



Festscheune Happens Hof

Preisliste 01/26

Allgemeines:

- Speisen und Getränke sind ausschließlich vom Happens Hof zu beziehen.
- Dekorieren bitte nur OHNE Tacker und Nägel
- Das Verwenden von Aufklebern und Konfettikanonen ist untersagt! Hierfür berechnen wir pauschal eine Reinigungsgebühr von 150,00€. Bei größeren Reinigungsaufwand aufgrund von unsachgemäßer Nutzung unseres Equipments und Bruch halten wir uns vor, dies in Rechnung zu stellen.

Unser Getränkepaket:

Rolinck Pilsener/Krombacher, alkoholfreies Pils/Radler, Franziskaner, Cola, Fanta, Sprite, Regina, Mineralwasser, Orangensaft, Wein, Sekt, Roten, Korn, Berliner Luft, Dark Mark, Vodka, Maracujalikör und Ramazzotti 45,00€ pro Person.

Gern können Sie Ihr Getränkepaket auch noch erweitern oder bestimmte Getränke austauschen.

„Happens „Flying Buffet“

Leckere Kleinigkeiten, die auch auf der Hand gut schmecken: Fingerfood

- Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten und Pesto
- Kartoffelkräutersalat mit Hackbällchen
- Geflügelcocktail mit Currysauce
- Lachstatar mit Crackern
- Gefüllte Wraps mit Räucherlachs
- Vegetarische Wraps mit Käse
- Marinierte Champignons mit Lauchzwiebeln
- kleine gebratene Schnitzelchen
- Spargelröllchen
- Geräucherte Forelle mit Meerrettichsauce
- Gebratene Shrimps mit Minze und Tomaten
- Partybrötchen und Dips
- Currywurst mit pikanter Sauce

24,50 €

„Schnitzelparade“

saftige Schweine- und Hähnchenschnitzel
überbackene Hähnchensteaks
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin
Champignon- und Paprikarahmsauce
Saisonales Salatbuffet, Antipasti-Auswahl

21,50 €

„Deftig und Lecker“

glasierter Backschinken mit eigener Sauce Zwiebelbraten aus dem
Smoker, Mettwurstchen,
Bratrippchen
Kartoffelpüree und Bratkartoffeln
Weinsauerkraut, Apfelrotkohl

19,50 €

„Bayrische Schmankerl“

Landbrötchen und Brezeln mit Butterschmalz
Leberkäse mit Schmorzwiebeln
Saftiger Kasslerbraten, Bratensauce
Schweinshaxen
Sauerkraut und Rahmwirsing
Stampfkartoffeln, Röstkartoffeln
Münchner Weißwürstl mit süßem Senf

19,90 €

„Italia“

Antipasti-Auswahl

Hähnchensteaks überbacken mit geschmorten Tomaten und
Mozzarella

Kräuterkrustenbraten aus dem Steinbackofen

Buntes Ratatouillegemüse

Vegetarische Nudelpfanne

Rosmarinkartoffeln

25,00 €

„Happens Grillbuffet“

Marinierte Nackensteaks

Hähnchenmedaillons und Grillwürste

Hacksteaks im Speckmantel

Gemüsespieße & Obst vom Grill

Gebratene Knoblauchpilze mit Tzatziki Röstkartoffeln

saisonales Salatbuffet, Antipasti-Auswahl

Partybrötchen, Dips und Saucen

28,00 €

„klassisch westfälisch“

Münsterländer Rindfleisch mit Zwiebelsauce
Saftiger Schweinekrustenbraten mit Zwiebelchampignons
Geschmorte Rinderrouladen in eigener Sauce
Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
Knackige Blattsalate mit Tomate und Gurke
Röstkartoffeln und Kartoffelgratin

26,50 €

„Reise ums Mittelmeer“

Geschmorte Minihaxen mit Tomaten-Paprikagemüse
Gebratene Hähnchensteaks mit Käseknoblauchsauce
Gyrospfanne und Zaziki und Krautsalat
Seehechtfilet mit geschmorten Tomaten
Thymiankartoffeln, Bandnudeln
Antipasti-Auswahl
Ciabatta und Dips

28,00 €

„Norddeutsche Leckereien“

Geräucherter Lachs und Makrele mit Honigsenssauce

Geräucherte Forelle mit Meerrettich

Süß-sauer eingelegte Heringe

Luftgetrocknete Mettwurst mit Cornichons

Kartoffelsalat mit Kräutern

Gurken- und Blattsalate

Scholle „Finkenwerder Art“ mit Butterkartoffeln

Lammkeule mit Rosmarin und Stielmus

Backschinken mit Sauerkraut

Rahmkartoffeln mit Speck

Schmörkes

33,50 €

„Leicht & Lecker“

Tomate-Mozzarella mit Basilikum Geschwenkte Zucchini mit

Rosmarin Grüner Salat mit Gurken, Tomaten und Paprika Vitello

Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce Melone mit westfälischem

Knochenschinken Mariniertes Lachsfilet mit Limettenschaum

Gebratene Hähnchensteaks mit Kräutersauce Pikanter Tomaten-

Paprika-Reis

29,00 €

„Happens Burger Buffet vom Grill“

Burger frisch vom Holzkohlegrill:

Rind/ Hühnchen/ Pulled Beef/ Gemüseburger (vegan) und Halloumi

Burger (vegetarisch)

Verschiedene Burgerbrötchen (Brioche, Sesam, Vollkorn, Ciabatta)

Speck, Käse, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Röstzwiebeln: alles zum selbst belegen

Hausgemachte Grillsaucen

Pommes Frites

Grillkartoffeln mit Kräuterquark

28,50 €

„Grillbuffet US Style“

Rinderhüftsteaks (T-Bone, Rib-Eye)

Holzfällersteaks

Marinierte Hähnchenschenkel

Feurige Spare Rips

Gegrilltes Gemüse

Gebutterte Maiskolben

Pikant gewürzte Bohnen in Tomatensauce

American Cole Slaw (Krautsalat)

Wedges mit Sour Cream

Pommes Frites

Hausgemachte Grillsaucen

Marshmallows & Vanilleeis

35,00€

Vegetarische Alternativen

- Geschmortes Ofengemüse mit Kräutern der Provence und Knoblauchdipp
- Gefüllte Paprikaschoten mit Fetakäse und Tomatenrisotto
- Vegetarische Lasagne mit Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Bärlauchpesto und Mozzarella überbacken
- Gebratene Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola
- „Omas Gemüsepfanne“ Steckrüben, Kohlrabi, Karotten, Pastinake, Fenchelknollen in Butter angeschwitzt und karamellierte Zwiebeln
- Spargelgratin mit mediterranen Gemüsen
- Bärlauchnudeln mit gebratenen Waldpilzen
- Pikanter Tomaten-Paprika-Reis
- Dreierlei vom Kohlrabi

„Winterliche Leckereien“

Wildrahmsuppe

Hirschkalbskeule mit Madeirasauce

Gefüllte Kalbsbrust mit Champignons

Herzhaftes Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren

Wintergemüse/ Rahmwirsing/ Apfelrotkohl

Nussspätzle und Butterkartoffeln

30,00 €

Suppenbuffet

Wählen Sie drei verschiedene Suppen, inkl. Partybrötchen

- Westfälische Hochzeitssuppe
- kräftige Gulaschsuppe mit Paprika
- Wildrahmsuppe mit Waldpilzen
- Käsesuppe mit Hackfleisch und Frühlingszwiebeln
- Reitersuppe mit Kidneybohnen und Hackfleisch
- Tomatencremesuppe mit Bärlauchpesto
- Brokkolicremesuppe mit Gemüsestreifen
- Kartoffelcremesuppe mit / ohne Mettwurst und Gemüsestreifen

9,50 €

Kleine Partyhits.....

- Currywurst mit Brotkorb 8,00 €
 - Käsebuffet mit Feigensenf und Trauben 13,00 €
 - Gyrospfanne mit Kraut, Zaziki und Fladenbrot 11,00 €
 - Schnitzel und Partyfrikadellen, Pizzaschnecken, Brotkorb und Käsebrot mit Dips 12,50 €
 - Köstlich gefüllte Ofenkartoffeln (z.B. Speckwürfel & Käse; Gemüsestreifen & Käse) dazu Kräuterquark ab 8,50 €
-

Menüvorschläge für Familienfeiern

Westfälische Hochzeitssuppe

Rindfleisch mit Zwiebelsauce und frischen Salaten

Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce

klassische Rinderrouladen mit eigener Sauce

Hänchenschnitzel mit warmem Obst

bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Petersilienkartoffeln und Kroketten

Herrencreme

Vanilleeis mit heißen Kirschen

37,00€ pro Person

Tomatencremesuppe mit Bärlauchpesto

Hähnchenrouladen mit Käseknoblauchsauce

gebratenes Lachsfilet mit Bandnudeln

Schweinemedallions im Speckmantel

Geschwenktes Ofengemüse und Blattsalate

Rosmarinkartoffel und Gnocchi

Vanilleeis mit Schokosauce

Panna Cotta mit Himbeeren

37,00€ pro Person

Räucherfischspezialitäten mit Blattsalaten und Reibeplätzchen

Salimbocca vom Schweinefilet

Steaks von der Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken

Gebratenes Seehechfilet mit Zitronenbutter und Kräuterkartoffeln

Ratatouille Gemüse

Bratkartoffeln

Bandnudeln mit Bärlauchpesto

Mascaponecreme mit Waldbeeren

Mousse au Chocolat

39,00€ pro Person

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

Kräuterrührei mit Petersilienkartoffeln

Schweineschnitzel mit Waldpilzsauce

gebratene Hähnchenmedaillons

frischer Spargel mit Sauce Hollandaise

bunte Gemüseauswahl

Kroketten und Bratkartoffeln

Mandarinencreme und Eis mit frischen Erdbeeren

39,50€ pro Person

Kartoffelcremesuppe mit Waldpilzen

Schweinekrustenbraten mit Zwiebelchampignons

Sauerbraten mit Rotkohl und Knödeln

Hähnchenschnitzel mit Currysauce

Saisonale Gemüse- und Salatauswahl

Petersilienkartoffeln und Kroketten

Herrencreme nach Art des Hauses

32,00€ pro Person

Waldpilzsuppe

Wildschweinragout mit Rotkohl und Spätzle

Rinderrückensteaks mit Pfefferrahmsauce

panierte Hähnchenschnitzel mit warmem Obst

Salimbocca vom Schweinefilet

Gebratenes Ofengemüse

überbackene Kräuterkartoffeln und Röstis

gemischte Blattsalate

Eis mit Zimtpflaumen

39,50€ pro Person

Alle Preise gültig ab 01/2026

