



:hanten

# Buffetkarte

Sie liefern den Grund zum Feiern -  
wir das passende Buffet!

Von herzhaft rustikal bis zum Feinschmecker-Menü gestalten wir jedes Buffet individuell nach Ihren Vorstellungen und beraten Sie gerne. Wir freuen uns auf Ihre Wünsche und Vorstellungen und helfen gern bei der Umsetzung.

Hier eine kleine Auswahl:

### Party-Bufferets – viel Party für wenig Geld

#### Partybuffet I

Hausgemachte, kräftige  
Gulaschsuppe mit viel Fleischeinlage

Schnittchen, gemischt mit Wurst  
und Käse belegt  
(2 halbe Graubrot- oder Roggenbrot-  
schnitten pro Person)

#### Partybuffet II

Wahlweise heißer Fleischkäse  
nach bayrischem Rezept  
und/oder Krustenbraten –  
knusprig kross gebraten,  
frischer Krautsalat mit oder ohne Sahne,

dazu reichen wir einen Brotkorb  
mit Brötchen und ofenfrischen Brezeln,  
Butter und Kräuterquark

*Party!*



### Partybuffet III

#### Hausgemachte Salate:

Rheinischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise,  
klassischer Nudelsalat mit Salami und feinen  
Paprikastreifen in Essig/Öl, frischer Krautsalat

#### Platte: Hanten's Party-Klassiker

Kleine hausgemachte Leckereien bestehend aus Mini-Schnitzelchen,  
halben Hähnchenkeulen und kleinen Frikadellen, reichhaltig garniert

Party-Mettigel mit reichlich Zwiebelringen garniert

Spießbraten mit Mett und Zwiebel gefüllt und Kartoffelgratin

Sahnequark mit Schattenmorellen und Mousse au Chocolat

Brotkorb mit verschiedenen Stangenbroten,  
dazu reichen wir Butter und Kräuterquark

*Und die Party geht weiter ...*

Einfache, rustikale Buffets –  
reichlich essen für einen kleinen Preis

### Buffet Bayern

Krustenbraten, knusprig kross gebraten  
von der Jungschweinschulter  
und/oder Fleischkäse

Kartoffelgratin und Sauerkraut  
Sommerliche Alternative: Kartoffelsalat und frischer Krautsalat

### Buffet Düsseldorf \*

Düsseldorfer Senfrollbraten  
Schweinenackenbraten aufgeschnitten in feiner Senfsoße

Kartoffelgratin und Speckbohnen

\* Alternativ bieten wir Ihnen dieses  
Buffet auch mit Düsseldorfer  
Senfroastbraten – rosagebratenes  
Roastbeef vom argentinischen  
Angusrind – an:

*Einfach ...*

### Buffet Düsseldorf Plus \*

Bunter gemischter Blattsalat  
mit unserer hausgemachten  
Kräuter-Vinaigrette und Sahne-Dressing

Düsseldorfer Senfrollbraten  
Schweinenackenbraten aufgeschnitten  
in feiner Senfsoße  
Kartoffelgratin und Speckbohnen

Rote Grütze mit Vanillesoße

\* Alternativ Buffet Düsseldorf Plus  
mit Senfroastbraten

*aber lecker!*

### Buffet Schwaben

Schwäbischer Kartoffelsalat  
Stangengurkensalat mit Essig/Öl  
Blattsalat mit Kräuterdressing

Maultaschen geröstet mit Ei

Käsespätzle mit Röstzwiebel

Gulasch halb & halb mit Spätzle

Kleiner Apfelblechkuchen

# *Spanferkel-Braterei*



## Buffet Spanferkel

Milchspanferkel  
gerne auch in Kombination  
mit Spanferkelbraten

dazu servieren wir deftiges Sauerkraut  
und Röstkartoffel

Sommerliche Alternative:  
Bayrischer Kartoffelsalat  
und frischer Weißkrautsalat

Spanferkel ohne Beilagen,  
möglich ab 15 Personen:



*knusprig & zart*

## Buffet American

Hamburger zum Selbstbauen  
mit allem was dazu gehört:  
Gewürzgurke, Tomate, Bacon, Käse,  
Salatblätter, Zwiebeln

Sandwiches belegt mit frischem Blattsalat  
und Putenbraten

Knusprige Chicken Wings mit  
Kartoffelwedges und Kräuterdip



# Fast Food?

# Grillparty:

## Buffet Grillparty

Großes Salatbuffet  
Gemischter bunter Blattsalat,  
Rheinischer Kartoffelsalat, Nudelsalat Neapolitana,  
Krautsalat und griechischer Bauernsalat

Auswahl an verschiedenen Grillspezialitäten:  
Neanderthaler Nackensteaks, Putensteaks,  
verschiedene Lummersteaks, Fleischspieße,  
und Neanderthaler Rostbratwurst

Drillinge in Rosmarin  
mit Kräuterdip sowie Grillgemüse

Brotkorb mit verschiedenen Stangenbroten,  
Tomaten- und Kräuterbutter, Kräuterquark  
sowie eine reichhaltige Auswahl an Grillsoßen

Nachspeise nach Wahl

Bei Bedarf sorgen wir auch für einen großen Grill  
und den kompetenten Grillmeister.

## Buffet Grillparty mit Streetfood

### Auswahl an Streetfood

Pulled Pork oder Pulled Chicken im Brötchen  
mit original Mississippi BBQ-Soße

Flammlachs

Beefburger vom Grill in verschiedenen Varianten  
Currywurst

### Beilagen:

#### Großes Salatbuffet

Vegetarischer Cesar Salad, Coleslaw-Krautsalat

Kartoffelvedges mit Kräuterdip

Grillgemüse

Brotkorb mit verschiedenen Stangenbroten,  
dazu reichen wir Tomaten- und Kräuterbutter,  
Kräuterquark sowie eine reichhaltige Auswahl  
an verschiedenen Grill- und BBQ-Soßen

(dieses Buffet ist nur in Kombination mit  
Grillstand und Fachpersonal, ab 40 Personen buchbar)

# Italienisch!

## Buffet Bella Italia

Kleine Italienische Vorspeisenplatte

Auswahl von italienischem  
gegrillten Gemüse, Pilzen, feine Oliven,  
Schafskäse, luftgetrocknete Salami  
und Parmaschinken

Brotkorb mit Ciabatta, Tomaten- und  
Kräuterbutter sowie Ajoli

### Caprese-Platte

Feine Tomatenscheiben mit  
Mozzarella Käse und Basilikum  
mit Olivenöl und Balsamico abgerundet

### Lasagne à la Bolognese

Italienischer Braten  
mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

Panna Cotta aus dem Weckglas

## Buffet Neanderthal

### Frisches Salatbuffet

Grüner Blattsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Möhren  
mit unserer hausgemachten Kräuter-Vinaigrette,  
Joghurt Dressing oder French Dressing

### Schinkenbrett „Neanderthal“

Erlesene Roh- und Kochschinken,  
feine Spargel-Schinken-Röllchen  
mit hausgemachter Senf-Creme

### Neandertaler Rotweinschinken

Kartoffelgratin und buntes Sommergemüse

### Victoriabarschfilet

mit rosa Pfeffersauce und  
Petersilien-Butter-Kartoffel

### Käsebrett

mit verschiedenen Käsespezialitäten,  
reichlich mit Früchten garniert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce  
aus dem Weckglas





## Buffet Wilddieb

### Frisches Salatbuffet

Grüner Blattsalat, Tomaten, Gurken, Mais,  
Möhren mit unserer hausgemachten  
Kräuter-Vinaigrette, Joghurt Dressing oder French Dressing

Brotkorb mit verschiedenen Stangenbroten,  
dazu reichen wir Butter und Kräuterquark

### Kleine Fischplatte

Variationen von Räucherfisch, Gravedlachs,  
Räucherlachs, Forellenfiletstücke,  
Makrelenfiletstücke, geräucherter Heilbutt  
mit Preiselbeer- oder Meerrettichsahne

Hirschbraten aus der Keule in Wildsoße  
mit Preiselbeer-Birne,  
Eierspätzle und Apfelrotkohl

Krustenbraten, knusprig kross gebraten  
von der Jungschweinschulter  
Kartoffelgratin und Speckbohnen

Leckeres aus dem Weckglas:  
Mousse au Chocolat und  
hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Ab 25 Personen

## Elegante Buffets für besondere Anlässe

### Buffet Florenz

*Zum Empfang feines Fingerfood:*

Tomate-Mozzarella-Spieße  
Marinierte Puten-Picker mit Früchten  
Tramezzinis mit Lachs und Rucola  
Tramezzinis mit Parmaschinken und Rucola

*Vorspeisen:*

Entenbrust auf Balsamico-Linsensalat

Brotkorb mit Tomatenbutter und frischer Ajoli

„Vitello Tonnato“

Feine Kalbfleischscheiben in einer  
delikatlen Thunfisch-Kapern-Creme

Champignon-Carpaccio

Champignonscheiben auf Rucola mit  
Parmesanhobel

*fein und elegant!*

*Hauptspeisen:*

Spanferkelrollbraten "Florentiner Art"  
Rosmarin-Drillinge  
und buntes Sommergemüse

Lachsmedaillons  
mit Sauerampfer-Soße und Butterreis

*Nachspeisen aus dem Weckglas:*

Panna Cotta mit Himbeermark  
Frische Buttermilchmousse  
mit Schattenmorellen

Ab 30 Personen

## Buffet Gaumenfreude

### *Vorspeisen:*

Italienische Vorspeisenplatte  
Auswahl von italienischem gegrillten Gemüse, Pilzen,  
feine Oliven, Schafskäse, Tomate-Mozzarella  
und luftgetrocknete Salami und Serrano-Schinken,  
kleine Brotauswahl mit gesalzener Butter

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

„Vitello Tonnato“

Feine Kalbfleischscheiben  
in einer delikaten Thunfisch-Kapern-Creme

Entenbrust auf Balsamico-Linsensalat

Große Fischplatte

Salm Bellevue – ganzer Lachs pochiert  
mit grüner Kräutersoße, Variationen von  
Räucherfisch, Gravedlachs, Räucherlachs,  
Forellenfiletstücke, Makrelenfiletstücke, geräucherter  
Heilbutt mit Preiselbeer- oder Meerrettichsahne  
sowie Riesengarnelen mit Ajoli

### *Hauptspeisen:*

Riesengarnelen in Safransoße  
mit Mandelbroccoli und Butterreis

Kalbsrouladen Saltimbocca  
gefüllt mit Parmaschinken und Salbei,  
Selleriepüree und glasierte Karotten

Hähnchenbrustfilet in weißer Basilikumsoße mit  
in Butter geschwenkten Drillingen

### *Nachspeisen:*

Grappa-Creme mit gerösteten Amerettini,  
Grießflammerie auf Fruchtsoße und  
Bayrisch Creme mit marinierten Beerenfrüchten

Ab 30 Personen

*Gaumenfreude*

## Buffet Kurhaus

Brotkorb mit verschiedenen Stangenbroten,  
dazu reichen wir Tomatenbutter und Kräuterquark

Wildkräutersalat  
mit hausgemachtem Sahnedressing  
und gerösteten Walnüssen

Karottencremesuppe

Rinderfilet-Medaillons  
auf Hummersoße  
mit Bandnudeln und Bohnen-Bündchen

Steinbuttfilet mit Garnelen-Dill-Weißwein-Soße  
und Rahmpüree

Leckeres aus dem Weckglas:  
Grappa-Creme  
und Himbeer-Tiramisu

Ab 25 Personen

*Exklusiv*

## Buffet Gourmet

Brotkorb mit verschiedenen Stangenbroten,  
dazu reichen wir Tomatenbutter und Kräuterquark

Frische Blattsalate fruchtig mit  
Weintraubenhälften und Cantaloup-Melone dekoriert,  
dazu reichen wir hausgemachtes Sahnedressing

Lachsstrudel auf Blattspinat  
mit Sauce Hollandaise

Feine Kalbsfiletscheiben  
mit getrüffelten Bandnudeln

Seeteufel  
in Champagnerschäumsoße,  
Kartoffelschnee und glasierte Möhren

Leckeres aus dem Weckglas:

Klassische Mousse au Chocolat  
Frischer Obstsalat mit Limetten-Sahnequark

Ab 25 Personen

## *aus dem Rheinland?*

## Buffet Rheinischer Festtag

Rheinländische Tapas  
Metthäppchen, Flönz, Mini-Frikadellen,  
Mettwoscht, Erkröder Jonges,  
grobe Hausmacherleberwurst, Fleischwurst mit reichlich  
Zwiebelringen und original Düsseldorfer ABB-Senf

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen,  
Eierspätzle und Rosenkohl in Speckrahm

Düsseldorfer Senfrollbraten  
Schweinenackenbraten aufgeschnitten in feiner Senfsoße  
Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Leckeres aus dem Weckglas:  
Frische Buttermilchmousse mit Schattenmorellen  
Sahnequark mit Mandarinen

Brotkorb mit verschiedenen Stangenbroten,  
dazu reichen wir Butter und Schmalz

Ab 25 Personen

„Leicht-Verdauliches“ für klare Köpfe –  
damit Ihre Businessmeetings nicht die Bestimmung verlieren!

### Tagungsbuffet Neanderthal

#### Kaffeepause I

1/2 belegte Brötchen mit Wurst und Käse  
belegt und dekoriert,  
verschiedene Mini-Plunder,  
Obstplatte mit ganzem Obst und Müsli-Riegel

#### Business-Lunch

Putenbrustgeschnetzeltes in Rahmsoße  
mit Butterreis und buntem gemischten Salat

#### Kaffeepause II:

Blechkuchen (Kirsch, Apfel, Butterkuchen)  
Sahnequark mit Schattenmorellen aus dem Weckglas



*Meet & Eat*

### Mögliche „herzhafte“ Komponenten zur Auswahl, Mindestbestellmenge 15 Stk./Sorte

- ½ belegte Brötchen mit Lachs, Schinken, Salami und Käse einzeln dekoriert
- Laugenbrezeln oder Käse-Schinken-Croissants
- ½ Wraps mit Salat und Thunfisch oder Hähnchenbrust
- ½ Bagel - verschiedene Sorten (Sweet-Chilli Hähnchen, Birne-Brie, Lachs-Meerrettich)
- ½ Sandwiches verschieden belegt mit Salat, Tomate, Gurke und wahlweise mit Pute, Schinken oder/und Käse

### Mögliche „süße“ Komponenten, Mindestbestellmenge 15 Stk./Sorte

- Mini-Plunder
- Blechkuchen (Kirsch, Apfel, Butterkuchen)
- Sahnequark mit Schattenmorellen aus dem Weckglas
- Helle und dunkle Mousse aus dem Weckglas
- Obstplatten (mundgerecht geschnitten oder mit ganzem Obst)
- Auswahl an verschiedenen Müsli- und Schokoriegeln
- Nüsse, Studentenfutter, ...

### Business-Lunch-Ideen, ab 10 Personen

- Putenbrustgeschnetzeltes in Rahmsoße mit Butterreis und buntem gemischten Salat
- Hähnchenbrust Thai Curry (angenehm scharf) mit Basmatireis und buntem gemischten Salat
- Kartoffelcremesuppe (500ml p. Person) mit Mettwurststücken oder Lachs und Stangenweißbrot
- Verschiedene Sandwiches belegt mit frischem Blattsalat und Putenbraten oder Thunfisch
- Tomate-Mozzarella, bunter gemischter Salat und Lasagne á la Bolognese
- Chinesische Nudelpfanne mit Asia-Gemüse und Hähnchenbruststreifen
- Hausgemachte Gulaschsuppe (500ml p. Person) mit Röggelchen und Stangenbrot

*Wählen Sie aus ...*

Fingerfood – klein, praktisch, hübsch anzusehen und ideal für Ihren Stehempfang.  
Wir empfehlen 3 bis 4 Fingerfood-Komponenten pro Person und für längere  
Veranstaltungen 8 bis 10, eventuell mit einer sättigenden Suppe in Kombination.

#### Handlich aufgespießt / Stehempfang

Tomate-Mozzarella-Spieße

Mini-Frikadellen-Picker

Marinierte Puten-Picker mit Früchten

Tramezzini-Spieße mit Lachs

Tramezzini-Spieße mit Parmaschinken

Tramezzini-Spieße vegetarisch

Bayrische Fleischkäs' Häppchen

Neanderthaler Schinkenspeck auf  
gefüllter Kirschtomate

Garnelen-Spieße

Früchtespieße

Roastbeef-Röllchen

Schnitzel-Picker (Pute oder Schwein)

Stremellachs-Picker

#### Aus dem Fingerfood-Schälchen oder im Weckglas

Tomate-Mozzarella mal anders

Frischer Curcuma Krautsalat mit  
marinierten Puten-Ananas-Picker

Rheinischer Kartoffelsalat mit

Mini-Frikadellen-Picker

Vitello Tonnato

Carpaccio vom Rind oder  
vom Lachs auf Rucola Salat

Roter Heringssalat mit Pumpernickel

Mini-Geflügelcocktail

Verschiedene Vital-Burger

(Käse/Schinken/Pute)

verschiedene 1/2 Wraps

(vegetarisch/Hähnchen oder Thunfisch)

verschiedene 1/2 Sandwiches

(vegetarisch/Pute-Käse/Schinken-Käse)

Eine größere  
Auswahl finden  
Sie in unserer  
„Fingerfood“-  
Karte

# Fingerfood



## Das Highlight des Sektempfangs!

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl möglicher Varianten, dabei ist jedes Canapés hochwertig für Sie dekoriert.

Unsere Empfehlung: 3 - 4 Canapés pro Person zum Empfang.

Entenbrust

Roastbeef

Schweinefilet

Gekochter oder roher Schinken

Französische Salami

Parmaschinken

Kernrauschschinken

Putenbrust

Kasseler Braten

Frisches Mett und Zwiebelringe

Räucheraal (Vorbestellung)

Räucherlachs

Forellenfilet

Heilbuttfilet

Matjes

Verschiedene Käsesorten

...



# Feine Canapés

# Vorspeisen

## „Italienische Vorspeisenplatte“

Auswahl von italienischem gegrillten  
Gemüse, Pilzen, feine Oliven,  
Schafskäse und luftgetrockneter Salami  
sowie Parmaschinken

## „Rohkostplatte mit Kräuterdip“

Möhren, Stangengurken, Paprika, Kohlrabi,  
Stangensellerie mundgerecht auf Platte  
serviert mit feinem hausgemachten Kräuterdip

## „Tomate-Mozzarella-Platte“

Feine Tomatenscheiben mit Mozzarella Käse  
und Basilikum mit Olivenöl und Balsamico  
abgerundet

## „Melonenschiffchen mit Parmaschinken“

„Feine Entenbrust auf Balsamico Linsensalat“

## „Carpaccio Rind“

Hauchzart dragierte rohe Rinderfiletscheiben  
auf Rucola, abgerundet mit feinem  
Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Parmesan

## „Champignon-Carpaccio“

Dünne Champignonscheiben auf Rucola,  
mit einer Kräuter-Zitronen-Vinaigrette  
und gehobeltem Parmesan

## „Vitello Tonnato“

Feine Kalbfleischscheiben in einer delikaten  
Thunfisch-Kapern-Creme

## „Fischplatte klein“

Variationen von Räucherfisch, Gravedlachs,  
Räucherlachs, Forellenfiletstücke,  
Makrelenfiletstücke, geräucherter Heilbutt  
mit Preiselbeer- oder Meerrettichsahne

Weitere mögliche Vorspeisen finden Sie auch unter „Feines auf Platte“.

Alle Vorspeisen sind auch als Fingerfood-Variante möglich.

Unsere Salate sind hausgemacht und werden täglich frisch zubereitet.  
In den Sommermonaten sind sie von keinem guten Buffet wegzudenken.

#### Frisches Salatbuffet

Saisonal bunte Auswahl verschiedener Salate, wie z. B. Blattsalat, Rotkohlsalat oder Porreesalat mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette, Sahnedressing.  
Auf Wunsch mit Croutons sowie mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen

Vegetarischer Cesar Salad oder wahlweise mit  
gegrillter Hähnchenbrust

Griechischer Bauernsalat  
Krautsalat natur oder mit Sahne

Rheinischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise  
Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig, Öl und Speck  
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl  
Mediterraner Kartoffelsalat

Italienischer Bohnensalat mit weißen Bohnen und Thunfisch  
Fruchtiger Geflügelsalat  
Schweizer Wurstsalat  
Roter Heringssalat mit Preiselbeeren und Nüssen

Bergischer Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen/Möhren und Fleischwurst  
Klassischer Nudelsalat mit Salami und feinen Paprikastreifen in Essig/Öl  
Nudelsalat Neapolitana mit Kirschtomaten und Porreestreifen  
Nudelsalat Penne mit Flusskrebse



# Salate

Feine ansprechend dekorierte Platten dienen sowohl als gelungene Vorspeise beim Kalt/Warmen-Bufferet oder als Hauptbestandteil für Ihr selbst zusammengestelltes Kaltes Bufferet.

#### Rheinisches Original

Deftige Spezialitäten aus der Landmetzgerei: Flönz, Mini-Frikadellen, Mettwoscht, Erkröder Jonges, frisches Schweinemett, grobe Hausmacherleberwurst, Fleischwurst mit reichlich Zwiebelringen und original Düsseldorfer ABB-Senf

#### Hanten's Party-Klassiker

Kleine hausgemachte Leckereien bestehend aus Mini-Schnitzelchen, halben Hähnchenkeulen und kleinen Frikadellen, reichhaltig garniert

#### Deftige Bratenplatte

Feines, rosa-gebratenes Roastbeef, Kasseler- und Schweinebraten aus dem Rücken, Neanderthaler Rotweinschinken und Putenbraten, serviert mit hausgemachter Remoulade

#### Rheinische Tapas

Metthäppchen, Mini-Frikadellen, Mini-Schnitzelchen, Mettenden, Pfefferbeißer und Käsewürfel, reichhaltig garniert



*Feines auf Platte*

### Putenbratenplatte „Hawai“

Feiner Putenbraten mit reichlich Früchten wie Birnen, Ananas, Mandarinen oder Orangenscheiben garniert.

### Schinkenbrett „Neanderthal“

Erlesene Roh- und Kochschinken, feine Spargel-Schinken-Röllchen mit hausgemachter Senf-Creme

### Fischplatte klein

Variationen von Räucherfisch, Gravedlachs, Räucherlachs, Forellenfiletstücke, Makrelenfiletstücke, geräucherter Heilbutt mit Preiselbeer- oder Meerrettichsahne

### Fischplatte groß

Salm Bellevue – ganzer Lachs pochiert mit grüner Kräutersoße, Variationen von Räucherfisch, Gravedlachs, Räucherlachs, Forellenfiletstücke, Makrelenfiletstücke, geräucherter Heilbutt mit Preiselbeer- oder Meerrettichsahne sowie Riesengarnelen mit Ajoli

Auf Wunsch auch mit Hummer und Languste (Preis auf Anfrage, Tagespreise).

### Vegetarisches Rote Beete Carpaccio

mit Parmesanflocken und Pinienkernen  
auf einem Ruccola in Balsamico-Ölivenöl

### Internationales Käsebrett

Verschiedene internationale Käsespezialitäten reichlich mit Früchten garniert.  
Auf Wunsch auch mit den passenden Honig-Senf- oder Aprikosen-Senf-Soßen



# Suppen

Wir bieten Ihnen unsere hausgemachten Suppen in zwei verschiedenen Größen an:  
Klein ausschließlich als Vorspeise im Rahmen eines Buffets – groß mit Brötchen oder  
Röggelchen als ganze Mahlzeit (Klein 250 ml/Groß 500ml pro Person)

## Deftige Suppen: (kleine und große Portion möglich)

Deftige Gulaschsuppe

:hanten's Erbsensuppe

Linsensuppe mit Wiener Würstchen und Speck aus der Pfanne

Chili con Carne

Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Mettwurstscheiben

Rindfleischsuppe mit Gemüse und Fleisch

(oder Flädle, Eierstich, Markklößchen, Backerbsen)

Ochsenschwanzsuppe

Speckknödelsuppe

Hühnersuppe mit Gemüse und Fleisch

## Kalte spanische Gazpacho: (kleine und große Portion möglich)

## Feine Creme-Suppen: (kleine und große Portion möglich)

Kartoffelcremesuppe, Spargelcremesuppe, Knoblauchcremesuppe,  
Waldpilzcremesuppe, verschiedene Gemüsecremesuppen,  
Tomatencremesuppe, Karottencremesuppe, Kürbiscremesuppe (Saison),  
Rote Paprikaschaumsuppe

Lachscremesuppe

Hummercremesuppe



## Fischspezialitäten

Lachsmedaillons mit Sauerampfer-Soße und Butterreis

Victoriabarschfilet mit rosa Pfeffersoße und Petersilien-Butter-Kartoffel

Rotbarschfilet mit Pommery-Senf-Soße, Mandelbroccoli und Salzkartoffel

Riesengarnelen in Safransoße mit Mandelbroccoli und Butterreis

Lachsforellenfilet à la Müllerin mit Zitronenbutter und Salzkartoffel

Duett von Lachs & Seeteufel Champagnerrahmsoße, Kaviarsoße  
mit Butterreis und glasierten Möhren

Lachsstrudel auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise

Seezungenfilet auf Hummersoße mit Kartoffelschnee und Butterbohnen

Steinbuttfilet mit Granelen-Dill-Weißweinsoße auf feinem Rahmpüree

# Fisch



## Rind & Kalb

Rinderbraten, aufgeschnitten in Soße  
Sauerbraten, aufgeschnitten in Soße  
Rindergeschnetzeltes Stroganoff – aus der Hüfte  
Rinderfilet im Ganzen gebraten  
Rinderfiletsteak Chateau Briand mit verschiedenen Soßen  
Rinderhüftsteaks mit verschiedenen Soßen  
Rinderfiletmedaillons auf Hummersoße  
Rinderfiletstreifen in Gorgonzolasoße  
Düsseldorfer Senfroastbraten, Roastbeef vom Argentinischen Angus in Senfsoße  
Rinderroulade Hausfrauenart  
Rindergulasch nach Art des Hauses  
Tafelspitz in Meerrettichsoße  
Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße  
Kalbsfilet in Weißweinsauce  
Kalbstfilet in Morchelrahmsoße  
Wiener Schnitzel vom Kalb  
Cordon Bleu vom Kalb  
Osso Bucco, geschmorte Kalbshaxenscheiben in Tomaten-Gemüse-Soße  
Kalbsrouladen Saltim Bocca gefüllt mit Parmaschinken und Salbei

## Wildspezialitäten

Wildschweinbraten in Preiselbeersauce od. gemischter Pilzsauce  
Wildragout in Wacholderrahmsauce  
Hirschbraten in Wildsauce mit Preiselbeerbirne  
Straußenfilet mit Mango-Chutney od. in Pfeffersauce



# Fleisch

## Schwein

Schweinebraten aufgeschnitten in Soße

Krustenbraten natur im Ganzen oder aufgeschnitten in Soße

Italienischer Braten Florentiner Art

Neanderthaler Rotweinschinken

Spießbraten natur, Spießbraten gefüllt mit Mett und Zwiebel

Spanferkel natur (ab 15 Personen), Spanferkelkrustenbraten

Senfrollbraten aufgeschnitten in Senfsoße

Schweinemedallions in Rahmsoße od. Champignonrahmsoße od. Pfefferrahmsoße

Schweinegeschnetzeltes Züricher Art

Bayrischer Fleischkäse – eine Spezialität unseres Hauses

Grillhaxen, Sparerips oder Pulled Pork

Schnitzel Wiener Art

## Lamm

Braten aus der Lammkeule aufgeschnitten in Rosmarinsoße

Lammgulasch mit grünen Bohnen

Lammmedallions mit Rosmarinjus

Geschmorte Lammhaxen in Tomaten-Gemüse-Soße mit Blattspinat

## Geflügel

Putenrollbraten, deftig aus der Oberkeule oder gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten

Putengeschnetzeltes in Früchtecurry, in Rahmsoße, in Champignonrahmsoße od. in Pfefferrahmsoße

Putenschnitzel

Thai Curry, Hähnchengeschnetzeltes in scharfer Kokosmilchsoße

Hähnchenkeulen oder ½ Hähnchenkeulen knusprig gebraten

Hähnchenbrustfilet in weißer Basilikumsoße

Coq au Vin oder Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons

Pulled Chicken

Gänsekeulen und Gänsebrust (Saisongericht)



## Gemüsebeilagen:

Gemischtes Sommergemüse  
Buttererbsen und Zuckermöhren  
Blumenkohl mit Buttersemmelbrösel  
Mandelbroccoli  
Speckbohnen  
Butterbohnen  
Apfelrotkohl  
Rahmwirsing  
Rosenkohl in Rahmsauce mit oder ohne Speck  
Blattspinat  
Kaisergemüse  
Leipziger Allerlei  
Ratatouille Gemüse  
Glasierter Karotten  
  
Selleriepüree  
Rote Bete Püree  
Frisches Püree aus grünen Erbsen

## Beilagen:

Butterspätzle  
Petersilienkartoffel  
Sahnekartoffelpüree  
Semmelknödel  
Gebratene Serviettenknödel  
Kartoffelklöße  
Kartoffelgratin  
Butterreis  
Basmatireis  
Gemüsereis  
Edelpilz Risotto  
Rösti-Taler  
Kroketten  
Kartoffelecken  
Kartoffelschnee  
Drillinge in Rosmarin  
Röstkartoffeln

*Und was gibt's dazu?*

## Nudeln & Co.

Lasagne Bolognese  
Lachs Lasagne  
Spaghetti Frutti di Mare  
Tortellini in Schinkensahnesoße  
Tagliatelle oder Penne e Salmone  
Cannelloni überbacken  
Penne in Thunfisch-Tomatensoße  
Getrüffelte Bandnudeln  
Chinesische Nudelpfanne mit Hühnerfleisch



## Vegetarisches

Gemüse Lasagne  
(Lasagne mit gemischtem Sommergemüse  
in heller Soße mit Käse überbacken)

Gemüse Lasagne Mediterran  
(Lasagne mit Auberginen und Zucchini  
in Tomatensoße mit Käse überbacken)

Gefüllte Zucchini (Schafskäse/Tomate)  
mit Käse überbacken

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebel

Semmelknödel mit Pilzragout

Gemüse-Kartoffelauflauf  
Buntes saisonales Gemüse mit Kartoffeln  
und mit Käse überbacken

# Nudeln & Co.

Tiramisu klassisch  
(ohne Frischei)  
Himbeer Tiramisu  
Erdbeer Tiramisu

Sahnequark mit Mandarinen,  
Ananas oder Sauerkirschen

Himbeermousse

Buttermilchmousse  
mit Schattenmorellen

Hausgemachte Rote Grütze  
mit Vanillesoße

Milchreis mit Kirschen

Bountycreme

Frischer Obstsalat gerne auch mit  
Limettensahnequark

Bunte Obstspieße

*Süßes aus dem Weckglas*

Mousse au Chocolat  
Mousse au Vanille

Bayrisch Creme  
(mit Himbeermark oder mit  
marinierten Beerenfrüchten)

Panna Cotta  
mit frischem Himbeermark

Weincreme  
Grappa Creme, feine Mascarpone-Sahne-Creme  
auf Amarettini abgerundet mit Grappa

Neanderthaler Kräutercreme,  
Mousse mit Original Neanderthaler Kräuterlikör

In der Winterzeit:

Helle Mousse auf Zimtpflaumen  
Lebkuchenmousse



# *Dies und das ...*

## Preise

Alle Preise auf Anfrage, da sie von der jeweiligen Auswahl und Personenzahl abhängen)

## Anlieferung

Anlieferung je nach Kilometer ab 8,50 € je Stecke

Weitere Lieferorte oder Abholung entsprechend individueller Vereinbarung.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte beachten Sie unsere AGB's für Buffetlieferungen und Equipmentverleih.

## Hinweis für Allergiker oder Nahrungsmittelintoleranz

Bitte weisen Sie uns auf Allergien und Nahrungsmittelintoleranzen hin, wir beachten dies gerne bei der Erstellung Ihres Buffets.

# Getränke

Getränkepauschale für Events  
und Veranstaltungen

Sektempfang, Rotwein und Weißwein  
Neanderthaler Landbier, Altbier vom Fass  
Antialkoholische Getränke

Pauschale pro Person ab 20 Personen möglich.  
Kühlung, Gläser und Zapfequipment inkl.  
Dauer: 6 Stunden, nur mit Service buchbar  
Preise auf Anfrage.



# Das ist Kult



Wir beliefern Sie  
auch mit unserem  
Neanderthaler  
Landbier in der  
0,33l Bügelflasche.

OBERGÄRIG, URIG,  
SÜFFIG

Ideal für jede Party,  
einfach aus der  
Flasche genießen!



Benötigen Sie für Ihre Feier auch Personal oder Leih-Equipment?

Sprechen Sie uns einfach an.

Unser Personal kommt aus unseren eigenen Reihen und steht Ihnen bei Ihrer Veranstaltung professionell zur Seite.

Wir legen großen Wert auf Kundenfreundlichkeit, Hilfsbereitschaft und Teamgeist.

Auch Leih- und Eventequipment liefern wir Ihnen auf Wunsch passgenau für Ihre Veranstaltung.

# *Personal & Equipment*



Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Betriebsfeiern, Galas, Kongressen, Messen oder Produktpräsentationen.

Unser Team übernimmt die komplette Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Wir organisieren, zusätzlich zu unseren Buffets, die richtige Beschallung, Bands, DJs, Showeinlagen sowie die passenden Räumlichkeiten und vieles mehr.

Wir helfen Ihnen Ihre Veranstaltung professionell auszurichten.

Personal, Getränkeauschank, Buffets, Dekoration oder Verleih von Veranstaltungsequipment können Sie komplett bei uns anfordern.

Gerne erstellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

*Events*

# Räumlichkeiten

Fehlt die passende Lokation? Ein ansprechender Partyraum, eine Partyscheune oder einfach ein netter Raum für Ihre Veranstaltung? Nutzen Sie unsere Kontakte:

Mit diesen Lokations im Raum Düsseldorf arbeiten wir gerne zusammen, den Link zur entsprechenden Internetseite finden Sie auf unserer Homepage:

Kurhaus in Erkrath  
Mietbar Düsseldorf  
Löwenburg Düsseldorf  
Haus am Quall Haan Gruiten  
Partyhaus Neanderthal  
Gottschalkmühle Hilden  
Goldberger Mühle Mettmann  
Kerkhofflounge Düsseldorf  
Eventkirche Velbert Langenberg  
Naturfreundehaus Gerresheim

*Das Kurhaus in Erkrath  
die bezaubernde  
Eventlokation*



# Gut beraten ...



Jede Veranstaltung, jedes Buffet ist individuell.  
Es muss zu Ihnen, Ihren Gästen und auch zu  
Ihrem Budget passen.

Deshalb beraten wir Sie gerne persönlich.  
Vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

# Landmetzgerei Catering Eventservice



Ein starker Partner ganz nach Ihrem Geschmack.  
Für jede Feier und jedes Event.

# :hanten event

Landmetzgerei Dirk Hanten

Neanderstraße 20

40699 Erkrath

Telefon 0211.900 36 28

Telefax 0211.209 74 06

E-Mail: [info@hanten-event.de](mailto:info@hanten-event.de)

[www.hanten-event.de](http://www.hanten-event.de)

[www.neanderthaler.net](http://www.neanderthaler.net)



:hanten

# Buffetkarte

Gültig ab September 2021

Landmetzgerei Dirk Hanten  
Neanderstraße 20 • 40699 Erkrath  
Telefon 0211.900 36 28  
[www.hanten-event.de](http://www.hanten-event.de), [www.neanderthaler.net](http://www.neanderthaler.net)