

SCHWEIN

Schweinerückensteaks in einer leichten Gorgonzolasauce gratiniert	13,20
Zwiebelsahneschnitzel mit Käse überbacken	14,90
Zigeunerschnitzel, Jägerschnitzel Hausgemachte Schnitzel mit Zigeunersauce / Jägersauce mit frischen Champignons	15,90
Schweinenackensteaks Madagaskar mit Pfeffersauce	13,00
Züricher Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Champignon-Rahmsauce	12,90
Mexikanisches Geschnetzeltes mit roten Bohnen, Chili, Mais und Paprika	12,80
Gyros Spezial überbacken in Metaxasauce	14,70
Pfannen-Gyrosgeschnetzeltes	13,30
Schaschlik-Geschnetzeltes	12,50

*Dazu vier Salate und eine Kartoffelbeilage zur Auswahl
ab 15 Personen eine zweite Kartoffelbeilage*

GEFLÜGEL

Hähnchenschnitzel mit Mandelkruste	12,40
Hähnchenbrustschnitzel mit Tomaten, Paprika und Mozzarella überbacken	15,00
Geschnetzelte Putenbrust mit Currysauce und Früchten	12,50
Putenschnitzel in Mandelkruste mit Ananas und Käse überbacken	13,00
Putenbruststeaks in frischer Champignon-Rahmsauce	13,00
Putenbruststeaks mit Pfeffersauce	12,40
Putenbrustbraten mit Kräutern	12,50

*Dazu vier Salate und eine Kartoffelbeilage zur Auswahl
ab 15 Personen eine zweite Kartoffelbeilage*

RUSTIKALE BRATEN

Fleischrippchen	13,50
Spare Ribs	17,80
Grillbauch saftig mit knuspriger Schwarte und Knochen	13,70
Zwiebelbraten	15,00
Spießbraten gefüllter Braten mit Mett und Paprika	14,40
Gärtner-Braten gefüllt mit Broccoli, Kochschinken und Käse	14,50
Gefüllter Braten mit Backobst	14,40

*Dazu vier Salate und eine Kartoffelbeilage zur Auswahl
ab 15 Personen eine zweite Kartoffelbeilage*

OKTOBERFEST

Backschinken mit knuspriger Schwarte	15,50
Knusprige Grillhaxen	16,50
Oktoberfest-Menü eine halbe Haxe, 1/4 Hähnchen, Spare Ribs	17,80

*Dazu Bratkartoffeln und vier Sorten Salat
oder Kartoffelbrei mit Zwiebeln und Sauerkraut*

FESTLICHE MENÜS

Anti Pasti	5,20
Hochzeits- oder Hühnersuppe	3,50
Vegetarische Gemüsesuppen nach Wunsch	3,20
Rinderbraten, Schweinenackenbraten	16,00
Rinderrouladen, Schweinelendchen, Hähnchenbrust	19,30
Putenbrust, Rinderbraten, Lendchen in Pfeffersauce	18,20
Gebratene Flugente, Rinderrouladen	21,80
Wild auf Wunsch	

*Dazu vier Sorten Gemüse, vier Sorten Salat
und zwei Kartoffelbeilagen*

FISCH

Weißer Wels mit Tomatenlauchgemüse	13,50
Lachssteak gebraten oder gedünstet auf Blattspinat	18,20
Seelachsfilet mit Senfsauce	14,50

*Als Beilage:
Salzkartoffeln und vier Sorten Salat*

EXTRAS

Kalt-warme Buffets nach Absprache.

Canapés bereiten wir gerne für Sie zu.

Sie haben **eigenes Wild**? Gerne bereiten wir
Ihnen dieses nach Ihren Wünschen zu!

**Natürlich richten wir auch Ihre komplette
Feier in unserem Festsaal für Sie aus!**

Auch **ALL-IN-Angebote** sind nach Absprache
jederzeit möglich.

Sämtliche Gerichte sind nach Ihren Wünschen kombinierbar!

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt., pro Person. Preise ab 10 Personen.
Gültig bis zum Erscheinen der nächsten Preislise.

**Ob unter 20 oder über 200 Personen:
Immer lecker! Immer Westhues!**

clever marketing tel. 05921-32323

PARTYSERVICE AUS LEIDENSCHAFT..... FÜR ECHTEN GENUSS.....



Westhues
Gästehaus & Gastwirtschaft
Gemeinschaftsverpflegung
Partyservice

Dr.-Picardt-Straße 55
49828 Veldhausen
Telefon: 05941 - 375
info@gasthaus-westhues.de
www.gasthaus-westhues.de

EINTÖPFE

Möhreneintopf Holländischer Art mit gebratenem Mett, Zwiebeln, Kartoffeln, mit Schmelzkäse abgebunden	8,60
Serbischer Bohneneintopf aus weißen Bohnen mit kleinen Mettwurstchen, Pökelfleisch, Paprika, Lauch und Sellerie	7,50
Grünkohleintopf mit Mettwurstring, Kassler und dicken Rippchen	16,50
Feuriges Chili Con Carne mit Weißbrot und grünem Salat	9,80
ErbSENSUPPE mit Fleisch- & Wursteinlage 0,5 l	7,50

SUPPEN

Pizzasuppe 0,5 l	4,80
Gulaschsuppe vom Rind 0,5 l	4,80
Käsesuppe 0,5 l	4,80
Gyrossuppe 0,5 l	4,80
Grafschafter Hochzeitssuppe 0,5 l	4,80
Hühnersuppe 0,5 l	4,80

Mit verschiedenen Baguettes
0,80 €

AUFLÄUFE und NUDELN

Gyrosauflauf mit Spätzle, Paprika und Zaziki überbacken	13,50
Nudelpfanne mit mariniertem Putengeschnetzeltem, Gemüsestreifen, Pilzen und bunten Nudeln	12,00
Lasagne	10,90
Tortellini in fruchtiger Tomatensauce	8,50
Tortellini in Käsesauce	8,70
Broccoli-Kasslerauflauf	10,90

Dazu vier Sorten Salat
und verschiedene Baguettes

BEILAGEN

Wir bieten Ihnen stets auch die passenden Beilagen zu Ihrem Menü. Gesund, schmackhaft und frisch!

Wählen Sie nach Ihrem Geschmack aus:

Gemüse:

Blumenkohl, Bohnenbündchen, Erbsen und Möhren, Broccoli, Kohlrabi, Rotkohl, Rosenkohl, Blattspinat, dicke Bohnen

Rohkost:

Möhrensalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Krautsalat, Tomatensalat, Porreesalat, Selleriesalat, Eisbergsalat, Paprikasalat, Maissalat

Kartoffelbeilagen:

Salzkartoffeln, Röstis, Kroketten, Kartoffelbrei, Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle, Nudeln, Bratkartoffeln, Reis, hausgemachte Kartoffelklöße

oder auch Kartoffelsalat, Reissalat, Nudelsalat

Eine Übersicht über Zusatzstoffe und Allergene halten wir in einem extra Ordner für Sie bereit.

DESSERTS

Rotweincreme*	3,20
Moccacreme, Erdbeercreme*, Schokoladenpudding	3,00
Herrenspeise*	3,20
Fruchtquark mit Obst nach Wahl	3,20
Rote Grütze* mit Vanillesauce	4,00
Schwarzwaldcreme mit eingelegten Sauerkirschen* und Sahne	4,00
Frischer Obstsalat mit Grandmanier*	4,90
Früchtetraum	3,50

Übrigens:

Alle Desserts sind selbstgemacht...
Immer lecker! Immer Westhues!

* mit Alkohol

Auf Wunsch alle Desserts
auch ohne Alkohol!