

---

# HEKTORS

---

CATERING

EINFACH NUR MMMH



DER TREFFPUNKT  
DES GUTEN GESCHMACKS



## SAUERLAND CLASSICS

### VORSPEISEN

- Kartoffelplätzchen mit Lachs
- Pfläumchen mit gratiniertem Camembert
- Pumpnickeltaler, verschieden belegt
- Roastbeefröllchen mit Meerrettich
- Böhnchen im Speckmantel

### HAUPTSPEISEN

- Kalbstafelspitz mit heimischen Gemüsen und Schupfnudeln
- Filetopf mit frischen Champignons, Gratin und geschmortem Broccoli
- Hähnchen in Pfirsichrahm mit Wildreis
- Lachs in Dillrahm mit gebutterten Kartoffeln und Gartengemüse
- Salatbeilage: Feldsalat mit Croutons und Dressing nach Wahl

### NACHSPEISEN IM GLAS

- Grießflammerie mit Pflaumenkompott
- Rote Grütze mit Vanillecreme

Dies sind Vorschläge und erste Ideen. Sprechen Sie uns an.  
Gerne beraten wir Sie zu Ihrem Catering  
– individuell zu Buffet, Fingerfood und Tellergerichten.



## LITTLE ITALY

### VORSPEISEN

- Tomate-Mozarella mit frischem Basilikum
- Schafskäse im Zucchinimantel
- Melone mit Parmaschinken
- Antipasti Variationen
- Fenchel-Carpaccio mit Anchovis

### HAUPTSPEISEN

- Involtiniröllchen mit Parmesankartöffelchen und Grillgemüse
- Saltimbocca vom Schweinefilet mit Rosmarinkartoffeln und Zucchini Gemüse
- Hähnchen mit getrockneten Tomaten, gebratenen Gnocchi in Tomatensugo und Parmesan
- Steinbeißer im Panchettamantel mit Risotto, Broccoligemüse und Mandelsplittern
- Salatbeilage: Rucolasalat mit Kirschtomaten gehobeltem Parmesan und Dressing nach Wahl

### NACHSPEISEN IM GLAS

- Tiramisu von der Cantuccini
- Rosmarin Panna Cotta mit geschmorten Pfirsichen

Dies sind Vorschläge und erste Ideen. Sprechen Sie uns an.  
Gerne beraten wir Sie zu Ihrem Catering  
– individuell zu Buffet, Fingerfood und Tellergerichten.



## INTERNATIONAL TASTE

### VORSPEISEN

- Plätzchen vom grünen Spargel
- Datteln im Schinkenmantel
- Scampispißchen mit Thymian und Zitrone
- Marinierte Avocados mit Pinienkernen
- Gefüllte Champignons mit Mozzarella überbacken

### HAUPTSPEISEN

- Roastbeef, rosa gebraten in Kräuterkruste mit Kartoffelspalten und Röstgemüse
- Schweinefilet mit Steinpilzfüllung an Parmesankartoffeln und Grillgemüse
- Hähnchen Mango-Curry an Wildreis und Blattspinat
- Kabeljau an buntem Möhrengemüse und gebratenen Polentascheiben
- Salatbeilage: Romana Salat mit Ceasars Dressing, Croutons und Parmesan

### NACHSPEISEN IM GLAS

- Erdbeerrisotto mit Schokosplittern
- Mousse au Chocolat hell und dunkel

Dies sind Vorschläge und erste Ideen. Sprechen Sie uns an.  
Gerne beraten wir Sie zu Ihrem Catering  
– individuell zu Buffet, Fingerfood und Tellergerichten.

# HEKTORS

FLEISCHEREI BISTRO



Sei es ein schneller Snack, ein ausgiebiges Essen in unserem Bistro, die schnelle Bratwurst am Imbiss oder ein Einkauf an unserer reichhaltigen Fleisch- und Feinkosttheke. Wir stehen für hausgemachte Qualität und das schmeckt man.



ESST, TRINKT UND HABT SPASS

---

# HEKTORS

---

FLEISCHEREI BISTRO CATERING

[WWW.HEKTORS.COM](http://WWW.HEKTORS.COM)

[HEKTORS.NEHEIM@YAHOO.DE](mailto:HEKTORS.NEHEIM@YAHOO.DE)

HAUPTSTR. 5 59755 ARNSBERG-NEHEIM

TEL. 02932 21803