



# HASKENHOFF'S SCHMIEDE

— Eventlocation & Catering —

---

## MENÜ

---

Wählen Sie einfach Ihr Wunschmenü.

Vorspeisenteller und oder Suppe werden am Tisch serviert, Hauptspeise und Dessert gibt es vom Buffet. Wahlweise auch komplett in Buffetform.

Wir bitten um eine einheitliche Menüauswahl. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

**Sollten Sie kein mehrgängiges komplettes Menü wünschen, besteht selbstverständlich die Möglichkeit, nur aus den Hauptspeisen zwei Gerichte (ab 40 Personen 3 Gerichte) auszuwählen.  
Preise nach Vereinbarung.**

### SCHMIEDE MENÜ als 3-Gang-Menü (wahlweise)

(Suppe / Hauptgang / Dessert)

(Vorspeisenteller / Hauptgang/ Dessert)

pro Person **31,50 €\* bis 36,50 €\***

pro Person **34,50 €\* bis 39,50 €\***

### SCHMIEDE MENÜ als 4-Gang-Menü

(Vorspeisenteller / Suppe/ Hauptgang/ Dessert)

pro Person **37,50 €\* bis 42,50 €\***

### SCHMIEDE APPETIZER (optional auf dem Tisch platziert)

pro Person **1,50 €\***

- Schalottencreme <sup>7</sup>, Tomaten-Frischkäse-Dip <sup>7</sup>,  
Steinofenbaguette <sup>1</sup>, Tomaten-Ciabatta <sup>1</sup>
- Olivenöl, Ciabatta <sup>1</sup>, Salz und Pfeffer
- Aioli <sup>3,7</sup>, Ciabatta <sup>1</sup>, Salz und Pfeffer

## I. Vorspeisenteller nach Wahl (am Tisch serviert oder vom Buffet)

### Knusprige Rösti <sup>1,3</sup>

mit Räucherlachs und Crème Fraîche <sup>7</sup> / Meerrettich

**Glasierte Entenbrust <sup>5</sup>, Carpaccio al pesto <sup>5,7</sup>, Vitello tonato <sup>3,4</sup>, Scampi Aioli <sup>2,3</sup>**

### Rote Beete-Carpaccio <sup>2,5,7</sup>

mit Ziegenkäse, karamelisierten Walnüssen, Balsamico-Apfel-Vinaigrette

### Burrata <sup>7</sup>

mit Ruccola und Minitomaten

### Vitello tonato <sup>3,4</sup>

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

### Avocado-Krabbensalat <sup>2</sup>

mit Apfel, Mango und Curry

---

MENÜ

---

## II. Suppe (am Tisch serviert oder vom Buffet)

### Kraftbrühe

vom Huhn oder Rind <sup>1,3,7,8</sup>

### Kartoffelcremesuppe

mit Lachsstreifen <sup>7,8</sup>

### Curry-Zitronengrassuppe <sup>2,7</sup>

mit Shrimps, Wurzelgemüse und Kokosmilch

### Tomaten-Möhren-Selleriecremesuppe

mit gebackenem Selleriestroh <sup>1,8</sup>

### Spargelcremesuppe <sup>7</sup> (nur zur Saison)

### Kürbiscremesuppe <sup>7</sup> (nur zur Saison)

## III. Hauptspeisen (vom Buffet)

(wahlweise 2 Speisen, ab 40 Personen 3 Speisen)

### Lachssteak

gebraten auf Dill-Sahne-Sauce <sup>1,4,7</sup> mit Blattspinat in Sahne <sup>7</sup>, Butterreis und Salate der Saison

### Kabeljau

(wahlweise) in Weißwein-Sauce oder Senf-Sauce <sup>4,7,9</sup>, mit Kartoffelgratin <sup>7</sup> und Feldsalat mit Croûtons <sup>1,3</sup>, Minitomaten, Parmesan <sup>7</sup> und Vinaigrette

### Lachslasagne

mit Blattspinat <sup>1,3,4,7</sup>

### Rinder-,Schweine- & Putenbraten

mit Sauce, Salzkartoffeln, Rösti <sup>1,3</sup>, Gemüse und Salatplatte

### Rinderroulade

in Rahmsauce mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> und Rotkohl

### Wildschweinkeule oder Rehkeule

mit Rahmsauce <sup>7</sup>, Pfifferlingen, Rotkohl, Spätzle <sup>1,3</sup>, Kartoffelklöße <sup>1,3,7</sup>, gefüllter Birne mit Preiselbeeren sowie Maronen

### Gänsebrust oder Gänsekeule

gebraten in Orangensauce, Rot- oder Rosenkohl und Salzkartoffeln oder Kartoffelknödel <sup>1,3</sup>

### Gebratene Entenbrust <sup>1</sup>

mit Orangensauce, Kartoffelknödel <sup>1,3</sup> oder Kartoffel-Lauchgratin <sup>7</sup> sowie Gemüse der Saison



# HASKENHOFF'S SCHMIEDE

— Eventlocation & Catering —

---

## MENÜ

---

### **Piccata vom Huhn**

in Käse-Eihülle auf Tomatenbasilikumsauce <sup>1,3,7</sup>,  
Tomaten-Gnocchi und Salatplatte

### **Hähnchenbrustfilet**

gebraten in Mandelpanade <sup>1,3,5,7</sup> mit Curry-Früchtesauce,  
Butterreis und Salatplatte

### **Wiener Schnitzel** <sup>1,3,4</sup>

mit Zitrone, Sardelle & Kapern, Bratkartoffeln  
und Salate der Saison

### **Schweinefilet**

in Pfefferrahm oder Gorgonzolacreme, frische Champignons, Butterspätzle <sup>1,3</sup>  
oder Minirösti <sup>1,3</sup>, Feldsalat <sup>1,3</sup> oder Eisbergsalat mit Vinaigrette <sup>1,3,7</sup>

### **Entrecôte**

im Stück gebr. mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Feldsalat mit Croûtons <sup>1,3</sup>,  
Minitomaten, Parmesan <sup>7</sup> und Vinaigrette

### **Nudelpfanne** <sup>6</sup>

mit Hähnchenfilet und WOK-Gemüse

### **Hähnchen „Chinesisch“**

Geschnetzeltes in leichter Sojasauce <sup>6</sup>  
mit Chinakohl, frischem Gemüse und Reis

### **Thai Curry mit Hühnchen** <sup>7</sup>

Paprika, Möhren und Frühlings-zwiebeln  
dazu Basmatireis

### **Spinat-Lasagne** <sup>1,3,7</sup>

vegetarisch, mit gemischter Salatplatte

### **Lasagne** <sup>1,3,7</sup>

vegetarisch, mit mediterranem Gemüse

### **Cannelloni** <sup>1,3,7</sup>

gefüllt mit Ziegenkäse und Blattspinat,  
auf Tomaten-Basilikum-Zwiebel-sauce, überbacken

### **Spitzpaprika** <sup>1,2,3,7</sup>

mit Couscous und Scampi

### **Spitzpaprika** <sup>1</sup>

mit Couscous, Äpfeln und Gurke

---

MENÜ

---

**IV. Dessert** (vom Buffet)

(wahlweise 2 Desserts, ab 40 Personen 3 Desserts)

**Obstsalat**

**Himbeer-Mascarpone-Traum** <sup>1,3,5,7</sup>

**Mousse au Chocolat** <sup>7</sup>

**Griechischer Joghurt**

mit Zimtpflaumen <sup>7</sup>

**Panna cotta**

mit Himbeermark <sup>7</sup>

**Griechischer Joghurt** ( nur zur Saison)

mit Blaubeeren <sup>7</sup>

**Frische Erdbeeren** (nur zur Saison)

Gerne beraten wir Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten in einem persönlichen Gespräch.

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

1- MIT FARBSTOFFEN

2- MIT KONSERVIERUNGSMITTELN

3- MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN

4- MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

5- MIT SCHWEFELDIOXID

6- MIT SCHWÄRZUNGSMITTELN

7- MIT PHOSPHAT

8- MIT MILCHEIWEISS

9- MIT SÜSSUNGSMITTELN

ALLERGENE STOFFE

A 1 GLUTEN

A 2 KREBSTIERE

A 3 EIER

A 4 FISCH

A 5 NÜSSE

A 6 SOJA

A 7 MILCH

A 8 SELLERIE

A 9 SENF

A 10 SESAM

A 11 SULFITE

A 12 LUPINEN

A 13 WEICHTIERE