Gebratenes Zanderfilet mit Senfschaum an einem Salatbouquet und  
Cocktailtomaten

Kartoffelcremesuppe mit Kräutercroutons

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

Petersilien- und Röstkartoffeln

Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Eierlikör

Herrencreme

64,50 € pro Person

## Italienische Nacht

Mistrone mit Gemüsestreifen

Tomate mit Büffelmozzarella und Pesto

Carpaccio von Auberginen, grüne Bohnen mit Knoblauch

Eingelegter bunter Paprika mit Thymian, Knoblauchpilze

Gegrillte Zucchini mit Rosmarin

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce - Vitello tonato

Bandnudeln mit gebratenem Lachsfilet und Bärlauchpesto

Marinierte Hähnchensteaks mit Ratatouillegemüse

Schweinefilet in Knoblauchkäsesauce

Gebratene Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Mascarponecreme mit Waldbeeren und Vanilleeis

62,50 € 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

Bunter 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

61,50 € 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

60,50 € pro Person



## Ochtruper Landbuffet

Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln

Luftgetrocknete Mettwurst

Kleine Frikadellen mit grobem Senf

Luftgetrockneter Knochenschinken mit Senfgurken

Geräucherte Forelle mit Preiselbeermeerrettich

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Geflügelsalat

Kartoffel- und Krautsalat

Rindfleisch mit Zwiebelsauce

Senfkrustenbraten aus dem Steinofen mit Röstkartoffeln

Steaks von der Poularde mit Schnittlauchsauce

Buntes Gartengemüse

Petersilienkartoffeln. Kartoffelgratin, Röstkartoffeln

Welfencreme und Joghurt mit frischen Waldbeeren

59,50 € pro Person

## „Wild“ essen

Rosa gebratene Entenbrust mit bunten  
Blattsalaten und Preiselbeerdressing

Wildconsommé „Celestine“

Hirschkalbskeule mit Madeirasauce

Krosse Entenkeule mit Calvadossauce

Wildschweinragout mit Rotkohl

Auswahl von Wintergemüsen

Nussspätzle, Butterkartoffeln und Krokette

winterlicher Dessertteller

63,50 € pro Person

## „Sommerträume“

Mediterranes Tischbuffet mit Räucherfischspezialitäten  
aus dem Smoker,  
Antipasti Auswahl und Parmaschinken

Mediterrane Kräuterschaumsuppe

Hauptgang als Grillbuffet:

Rinderrückensteaks mit Rosmarin

Marinierte Schweinesteaks mit diversen Dipps‘

Käsegriller und grobe Bratwürste

Hähnchenmedaillons mit Curry-Pfeffermarinade

Gebratenes Seehecht- und Lachsfilet mit Limettenschaum

Schwenkkartoffeln und gebratene Champignons

Salat- und Brotauswahl mit Kräuterbutter

Mascarponecreme

62,90 € pro Person