

Eure

Feier

IM HAUS HILCKMANN

Ob Geburtstag, Jubiläum oder Firmenfeier, Feste müssen gefeiert werden, wenn sie fallen.
Grade im größeren Rahmen ab 30 Personen bieten sich hierfür Buffets bestens an.



- Termine kostenlos optionieren lassen
- Bezahlung erst nach der Feier, keine Anzahlung
- Bereitstellung der Räumlichkeiten ab 10:00 Uhr
- Stehtische für den Innen- & Außenbereich
- Tischwäsche
- Tische eingedeckt
- Unser fleißiges Personal
- Separater Eingang
- Endreinigung
- Energiekosten
- Auf- & Abbau der Räumlichkeiten
- Nutzung des Außenbereichs mit Garten & Teichanlage
- Nutzung der Kegelbahn (sofern nicht besetzt)
- Parkplätze
- Sperrstunde erst ab 5:00 Uhr
- Keine Raummiete



Empfangspauschale - ein schöner Start

Sekt, Sekt mit Orangensaft

Sekt, Sekt mit Orangensaft, Hugo, Aperol Spritz,
Bier, Aperitivo Rosato, Münsterländer Aperitif

+ Flying Service mit köstlichen Canapés



Suppen & Vorspeisen - Ein MUSS auf jeder Feier



Hörsteler Hochzeitssuppe am Tisch serviert
mit Eierstich, Markklößchen, Porree,
Blumenkohl & Petersilie

Tomatensuppe am Tisch serviert
mit feiner Sahnehaube

Königinnensuppe am Tisch serviert
leicht gebundene Hühnersuppe
mit Mandeln, Champignons und Hühnchen



gekochtes Rindfleisch & Huhn am Tisch serviert
mit klassischer Zwiebelsoße und leichter Senfsoße,
dazu reichen wir Butterreis und frische Salate

Ragout fin vom Huhn am Tisch serviert
feiner Hühnerragout im Blätterteigpastetchen



gegrilltes Lachsmedaillon am Tisch serviert
mit feiner Sahnesoße an einer mit Sauerrahm
gefüllten Kartoffel & Blattsalaten



Vorspeisenbuffet

große Antipastiauswahl,
Geflügelsalat & Rindfleischsalat im Glas serviert,
Garnelencocktail im Blätterteigpastetchen,
Caprese aus Tomaten & Mozzarellascheiben mit Kräuterpesto,
Melonenschiffchen mit westfälischem Knochenschinken,
knuspriges Baguette mit Kräuterbutter

+ rosa gebratenes Roastbeef
mit herzhafter Remouladensoße

+ geräuchertes Forellenfilet und
hauseigener gebeizter Lachs mit Meerrettichsahne

Hauptgerichte - leckeres vom Buffet

Grillbuffet

gegrillte Steaks vom Schwein (verschieden mariniert)
Bratwürstchen, Hähnchensteaks,
dazu verschiedene Saucen, Kartoffelsalat,
Nudelsalat, Krautsalat, grüner Salat mit Tomaten,
Gurken, Paprika & Mais
Antipasti aus marinierten Zucchini & Auberginenscheiben,
gefüllten Pfefferonen & getrockneten Tomaten,
Baguette mit Kräuterbutter und Zaziki,
Rosmarinkartoffeln & mediterranes Gemüse



Must Have

Medaillons vom Schwein,
Rinderrouladen „Bürgerliche Art“
& Hähnchenbrustfilet
Ganzer Lachs vom Koch vorgelegt
gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
mit Pfeffersoße & gebratenen Champignons,
Rinderrouladen gefüllt mit Speck,
Zwiebeln und Gewürzgurke in eigener Soße
& Hähnchenbrustfilet mit Currysoße und heißen Früchten.
Dazu reichen wir Gemüse, frische Salate,
Kroketten & Röstinchen



Echt Westfälisch

Knuspriger Schweineschinken vom Koch tranchiert
gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße
geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet
mit einer Lauch-Pfeffersoße, dazu reichen wir Rahmwirsing,
Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl mit Bröselbutter
& Bratkartoffeln



- Pasta Traum - Live Cooking-

Fettuccine vom Koch durch einen
Grana Padano-Laib geschwenkt,
Steaks vom Weiderind mit Pfeffersoße
Viktoriaseebarschfilet mit Pommerysensoße
gegrillte Medaillons vom Schwein mit Rahmsoße
dazu eine große Gemüseauswahl, verschiedene Salate,
Kartoffelwedges & Kartoffelgratin



Weinseliges



Zu einem guten Essen darf
der passende Wein natürlich nicht fehlen.
Probieren Sie sich durch unsere Weinkarte von ausgesuchten
Winzern um den passenden Wein für Ihre Gäste zu finden.



Dessertbuffet

- einfach himmlisch

Vanilleeis mit heißen Kirschen
mit heißen Kirschen

Herrencreme

mit Rum, Sahne & feinen Schokoladenraspeln



Mousse au Chocolate

mit feinen Schokostückchen garniert

Bayrische Creme

mit frischer Roter Grütze

gemische Eisauswahl

mit verschiedenen Toppings



Panna Cotta

im Gläschen mit Beerensoße

Schokoladenbrunnen

mit frischen Früchten der Saison

große Eistorte

mit verschiedenen Soßen

Tiramisu

mit passierten Beeren

Cappuccinocreme

mit feinem Kakao & Espressoaroma

Mitternachtsnack

- für den kleinen Hunger



Schöpfcurrywurst

mit Baguette & Kaffeebar

Schinken- und Käseschnittchen

dazu eine Kaffeebar

kalte Schnitzel & Frikadellen

Schinken & Käseauswahl mit Butter und Brot

dazu eine Kaffeebar



Fischplatte, Garnelencocktail

Chickenwing`s & Drum`s mit Dipp,

Roastbeefröllchen auf Pumpnickel,

Schinken & Käseplatte mit Brot und Butter,

dazu eine Kaffeebar