



Herzlich Willkommen im „platzhirsch“!

Etwas zu unserer Geschichte:

Entstanden ist der „Wirte“- Zweig in der Familie Fletemeyer bereits im Jahre 1860.

Damals bekannt unter dem Namen Strübbe.

Wilhelm Strübbe, verstorben 1890, vererbte seinen Betrieb an seine Tochter Wilhelmine Fletemeyer.

Von da an wurde diese Tradition bis heute in der Familie fortgeführt. Im April 2016 eröffnete Julian Fletemeyer nach einer umfangreichen Sanierung das Restaurant „platzhirsch“ in diesem Gebäude.

Unsere Räumlichkeiten bieten sich perfekt für Geburtstage, Hochzeiten oder Familienfeiern aller Art an.

Gerne richten wir Ihre Feier aus und sorgen für einen unvergesslichen Tag.

Verschiedene Buffets, Menüs und Getränkepauschalen stehen für Sie zur Wahl bereit!

In dieser Mappe finden Sie verschiedene Angebotsbeispiele für Ihre Feier.

Alle Angebote sind frei veränderbar, wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot komplett nach Ihren Vorstellungen!

Sie möchten lieber zu Hause,
oder in einer anderen Location feiern?
Fragen Sie nach unserem extra Flyer für Catering und Partyservice!

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 mit Sauce Bernaise
Berner Rösti, Rosmarinkartoffeln und Kroketten

Zwei Desserts nach Wahl

Preis: ca. 36,60€

Buffet 2:

„Als Grillbuffet, drinnen oder draußen“

Antipasti Vorspeisenbuffet, mit Schinken, Dips, frischen Salaten,
angemachten Salaten und Baguette

Norwegischer Fjord Salm (Lachs) in Meersalzkruste gebacken

*

Rumpsteak "Grain Fed"

*

Garnelenspieße

*

Putenbruststeaks "mariniert"

*

Schweinefilet-Medaillons 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

*

Maishähnchenbrust an Kirsch-Chutney Soße

*

Frischer Lachs in Salzkruste mit Dillrahmsoße

*

Garnelenspieße in Knoblauchöl

*

Rosmarinkartoffeln, Kroketten und Basmatireis
Gemüseauswahl 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 in Cornflakes-Panade
mit Mango-Kokossoße und gebackenem Obst

*

Gemüseauswahl 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

Gemüseauswahl mit Sauce Bernaise

Verschiedene frische Salate

Ein Dessert nach Wahl

Preis: ca. 24,60€

Buffet 7:
Unser Schnitzelbuffet

Suppe nach Wahl

Schweine.- und Hähnchenschnitzel

*

Bratkartoffeln und Kroketten
Gemüseauswahl mit Sauce Bernaise
Jäger.- und Zigeunersoße
Salatbuffet

Preis: 16,80€

Buffet 8:

Spießbraten in Kräutersenfkruste an kräftiger Soße

*

Kartoffelgratin und Kroketten
Gemüseauswahl mit Sauce Bernaise
Salatbuffet

Preis: 14,80€

Buffet 9:

Unser Grünkohlangebot (Saison abhängig)

Oldenburger Grünkohl

*

Kohlwurst, geräucherter Mettwurst, Kassler und Dicke Rippe

*

Bratkartoffeln, Senf und Zwiebeln

Preis: 15,90€

Unsere Getränkepauschalen

Pauschale X\$:

Veltins vom Fass, Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite und Apfelsaft

Preis: **15€** pro Person (gültig ab 17 Uhr)

Pauschale \$:

Veltins vom Fass, Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft und beide Hausweine

Preis: **20€** pro Person (gültig ab 17 Uhr)

Pauschale M:

Veltins vom Fass, Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Wein (Eigenmarke rot & weiß), und drei Schnäpse der Kategorie 1

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

Pauschale L:

Veltins vom Fass, Maisels Weizen, Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Wein (Eigenmarke rot & weiß), Sekt und drei Schnäpse der Kategorie 1

Preis: **40€** pro Person (gültig ab 17 Uhr)

Pauschale XL:

Veltins vom Fass, Grevensteiner vom Fass, Maisels Weizen, Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Ginger-Ale, Kaffee, Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Maracujasaft, Wein (Eigenmarke rot & weiß), Sekt und vier Schnäpse der Kategorie 1+2

Preis: **50€** pro Person (gültig ab 17 Uhr)

Pauschale XXL:

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

Preis: **80€** pro Person

Kategorie 1: Kirschlikör, Mandarinenschnaps, Maracujaschnaps, Berliner Luft, 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.