



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 Schweine- fleisch!

Sie genießen beste Fleisch-
qualität 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
- Gyrosplanne, Grillhaxen
- Pulled Pork

Rindfleisch vom Nach- barhof

- 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