



# HASKENHOFF'S SCHMIEDE

— Eventlocation & Catering —

## SCHMIEDE HERBST & WINTERBUFFET

### SCHMIEDE Herbst & Winterbuffet

ab 20 Personen

pro Person **41,00 €\***

#### Vorspeisen (wahlweise 7 Vorspeisen)

Lachstatar mit Crème Fraîche  
Riesengarnelen Aioli <sup>2,7</sup>  
Graved Lachs <sup>4</sup>  
Lachs Crostini  
Wacholder-Forellenfilet <sup>4</sup>,  
Vitello tonato <sup>3,4</sup>  
Carpaccio vom Rind <sup>5</sup>,  
gratinierte Auberginen und Zucchini  
Carpaccio von der Entenbrust  
Parmaschinkenröllchen mit grünem Spargel  
Haskenhoff's Knochenschinken  
mit Melonenschiffchen <sup>2</sup>  
Gekochte Rindertafelspitz  
in Vinaigrette mit Meerrettich

#### Warmer Teil (wahlweise 3 Gerichte):

Lachsfilet <sup>4,7</sup> gebraten auf Dill-Rahm  
Kabeljau <sup>4,7,9</sup> in Weißwein oder Senfsauce  
Maispouladenbrust mit Haut auf Orangen-Salbei-Sugo  
Lammcarrée auf Rosmarinjus  
Rehkeule in Rahm <sup>7</sup>  
Wildschweinkeule in Rahm <sup>7</sup>  
Filet Wellington <sup>1,3</sup>  
Brasato (toskanischer Rinderbraten in Rotweinsauce) <sup>1</sup>  
Minirouladen in klassischer dunkler Sauce  
Entenbrust in Orangensauce  
Gänsebrust in Orangensauce  
Gänsekeule in Orangensauce

#### Beilagen (warm) (wahlweise 6 Beilagen):

Rosmarinkartoffeln  
Kartoffellauchgratin  
gebackene Balsamicokartoffeln  
selbstgebackene Rösti  
Kartoffelklöße  
Kartoffel-Selleriepüree  
Mandelkroketten <sup>1,3,5</sup>  
Wilder Reis mit Frühlingzwiebeln  
Penne arrabiata <sup>1,3</sup>  
Tomaten-Risotto  
Butter-Spätzle  
Gemüsevielfalt  
Bohnen im Speckmantel <sup>2</sup>  
Mediterrane Gemüseplatte  
Rotkohl  
Rosenkohl  
Blattspinat  
Pfifferlinge  
Maronen <sup>5</sup>

#### Salate (wahlweise 2 bis 3 Salate)

Feldsalat mit Croûtons und Vinaigrette  
Mediterraner Salat mit Minitomaten, frischen  
Champignons, Schafskäse <sup>7</sup>, Basilikum, Kresse &  
Vinaigrette  
Caesar's Salad mit Croûtons und Parmesan <sup>1,3,7</sup>,  
Gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, geröstete  
Pinienkerne, Parmesan und Himbeer-Vinaigrette  
Couscoussalat mit Tomaten, Paprika, Schafskäse <sup>7</sup>,  
und Pinienkernen

\*zzgl. gesetzlicher MwSt.



# HASKENHOFF'S SCHMIEDE

— Eventlocation & Catering —

---

## SCHMIEDE HERBST & WINTERBUFFET

---

### Kalter Teil

Käsebrett mit Trauben, Himbeermark & Feigensenf,  
Ciabatta-Auswahl <sup>1</sup> und gesalzene Landbutter

### Dessert (wahlweise 2 bis 3 Desserts):

Vanillecreme mit frischen Himbeeren <sup>7</sup>  
Griechischer Joghurt mit Zimtpflaumen <sup>5,7</sup>  
Himbeer-Mascarpone-Traum <sup>1,3,5,7</sup>  
Mousse au Chocolat <sup>7</sup>  
Crème brûlée <sup>3,7</sup>