Haus Hamacher
WIE BEI OMA ZUHAUSE
CAFÉ & RESTAURANT

BANKETTMAPPE · GANGELT · SEIT 1954

Omas Ideen für dein Fest (nur cooler)



Räume, Tischformen, Deko, Menüs, Büffets und Getränke. Alles, was du für deine Hochzeit, deinen Geburtstag oder jedes andere Fest wissen musst.

Seit 1954 in Familienhand, heute geführt von Julia und Vanessa.

Haus Hamacher

Wie bei Oma zuhause (nur cooler)

BESUCH

Am Freibad 10
52538 Gangelt
Telefon 02454 1414

ONLINE

haus-hamacher.de
haus.hamacher@t-online.de
Instagram: haus_hamacher

Hi, wir sind Julia und Vanessa!

Zusammen betreiben wir mit viel Liebe das Café Restaurant Haus Hamacher in Gangelt, direkt an der Grenze zu den Niederlanden und mitten in der Natur.

1954 hat Julias Großmutter, Oma Käthe, das Restaurant mit ihrem Ehemann gebaut und eröffnet. Seitdem ist es in Familienhand, mit uns beiden nun in der dritten Generation. Oma Käthe wollen wir nie vergessen. Deshalb prägt sie unser Haus bis heute.

Zu unserer Familie gehört auch unser engagiertes Team aus Küche, Service und Housekeeping. Gemeinsam bekochen, bedienen und versorgen wir dich mit Leidenschaft. Ob du bei uns feierst, isst, trinkst oder einfach bei einem Kaffee in der Natur verweilst.

Bei uns wird gefeiert und getrauert, gelacht und geweint. Hier sieht man sich wieder und verabschiedet sich. Hier verlobt man sich, heiratet, feiert Taufe und Kommunion oder geht einfach mal einen trinken. Und alles dazwischen und danach.

JULIA WÜLLENWEBER UND VANESSA ENGEL MIT DEM TEAM VOM HAUS HAMACHER

WOFÜR WIR STEHEN

Ein offener Ort

Unser Restaurant ist ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen. Als Gäste, aber auch als Teil einer Gemeinschaft. Wir glauben an Offenheit, Respekt und daran, dass Vielfalt eine Stärke ist.

Jeder Mensch soll sich bei uns willkommen und sicher fühlen, unabhängig von Herkunft, Identität, Lebensweise oder Perspektive. Für menschenfeindliche, diskriminierende oder ausgrenzende Haltungen ist bei uns kein Platz.

Wenn du bei uns bist, bist du nicht einfach nur zu Besuch. Du bist Teil eines offenen Ortes, der von Respekt, Zusammenhalt und echter Begegnung lebt.

Gut zu wissen

FÜR DEIN FEST

Das bieten wir dir

- Geschmackvoll eingerichtete, große Räume mit stilvollem Ambiente
- Ein kreatives und erfahrenes Küchenteam
- Beratung vom leiblichen Wohl über die Deko bis zur Unterhaltung
- Eine naturnahe Lage am Gangelter Kahnweiher, mit Wald, Wiesen und markierten Wanderwegen
- Genug Parkplätze, auch für eine große Gästeschar und für Busse
- Erfahrung mit Festen seit 1954, darunter über 800 Hochzeiten

OHNE AUFPREIS

Das ist schon drin

- Für unsere Räume zahlst du keine Miete.
- Servietten, Kerzen und Tischband in deiner Wunschfarbe sind im Preis enthalten.
- Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
- Tischschmuck wie Blumen oder Menükarten berechnen wir nur zum Selbstkostenpreis.

DER ERSTE SCHRITT

Ruf uns an

Bitte vereinbare rechtzeitig einen Gesprächstermin. Ruf dafür einfach an, dann geben wir dir einen freien Termin. Wir nehmen uns gern Zeit für dich. Das klappt aber nicht, wenn du unangemeldet, am Wochenende oder an Feiertagen vorbeikommst.

Telefon 02454 1414

So läuft es ab

ABLAUF

Von der Bestellung bis zur Rechnung

Menü oder Büffet bestellen

Menüs richten wir in der Regel ab 20 Personen aus, alle Büffets ab 25 Personen. Je nach Menü oder Büffet sind Ausnahmen möglich. Bitte bestell beides spätestens eine Woche vorher verbindlich.

Personenzahl durchgeben

Die genaue Personenzahl gibst du uns bitte fünf Tage vor deinem Fest verbindlich durch. Sie gilt für Tischordnung und Rechnung. Ändert sich die Zahl deutlich, passen wir auch den Raum an.

Bezahlen

Geld musst du zu deinem Fest nicht mitbringen. Die Rechnung erstellen wir in der Regel am Montag danach. Ab Dienstag kannst du bar bezahlen. Auf Wunsch schicken wir dir die Rechnung zu und du überweist.

Bei geschlossenen Gesellschaften ist die Sperrzeit bei uns flexibel. Sonderdekorationen sprich bitte vorher mit uns ab.

CHECKLISTE

Daran solltest du vorher denken

- Wie viele Gäste sind geplant?
- Sind Kinder dabei? Braucht ihr Kinderstühle?
- Gibt es Gäste mit Diabetes, Allergien oder vegetarischer Ernährung?
- Soll Kuchen bestellt oder selbst mitgebracht werden?
- Welche Tischform wünschst du dir?
- Ist eine feste Sitzordnung geplant?
- Braucht ihr Menükarten? Ab drei Gängen empfehlen wir sie immer.
- Sollen Plätze für Gäste im Rollstuhl oder mit Gehbehinderung frei bleiben? Eine barrierefreie Toilette ist vorhanden.
- Sind Einlagen, Darbietungen, Musik oder ein Alleinunterhalter geplant?
- Sollen die Gäste ihre Getränke selbst wählen oder gibt es einen Tischwein?
- Ist ein Empfang vorgesehen?

UNSERE RÄUME

Wo du feiern kannst

Wir haben Räume für jeden Anlass und jede Gruppengröße. Für keinen davon zahlst du Miete.

BIS 100 PERSONEN

Omas großer Tanzsaal

Unser Raum für größere Feste. Die große Fläche lässt viel Freiheit bei Tischform, Deko und eigenen Ideen. Helle Fensterfronten sorgen für eine freundliche Stimmung, eine moderne Klimaanlage mit Raumluftdesinfektion für Komfort.

BIS 50 PERSONEN

Omas kleine Bibliothek

Ein Raum voller Charakter, inspiriert von einer gemütlichen, privaten Bibliothek. Flexible Tischanordnungen, darunter zwei große runde Tische, passen sich deinem Anlass an.

FÜR KLEINE GESELLSCHAFTEN

Omas Wintergarten

Das lichtdurchflutete Herzstück unseres Restaurants, direkt gegenüber der Theke. Mit freiem Blick auf die Natur und den Kahnweiher und mit direktem Zugang zur Terrasse. Ideal für Frühstück, Brunch und kleine Gesellschaften. Viele Stammgäste haben hier an Wochenenden und Feiertagen seit Jahren ihre Plätze, das berücksichtigen wir bei der Planung.

UNSERE RÄUME

Und noch mehr Platz

BIS 25 UND BIS 30 PERSONEN

Omas Terrasse

Zwei Terrassenseiten, beide flexibel und automatisch überdachbar, mit barrierefreiem Zugang und Blick auf Natur, Minigolfplatz und Kahnweiher. Für klassische Gesellschaften ist die Terrasse nicht gedacht, für kleine Gruppen und sommerliche Empfänge aber perfekt.

NICHT FÜR GESELLSCHAFTEN

Omas Wohnzimmer

Der älteste Teil des Hauses. Gepolsterte Nischen, Kissen, ein kleiner Sessel und viele liebevolle Details machen ihn besonders gemütlich. Ein Ort für kleine, persönliche Momente.

ZWEI KEGELBAHNEN

Omas kleine Hölle

Im Untergeschoss warten zwei vollautomatische Kegelbahnen auf gesellige Stunden in kleiner Runde. Essen und Getränke bestellst du bequem über eine Klingel. Die Bahn kostet 10 Euro pro Stunde, für Stammbahnen 15,50 Euro pro Abend.

GANGELT UND HAUS HAMACHER

Rund ums Haus

Haus Hamacher liegt im Rodebachtal in Gangelt, direkt an der niederländischen und belgischen Grenze. Nebenan liegt das Freibad, gegenüber Minigolf und der Kahnweiher, auf dem du im Sommer Boot fahren kannst. Über 500 Kilometer ausgeschilderte Radwege beginnen vor der Tür, und nur wenige Schritte entfernt liegt die Brunssummer und Teverener Heide mit Wäldern, Weiden und freilaufenden Hochlandrindern.

TISCHFORMEN

Wie sitzen deine Gäste?

Lange Tafel

Alle Tische werden zu einer langen Tafel verbunden, an beiden Köpfen sitzen die Gastgebenden. Wirkt formell und feierlich und schafft ein Gemeinschaftsgefühl. Gespräche gibt es aber vor allem mit den direkten Nachbarn.

GEEIGNET FÜR

Hochzeiten, feste Gruppen, 15 bis 20 Gäste

Tischreihen

Mehrere Tischreihen stehen parallel in dieselbe Richtung. So nutzen wir den Raum bei sehr vielen Gästen am besten, und der Service ist schnell. Die Gespräche bleiben eher in der eigenen Reihe.

GEEIGNET FÜR

Viele Gäste und ein fester Ablauf

Fischgräte

Die Tischreihen stehen schräg in einem Winkel von 30 bis 45 Grad entlang eines Mittelgangs. Alle schauen nach vorn, und durch die Schrägstellung wird das Gespräch leichter. Wirkt hochwertiger als gerade Reihen.

GEEIGNET FÜR

Reden, Shows und Präsentationen, Menüs, große Gruppen

U-Form

Drei Tischreihen bilden ein U, die offene Seite zeigt nach vorn. Innen bleibt Platz für Reden, Spiele, Fotos oder kleine Shows. Viel Blickkontakt und trotzdem aufgelockert.

GEEIGNET FÜR

Feiern mit Programm und vielen Kindern, mittelgroße Gruppen

E-Form

Die erweiterte U-Form: An eine lange Hauptreihe setzen wir mehrere Querreihen an. Große Gruppen sitzen so gut strukturiert, und innerhalb der Reihen redet es sich leicht.

GEEIGNET FÜR

Große Gruppen mit fester Struktur

T-Form

Eine lange Haupttafel mit einem Quertisch am Kopf, an dem meist die Gastgebenden sitzen. So weiß jeder, wo das Zentrum ist. Die Form wirkt deutlich hierarchisch, das sollte zum Anlass passen.

GEEIGNET FÜR

Feiern mit klaren Hauptpersonen, mittelgroße Gruppen

TISCHFORMEN

Noch mehr Möglichkeiten

Gruppeninseln

Zwei bis vier Einzeltische bilden jeweils eine Insel für eine kleine Gruppe. Zwischen den Inseln bleibt genug Platz für Service und Gäste, und trotzdem fühlt sich der Raum wie ein gemeinsames Fest an.

GEEIGNET FÜR

Mittlere bis große Feste mit lockerer Stimmung

STEHTISCHE UND EIGENE FORMEN

Und sonst

Stehtische

Für Sektempfänge und den lockeren Austausch zwischendurch. Auf Wunsch mit Hussen oder Deko.

Eigene Formen

Klassische Formen lassen sich kombinieren und anpassen. Wir entwickeln mit dir die Form, die zu deinem Fest und zum Raum passt.

Wir zeigen dir gern, welche Form zu deinem Fest, deinen Gästen und deinem Raum passt.

TISCHDEKO

Tischband und Servietten

FARBE AUF DEN TISCH

Tischbänder

Tischbänder liegen längs oder quer über dem Tisch und setzen gezielte Farbakzente, ohne die ganze Fläche zu bedecken. Sie lassen sich mit Tischdecken, Servietten und Deko kombinieren, gliedern lange Tafeln und betonen die Tischmitte.

GEFALTET VON UNS

Serviettenformen

Einfacher Tafelspitz

Klassisch und schlicht. Eine aufrecht stehende Spitze, geordnet und elegant. Schnell gefaltet und ideal für viele Gäste.

Doppelter Tafelspitz

Die erweiterte Form, voluminöser und plastischer. Für festliche Anlässe und Galas.

Fächer

Gleichmäßig aufgefächert, lebendig und elegant. Ein echter Blickfang auf dem Teller.

Mütze

Kompakt, ordentlich und dezent. Passt zu formellen wie lockeren Festen.

Besondere und saisonale Formen

Für Hochzeiten, Galas oder Jubiläen, auch weihnachtlich, frühlingshaft oder herbstlich. Aufwendige Faltungen brauchen mehr Zeit beim Eindecken, deshalb setzen wir sie gezielt ein.

TISCHDEKO

Welche Farbe passt?

ZEITLOS

Klassisch

- Weiß: Für klassische Hochzeiten und Hochzeitstage, schön mit Gold oder Silber. Auch bei Trauerfeiern die übliche Wahl.
- Creme und Beige: Elegant, zu jeder Jahreszeit und fast jeder Farbe. Wenn du unsicher bist, nimm Creme.
- Dunkelrot: Festlich und warm. Zeigt, dass es ein besonderer Anlass ist. Passt besonders in Herbst und Winter.
- Dunkelblau: Klassisch und gut mit neutralen Farben kombinierbar. Wie Dunkelrot, nur etwas kühler und offizieller.
- Dunkelgrün: Festlich und elegant, damit machst du wenig falsch. Passt besonders gut in den Herbst.
- Dunkelviolett: Besonders edel und ein Hauch Zauber für Herbst und Winter. Wir sind klare Fans dieser Farbe!
- Rot: Auffällig, fröhlich und leidenschaftlich. Passt zu jeder Jahreszeit, besonders zum Sommer, und regt den Appetit an.

KNALLIG ODER PASTELL

Bunt

- Orange und Apricot: Frisch und einladend, ideal für Frühjahr und Sommer und schön mit bunten Sträußen. Wir lieben Orangetöne!
- Gelb: Hell und fröhlich, perfekt für den Sommer. Wenn draußen die Sonne strahlt, dann auch bei deiner Feier.
- Grün: Knallig im Frühling und Sommer, Pistazie oder Salbei zu jeder Saison. Etwas Besonderes, das in Erinnerung bleibt.
- Blau: Frisch und festlich, als Pastell oder knallig. Lässt Blumen leuchten und passt zum Holz unserer Tische, Stühle und Wände.
- Violett: Je nach Ton edel oder verspielt. Fällt mehr auf als übliche Farben und bleibt deinen Gästen in Erinnerung.
- Rosa und Pink: Lebensfreude pur und am schönsten mit frischen, bunten Sträußen. Wir lieben Pink!

OHNE AUFPREIS

Deine Farbe kostet nichts extra

Frag im Beratungsgespräch nach unserer Serviettenmappe. Dort siehst du alle Farbtöne und spürst, wie sie wirken.

ESSEN UND TRINKEN

Zum Empfang

ZUM ANSTOSSEN

Sektempfang

Sekt „Haus Hamacher“ (halbtrocken, unsere Hausmarke) mit Orangensaft. Auf Wunsch auch Champagner, zum Beispiel Vve. Pelletier.

Wir rechnen nach Verbrauch ab, zu den regulären Preisen unserer Getränkekarte.

Kleine Köstlichkeiten

Zum Empfang reichen wir gern Canapés, Petit Fours oder Fingerfood.

KAFFEE UND KUCHEN

Gedecke

Kaffeegedeck — 6,90

1 Stück Kuchen oder Torte nach Wahl von unserem Kuchenbüffet, dazu Kaffee oder Kaffee Hag, so viel du möchtest, für 2 Stunden.

Gibt es auch einzeln, ohne Mittag- oder Abendessen.

Beerdigungsgedeck — 14,90

Brötchen, Körnerbrötchen, Brot und Buttertellerchen, gemischte Platten mit Schinken, frischem Aufschnitt und Käse, 3 verschiedene Sorten Fla (bis 25 Personen: 2 Sorten), dazu Kaffee oder Kaffee Hag, so viel du möchtest, für 2 Stunden.

Feiertagskaffeegedeck — 17,90

Ab 10 Personen. Platten mit verschiedenen Sorten Kuchen, Torte, Fla, Waffeln und Sahne, Schwarzbrot, Butter und Rübenkraut, dazu Kaffee oder Kaffee Hag, so viel du möchtest, für 2 Stunden.

Alle Preise pro Person. Weitere Getränke berechnen wir extra. Beerdigungs- und Feiertagskaffeegedeck gelten bei Gesamtrechnung, bei Einzelzahlung berechnen wir einen Zuschlag.

ESSEN UND TRINKEN

Frühstück

Kleines Frühstück — 14,90

gemischte Käseplatte, gemischte Aufschnittplatte, süße Brotaufstriche, Joghurt, Obstcocktail, Spargel-Schinken-Röllchen, Tomaten und Gurken, verschiedene Brötchen, Brot und Butter

Großes Frühstück — 16,90

Rührei mit Speck, gemischte Käseplatte, gemischte Aufschnittplatte, süße Brotaufstriche, Joghurt, Obstcocktail, Spargel-Schinken-Röllchen, Tomate und Gurke, verschiedene Brötchen, Brot und Butter

Feiertagsfrühstück — 20,90

Rührei mit Speck, kleine Grillwürstchen, Gulaschsuppe, gemischte Käseplatte, gemischte Aufschnittplatte, süße Brotaufstriche, Joghurt, Obstcocktail, gemischte Räucherfischplatte, Spargel-Schinken-Röllchen, gemischte Rohkostplatte (Tomate, Gurke, Paprika), verschiedene Brötchen, Brot und Butter

Großes Feiertagsfrühstück — 25,90

Rührei mit Speck, kleine Grillwürstchen, Geflügelgeschnetzeltes mit Bandnudeln, Gulaschsuppe, gemischte Käseplatte, gemischte Aufschnittplatte, Konfitüre, Honig, Schokocreme, Joghurt, Obstcocktail, gemischte Räucherfischplatte, Spargel-Schinken-Röllchen, gemischte Rohkostplatte (Tomate, Gurke, Paprika), verschiedene Brötchen, Brot, süßes Gebäck und Butter

Alle Preise pro Person. Zu jedem Frühstück gibt es Apfelsaft, Kaffee und Tee, so viel du möchtest, für 2 Stunden. Orangen- statt Apfelsaft: + 1,00 pro Person. Weitere Getränke berechnen wir extra.

Frühstücksbrunch Rodebach — 32,90

Warm zum Frühstück: Rührei mit Speck, kleine Grillwürstchen.
Etwa 1,5 bis 2 Stunden später: Rinderbraten mit Champignons und Samtsauce, Geflügelbrustfilet mit Obst und Curry-Rahm-Sauce, bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln.

Kalt: gemischte Käse- und Aufschnittplatte mit Schinken, Konfitüre, Honig, Schokocreme, gemischte Räucherfischplatte, große Rohkostplatte mit 2 Dressings, verschiedene Brötchen, Croissants, Brot und Butter, frischer Obstsalat, dunkle Mousse au Chocolat.

MENÜS

Menüvorschläge



DU STELLST ZUSAMMEN

Unsere Menüs sind Vorschläge. Du kannst die Gerichte beliebig untereinander tauschen und eigene Kombinationen zusammenstellen. Unser Küchenteam kocht auch dein Leibgericht, selbst wenn es hier nicht steht.

Menüs richten wir in der Regel ab 20 Personen aus. Bitte bestell dein Menü spätestens eine Woche vorher verbindlich.

SO RECHNEN WIR

Preiskategorien

Der Menüpreis pro Person richtet sich nach der Zahl der Vollzahler.

PK1
ab 10 bis 20 Vollzahler

PK2
ab 20 bis 40 Vollzahler

PK3
ab 40 bis 100 Vollzahler

PK4
Sprich uns an.

Nach Omas Rezept

NACH OMAS ORIGINALREZEPTEN

Menü 1

PK1 26,50
PK2 25,30
PK3 23,90

Erbsen-Cremesuppe mit Crème fraîche
Rustikale Rinderrouladen mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt, mit Leipziger Allerlei, Petersilienkartoffeln und Kartoffelpüree
Schokoladenpudding mit halbflüssiger Sahne

Menü 2

PK1 24,50
PK2 22,30
PK3 20,50

Champignoncremesuppe
Saftiges Paprika-Sahne-Gulasch (vom Schwein) mit Nudeln und Apfelrotkohl
Vanillecreme mit Kirschen

Menü 3

PK1 27,90
PK2 26,30
PK3 23,50

Brokkolicremesuppe
Gemischter Braten von Rind und Schwein mit zartem Gemüse, Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten, frischen Champignons und Samtsoße
Advocaatcreme (mit Eierlikör)

Menü 4

PK1 29,90
PK2 27,70
PK3 25,50

Kartoffelsuppe mit Kräuterpesto und Speckwürfeln
Schweinefilet im Speckmantel (am Stück gegart) mit Zwiebelsoße, dazu Schwenkkartöffelchen, kleine Rösti und Blattsalat
Schwarzwälder Kirschcreme

Menü 5

PK1 27,90
PK2 25,30
PK3 23,90

Möhrenrahmsüppchen mit Schnittlauch
Tafelspitz „Esterhazy“ im Gemüsebett an Senf- oder Sahnesauce mit Bouillonkartoffeln und Kopfsalat mit Sahnedressing
Vanille-Pfirsich-Creme mit Himbeersauce

Menüs

NACH OMAS ORIGINALREZEPTEN

Menü 6

Klare Hühnersuppe mit Nüdelchen
Rheinischer Sauerbraten mit Lebkuchensauce (mit oder ohne Rosinen), dazu hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße, Spätzle und Apfelmus
Eisbecher „Haus Hamacher“

PK1 29,90
PK2 27,70
PK3 25,90

DREI UND VIER GÄNGE

Menü 7

Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen
Schweinefiletmedaillons an Champignons in Cognac-Rahm mit Kartoffelkroketten, Gemüsebukett und buntem Salat
Weißweincreme

PK1 29,90
PK2 28,70
PK3 26,50

Menü 8

Blumenkohlcremesuppe
Geflügelbrustfilet mit Tomate und Mozzarella gratiniert, mit Kartoffelkroketten und Salatteller
Diplomatencreme

PK1 29,90
PK2 27,70
PK3 25,90

Menü 9

Krabbencocktail auf Gurkennudeln mit Toast und Butter
Petersiliencremesuppe mit Röstbrotwürfeln
Barbarie-Entenbrüstchen an Rosmarinjus, dazu Kartoffel-Lauch-Gratin und Blattsalatvariation mit Orangenvinaigrette
Bayrisch Creme „Walnuss-Sahne“ mit Schokospänen

PK1 39,90
PK2 37,60
PK3 34,90

Menüs

DREI UND VIER GÄNGE

Menü 10

PK1 41,90
PK2 41,60
PK3 36,50

Graved Lachs mit Salatherzen, Matjeshäckerle und zweierlei Saucen
Klare Ochsenconsommé mit altem Sherry
Rosa gegrillter Lammrücken in Kräuterkruste, dazu Bohnenbündchen und Pariser Schwenkkartöffelchen
Orangen-Quark-Mousse auf Obstsalat

Menü 11

PK1 38,90
PK2 37,80
PK3 33,90

Geflügelcocktail mit Spargel und Ananas, dazu Toast und Butter
Klare Fischconsommé mit Frühlingsgemüse
In Weißwein geschmorter Kalbsbraten mit Pommes Macaire, Gemüsebukett und gemischtem Salat
Peach Melba

Menü 12

PK1 46,90
PK2 45,60
PK3 41,50

Lachsfilet im Dillmantel mit Preiselbeermeerrettich, Toast und Butter
Gurkencremesuppe mit frischer Kresse
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Rotweinsauce an Kräuterchampignons, kleine Rösti, italienischer Salat
Bayrisch Creme Himbeere

Menü 13

PK1 40,90
PK2 39,60
PK3 35,50

Streifen von gebratener Entenbrust auf Blattsalaten mit Himbeerdressing
Rinderkraftbrühe „Dubarry“
Zanderfilet auf Frühlingsgemüse mit Zitronenjus, dazu tournierte Kartoffeln und Brokkoliröschen
Gefüllte Schokoladenmousse-Törtchen mit Eierlikörsauce

Menü 14

PK1 46,90
PK2 45,70
PK3 41,90

Gegrillte Zucchinipäckchen mit Schafskäse gefüllt, an roten Linsen und Joghurt-Minz-Sauce
Rinderfilet „Wellington“ mit Sauce Bordelaise, dazu Ratatouille und Kartoffelgratin
Himbeerparfait mit Sahne

Menüs

FÜNF GÄNGE

Menü 15

PK1 43,50
PK2 41,50
PK3 37,90

Fischintermezzo mit Spezialitäten aus Meer und Fluss
Klare Tomatenconsommé
Pfirsichsorbet
Rinderzunge in Madeira, dazu feines Gemüse und Kartoffelroulade
Honig-Rosmarinmousse von der weißen Kuvertüre

UNSERE BELIEBTESTEN: DIE HAUS-HAMACHER-MENÜS

Haus Hamacher 1

PK1 41,90
PK2 40,20
PK3 36,90

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage
Geflügelbrustfilet mit gebackenen Früchten und Sauce Choron, Allerlei von Kroketten, italienische Salatvariation
Gemischter Braten von Rind und Schwein mit frischen Champignons, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin und bunten Gemüseplatten
Advocaatcreme, Vanilleeis mit flambierten Schattenmorellen „Feuerzauber“

Haus Hamacher 2

PK1 46,90
PK2 44,20
PK3 42,50

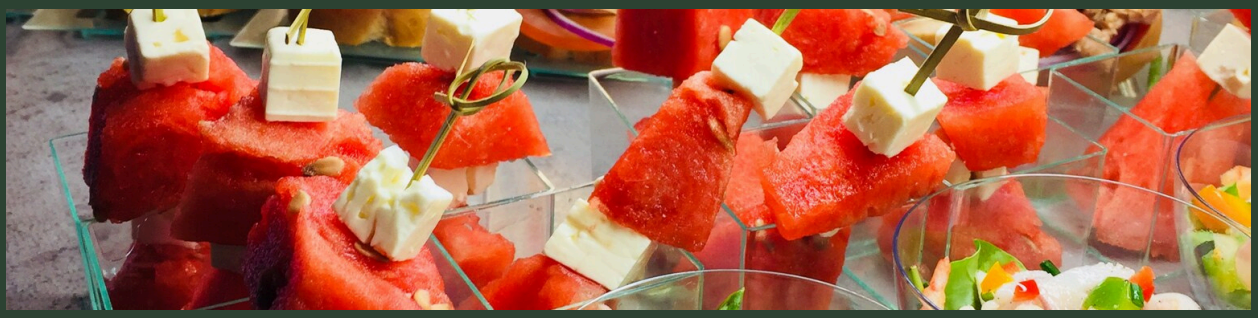
Doppelte Rinderkraftbrühe „Royale“
Schweinemedaillon „Florida“ an zart-würziger Curry-Rahm-Sauce mit sautierten Früchten, Allerlei an Kroketten, italienische Salatvariation
Putenbraten an Orangensauce und Roastbeef zart-rosa mit frischen Champignons und Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüseplatten
Herrencreme, Eisplatten mit „Omas Beerentöpfchen“ „Feuerzauber“

Haus Hamacher 3

PK1 44,90
PK2 42,20
PK3 39,90

Geflügelcocktail mit Spargel und Champignons, dazu Toast und Butter
Waldpilz-Cremesüppchen mit Röstbrotwürfeln
Schweinefiletmedaillons und Rinderbraten, frische Champignons, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten und bunte Gemüseplatten
Dessertteller „Haus Hamacher“ mit zweierlei Mousse

Büffets



GUT ZU WISSEN

Zu allen Büffets servieren wir einen umfangreichen Brotkorb und dazu ein kleines Kunstwerk aus Butter. Alle Büffets richten wir ab 25 Personen aus. Die Büffets hier sind Anregungen. Frag uns auch nach Motto- und Frühstücksbüffets.

Hamachers Schnitzel-Büffet — 23,90

Warm: kleine Schweineschnitzel, kleine Hähnchenschnitzel, 2 Saucen nach Wahl, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Kalt: kleines Salatbüffet mit zweierlei Saucen, Tomate-Mozzarella, kleiner Brotkorb mit Butter und Tzatziki, Vanillecreme, Obstsalat

Büffet Rustikal — 20,90

Warm: Hamburger Grillschinken mit Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Kalt: Nudelsalat, Krautsalat, Waldorfsalat, griechischer Bauernsalat, gefüllte Eier, Partyfrikadellen, Tomate-Mozzarella, Schinkenröllchen, rustikales Käsebrett, Cremedessert nach Wahl

Büffet Haus Hamacher — 29,90

Warm: Hamburger Grillschinken auf Sauerkraut mit Samtsauce, Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Currysahnesauce, dazu Kartoffelgratin, Bandnudeln und buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Kalt: wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Räucherlachs garniert, Roastbeef rosa, Eihälften mit Krabben und Kaviar, gefüllte Tomaten mit Thunfisch, kalte Bratenplatte, Schinkenröllchen auf Maissalat, Reichenauer Salatbüffet (Blattsalat, Tomatensalat, Gurkensalat), französisches Käsebrett, Obstsalat, Tiramisu

Büffets

Büffet Exclusive — 34,90

Warm: gefüllter Schweinebraten, Samtsauce, Burgunderbraten vom Rind (in Rotwein mariniert), Kartoffelgratin, Kroketten, buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Kalt: ganzer Fjordlachs, pochiert und mit gebeiztem Lachs belegt (ab 45 Personen, darunter Räucherlachsseite), buchenholzgeräucherte Forellenfilets, Garnelen und Kaviar, Parmaschinken an Honigmelonenschiffchen, Roastbeef zart rosa mit Sauce Remoulade, Blattsalatvariation mit Entenbruststreifen und Himbeervinaigrette, Waldorfsalat, Tomate-Mozzarella-Salat, exquisites Käsebüffet, helle und dunkle Mousse au Chocolat

Statt Burgunderbraten auch Roastbeef, rosa am Stück gebraten und am Büffet tranchiert: + 3,00 pro Person.

Das Party-Büffet — 30,90

Warm: Hähnchenmedaillons in Kräuter-Brot-Kruste, Champignon-Tomaten-Bruschetta mit Basilikumpesto, dazu ein Gemüse-Risotto

Kalt: Artischockenböden mit Cocktailkrabben gefüllt, Matjeshäckerle herzhaft und bunt, große Rohkostplatte (alles, was der Garten hergibt), Dip-Allerlei (Avocado, Pfirsichchutney, Curry) mit Party-Fingerfood-Sortiment (kalt und warm), Schweinefiletmedaillons auf Tomatenconcassé, Kartoffelsalat angemacht in Rinderessenz, Champignon-Apfel-Salat mit Lollo Rosso und Zitronenvinaigrette, Orangen-Quark-Mousse, Korb von der Wassermelone mit Obstsalat gefüllt

Das Gala-Büffet — 45,90

Warm: Cremesüppchen von Steinpilzen mit Brunnenkresse, gratinierter Victoriabarsch auf Esterhazybett, frittierte Blumenkohlröschen mit Sauce Mousseline, Cassoulet (Spezialität aus Südfrankreich): deftiger Fleischtopf von Ente, Lamm und Schwein, gratiniert, Pommes Carrées mit frischem Thymian und Safran

Kalt: Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Serranoschinken auf Zuckermelone, Auswahl an Edelräucherfischen (Forelle, Blankaal, Heilbutt), dazu Graved Lachs, Gambas, Hummer und diverse Saucen, zart gefülltes Schweinefilet auf gebratenen Wirsingblättern, Rucolasalat mit Roquefortdressing und Pinienkernen, Spargelcocktail, edle Auswahl an Käse vom Brett

Dessertbüffet: weiße Marc-de-Chablis-Mousse, Bayrisch Creme Orange mit Himbeersauce, zartbittere Mousse au Chocolat, exotischer Obstsalat

Büffets

BEISPIEL FÜR EIN MOTTO-BÜFFET

Das Mediterrane Büffet

35,90

Warm: Schweinefiletmedaillons überbacken mit Tomate-Mozzarella, gefüllte Tortelloni mit Tomatensauce und Käse überbacken, ganzer Lachs in der Salzkruste gegart, bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten, Bandnudeln

Kalt: Parmaschinken mit Melone, verschiedene eingelegte Gemüse und Oliven, Rohkostplatte mit Olivenöl, Balsamico und Joghurtdressing, marinierter Lachs auf Rucola mit Kräutervinaigrette, Vitello Tonnato, Spaghettisalat, Tomate-Mozzarella-Salat, marinierter Fetakäse mit roten Zwiebeln und Kräuteröl, Obstsalat, Tiramisu, Amarettocreme, Baguette und Ciabatta, Butter und Kräuterbutter

Zusätzlich möglich: Rinderfiletmedaillons mit Speck und Salbei, + 8,00 pro Person.



DU FEIERST WOANDERS?

Partyservice

Wir liefern das Essen, bauen das Büffet vor Ort auf und nach der Feier wieder ab. Das nötige Equipment bringen wir auch mit. Ob Motto-Büffet, Frühstücksbüffet oder dein Lieblingsgericht: Wir planen das Essen so, wie es zu deinem Fest passt.

Sprich uns an: Telefon 02454 1414