

# Hackstück

## Einschulungsfeier All Inclusive!

23. August 2012 von 11.00-15.00 Uhr

### Vorspeisen

Cocktail von frischen Fruchtsäften ( wahlweise mit Sekt )

### Vorspeisen

Mosaik von norwegischem Rauch- und Gravedlachs mit Honig-Dillsauce

Italienischer Landschinken mit Schiffchen von der Candaloupe Melone

Hackfleischbällchen mit bunter Gemüseauswahl

Mozzarellascheiben mit kleinen Kirschtomaten, frischem Basilikum und Senf-Vinaigrette

Antipasti von Champignons, Paprika und Tomaten & Pepperoni

Medaillons von der Truthahnbrust mit frischen Früchten der Saison

### Suppen

Crème von jungen Parmatomen mit Kräutersahne

Pfifferlingsüppchen mit gerösteten Brotstreifen und frittiertem Ruccola

### Salate

Großes Salatbuffet mit frischen Blattsalaten der Saison und verschiedenen Dressings

### Hauptgerichte

Roastbeef im Ganzen gebraten unter der Kräuter-Knoblauchkruste

Perlhuhnbrustfilet im Speckkleid in einer feurigen Pfeffersauce

Schweinefiletschnitzelchen mit feinen Wiesenchampignons in Kräuterrahm

Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce

Gebratene Rotbarschfilets auf mediterranem Pfannengemüse

zu allen Gerichten servieren wir: Hausgemachte Bandnudeln, Pommes frites, Röstitaler & Gemüseauswahl

### Dessert

Bunter Obstsalat mit Mascaponecreme

Grüner & roter Wackelpeter mit Vanillesauce

Brüsseler Schokoladencreme mit Bananenscheibchen & Krokantsplittern

Vanillecreme mit fruchtigem Kirschkompott

verschiedene Eissorten im Hörnchen mit Smarties

### inkl. Getränke

Rot- & Weißwein, Pils, Alt, Mineralwasser, Cola, Sprite, Fanta & Apfelsaft

pro Person 33,- €

*Reservierung erforderlich!*

★★★★

Hotel - Restaurant

## ZUM HACKSTÜCK

*in der Region zu Hause*

Tel. (02324) 9066-0 · Fax (02324) 9066-55

Hackstückstr. 123 · 45527 Hattingen

www.hackstueck.de · info@hackstueck.de