

# Happens Hof

D A S | A U S F L U G S L O K A L

## Festscheune Happens Hof

### Preisliste 01/24

<u>Scheunenmiete:</u>	½ Scheune bis ca. 80 Personen	600,00 Euro
	¾ Scheune bis ca. 130 Personen	750,00 Euro
	Ganze Scheune ab ca. 130 Personen	900,00 Euro

<u>Zusatzkosten:</u>	Heizung	80,00 Euro
	Reinigung	35,00 Euro pro Stunde

### Allgemeines:

- Speisen sind nur vom Happens Hof zu beziehen / Getränke ausschließlich über Getränke Kock
- Werden die Speisen und Getränke über den Happens Hof bezogen, entfällt die Scheunenmiete
- Im Mietpreis sind Tische / Bänke, Stehtische, Kühlschränke und Zapftheke inklusive
- Polsterstühle und Barhocker kosten 2,00 Euro / Stück
- Dekorieren bitte nur OHNE Tacker und Nägel
- Konfettikanonen sind ebenfalls nicht erwünscht

## **„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

21,50 €

---

## **„SCHNITZELPARADE“**

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

19,90 €

## **„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 / knusprige Bauchscheiben

Gegrillte Gemüsespieße

Gebratene Knoblauchpilze mit Tzatziki

Röstkartoffeln

saisonales Salatbuffet, Antipasti-Auswahl

Partybrötchen, Dips und Saucen

25,00 €

---

## **„KLASSISCH WESTFÄLISCH“**

Münsterländer Rindfleisch mit Zwiebelsauce und  
Röstkartoffeln  
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 Tzatziki und Krautsalat  
Seehechtfilet mit geschmorten Tomaten  
Thymiankartoffeln, Bandnudeln  
Antipasti-Auswahl  
Ciabatta und Dips

28,00 €

---

## **„NORDDEUTSCHE LECKEREIEN“**

„Cuxhavener Krabbensuppe“  
geräucherter Lachs und Makrele mit Honigsenfauce  
auf Buchenholz 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  
Pikantes Tomaten-Paprika Couscous

29,00 €

## **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 karamellisierte Zwiebeln
- Spargelgratin mit mediterranen Gemüsen
- Bärlauchnudeln mit gebratenen Waldpilzen
- Pikanter Tomaten-Paprika-Couscous
- 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 €
  - Gyrospfanne mit Kraut, Tzatziki und Fladenbrot 11,00 €
  - Schnitzel und Partyfrikadellen, Pizzaschnecken, Brotkorb und Käsebrot mit Dips 12,50 €
-

Darf es vielleicht ein Nachtisch sein?

Hier eine süße **DESSERTAUSWAHL**:

- Münsterländer Herrencreme 4,50 €
- Mascarponecreme mit Waldbeeren 5,00 €
- Mousse au Chocolat 5,00 €
- Rote Grütze mit Vanillesauce 4,50 €
- Welfencreme 4,50 €
- Mandarinencreme 4,50
- Frischer Obstsalat mit / ohne Cointreau 5,00 €

---

Alle Preise gültig ab 01/2024

**Happens Hof**

DAS AUSFLUGSLOKAL