

Unser Versprechen

- ✓ **Qualitätsfleisch** – Schweinefleisch aus eigener Aufzucht und Herstellung. Rind und Lamm von heimischen Bauern. Geflügel aus der Region.
- ✓ **Qualitätsgerichte** mit frischen Zutaten, natürlichen Gewürzen und **ohne Geschmacksverstärker**.



Alle Menü- und Buffetvorschläge sind ab 30 Personen möglich. Bei einer geringeren Personenzahl erhältst du unsere leckeren Speisen auch eingeweckt im Hofladen.

Für deine gelungene Feier kannst du auf unsere **persönliche Beratung und besten Service** vertrauen.

Tel. 05741 310736



Vegetarisch und Vegan

Wir bereiten leckere und vielseitige vegetarische und vegane Speisen für dich & deine Gäste zu.

Aktuelle Preise findet ihr auf unserer Website im Downloadbereich.



HOF OEVERMANN

METZGEREI · HOF LADEN · PARTYSERVICE

Unser Partyservice:
**MENÜ- & BUFFET-
VORSCHLÄGE**

Hochzeit | Jubiläum | Familienfeier | Firmenevent



Das muss lecker gefeiert werden!

Lass dich von unseren Menü- & Buffetvariationen inspirieren und finde deinen persönlichen Favorit.



**Bewusst
regional
einkaufen!**

HOF OEVERMANN

METZGEREI · HOF LADEN · PARTYSERVICE

Hof Oevermann GbR · Oberbauerschafter Str. 53
32609 Hüllhorst - Oberbauerschaft
Tel. 05741 310736 · kontakt@hof-oevermann.de

Besuchen Sie unsere Website!
www.hof-oevermann.de

**Wurstspezialitäten und
Frischfleisch aus eigener Aufzucht
und Herstellung!**

Öffnungszeiten Hofladen:
Mo. – Fr. 8.30 – 18.00 Uhr
Sa. 8.30 – 13.00 Uhr
XXL-Grillautomat:
24 Std. / 7 Tage die Woche

3/2023, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Alle Preise in € inkl. ges. MwSt.

Alle Menü- und Buffetvorschläge sind ab 30 Personen möglich.

„Das meistverkaufte Menü“

26,50 €/Person

- Rinderschmorbraten mit dunkler Soße ^{1,A,5}
- Oevermann's Filetpfanne mit Champignonsoße ²
- Hähnchenbrustfilet in Mandelpanade ^{2,3,7}
- Gemischtes Gemüse ^{2,3,7}
(Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Brokkoli und Bohnen mit Speck und Zwiebeln)
- Frischer gemischter Salat mit 2 Dressings ⁵
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin ²
mit Käse überbacken, vegetarisch
- Bayrisch Creme mit Erdbeermark ^{2,6}
- Schokoladencreme ^{2,6}

Italienisches Buffet

29,50 €/Person

- Eingelegtes Gemüse ⁵
(Zucchini, Auberginen, Paprika, gefüllte Champignons)
- Hähnchenbrustfilet in Käse-Ei-Hülle ^{2,6}
- Saltimbocca vom Schweinerücken
- Lachslasagne ^{2,3,4,6}
- Ratatouille
- Frischer gemischter Salat mit 2 Dressings ⁵
- Grüne Bandnudeln in leichter Sahnesoße ^{2,3,6}
- Rosmarinkartoffeln
- Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtspiegeln ²
- Tiramisu ^{2,3}

Ab 60 Personen buchbar:
Spanferkel direkt vom Grill

„Eins für Alle“

27,00 €/Person

- Mediterraner Schweinebraten ^{1,A,5}
- Hähnchenbrustfilet unter der Kartoffelkruste ^{2,5}
- veganes Gemüsecurry ¹
- Kartoffelgratin ²
mit Käse überbacken, vegetarisch
- Spätzle ^{3,6}
- Gemischtes Gemüse ^{2,3,7}
(Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Brokkoli und Bohnen mit Speck und Zwiebeln)
- Bauernsalat ²
- Bayrisch Creme mit Erdbeermark ^{2,6}
- Rote Grütze mit/ohne Vanillesoße ²

Bratenmenü

19,50 €/Person

- Herzhafter Krustenbraten
(vom eigenen Schwein)
- Rinderschmorbraten mit dunkler Soße ^{1,A,5}
- Gemischtes Gemüse ^{2,3,7}
(Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Brokkoli und Bohnen mit Speck und Zwiebeln)
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Salzkartoffeln

Spanferkelessen

Preis auf Anfrage

Buchbar ab 40 Personen

Spanferkel fachmännisch vor Ort zerlegt (aus der Pfanne).

Dazu reichen wir als Ergänzung*:

- Hähnchenbrustfilet in Mandelpanade ^{2,3,7}
- Sauerkraut & Bayrisch Kraut
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln oder Kartoffelgratin

*im Preis inklusive

„Hochzeitskracher“

54,90 €/Person Buchbar ab 60 Personen

inkl. Buffetbetreuung

- Roastbeef rosa gebraten – frisch vor Ort für euch aufgeschnitten – mit Pfeffersoße ^{4,A} und Kräuterbutter ²
- Italienische Hähnchenpfanne ² überbacken
- Oevermann's Filetpfanne mit Champignonsoße ²
- Schafskäse auf Tomaten-Zucchini Ragout ²
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin ² mit Käse überbacken, vegetarisch
- Eierspätzle ^{3,6}
- gemischtes Gemüse ^{2,3,7}
- Buntes Salatbuffet ^{5,2}
- Dessertauswahl – 3 Sorten zur Auswahl

Unsere Dessertauswahl

- Vanille- oder Schokoladenpudding ²
- Schokopudding mit Vanillesoße ²
- Rote Grütze mit Vanillesoße ²
- Bayrisch Creme mit Erdbeermark ^{2,6}
- Welfenspeise ^{2,5}
- Schokoladencreme ^{2,6}
- Panna Cotta ² mit verschiedenen Fruchtspiegeln ²
- Beschwipster Pfirsich Pudding ^{2,5}
- Mandarinen-Creme ²
- Herren-Creme mit Schokostreuseln ²
- Mocca-Creme ²
- Waldmeister-Wackelpudding mit Vanillesoße ²
- Tiramisu ²

Allergene: 1: Sellerie, 2: Milch, 3: Weizen, 4: Fisch, 5: Senf,

6: Ei, 7: Mandeln, A: „mit Farbstoff“ – Zuckercouleur in allen dunklen gebundenen Suppen oder Bratensoßen, S: Sulfite



Noch nichts dabei? Macht nichts!
Wir können noch viel mehr
und beraten dich gerne individuell!

Wähle weitere Köstlichkeiten aus unseren Klassikern

Preis auf Anfrage

- Schweineschnitzel
- Geschnetzeltes vom Schwein oder Huhn
- Rouladen
- Fischvariationen
- Diverse Suppen
- Vegetarische / Vegane Speisen

Weitere Serviceleistungen, wie Lieferung und Reinigung gegen Aufpreis.