




*Feiern auf dem Land*



## *Feiern auf dem Land*

Ihrem Anlass, wie Ihrem Geburtstag, einem Jubiläum, einer Betriebsfeier, einer Hochzeitsfeier oder dem Trauercafé geben wir einen besonderen Rahmen, damit dieser besondere Anlass nachhaltig in guter Erinnerung bleibt. Für Ihre Wünsche haben wir ein offenes Ohr, denn zu guter Letzt sollen Sie und Ihre Gäste sagen: „**So schön war's ...!**“

Ihre Feierlichkeit richten wir für 30 bis 120 Personen innerhalb und außerhalb unserer Öffnungszeiten aus. Die Räumlichkeiten innen und den Terrassenbereich draußen, passen wir der jeweiligen Gruppengröße an. Für die Gäste ist **genügend Parkraum** vorhanden. Außerdem sind die Räumlichkeiten **barrierefrei** zugänglich.

## **Hochzeit im Grünen**

Hier draußen auf dem Land finden Sie eine natürliche und stimmungsvolle Umgebung, um Ihre Hochzeit ungestört feiern zu können. Bei Bedarf stellen wir Ihnen den Garten zur Verfügung. Er bietet Ihnen einen schönen Hintergrund für traumhafte Fotomotive. Vereinbaren Sie einen Gesprächstermin, damit wir erfahren, was Sie an Ausstattung, Speisen und Getränken wünschen.

## *Partyservice*

Sie wollen Ihre Gäste nach Hause oder in Ihre Firma einladen und sie zu diesem Event gut bewirten? Dann empfehlen wir Ihnen unseren **Partyservice für 10 bis 200 Personen**. Wir liefern Ihnen Ihr Wunschmenü zu Ihrem Veranstaltungsort, inklusive Geschirr und Besteck. Einen Überblick über unsere Menüvorschläge finden Sie in dieser Broschüre. Eine individuelle Menüzusammenstellung aus verschiedenen Komponenten ist ebenfalls möglich. Ganz gleich, wie Sie sich entscheiden: wir liefern beste Speisen, die in unserer Bauernküche frisch zubereitet werden.

Januar | Februar | März

*Ofensuppe*

*Gemischte Salatplatte*

*Wildragout  
mit Speckbohnen  
und hausgemachten Semmelknödn*

*Sauerbraten mit  
Apfelrotkohl  
und Kroketten*

*Eierlikörcreme  
Datteltraum*

April | Mai | Juni

*Spargelcremesuppe*

*Antipasti-Platte*

*Gebratenes Lachsfilet  
mit Blattspinat  
auf Bandnudeln*

*Geflügelsteaks  
mit Curryobst oder Pfeffersoße  
an bunter Gemüseplatte und Butterreis*

*Erdbeertraum  
Quarkdessert  
mit Früchten*





Juli | August | September

*Bunter Linsensalat  
in kleinen Gläschen*

*Medium gebratener  
Roastbeefaufschnitt  
mit hausgemachter Remouladensoße*

*Schweinemedallions  
in Rahm an Spätzle*

*Gefüllter Putenbraten  
an Kräutersoße mit Kartoffelröstlinchen*

*Herrencreme  
Himbeertraum*

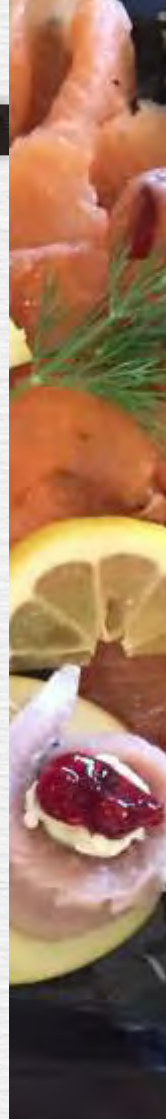
Oktober | Nov. | Dezember

*Kürbiscremesüppchen  
Geräucherte Fischplatte*

*Saftig geschmorte  
Rinderroulade  
mit Apfelrotkohl oder Schmorkohl  
an Kartoffelklößen*

*Gebratene Entenbrust  
an Orangensoße  
mit Brokkoli in Mandelbutter  
und Krokettten oder Kürbisrösti*

*Mousse au Chocolat  
Apfelcrumble  
mit Vanillesoße*



## Suppen

- Hochzeitssuppe
- Rindfleischsuppe
- Hühnersuppe
- Gulaschsuppe
- Ofensuppe
- Käsesuppe
- Erbsensuppe mit Würstchen
- Berglinsensuppe
- Suppen der Saison:  
z. B. Spargelcremesuppe,  
Fruchtiges Kürbissüppchen

## Salate

- Gemischte Salatplatte aus  
verschiedenen Blattsalaten  
mit Tomaten, Gurken, Mais,  
Kidneybohnen, Paprika, Möhren,  
Lauchzwiebeln  
Dressing nach Wahl: Joghurt-  
dressing, Honig-Senf-Dressing  
Essig-Öl-Dressing, Cocktailsoße
- Krautsalat
- Möhrensalat
- Rote-Bete-Salat
- Kartoffelsalat, Nudelsalat
- Geflügelsalat, Fleischsalat
- Eiersalat, Schichtsalat
- Mediterraner Nudelsalat
- Linsensalat

## Grill- spezialitäten

- Grillkrüstchen
- Schweinerückensteak
- Grillbauchscheiben
- Fackeln
- Putensteaks
- Hähnchensteaks
- Hähnchenflügel
- Filetspieße  
vom Schwein oder Rind
- Roastbeef
- Putenspieße
- Schaschlikspieße
- Grilltaschen
- Spareribs





## Unser Schweinefleisch!

Sie genießen beste Fleischqualität direkt hier vom Hof!  
Die Tiere werden auf unserem Hof geboren, liebevoll betreut und erhalten ihr Futter aus unserem eigenem Anbau.

- Schweinefilet mit Pfeffer- oder Pilzrahmsoße
- Schinkenkrustenbraten vom Grill mit Rahmsoße
- Gegrillter Spießbraten
- Saftiger Nackenbraten mit Pfeffer-/Pilzrahmsoße
- Kasslerbraten
- Geschnetzeltes
- Gyrosfanne, Grillhaxen
- Pulled Pork

## Rindfleisch vom Nachbarhof

- Rinderfleisch mit Zwiebel- oder Remouladensoße
- Tafelspitz mit Zwiebelsoße
- Rinderrouladen
- Kleine Rinderrouladen
- Rinder-Gulasch mit Pilzen
- Sauerbraten
- Münsterländer Zwiebelfleisch

## Geflügel aus der Region

- Gefüllter Putenbraten mit Paprika, Mett, Zwiebeln, Kräuter-Frischkäse oder Brokkoli und Käse
- Putengeschnetzeltes
- Putenmedaillons
- Hähnchen-Keulen
- Entenbrust





## Gemüse & Beilagen

- Gemüseplatte, individuell zusammengestellt: Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und Möhren, Kohlrabi, Speckböhnchen, Rosenkohl
- Schmorkohl
- Gemüse der Saison, z. B. Spargel, Kürbis

### BEILAGEN

- Salzkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpüree
- Bratkartoffeln
- Kleine runde Schmorkartoffeln
- Kartoffelklöße, Röstis,
- Reis, Nudeln, Spätzle

## Außerdem lecker!

- Nudelpfanne mit Gemüse
- Aufschnittplatte mit unseren hausgemachten Spezialitäten
- Käseplatten mit frischem Obst, Baguette und Butter
- Schnitzelplatte mit Obst
- Bunte Canapeeplatten mit: Hausmacher Wurst, gekochter Schinken, Knochenschinken, Käse, Lachs oder Forelle, Roastbeef, Bratenaufschnitt, Schweinemedallions, Hähnchenbrustfilet
- Pfefferbeißer
- Gegrillte Hähnchenkeulen
- Partyfrikadellen
- Vegetarische Frikadellen
- Brötchenräder
- Partybrötchen, Baguettes
- Selbstgebackenes Bauernbrot & Schwarzbrot
- Kräuterbutter, Zaziki

## Dessert

- Herrencreme
- Himbeertraum
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Mousse au Chocolat
- Datteltraum
- Eierlikörcreme
- Quarkdessert mit Früchten
- Welfencreme
- Apfel-/Pflaumencrumble mit Vanillesoße





*Ausgezeichnet!*  
☺☺☺☺☺  
Für unsere Produkt- & Servicequalität sind wir seit 2013 mit fünf goldenen Kaffeetassen ausgezeichnet.



*Wir beraten Sie gern, damit Ihr Fest zur besten Erinnerung wird!*

Birkenallee 119  
45721 Haltern am See  
Tel.: 02360 465  
Öffnungszeiten:

Mo. bis Sa. 09:00 - 18:00 Uhr

[www.arentz-bauernladen.de](http://www.arentz-bauernladen.de)