Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL

„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

26,00€ €

„Schnitzelparade“

saftige Schweine- und Hähnchenschnitzel
überbackene Hähnchensteaks
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin
Champignon- und Paprikarahmsauce
Saisonales Salatbuffet, Antipasti-Auswahl
22,50€

„Deftig und Lecker“

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

21,00 €

„Bayrische Schmankerl“

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

21,50 €

„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

27,50 €

„Reise ums Mittelmeer“

Geschmorte Minihaxen mit Tomaten-Paprikagemüse
Gebratene Hähnchensteaks mir 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 Honigsenfsauce
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

30,00 €

„Grillbuffet US Style“

Rinderhüftsteaks (T-Bone, Rib-Eye)
Holzfällersteaks
Marinierte Hänchenschenkel
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

38,00€

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-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

32,00 €

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 9,00 €
- Käsebuffet mit Feigensenf und Trauben 13,00 €
- Gyrospfanne mit Kraut, Zaziki und Fladenbrot 12,00 €
- Schnitzel und Partyfrikadellen, Pizzaschnecken, Brotkorb und Käsebrot mit Dips 13,00 €
- Köstlich gefüllte Ofenkartoffeln (z.B. Speckwürfel & Käse; Gemüsestreifen & Käse) dazu Kräuterquark ab 9,00 €

Menüvorschläge für Familienfeiern

Westfälische Hochzeitssuppe

Rindfleisch mit Zwiebelsauce und frischen Salaten

Schweinemedaillons mit Pfefferrahmsauce
klassische Rinderrouladen mit eigener Sauce
Hänchenschnitzel mit warmem Obst
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Petersilienkartoffeln und Kroketten

Herrencreme
Vanilleeis mit heißen Kirschen

38,50€ pro Person

Tomatencremesuppe mit Bärlauchpesto

Hähnchenrouladen mit Käseknoblauchsauce
gebratenes Lachsfilet mit Bandnudeln
Schweinemedaillons im Speckmantel
Geschwenktes Ofengemüse und Blattsalate
Rosmarinkartoffel und Gnocchi

Vanilleeis mit Schokosauce
Panna Cotta mit Himbeeren

38,50€ pro Person

Räucherfischspezialitäten mit Blattsalaten und Reibeplätzchen

Saltimbocca 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

41,00€ 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

42,00€ 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
Saltimbocca vom Schweinefilet
Gebratenes Ofengemüse
überbackene Kräuterkartoffeln und Röstis
gemischte Blattsalate

Eis mit Zimtpflaumen

42,00€ pro Person

Alle Preise gültig ab 10/2026

Happens Hof
DAS AUSFLUGSLOKAL