

Happens Hof

DAS AUSFLUGSLOKAL

Festscheune Happens Hof

Preisliste 01/25

<u>Scheunenmiete:</u> ½ Scheune ab ca. 80 Personen	600,00 Euro
¾ Scheune bis ca. 130 Personen	750,00 Euro
Ganze Scheune ab ca. 130 Personen	900,00 Euro

<u>Zusatzkosten:</u> Heizung	100,00 Euro
Reinigung	35,00 Euro pro Stunde

Allgemeines:

- Speisen sind nur vom Happens Hof zu beziehen / Getränke ausschließlich über Getränke Kock
- Werden die Speisen und Getränke über den Happens Hof bezogen, entfällt die Scheunenmiete
- Im Mietpreis sind Tische / Bänke, Stehtische, Kühlschränke und Zapftheke inklusive
- Polsterstühle und Barhocker kosten 2,00 Euro / Stück Miete
- Dekorieren bitte nur OHNE Tacker und Nägel
- Konfettikanonen sind ebenfalls nicht erwünscht



Happens Hof

DAS AUSFLUGSLOKAL

„HAPPENS „FLYING BUFFET“

Leckere Kleinigkeiten, die auch auf der Hand gut schmecken:
Fingerfood

- Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten und Pesto
- Kartoffelkräutersalat mit Hackbällchen
- Geflügelcocktail mit Currysauce
- Lachstatar mit Crackern
- Gefüllte Wraps mit Räucherlachs
- Vegetarische Wraps mit Käse
- Marinierte Champignons mit Lauchzwiebeln
- Kleine gebratene Schnitzelchen
- Spargelröllchen
- Geräucherte Forelle mit Meerrettichsauce
- Gebratene Shrimps mit Minze und Tomaten
- Partybrötchen und Dips
- Currywurst mit pikanter Sauce

24,50 €

„SCHNITZELPARADE“

Saftige Schweine- und Hähnchenschnitzel
Überbackene Hähnchensteaks
Krustenbraten mit Zwiebelchampignons
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin
Champignon- und Paprikarahmsauce
Saisonales Salatbuffet, Antipasti-Auswahl

21,50 €



„DEFTIG UND LECKER“

Glasierter Backschinken mit eigener Sauce
Zwiebelbraten aus dem Smoker
Mettwürstchen
Bratrippchen
Kartoffelpüree und Bratkartoffeln
Weinsauerkraut, Apfelrotkohl

19,50 €

„BAYRISCHE SCHMANKERL“

Landbrötchen und Brezeln mit Butterschmalz
Leberkäse mit Schmorzwiebeln
Saftiger Kasslerbraten, Bratensauce
Mini - Schweinshaxen
Sauerkraut und Rahmwirsing
Stampfkartoffeln, Röstkartoffeln
Münchner Weißwürstl mit süßem Senf

19,90 €

„ITALIA“

Antipasti-Auswahl

Hähnchensteaks überbacken mit geschmorten Tomaten und Mozzarella

Kräuterkrustenbraten aus dem Steinbackofen

Buntes Ratatouillegemüse

Vegetarische Nudelpfanne

Rosmarinkartoffeln

25,00 €

„HAPPENS GRILLBUFFET“

Marinierte Nackensteaks

Hähnchenmedaillons

Grillwürste

Hacksteaks im Speckmantel

Gemüsespieße & Obst vom Grill

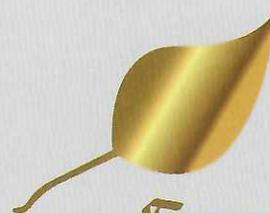
Gebratene Knoblauchpilze mit Zaziki

Röstkartoffeln

Saisonales Salatbuffet, Antipasti-Auswahl

Partybrötchen, Dips und Saucen

28,00 €



Happens Hof

DAS AUSFLUGSLOKAL

„KLASSISCH WESTFÄLISCH“

Münsterländer Rindfleisch mit Zwiebelsauce
Saftiger Schweinekrustenbraten mit Zwiebelchampignons
Geschmorte Rinderrouladen in eigener Sauce
Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
Knackige Blattsalate mit Tomate und Gurke
Röstkartoffeln und Kartoffelgratin

26,50 €

„REISE UMS MITTELMEER“

Geschmorte Minihaxen mit Tomaten-Paprikagemüse
Gebratene Hähnchensteaks mit Käseknoblauchsauce
Gyrospfanne und Zaziki und Krautsalat
Seehechtfilet mit geschmorten Tomaten
Thymiankartoffeln, Bandnudeln
Antipasti-Auswahl
Ciabatta und Dips

28,00 €

„NORDEUTSCHE LECKEREIEN“

Geräucherter Lachs und Makrele mit Honigsenfsoauce
Geräucherte Forelle mit Meerrettich
Süß-sauer eingelegte Heringe
Luftgetrocknete Mettwurst mit Cornichons
Kartoffelsalat mit Kräutern
Gurken- und Blattsalate
Scholle „Finkenwerder Art“ mit Butterkartoffeln
Lammkeule mit Rosmarin und Stielmus
Backschinken mit Sauerkraut
Rahmkartoffeln mit Speck
Schmörkes

33,50 €

„LEICHT & LECKER“

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Geschwenkte Zucchini mit Rosmarin
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten und Paprika
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce
Melone mit westfälischem Knochenschinken
Mariniertes Lachsfilet mit Limettenschaum
Gebratene Hähnchensteaks mit Kräutersauce
Pikanter Tomaten-Paprika-Reis

29,00 €

„HAPPENS BURGER BUFFET VOM GRILL“

Burger frisch vom Holzkohlegrill:

Rind / Hühnchen / Pulled Beef/ Gemüse Burger (vegan) und
Halloumi Burger (vegetarisch)

Verschiedene Burgerbrötchen (Brioche, Sesam, Vollkorn,
Ciabatta)

Speck, Käse, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Röstzwiebeln:
alles zum selbst belegen

Hausgemachte Grillsaucen

Pommes Frites

Grillkartoffeln mit Kräuterquark

28,50 €

„GRILLBUFFET US STYLE“

Rinderhüftsteaks (T-Bone, Rib-Eye)

Holzfällersteaks

Marinierte Hähnchenschenkel

Feurige Spare Ribs

Gegrilltes Gemüse

Gebutterte Maiskolben

Pikant gewürzte Bohnen in Tomatensauce

American Cole Slaw (Krautsalat)

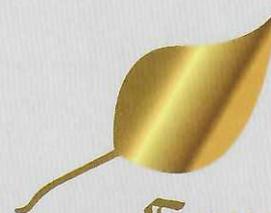
Wedges mit Sour Cream

Pommes Frites

Hausgemachte Grillsaucen

Marshmallows & Vanilleeis

35,00 €



Happens Hof

DAS AUSFLUGSLOKAL

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

- Geschmortes Ofengemüse mit Kräutern der Provence und Knoblauchdipp
- Gefüllte Paprikaschoten mit Fetakäse und Tomatenrisotto
- Vegetarische Lasagne mit Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Bärlauchpesto und Mozzarella überbacken
- Gebratene Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola
- „Omas Gemüsepfanne“ Steckrüben, Kohlrabi, Karotten, Pastinake, Fenchelknollen mit karamellisierten Zwiebeln
- Spargelgratin mit mediterranen Gemüsen (Saison)
- Bärlauchnudeln mit gebratenen Waldpilzen
- Pikanter Tomaten-Paprika-Reis
- Dreierlei vom Kohlrabi

„WINTERLICHE LECKEREIEN“

Wildrahmsuppe

Hirschkalbskeule mit Madeirasauce

Gefüllte Kalbsbrust mit Champignons

Herzhaftes Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren

Wintergemüse/ Rahmwirsing/ Apfelrotkohl

Nussspätzle und Butterkartoffeln

30,00 €

SUPPENBUFFET

Wählen Sie drei verschiedene Suppen, inkl. Partybrötchen

- Westfälische Hochzeitssuppe
- Kräftige Gulaschsuppe mit Paprika
- Wildrahmsuppe mit Waldpilzen
- Käsesuppe mit Hackfleisch und Frühlingszwiebeln
- Reitersuppe mit Kidneybohnen und Hackfleisch
- Tomatencremesuppe mit Bärlauchpesto
- Brokkolicremesuppe mit Gemüsestreifen
- Kartoffelcremesuppe mit / ohne Mettwurst und Gemüsestreifen

9,50 €

KLEINE PARTYHITS.....

- Currywurst mit Brotkorb 8,00 €
- Käsebuffet mit Feigensenf und Trauben 13,00 €
- Gyrospfanne mit Kraut, Zaziki und Fladenbrot 11,00 €
- Schnitzel und Partyfrikadellen, Pizzaschnecken, Brotkorb und Dips 12,50 €
- Köstlich gefüllte Ofenkartoffeln (z.B. Speckwürfel & Käse; Gemüsestreifen & Käse) dazu Kräuterquark ab 8,50 €

Darf es vielleicht ein Nachtisch sein?

Hier eine süße **DESSERTAUSWAHL**:

- Münsterländer Herrencreme 4,50 €
- Mascarponecreme mit Waldbeeren 5,00 €
- Mousse au Chocolat 5,00 €
- Rote Grütze mit Vanillesauce 4,50 €
- Welfencreme 4,50 €
- Mandarinencreme 4,50
- Panna Cotta 4,50 €
- Quarkcreme mit Pumpnickel und Kirschen 5,00 €
- Frischer Obstsalat mit / ohne Cointreau 5,00 €
- Eis mit Pflaumen / Schokosauce / Eierlikör 5,00 €
- Erdbeercreme (Saison) 4,50 €

Alle Preise gültig ab dem 01.01.2025

