Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# Unser Hit „Der feste Preis“
# Alles inklusive ab 89,00 € pro Person

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

Im Angebot sind enthalten:

- Sektempfang (Hausmarke)
- Weine aus dem Weingut „Peter Loewen“
- Rolinck Pils, Weizenbiere, alkoholfreies Pils
- Coca-Cola, Fanta, Sprite, Regina, Mineralwasser
- Veterano, Berliner Luft, Blaubeerlikör, Captain Morgan, Jägermeister, Korn, Roten, Wodka
- Auswahl verschiedener Buffet-Variationen
- Servicepersonal
- Buffetpersonal
- Eindecken des Saales
- Saalmiete
- Servietten
- Endreinigung
- Abfallentsorgung
- Gültig für ein Zeitfenster von 12 Stunden
(für jede weitere Stunde berechnen wir pauschal 200 €)

Auf Wunsch können die Buffets auch als Plattenservice für einen Zuschlag von 4,00 Euro pro Person angeboten werden. Dieser Service ist allerdings in der Festscheune aus logistischen Gründen nicht buchbar.

Wir behalten uns Preisänderungen aufgrund steigender Rohstoff-, Energie- und Personalkosten vor. Das Zahlungsziel beträgt eine Woche nach der Veranstaltung.

Preise gültig ab 11/26.

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# Buchbare Zusatzleistungen:

- Stuhl - Hussen (weiß) + 6,00 Euro (inklusive beziehen) pro Stuhl
- Wild Berry Lillet/Aperol/Amérie / Gin Tonic + 4 Euro pro Person und pro ausgewählten Drink
  (für die Dauer der Veranstaltung)
- Stoffservietten + 1,50 Euro pro Person
- Canapés zum Empfang: 2,00 Euro/Stück
  (Lachs, Gouda, Schinken, Salami)
- „Freie Trauung“ im Park: 250,00 Euro, inklusive Sitzbänke
- Zusätzliche Reinigungskosten bei Gebrauch von Konfettikanonen, Aufklebern o.ä. 150,00 Euro

**Bitte beachten:**

Das Verwenden von Aufklebern und Konfettikanonen ist untersagt!
Bei Zuwiderhandeln kommen weitere Kosten auf Sie zu!
In all unseren Räumen und Festsälen, auch in der Scheune, ist Tackern, Schrauben, Nageln und Bohren und andere Arten von Befestigungen, die der Substanz schaden, streng verboten!
Wenn Selbst dekorieren möchten, besprechen Sie die Möglichkeiten bitte im Vorfeld mit uns.

Bei Gebrauch von Konfettikanonen, Aufklebern oder ähnliches berechnen wir pauschal eine Reinigungsgebühr von 150€
Bei größeren Reinigungsaufwand aufgrund von unsachgemäßer Nutzung unseres Equipments und Bruch behalten wir uns vor, dies zusätzlich in Rechnung zu stellen.

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# Mitternachtsbuffets:

- Schnittchen mit frischem Gouda, westfälischem Knochenschinken, Salami und Kaffee 6,00 Euro pro Person

- Feurige Currywurst mit Ciabatta Brot und Kaffee 6,50 Euro pro Person

- Herzhaftes Käsebrett mit Feigensenf, Partybrötchen, westfälischem Knochenschinken, Butter und Kaffee 9,50 Euro pro Person

- Räucherfischspezialitäten, Käseauswahl, Knochenschinken, Brotkorb, Dips und Kaffee 11,50 Euro pro Person

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# Bayrisches Buffet

Landbrötchen und Brezeln mit Butterschmalz
Waldpilzsuppe

Obatzter (pikante Käsezubereitung)
Wurstsalat mit Bergkräutern
Weißkrautsalat mit Kümmel
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln
Auf Buchenholz geräucherte Forelle mit Meerrettich
Gefüllte Kalbsbrust an Semmelknödeln mit Pilzen
Schweinsbraten mit Kümmel und Bratkartoffeln
Brathendl mit Blaukraut

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrische Creme mit Himbeeren

89,00 € pro Person

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# „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

89,00 € pro Person

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# „Münsterländer Menü“

Kartoffelcremesuppe mit Kräutercroutons

Gebratenes Zanderfilet mit Senfschaum an einem Salatbouquet mit Cocktailtomaten
Zarte Putenrouladen mit Käse-Knoblauchsauce
Schweinemedaillons mit Waldpilzsauce
Steaks von der Rinderhüfte mit grüner Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Röstkartoffeln
Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Eierlikör
Herrencreme

91,00 € pro Person

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# Italienische Nacht

Kräuterschaumsüppchen mit Pesto

Tomate mit Büffelmozzarella und Pesto
Carpaccio von Auberginen, Honigmelone mit Parmaschinken
Eingelegter bunter Paprika mit Thymian, Knoblauchpilze
Gegrillte Zucchini mit Rosmarin
Kalbsfleisch mit Thunfischsauce - Vitello tonnato
Bandnudeln mit gebratenem Lachsfilet und Bärlauchpesto
Marinierte Hähnchensteaks mit Ratatouille Gemüse
Schweinefilet in Knoblauchkäsesauce
Gebratene Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Mascarponecreme mit Waldbeeren und Vanilleeis

91,00 € pro Person

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# „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
Wolfsbarsch mit Ofengemüse und Zitrone
Schweinerückensteaks „Saltimbocca Art“ mit Weißweinsauce
Steaks von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Paprikasauce
Kartoffelgnocchi, Rosmarinkartoffeln und mediterrane Gemüseauswahl
Nudelauflauf mit Knoblauch, Oliven und
Mozzarella

Limonen Mousse mit Himbeersauce

93,00 € pro Person

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# Norddeutsche Leckereien

Kohlrabischaumsüppchen

Geräucherter Lachs und Makrele mit Honigsenfsauce
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 und Bratkartoffeln

Rote Grütze
Schokoladencreme mit Vanillesauce

89,00 € pro Person

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# Ochtruper Landbuffet

Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln

Westfälische Mettendchen
Kleine Frikadellen mit grobem Senf
Luftgetrockneter Knochenschinken mit Senfgurken
Geräucherte Forelle mit Preiselbeer - Meerrettich
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Geflügelsalat, Tomaten- und Gurkensalat
Kartoffel- und Krautsalat
Rindfleisch mit Zwiebelsauce
Senfkrustenbraten aus dem Steinbackofen
Hähnchensteaks mit Schnittlauchsauce
Buntes Gartengemüse
Petersilienkartoffeln. Kartoffelgratin, Röstkartoffeln

Welfencreme und Joghurt mit frischen Waldbeeren

89,00 € pro Person

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# „Wild“ essen

Rosa gebratene Entenbrust mit bunten
Blattsalaten und Preiselbeer Dressing
Wildconsommé „Celestine“

Hirschkalbskeule mit Madeirasauce
Krosse Gänsekeule mit Calvados Sauce
Wildschweinragout mit Rotkohl
Auswahl von Wintergemüsen
Nussspätzle, Butterkartoffeln und Schupfnudeln

winterlicher Dessertteller

95,00 € pro Person

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# „Sommerträume“

Mediterrane Kräuterschaumsuppe

Hauptgang als Grillbuffet:

Rinderrückensteaks mit Rosmarin
Marinierte Schweinesteaks mit diversen Dips‘
Hacksteaks im Speckmantel
Käsegriller und grobe Bratwürste
Hähnchenmedaillons mit Curry-Pfeffermarinade
Gebratenes Seehecht- und Lachsfilet mit Limettenschaum
Gemüsespieße und Grillkäse mit Pesto
Schwenkkartoffeln und gebratene Champignons
Salat- und große Antipasti- Auswahl, Brote mit Kräuterbutter

Mascarponecreme und Vanilleeis mit Waldbeeren

91,00 € pro Person

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# „Dans up de Diäll“

Münsterländer Hochzeitssuppe

Cocktailtomaten mit Büffelmozzarella
Auberginen im Kräutermantel
Geschwenkte Paprika mit Rosmarin
Champignons mit Bärlauchpesto
Gebratene Zucchini mit Tomatenwürfeln
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
Parmaschinken mit Melone
Gebratene Schweinemedaillons mit Waldpilzsauce
Hähnchensteaks mit Tomaten-Paprikasauce
Lachsfilet mit Bandnudeln und Senfschaum
Saisonale Gemüseauswahl
Bratkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin

Mandarinencreme, Vanilleeis mit Schokosauce

91,00 € pro Person

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# Vegetarische Alternativen

Geschmortes Ofengemüse mit Kräutern der Provence und Knoblauchdip

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 karamellisierte Zwiebeln

Spargelgratin mit mediterranen Gemüsen

Bärlauchnudeln mit gebratenen Waldpilzen

Pikante Tomaten - Paprika Reispfanne

Gemüsebratlinge mit Kräuterdip

Kürbisrisotto

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# „Kiepenkerl“

Feine Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen

Geschmorte Ochsenbacke mit Apfelrotkohl und Butterkartoffeln
Schweinemedaillons mit Pfefferrahm
Krustenbraten mit Backpflaumensauce
Lachsforelle mit Tomaten - Lauchgemüse und Röstkartoffeln
„Omas Gemüsepfanne“: Steckrüben, Kohlrabi, Karotten,
Pastinaken, Fenchelknollen in Butter angeschwitzt und
karamellisierte Zwiebeln
Frische Gartensalate Bandnudeln mit frischen Waldpilzen
Kartoffelgratin mit Schalotten

Pumpernickel - Quark mit Kirschen und Westfälische
Herrencreme

93,00 € PRO PERSON

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# „Frühlingserwachen“

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

Salate und Antipasti - Variationen
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Gefüllte Eier mit Kresse
Lachsforelle im Gemüsebett
Hähnchenrouladen mit Kräuterrahm
Pfefferschnitzel
Weißer und grüner Stangenspargel
Frühlingsgemüse mit Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln & Drillinge
Kartoffel - Bärlauch - Gratin

Panna Cotta & Rote Grütze mit Waldbeeren

97,50 € pro Person

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

# „Wiese und Garten“

Kräuterschaumsüppchen mit Bärlauchpesto

Gebratene Auberginen im Kräutermantel
Geschmorte Paprika mit Rosmarin
Knoblauchpilze mit Frühlingszwiebeln
Büffelmozzarella mit Tomaten
Gefüllte Eier
Gebratene Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola
Linguine mit Cocktailtomaten und Parmesan
Kartoffel-Ratatouillepfanne
Gemüsebratlinge mit Knoblauchdipp
Rosmarinkartoffeln

Mascarpone mit Maracuja
Apfelcrumble mit Vanilleeis

89,00 € pro Person