



SUPPEN UND EINTÖPFE

(ab 10 Personen / Vorspeise 200 ml pro Person / Hauptspeise 400ml pro Person/ 5 Werktage Vorbestellung)

Hochzeits-, Hühner- oder Rindfleischsuppe
mit Klößchen, Eierstich, Gemüsejulienne und Nudeln

Gulaschsuppe
mit Pilzen, Paprika oder Kartoffeln

weitere Eintopf- und Suppengerichte gern nach Absprache.



MENÜS

Grillhaxe
(auf Wunsch halbiert)

Grünkohl mit Bregenwurst
und mit Bauchfleisch oder Kasseler Nacken

Rindfleisch aus Deutschland

(ab 10 Personen / 5 Werktage Vorbestellung)

Schmorbraten nach Hausfrauenart
in pikanter Sauce mit einer Rotweinnote

Sauerbraten nach Rheinischer Art
dazu Sauce mit einer Rotweinnote und Rosinen

Rindergulasch
mit Paprika, Pilzen und Möhren

Rinderrouladen in Bratensauce
-2 Stk./Person-
Klassisch gefüllt mit Senf, Zwiebeln und Gurke

Wild-Spezialitäten aus deutschen Wäldern

(ab 10 Personen / 5 Werktage Vorbestellung)

Wildschwein- oder Hirschbraten
in pikanter Sauce mit Preiselbeernote

Wildedelgulasch
mit fruchtiger Preiselbeernote

Wildgeschnetzeltes
mit Pflaumen und fruchtiger Rotweinsauce

Geflügelgerichte

(ab 10 Personen / 5 Werktage Vorbestellung)

Putengeschnetzeltes nach Züricher Art
mit Kräutern und Pilzen in Sahnesauce

Hähnchenbrustfilet
im mediterranen Gemüsebett mit frischem Baguette

Entenbrust
gepökelte Entenbrust in Orangensauce

Putengulasch
mit fruchtiger Tomaten-Paprikasauce



BEILAGEN

(ab 10 Personen / 5 Werktage Vorbestellung)

Salzkartoffeln

Risolee-Butter-Kartoffeln

Rosmarinpellkartoffeln

Klöße halb & halb

Kartoffelgratin
vegetarisch

Kartoffelgratin
mit Schinken und Käse

Schupfnudeln
in Muskatbutter geschwenkt

Butterspätzle nach Schwäbischer Art
mit Zwiebeln und Butter

Butterreis

Brokkoli
mit gerösteten Mandeln

Speckbohnen
mit Schinken und Zwiebelwürfeln

Erbsen und Möhren
mit feiner Butternote

Gemüseplatte mit Gewürzbutter
(Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl)

Gemüseplatte mit
Sauce Hollandaise
(Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl)

Grüne Gemüseplatte
(Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Rosenkohl mit einer Butternote)

Rahmchampignons

Apfelrotkohl

Specksauerkraut

Rosenkohl
mit Mandeln

DIPPS

(ab 5 Personen / 100g pro Pers. / 5 Werktage Vorbestellung)

Knoblauchcreme
nach hauseigenem Rezept

Tzatziki



DESSERT IM GLAS

(Ab 5 Personen / 5 Werktage Vorbestellung)

Rote Grütze (150ml/Pers.)
selbst gekocht mit Rotwein verfeinert

Hausgemachte Vanillesauce
(100ml/Pers.)

Hankes süße Sünde (150ml/Pers.)
geschichtetes Obst mit Quark-Sahnecreme
und braunem Zucker

Panna Cotta (150ml/Pers.)
mit einem Fruchtspiegel

ANSPRECHPARTNER

Noch nicht das Richtige gefunden?

Keine Panik! In einem persönlichen Gespräch beraten wir sie gern. Wir unterstützen Sie bei Ihrer Auswahl der Speisen und geben Tipps für die Planung.

Kalte Platten und Buffet:

Vereinsfeiern und Grillveranstaltungen: Frau Quitz

Warmes Essen: Frau Hammerschmidt und Herr Inal

Ihr Landschlachter W. Hanke GmbH
Bantelner Feldweg 2
31028 Gronau OT Rheden

Bürozeiten:
Mo-Fr 7:00 - 17:00 Uhr
Sa 8:00 - 12:00 Uhr

Beratungsgespräche nur nach Absprache!
Tel.: 05182 - 947 804

info@landschlachtereihanke.de
www.landschlachtereihanke.de

Wenn Sie Fragen zu allergieauslösenden Inhaltsstoffen haben, sprechen Sie uns bitte an.

Stand: Juli 2022. Irrtum, technische Änderung und Druckfehler vorbehalten.

– Alle Preise auf Anfrage –

LECKERES

von unseren regionalen Schweinen

(ab 10 Personen / 5 Werktage Vorbestellung)

Jungschweinrücken vom Kotelett
pikant mit Kräutern gewürzt mit Rahmbratensauce

Knusperbraten „Jolante“
Kotelettstück mit deftiger Schwarte mit Rahmbratensauce

Kasselerbraten in Blätterteig
mit Sauce Hollandaise

Calenberger Bauernbraten
saftiger Nacken im Kräutermantel mit Bratensauce

Paprika-Spießbraten
saftiger Nacken gewürzt mit Rosenpaprika, mit Bratensauce

Gyrosbraten
Nackn mit Gyrosgewürz gewürzt

Medaillons
in Pilzsahnesauce

Rahmgeschnetzeltes
in Pilzrahmsauce

Hankes Honigrippchen
ca. 750g pro Person, meisterhaft gewürzt

Hankes Barbecuerippchen
ca. 750g pro Person,
mit einer rauchigen Geschmacksnote

Schnitzel aus dem Schweinelachs
mit Paprika- oder Pilzsauce

Schinkenbraten nach Spanferkelart
Schweineschinken gepökelt mit deftiger Kruste
mit Bratensauce

Burgunderschinken
Schweineschinken in Rotweinsauce mit Rotweinsauce

Spanferkel
ab 20 Personen / min. 10 Werktage Vorbestellung,
Im Ganzen knusprig gebraten, ohne Knochen, leicht
aufzuschneiden, Messer und Brett werden kostenlos
als Leihgabe zur Verfügung gestellt.