



Herzlich Willkommen im „platzhirsch“!

Ob eine kleine Familienfeier im Restaurant oder prunkvolle Hochzeit auf unserem Festsaal, gerne richten wir Ihre Feier aus und sorgen für einen unvergesslichen Tag.

Sie möchten lieber zu Hause, oder in einer anderen Location feiern?

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Feier mit Rat und Tat. Für das leibliche Wohl sorgen wir mit unserem professionellen Cateringservice im Umkreis von 30 km.

Vom einfachen Buffet bis hin zur kompletten Pauschale mit Cocktailbar, ist bei uns alles möglich!

In dieser Mappe finden Sie unsere umfangreichen Angebotsbeispiele für Ihre Feier, wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.

Wir erstellen Ihnen auch gerne ein Angebot komplett nach Ihren Vorstellungen!

Brauchen Sie Besteck und Geschirr?

Kein Problem!

Für nur 1,50€ pro Person inkl. Reinigung liefern wir es gleich mit!

Gerne stellen wir Ihnen auch Tische, Stehtische, Stühle, Tischdecken, Deko und Hussen zur Verfügung.

Preise auf Anfrage.

Unser Menü und Buffetbaukasten:

„Hier stellen Sie sich Ihr Menü oder Buffet individuell zusammen“

Suppen

Je 250 ml. (im Menü oder Buffet zum sattessen)

„Hochzeitssuppe“ mit Einlage	3,50 €
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	4,80 €
Broccoli Cremesuppe	3,50 €
Spargelcremesuppe (Saison abhängig)	4,00 €
Champignoncremesuppe	4,00 €
Tomatencremesuppe	3,70 €
Käselauchsuppe	4,00 €
Gyrossuppe	4,50 €

Vorspeisen

Preise pro Person

Roher Schinken mit Brot und Butter	4,90 €
Roher Schinken auf Honigmelone mit Brot und Butter	5,90 €
Ital. Parmaschinken mit Brot und Butter	6,90 €
Ital. Parmaschinken auf Honigmelone mit Brot und Butter	7,90 €
Forellenfilet geräuchert mit Preiselbeersahne und Brot	6,90 €
Geräucherter Lachs mit Brot, Butter und Meerrettichsahne	7,90 €
Garnelenspieß mit Aioli und Brot	7,00 €
Anti Pasti „Art des Hauses“ mit frischem Baguette	8,50 €

Gebackener Schafskäse auf Tomatensalat mit Honig und frischem Baguette	6,90 €
Mozzarella mit Tomate, Basilikum, Olivenöl und Ciabatta	4,80 €
Drei Berner Röstli mit Kräuterquark und Räucherlachs belegt	8,80 €

Hauptgänge

Preise pro Person zum sattessen

Spießbraten in Kräutersenfkruste mit kräftiger Soße
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

11,80

Spießbraten in Kräutersenfkruste mit kräftiger Soße
Hähnchenschnitzel „mediterran“ mit Mozzarella, Tomaten und Pesto
überbacken Rosmarinkartoffeln, Kroketten und
verschiedene Gemüsesorten mit Sauce Bernaise

17,80 €

Bayrischer Krustenbraten mit Röstzwiebeln, Schnitzel „Jäger Art“,
Buttergemüse, Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln und Kroketten

15,80 €

Spießbraten mit Zwiebeln, Putenbrustfilet gegrillt in Champignonrahmsoße, Apfelrotkohl, Spätzle, Butterkartoffeln und Gemüse der Saison mit Sauce Bernaise

16,80 €

Schweinebraten in Zwiebel-Sahnesoße, Putenbrust mit Früchten und Currysauce, Mandel-Broccoli, Blumenkohl in Sahnesauce überbacken, Apfelrotkohl, Reis und Salzkartoffeln

16,90 €

Putenbrustfilet „Hawaii“ mit Ananas, Kochschinken und Käse überbacken, dazu Currysoße, eine Gemüseplatte mit Bernaise, Butterreis, Salzkartoffeln und Spätzle

16,90 €

Schweinebraten mit Champignons, Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsoße, Geflügelmedaillons mit Preiselbeeren, Gemüseplatte mit Soße Bernaise, Spätzle und Butterkartoffeln

18,70 €

Sahnegeschnetztes „Provence“ mit Kräutern und Champignons, Rinderroulade „Hausfrauen Art“, Hähnchenbrust „Hawaii“ mit Pfirsichen, Ananas und Curryrahm-Soße, Buttergemüse mit Bernaise, Apfelrotkohl, Butterreis, Salzkartoffeln und Spätzle

18,20 €

Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“, Spießbraten in Kräutersenfkruste, Hähnchenstreifen mit Sweet Chili, dazu Salzkartoffeln, Spätzle, Basmatireis, Rotkohl und eine Gemüseplatte mit Soße Bernaise

17,90 €

Hähnchengeschnetzeltes „Indische Art“ in Curry-Mango-Soße mit Früchten, Krustenbraten vom Schwein mit Champignons, Kartoffelgratin, Reis und eine Gemüseplatte mit Soße Bernaise

15,80 €

Schweinerückensteak in Zwiebel-Sahne-Soße, Hähnchenfilet-Streifen in Curry-Mango-Soße mit Früchten, Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln, Kartoffelklößen, Reis, Rotkohl und einer Gemüseplatte mit Bernaise

18,30 €

Oldenburger Grünkohl mit Kohlwurst, geräucherter Mettwurst, Kassler, Dicke Rippe, Bratkartoffeln, Senf und Zwiebeln

14,90 €

Tafelspitz in Meerrettichsoße,
Schweinefilet am Stück gebraten mit
frischen Champignons in Riesling-Rahm, Gemüseauswahl
mit Soße Bernaise, Rosmarinkartoffeln und Berner Rösti

18,20 €

Schweinefilet mit Champignons, Rinderschmorbraten mit Schmelzzwiebeln, Sahnegeschnetzeltes mit frischen Kräutern, Salzkartoffeln, Spätzle, Apfelrotkohl und eine Gemüseauswahl mit Soße Bernaise

19,50 €

Rahmgeschnetzeltes in Zwiebel-Käsesoße, Hähnchenfilet mit frischen Champignons, Lachssteak mit Basilikumsauce, dazu Salzkartoffeln, Bandnudeln mit Kräutern und Tomatenwürfeln, Reis und eine Gemüseauswahl mit Soße Bernaise

22,50 €

Hausgemachte Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ in Soße, zartes Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons in Rahm, Hähnchenschnitzel „mediterran“ mit Mozzarella, Tomaten und Pesto überbacken, dazu eine Gemüseauswahl mit Soße Bernaise, Rosmarinkartoffeln und Kroketten

20,80

Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Hähnchenfilet in Waldpilzsoße, Lachssteaks in Basilikumsauce, dazu Salzkartoffeln, Spätzle, Röstinchen, Rotkohl und eine Gemüseauswahl mit Soße Bernaise

23,50 €

Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel mit Jäger- und Zigeunersoße dazu Kroketten, Bratkartoffeln, Pommes und eine Gemüseauswahl mit Soße Bernaise

14,90 €

Unsere Buffetangebote bereit, fertig für Sie zusammengestellt

„Es kann alles nach Ihren Vorstellungen verändert werden“

Buffet 1:

Suppe nach Wahl & Antipasti Vorspeisenbuffet
mit frischen Salaten, Dips und Baguette

Norwegischer Fjord Salm (Lachs)
in Meersalzkruste gebacken mit Dillrahmsoße

Zartes Schweinefilet am Stück gebraten mit getrockneten Tomaten und
Fetakäse gefüllt, auf Röstgemüse in fruchtiger Tomatensoße

Hähnchenschnitzel mit frischen Champignons in Rahm

Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Bernaise

Berner Rösti, Rosmarinkartoffeln und Kroketten

Zwei Desserts nach Wahl

Preis: ca. 36,60€

Buffet 2:

„Als Grillbuffet, drinnen oder draußen“

Anti Pasti Buffet, mit Schinken, Dips, frischen Salaten,
angemachten Salaten und Baguette

Norwegischer Fjord Salm (Lachs) in Meersalzkruste gebacken

Rumpsteak "Grain Fed"

Garnelenspieße

Putenbruststeaks "mariniert"

Schweinefiletmedallions im Speckmantel

*

Gemüsespieße vom Grill

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Zwei Desserts nach Wahl

Preis: ca. 49,80€

Buffet 3:

Antipasti Vorspeisenbuffet mit Schinken,
frischen Salaten, Dips und Baguette

Schweinefilet am Stück gebraten im Speckmantel
Roastbeef „Grain Fed“ am Stück gegart mit Pfeffersoße
Hähnchenschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße
Frischer Lachs in Salzkruste mit Dillrahmsoße
Garnelenspieße in Knoblauchöl

*

Rosmarinkartoffeln, Kroketten & Basmatireis

Gemüse der Saison mit Soße Bernaise

Zwei Desserts nach Wahl

Preis ca. 49,80€

Buffet 4:

Suppe nach Wahl oder Antipasti Vorspeisenbuffet

Hausgemachte Rinderrouladen „klassisch“ in Soße
Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons in Rahm
Hähnchenschnitzel „mediterran“
mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum-Pesto überbacken

*

verschiedene Gemüsesorten mit Sauce Bernaise

Rosmarinkartoffeln und Kroketten

Verschiedene frische Salate

Zwei Desserts nach Wahl

Preis: ca. 30,80€

Buffet 5:

Suppe nach Wahl oder kaltes Vorspeisenbuffet

Tafelspitz in Meerrettichsoße

Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons in Rahm

*

Gemüseauswahl mit Sauce Bernaise

Rosmarinkartoffeln und Berner Rösti

Verschiedene frische Salate

Ein Dessert nach Wahl

Preis: ca. 27,20€

Buffet 6:

Suppe nach Wahl

Spießbraten in Kräutersenfkruste an kräftiger Soße

Hähnchenschnitzel „mediterran“

mit Mozzarella, Tomaten und Pesto überbacken

*

Rosmarinkartoffeln und Kroketten

verschiedene Gemüsesorten mit Sauce Bernaise

Verschiedene frische Salate

Ein Dessert nach Wahl

Preis: ca. 24,60€

Angebote für Ihr kaltes Buffet:

Pro Portion

Garnierte Partyschnitzel vom Schwein	4,00 €
Schinkenröllchen gefüllt mit Stangenspargel	3,00 €
Roastbeef Röllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Fetakäse	5,20 €
Gefüllte Eier garniert mit echtem Räucherlachs, Kaviar und Petersilie	2,20 €
Partyfrikadellen (3 Stück) verschieden garniert	3,30 €
Medaillons vom Schwein in Scheiben, mit Remoulade verschieden garniert	5,20 €
Garnierte Räucherlachsrollchen gefüllt mit Sahnemeerrettich	5,50 €
Geräuchertes Forellenfilet auf Kopfsalat, garniert mit Preiselbeeren und Sahne	4,80 €
Frikadelle 180 gr., kalt oder warm	2,50 €
Kotelett paniert 200 gr., kalt oder warm	4,50 €
Schweineschnitzel paniert 180 gr., kalt oder warm	5,00 €
Verschiedene Schnittchen (drei Stück) mit Aufschnitt und Käse belegt, einzeln garniert	4,80 €
Verschiedene Schnittchen (drei Stück) mit geräuchertem Fisch	11,50 €
Großes Käsebrett mit verschiedenen deutschen und internationalen Käsesorten, großer Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Brot, Butter, Weintrauben und Feigensenf	

pro Pers. 12,00 €

Unsere Salate

(pro Pers.)

Salatbuffet mit verschiedenen frischen Salaten, Peperoni, Zwiebeln, Käse und Dressing nach Wahl	2,50€
Kartoffelsalat „klassisch“ mit Ei, Zwiebeln, Gurke	2,80 €
Kartoffelsalat „Bayrisch“ mit Speck, Zwiebeln, Essig und Öl	3,00 €
Nudelsalat „klassisch“ mit Ei, Gurke, Schinken	2,80 €
Mediterraner „Tortelinisalat“ mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen	3,80 €
Krautsalat (Hausgemacht)	2,50 €

Dessert:

Pro Portion

Vanillepudding mit Sahne	2,50 €
Schokopudding mit Sahne	2,50 €
Götterspeise mit Vanillesauce und Sahne	2,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,00 €
Tropischer Obstsalat mit Sahne von frischen Früchten	3,50 €
Panna Cotta mit Himbeersoße	3,50 €
Herrencreme mit Sahne	3,00 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen	3,50 €
Mousse „au chocolat“ garniert m. Waffeln u. Sahne	4,80 €
Mascarpone Quarkcreme mit Amaretto u. Kirschen	3,90 €

Mascarpone Quarkcreme mit Amaretto u. Erdbeeren	3,90 €
Mascarpone Quarkcreme mit Amaretto u. Mango	3,90 €
Eierlikör Vanillecreme mit Schokoladensoße	3,90 €
Himbeer Vanillecreme mit Sahne	3,90 €
Blaubeer Vanillecreme mit Sahne	3,90 €
Tiramisu mit Sahne	4,80 €
Schwarzwälder Schokoladencreme mit Kirschen und Sahne	4,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,00 €

Unsere Getränkepauschalen

Pauschale M:

Pils vom Fass, (Hausmarke) Apodis Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, beide Hausweine, und drei Schnäpse der Kategorie 1

Preis: 30€ pro Person (gültig ab 17 Uhr ohne Empfangsgetränke)

Pauschale L:

Veltins vom Fass, Maisels Weizen, Salvus Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, zwei Weine nach Wahl von der Weinkarte, Sekt und drei Schnäpse der Kategorie 1

Preis: 40€ pro Person (gültig ab 17 Uhr inkl. Empfangsgetränke)

Pauschale XL:

Veltins vom Fass, Grevensteiner vom Fass, Maisels Weizen, Salvus Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Ginger-Ale, Kaffee, Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Maracujasaft, drei Weine nach Wahl von der Weinkarte, Sekt und vier Schnäpse der Kategorie 1+2

Preis: 50€ pro Person (gültig ab 17 Uhr inkl. Empfangsgetränke)

Pauschale XXL:

„all inclusive“ alle Getränke aus unserer gültigen Getränkekarte inkl. Cocktailbar, sowie drei Weine nach Wahl von der Weinkarte

Preis: 80€ pro Person

Kategorie 1: Kirschlikör, Mandarinschnaps, Maracujaschnaps, Korn, Tequila, Wodka, Mariacron, Tiroler Marillenschnaps, Tiroler Williams Birne, Tiroler Himbeergeist, Osborne, Jim Beam, Johnnie Walker, Malteserkreuz Aquavit, Fernet Branca / Menta, Jägermeister, Mühlentropfen, Ouzo, Ramazzotti, Wacholder, Kräuterwacholder

Kategorie 2: Aalborg Jubiläums-Aquavit, Linie Aquavit, Sambuca, Grappa „Le Diciotto Lune“, Dimple 12 Years, Jack Daniels Baileys, Sasse Lagerkorn, Tanqueray Gin, Bombay Sapphire Gin

Alle unsere Getränkepauschalen
gelten solange Ihre Feier dauert!

Wir freuen uns auf Ihre Feier bei uns im platzhirsch!



Ihr Team vom platzhirsch in Hagen a.T.W.