

Ausgabe 2023-01



Partyliste

Winter/Frühling 2023

Sonntags und Feiertags kein Catering

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Catering-Liste. Wir haben ein vielfältiges, abwechslungsreiches Angebot für jede Art von Feier oder Tagung auf den folgenden Seiten für Sie zusammengestellt.

Werfen Sie einen Blick hinein, wählen Sie schon mal etwas aus.

Bei der Mengenkalkulation helfen wir dann sehr gerne weiter. Gerne erstellen wir ein Angebot. Wir bitten Sie dann um eine rasche schriftliche Zu- oder Absage. (Ein Angebot zu erstellen erfordert eine genaue Kalkulation und muss schriftlich fixiert werden. Das erfordert viel Zeit. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Stornierung des Angebotes € 35,00 in Rechnung stellen)

Eine finale Personenzahl benötigen wir dann 1 Woche vor Termin schriftlich übermittelt. Die dann uns bekannte Personenzahl gilt als Rechnungsgrundlage.

Warme Speisen richten wir in Charving Dish an. Diese werden mit Brennpasten beheizt, so dass Ihr Essen warm bleibt. Diese stellen wir gesondert in Rechnung. Lieferungen sind gerne möglich. Die Preise für Anfahrt, Arbeitsleistungen des Fahrers und auch Abholung bekommen Sie dann im Angebot mitgeteilt.

Nach der Feierlichkeit kommt dann eine Rechnung per Email oder Post. Sie können dann bequem von zu Hause überweisen.

Viel Spaß beim stöbern!

Alle angegebenen Preise sind Netto Preise zzgl. MwSt. von 7%.

Auf Getränke werden 19% MwSt. erhoben.

Familienbetrieb mit Tradition

Sehr geehrte Kunden,

1950 am 1. April eröffnete mein Großvater mit meiner Großmutter Rosalie unsere Metzgerei in der Tisnstraße mit der dort ansässigen Gaststätte „Hauser Alm“. Die Betreuung der Gaststätte gaben meine Großeltern nach 4 Jahren wegen Krankheit der Mutter wieder auf, jedoch wurde die Metzgerei so gut aufgenommen, dass wir 1966 vom kleinen Laden in den nebenan neu gebauten Laden umziehen konnten. 1970 übergab mein Großvater an meinen Vater den Betrieb. In den folgenden Jahren erweiterte mein Vater den Betrieb, in dem wir mittlerweile bis zu 130 Wurstsorten selbst herstellen.

1980 wurde unser Partyservice gegründet. Viele Veranstaltungen „klein und groß“ durften wir bereits bewirten.

„Jedes Fest soll etwas Besonderes für unseren Kunden sein. Dabei spielt die Gästeanzahl keine Rolle.“

Im August 2013 übergab mein Vater den Betrieb an mich. Meine Leidenschaft und mein Herzblut stecken schon sehr lange in unserem Haus. Nach meiner Ausbildung zur Köchin im Forsthaus Wörnbrunn und drei Jahren im elterlichen Betrieb, war ich viele Jahre in einem großen Veranstaltungshaus in München tätig. Seit der Geburt meines 1. Sohnes 2010 bin ich wieder mit Leib und Seele unserem Beruf verschrieben. Mir liegt es sehr am Herzen, den Betrieb im Sinne meines Vaters weiterzuführen.

Die Produktion unserer feinen Fleisch- und Wurstspezialitäten obliegt meinem Metzger-Meister Daniel Asael, der schon in unserem Betrieb die Lehre absolviert hat und meinem Vater mit unseren 2 Gesellen. Bereits mehrmals ausgezeichnet sind unsere Weißwürste und auch weitere Wurstsorten haben Gold im internationalen Wettbewerb gewonnen.

Unser größtes Anliegen ist beständige und transparente Qualität für unsere Kunden, im Partyservice wie auch im Verkaufsladen. Nach unserem Umbau im Sommer 2013 können wir uns noch besser und mit einem größeren, vielfältigeren Angebot um Ihre Wünsche bemühen.

In unserem urigen Stüberl oder auf der Terrasse schmecken unsere täglich wechselnden Mittagsmenüs gleich nochmal besser.

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Veranstaltung mit uns durchführen möchten.

Mit größter Sorgfalt und Liebe bereiten wir mit unserem Team alles für den Partyservice oder die Mittagessen zu. Egal welcher Anlass, wir sind von der Planung bis zur Durchführung Ihr

Ansprechpartner! Frau Reiser und Frau Angerhausen beraten Sie gerne!

Wir garantieren Ihnen beste Qualität, pünktliche Lieferung und perfekten Service!

Wir bitten Sie Ihre Anfrage per Email an uns zu übermitteln. Wir nehmen selbstverständlich so schnell wie möglich mit Ihnen Kontakt auf.

Wir freuen uns auf Sie!
Silvia Obermayr mit Team



Häppchen, Snacks und Canapés I

Die passen immer! Zu allen Zeiten. Ob vor der Tagung, in der Mittagspause, zu einem Empfang, bei Firmen-Veranstaltungen oder bei privaten Festen.

Mindestbestellmenge 8 Stück

Breze / Butter	Stückpreis €	2,30
Brezenstangerl / Obazda	Stückpreis €	3,00
Brezenstangerl / Frischkäse / Radieserl	Stückpreis €	2,80

Canapés Mindestbestellmenge 15 Stück, Kategorien sind nicht kombinierbar

Delikat, 1. Kategorie

(Anteilig 2/3 Aufschnitt, gek. Schinken, 1/3 Käse)



Stückpreis € 2,30

Extra, 2. Kategorie

(Anteilig 2/4 gem. Schinken, kalter Braten, Salami, Wurst,

1/4 Fisch (u. a. hausgebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet), 1/4 versch. Weich u- Schnittkäse, Obazda, Frischkäse)

Stückpreis € 2,70

First Class

(Anteilig 1/4 gekochter u. roher Schinken, kalter Braten, Salami, geräuchertes Putenbrust, Roastbeef,

1/4 Fisch (u. a. hausgebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Fischpastete), 1/4 versch. Weich u- Schnittkäse, Obazda, Frischkäse)

Stückpreis € 3,50

Vegetarisch

gegrilltes Gemüse / Balsamico Creme

Stückpreis € 3,60

Bruschetta-geröstete Baguettescheibe / Tomaten / Knoblauch / Petersilie

Stückpreis € 2,40

1/2 belegte Wurstsemmel Mindestbestellmenge 15 Stück, Kategorien sind nicht kombinierbar

Delikat, 1. Kategorie	(Belag siehe Canapés)	Stückpreis €	3,30
Extra, 2. Kategorie	(Belag siehe Canapés)	Stückpreis €	3,60
First Class	(Belag siehe Canapés)	Stückpreis €	4,10
Vegetarisch	(Belag siehe Canapés)	Stückpreis €	4,20
(Vollkornsemmeln + 0,70)			

Laugen-Kräuter-Ecken Mindestbestellmenge je Sorte mind. 8 Stück

Schinken / Käse / Salat / Tomate / Gurke	Stückpreis €	3,40
Tomaten / Mozzarella / Salat / Basilikum-Pesto	Stückpreis €	3,60
Roastbeef / Kräutercreme / Gurke / Salat	Stückpreis €	4,60
gebeizter Lachs / Senf-Dill-Soße / Salat / Tomate / Gurke	Stückpreis €	4,60
Avocado / Salat / Tomate / Gurke	Stückpreis €	4,60

Tramezzini Mindestbestellmenge je Sorte mind. 8 Stück

Schinken / Käse / Kräuterjoghurt / Salat / Tomate / Gurke	Stückpreis €	3,20
Tomaten / Mozzarella / hausgemachte Basilikum-Pestocreme	Stückpreis €	3,50
Thunfischpaté / Salat / Tomate / Gurke	Stückpreis €	3,50
gebeizter Lachs / Senf-Dill-Soße / Salat / Tomate und Gurke	Stückpreis €	3,90

Feines Fingerfood

Hier wird der kleine Gaumenschmaus mundgerecht serviert - einfach und ohne zu kleckern. Alle Köstlichkeiten werden auf kleinen Tellern, in Gläsern oder Schälchen angeboten. Somit kann im Stehen, Liegen oder Sitzen gegessen werden. Auf jeden Fall in Handarbeit und mit Liebe kreiert.

Mindestbestellmenge je Sorte 10 Stück

Herzhaft

Grissini / Schalenschinken	Stückpreis €	2,60
Vitello Tonato	Stückpreis €	5,20
Waldorfsalat/ gebr. Entenbrust	Stückpreis €	4,80

Alles Vegetarisch

Carpaccio vom Fenchel / Orangen-Senf-Dressing / Orangenfilets	Stückpreis €	4,20
Griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse	Stückpreis €	3,50
Waldorfsalat / Mandarinenfilets / Walnuss	Stückpreis €	3,50
Büffelmozzarella / Cocktailtomaten / Basilikumpesto	Stückpreis €	4,30
Antipasti Teller mit 3erlei Leckereien	Stückpreis €	4,30
Pikanter Couscous-Salat	Stückpreis €	3,20

Aus dem Wasser

Lachs-Carpaccio / Caipirinha-Soße	Stückpreis €	6,50
Garnelen / Ingwer / Kokosmilch / Chili	Stückpreis €	6,60
Flusskrebs / Ananas / Cocktailsoße	Stückpreis €	5,30
Fischertopf/Cranberry/ Joghurtcreme	Stückpreis €	5,30

Aufgespießt

Mozzarella /Tomate / Pesto	Stückpreis €	2,00
Bergkäse / Coppa / Traube	Stückpreis €	2,00
Gurke / Frischkäse / Gebeizter Lachs	Stückpreis €	3,70
Hackfleischbällchen / BBQ-Soße	Stückpreis €	1,90
3 Putenbrustwürfel / Sauerrahmdip	Stückpreis €	3,40



Warm / Frittiert Mindestbestellmenge je Sorte 10 Stück

Mini Frühlingsrollen	Stückpreis €	1,00
Gebackene Wan-Tan (Teigtaschen mit Gemüse und Hähnchen)	Stückpreis €	1,60
Mini-Kalbfleischpflanzerl / Kartoffel-Gurkensalat	Stückpreis €	3,30

Desserts Süß und Lecker Mindestbestellmenge je Sorte 10 Stück

alle unsere Desserts sind hausgemacht

Fruchtig & Frisch

Fruchtsalat / Grand Marinier	Stückpreis €	4,50
Beerengrütze / Vanillesoße	Stückpreis €	3,50
Erdbeersalat / Mascarpone / Kokos Saison beachten	Stückpreis €	5,50

Cremig fein

Mascarponecreme / frischen Beeren / Cognac (Saison beachten)	Stückpreis €	5,50
Panna Cotta / Himbeermark	Stückpreis €	3,90
Creme Brulée / frischen Beeren	Stückpreis €	4,90
Milchreis / Grütze / Minze	Stückpreis €	3,40
Bayrisch Creme / Himbeermark	Stückpreis €	3,90
Mousse au Chocolat	Stückpreis €	3,90
Tiramisu ital. Art	Stückpreis €	5,50
Orangen-Tiramisu mit Zimt	Stückpreis €	5,60
Bananen-Spekulatius-Tiramisu	Stückpreis €	5,60



Alles Strudel

Apfelstrudel	€	2,90
Millirahmstrudel	€	3,10
Vanillesoße	€	1,20

Kuchen

Zwetschgen-, Rhabarber- oder Aprikosendatschi mit Streusel	€	3,70
Schoko-Kirschkuchen	€	3,70

Weitere Kuchen gerne auf Anfrage



Brotzeit

Ob zur Mittagspause oder Zwischendurch.
Unsere Brotzeitschmankerl passen immer.
Benötigen Sie Teller oder Besteck?
Unsere Zubehörliste finden Sie auf Seite 24



Warm und Deftig

Weißwurst (mehrfach Gold-prämiert)	Stück	€	2,70
Wiener	Paar	€	2,50
Putenwiener	Paar	€	2,80
Leberkäse, warm	1 kg	€	17,95
Kalbskäse, warm	1 kg	€	19,45
Chilileberkäse, warm	1 kg	€	17,95
Pizzaleberkäse, , warm	1 kg	€	19,60
Leberkäse mit Käse	1 kg	€	18,65
Gegr. Schweinshax´n	Portion	€	5,80

Aus der Pfanne

Gebackenes Schweineschnitzel	Stückpreis €	ab 5,20
Gebackenes Partyschnitzel vom Schwein	Stückpreis €	ab 3,60
Gebackenes Mini-Schnitzel vom Schwein	Stückpreis €	ab 2,80
Gebackenes Kalbsschnitzel	Stückpreis €	ab 11,50
Gebackenes Putenschnitzel	Stückpreis €	ab 6,90
Fleischpflanzerl	Stückpreis €	2,50
Kleines Fleischpflanzerl	Stückpreis €	2,00

Klassische Begleiter

Hausgemachter Kartoffelsalat	100 g	€	1,50
Krautsalat	100 g	€	1,30
Nudelsalat	100 g	€	1,36
Blattsalate / gemischter frischer Salat inkl. Dressing	Portion	€	3,40
Steinofenbaguette	Stückpreis €	4,00	
Körner-, Bauernbaguette	Stückpreis €	4,60	
Laugenbaguette	Stückpreis €	3,80	
Frische Brez´n	Stückpreis €	0,88	
Semmeln	Stückpreis €	0,65	
Partysemmeln	Stückpreis €	0,60	

Versch. Sorten Senf, Ketchup

je nach Menge – Preis auf Anfrage

Plattenvorschläge

Nr. 1: Bunte Vorspeisenplatte für 6 Personen

geräucherter Putenbrustschinken mit Kiwi und Spargel	
Parmaschinken mit Melone	
Waldorfsalat mit Mandarinenfilets	
Tomaten überbacken mit Mozzarella	€ 54,90

Nr. 3: Meeresplatte „Neptun“ für 7 Personen

Geräucherte Makrele	
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße	
Heringshappen in Dill-Soße	
Riesenkrabenschwänze Ital. Art mit Tomaten und Chili	€ 129,00

Aus dem Suppentopf

mind. Bestellmenge 10 Portionen

Pfannenkuchensuppe	€ 3,90
Leberknödel- oder Speckknödelsuppe	€ 3,90
Spargelsuppe (Saison)	€ 4,70
Kartoffel - Lauchcremesuppe	€ 3,90
Erbsen-Estragon Suppe	€ 4,10
Apfel-Meerrettichsuppe	€ 4,30
Tomatencremesuppe	€ 4,30
Kürbiscremesuppe mit Sahne und Croutons	€ 4,60
Maronicremesuppe mit Sahne und Mandel-Croutons	€ 4,80
Karotten-Ingwer-Creme-Suppe	€ 4,30
Gulaschsuppe 400g.	€ 5,80

Unsere Klassiker vom Schwein mind. Bestellmenge 10 Portionen

Beilagen auf der nächsten Seite

Wammerl gegrillt / Kruste / Biersoß	Portion	€	5,30
Gegrillter Magerer Rollbraten oder Schw. Hals vom Schwein / Biersoß	Portion	€	6,00
Schweineschulter gegrillt / Kruste / Biersoß	Portion	€	6,50
Prager Schinken in Brotteig	Portion	€	6,90
Spanferkel gegrillt / Kruste / Kümmelsoß	Portion	€	8,90
Schweinefiletspitzen / Rahmsoße / Cognac / rosa Pfeffer	Portion	€	9,90

Vom Rind

Rinderbraten oder –Gulasch „Osso Bucco“ mit viel Gemüse und Rotwein	Portion	€	9,50
Sauerbraten von der Bullen-Schulter	Portion	€	9,20
Burgunderbraten	Portion	€	9,20
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ / Essiggurken / Zwiebeln	Portion	€	8,90
Chili con Carne	Portion	€	7,50

Vom Federvieh und Wild

Hirschgulasch / Rotweinjus	Portion	€	11,60
Putenbrust / Curry-Kokos-Soße	Portion	€	10,20
Gegrillte Ente (Spezialität des Hauses)	Portion	€	13,20

Feines vom Kalb

Gegrillte Kalbshaxe	Portion	€	7,80
Kalbsbraten	Portion	€	10,40
Gefüllte Kalbsbrust	Portion	€	9,90
Kalbsrahmgeschnetzeltes	Portion	€	10,40
Kalbsrahmgulasch / frische Schwammerl	Portion	€	11,90
Saltimbocca vom Weidekalb / Kräuterkartoffeln / Gemüse	Portion	€	13,90

Gefüllt und Gerollt

Spießbraten von Schweinehals oder –Lende (gefüllt mit Senfmarinade, Zwiebel, geräucherten Wammerl)	Portion	€	8,30
Lukullusbraten von Schweinehals oder –Lende	Portion	€	8,30
Bürgermeisterbraten von Schweinehals oder –Lende (gefüllt mit Semmel, Eier, Schinken)	Portion	€	8,30
Gourmetbraten von Schweinehals oder –Lende (gefüllt mit Kalbsbrät, Broccoli, Champignon)	Portion	€	8,50
Gefüllte Putenbrust „Gourmet“ (gefüllt mit Kalbsbrät, Broccoli, Champignon oder Lukullus-Füllung)	Portion	€	10,20

Fleischlos glücklich

mind. Bestellmenge 10 Portionen

Gemüse-Lasagne	Portion	€	8,70
Gefüllte Paprikaschote / Gemüsereis / Schafskäse	Portion	€	8,90
Gemüsepfanne süß-sauer oder Thai Curry / Basmatireis	Portion	€	9,20
Gefüllte Zucchini / Gemüse/ Bergkäse / Tomaten-Basilikumsoße mit Reis	Portion	€	9,30
Gemüse-Kartoffel-Pfanne / Curry	Portion	€	8,95
Thai Nudeln / Gemüse (Nasi Goreng Art)	Portion	€	9,20
Ratatouille Gemüse / Petersilienkartoffeln	Portion	€	9,50
Käs-Spätzle / Röstzwiebeln	Portion	€	8,30

Aus dem Meer

Lachssteak / Dill-Proseccosoße	Portion	€	19,60
Duett von Lachs und Zander / Gemüseweißweinsauce	Portion	€	21,90

Weitere Fischgerichte auf Anfrage!

Unsere Beilagen

Kartoffelknödel	klein	€	1,30	normal	€	1,70	groß	€	2,00
Semmelknödel	klein	€	1,50	normal	€	2,00	groß	€	2,30

Serviettenknödel, Kartoffelgratin, Béchamelkartoffeln, Sahnekartoffeln, Speckkartoffeln, Butterspätzle, gebratene Kartoffeln mit Speckdressing, Butterreis, Gemüsereis	Portion	€	2,90
Apfel-Kartoffelgratin, Birnenkartoffelgratin	Portion	€	3,00

Gemüse

Apfelblaukraut, Blumenkohl, Babykarotten, Buttererbsen, Broccoli, Blattspinat, Gegr. Zucchini, Speckbohnen	Portion	€	2,90
Ratatouille-Gemüse	Portion	€	3,00

Salatauswahl

Tomatensalat, Selleriesalat, Feldsalat mit Speckkrusterl, Gurkensalat, Mais, Karotte, bunter Blattsalat. Weitere Salate auf Anfrage	Portion	€	2,90
Kartoffelsalat hausgemacht	je 100 g	€	1,50
Krautsalat	je 100 g	€	1,17

Menüvorschläge ab 10 Personen

Bayerisches Festtagsmenü

Tafelspitzsuppe / kleine Speckknödel und Spinatknödel

Spanferkel mit Kruste / 2 kleine Semmelknödel /Krautsalat

Bayerisch Creme / Himbeermark

Preis pro Person € 22,60

Hachinger Geburtstagsmenü

Kürbiscreme- oder Spargelcremesuppe / Croutons

Schweinefiletspitzen / Rahmsoße mit rosa Pfeffer / Gemüse / Kartoffelgratin

Hausgemachter Apfelstrudel / Vanillesoße

Preis pro Person € 24,30

Menü Milano

Gemischte Antipasti Variation
mit marinierten Paprika und Austernpilzen, Tomate-Mozzarella mit Creme Balsamico und gebackene Zucchini

Saltimbocca vom Weidekalb / Kräuterkartoffeln / Gemüse

Panna Cotta / Himbeermark

Preis pro Person € 25,90

Der Grill

Unsere raffinierten Grillspezialitäten!

Unsere passenden Beilagen finden Sie auf der nächsten Seite

Schwein: Schweinehalssteak Kräuter
Hausrezept
französischer Art -Sesam Orange
Wammerl-Scheiben Hausrezept
Spareribs BBQ Marinade, Knobli-Pfeffer

Rind: Steaks von Lende, Hüfte oder Filet, T-Bone Steak
mit Brasil-Pfeffer oder Cafe de Paris (Kräuter-Marinade)
Dry Age Rinderlende und -T-Bone

Kalb: Steaks von Lende, Hüfte oder Filet mit Brasil-Pfeffer und Rosmarin

Spieße: Schaschlik-Fleischspieß vom Schwein mit Zwiebel und Paprika
Schweinefilet-Spieße BBQ (pikante Marinade)
Gyrosspieß vom Schweinelendchen mit Zwiebeln

Rinderspieß Brasil von der Hüfte mit Maiskolben und Paprika
Putenspieß Pfeffer Limette mit Backpflaume und Speck

Entenbrustspieß Rosmarin-Meersalz
Entenbrustspieß Mango-Chili

Geflügel: Putensteak Marengo oder Bombay
Hähnchenbrustfilet Marengo oder Bombay
Entenbrust Marengo oder Rosmarin-Meersalz

Würstl: Fränkische Bratwurst „**unser Highlight**“
Schweinswürstl
Scharfe Hachinger (Gold prämiert)
Käsegriller (Gold-prämiert)
Salsiccia (pikant gewürzt)
Parmesan-Zitronen Bratwürstl
Lammbratwurst
Kalbsbratwurst

Lamm: Lammsteaks, -Lachse oder Karree
mit Kräuter der Provence, Knoblauch und Rosmarin

Fisch: Riesenkrabbenschwänze nach Art des Hauses
Scampispieß in Knoblauchmarinade

Gemüse: Gemüsespieße in Rosmarin-Meersalz-Marinade
Grillkäse Rosmarin-Meersalz-Marinade
Maiskolben mit Kräuter-Knoblauch-Butter

Den passenden Grill, Grillmeister
und was man sonst
noch alles braucht, finden Sie auf
der letzten Seite.

Preise nach Rücksprache

Grill-Beilagen

Wichtige Begleiter

Zigeunersoße, Chilisoße süß-sauer, Barbecuesoße, Currysoße, hausgemachte Kräuterbutter

pro Person € 1,00

Zu unseren Grillspezialitäten die perfekten Beilagen!

Salate:

Krautsalat mit Speck	100 g	1,30 €
Kartoffelsalat	100 g	1,50 €
Kartoffel-Gurkensalat	100 g	1,50 €
Nudelsalat – Klassisch / Joghurtcreme	100 g	1,36 €
Steirischer Kartoffelsalat (mit Speck, Essiggurke und Kapern)	100 g	1,60 €
Gurkensalat	100 g	1,30 €
Nudelsalat Italienischer Art / Cocktailtomaten / Parmesan / Rucola	100 g	1,70 €
Couscous-Salat	100 g	1,30 €
Farmersalat	100 g	1,52 €
Waldorfsalat	100 g	1,58 €
Griechischer Salat / Feta-Käse	100 g	1,86 €
Büffelmozzarella / Strauchtomaten / hausgemachtes Basilikum Pesto	100 g	3,72 €
Fenchel-Carpaccio / Orangen-Senf-Dressing / Orangenfilets	100 g	4,20 €

Warme Beilagen:

Grillkartoffeln mit Rosmarin / Meersalz /Knoblauch	Portion	2,90 €
Ratatouille Gemüse	Portion	3,00 €
Maiskolben mit Kräuter-Knoblauchbutter	Stück	2,90 €

Antipasti

Gegrillte Paprika / Balsamico	100 g	2,54 €
Gebatene Auberginen / Tomaten / Kapern	100 g	2,85 €
Gebackene Zucchini	100 g	2,54 €
Gegrillte Austernpilze	100 g	2,99 €

Spanferkel gegrillt

ab 25 bis ca. 55 Personen



Ihre gelungene Sommerüberraschung!!!

**In Ihrem Garten oder auf Ihrem Firmengelände.
Vor Ort grillen und schmecken lassen.**

Spanferkel für ca. 25 Personen		€	ab	195,00
Großer Grill		€		95,00
Grillkohle, Handschuhe, usw.		€	ab	90,00
Würzen und aufstecken		€		40,00
Personal für anheizen, aufstecken und Einweisung des „Ferkel-Betreuers“	ca. 1 Std.	€	â	45,00
Personal für finale Grillzeit, zerlegen, zerteilen und portionieren	ca. 3 Std.	€	â	45,00
Anlieferung Grill und Ferkel				Preis auf Anfrage
Abholung Grill				Preis auf Anfrage

Unsere Buffetvorschläge

Kaltes Buffet „Standard“ ab 10 Personen

Gemischter Schinken und Schinkenspeck

Herzhafter Aufschnitt und magere Frischwurst

Deftige hausmacher Wurstwaren

Gemischter kalter Braten reichlich garniert

Zzgl. gemischtem Käse auf Holzbrett mit Früchten

Zzgl. Bauernbaguette, Brez'n, Semmeln



Preis pro Person € 15,30

Preis pro Person € 18,80

Preis pro Person € 2,50

Kaltes Bayerisches Brotzeitbuffet ab 10 Personen

Münchner Backleberkäs mit gem. Senf

Gebackene Fleischpflanzerl

Preisselbeerpastete und Tafelspitzsülze

Tiroler Speckplatte mit Gurken und Radieserl

Gegrilltes Spanferkel mit Kruste, dazu Sahnemeerrettich

Speckkrautsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Gemischtes Käsebrett mit Obazd'n, Butter - süß garniert

mit herzhaften Bauernbaguette, Brez'n, gemischte Semmeln

Preis pro Person € 18,90

Preis pro Person € 21,60

Bayerisches Buffet Kalt und Warm „Münchner Art“ ab 10 Personen

Warm

Münchner Backleberkäs mit Hausmachersenf
Kleine panierte Schnitzel
Gebackene Fleischpflanzerl
Prager Schinken in Brotteig (ab ca. 20 Personen)
oder gegrillte Hühnerkeulen



Kalt

Südtiroler Schinken und hausgemachter, luftgetrockneter Schalenschinken
Feiner Krusten- und Rosmarinschinken
Speckkrautsalat
Hausgemachter Kartoffelsalat

Bayerisches Käsebrett mit Trauben und Früchten und Butter

mit Brez'n, gemischte Semmeln frisch aufgebacken

Preis pro Person € 18,90

Preis pro Person € 21,60

Kaltes Buffet „Küchenmeister“ ab 10 Personen

Gefüllter Schweinebraten
Gegrillte Hühnerschenkel
Gekochte Schinken mit Stangenspargel
Geräucherte Truthahnbrust mit Früchten
Hausgemachte Salami italienischer Art und mit Fenchel
Leberpastete mit grünem Pfeffer

Gemischte Fischplatte reichlich garniert
z.B. Forellenfilet, geräuchertes Matjesfilet, Fischpaste versch. Sorten, hausgebeizter Lachs

Reichlich garniertes Käsebrett mit Trauben und Früchten und Butter

Sahneheringsfilet oder Heringshappen in Sherry
Waldorfsalat mit Walnüssen und Mandarinenfilet
Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgemachten Basilikumpesto

Obstsalat mit Bananenlikör und Kokos oder
Rote Grütze mit Vanillesoße

mit Stangenweißbrot, Bauernbaguette, Gemischten Semmeln

Preis pro Person € 20,90

Preis pro Person € 23,90

Buffet „Venezia“ ab 15 Personen

Antipasti

Eingelegte Austernpilze und Paprika
Gebackene Zucchini
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gegrillte Auberginen mit Tomaten und Kapern
Meeresfrüchtesalat

Parmaschinken mit Melone
Hausgemachte Salami, italienischer Art und mit Fenchel

Zwei frisch aufgebackene Baguette

Secondi

Lasagne mit buntem Salat
Medaillons vom Schweinefilet in Rosmarin-Jus mit Kräuterreis

Dolce

Ital. Käse mit Früchten, frisch gebackenes Baguette
Panna Cotta mit Himbeermark im kl. Glas



Preis pro Person € 27,30

Buffet „Milano“ ab 15 Personen

Antipasti

Gegr. Paprika in Balsamico
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum und Pesto
Gebackene Zucchini
Gegr. Auberginen mit Tomaten und Kapern
Parmaschinken mit Melone
Vitello Tonato

Zwei frisch gebackene Baguette

Secondi

Osso Bucco mit Penne oder Buterreis
Saltimbocca von der Kalbshende mit Tomatenkartoffeln

Dolce

Ital. Käse mit Früchten garniert, frisch gebackenes Baguette

Italienisches Tiramisu oder
Beeren der Saison mit Mascarponecreme



Preis pro Person 30,90 €

Getränke

(Mind. Abnahme halbe Träger)

Für komplett zurückgehende Träger berechnen wir einen Kommissionsbetrag von 4,00 €

Biere

	Träger-Abnahme	Flaschenpreis	Pfand
Träger Augustiner Hell	20 Fl. á 0,5 L. € 25,00	€ 1,50	€ 3,10
Träger Augustiner Edelstoff	20 Fl. á 0,5 L. € 26,50	€ 1,70	€ 3,10
Träger Oberhachinger Hell	20 Fl. á 0,5 L. € 28,00	€ 2,00	€ 3,10
Träger Tegernseer Hell	20 Fl. á 0,5 L. € 24,60	€ 1,80	€ 3,10
Träger Deisenhofner Weißbier	20 F. á 0,5 L. € 28,70	€ 1,60	€ 3,10
Träger Franziskaner Weißbier / leichte Weiße	20 Fl. á 0,5 L. € 25,00	€ 1,50	€ 3,10
Träger Franziskaner Weißbier, alkoholfrei	20 Fl. á 0,5 L. € 25,00	€ 1,50	€ 3,10
Träger Paulaner Weißbier / leichte Weiße	20 Fl. á 0,5 L. € 25,00	€ 1,50	€ 3,10
Fassbier Augustiner Edelstoff oder Vollbier	20 L. € 58,00		€ 50,00
Fassbier Augustiner Edelstoff oder Vollbier	30 L. € 78,00		€ 50,00
Fassbier Tegernseer	15 L. € 52,00		€ 50,00
Fassbier Tegernseer	30 L. € 89,00		€ 50,00
Oberhachinger Kellerbier	15 L. € 50,00		€ 50,00
Zapfhahn und Entlüfter	zzgl. € 7,20	kommt je Faß dazu	

Auf Wunsch besorgen wir Ihnen auch jede andere Biersorte!

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser, spritzig, sanft, naturell			
Träger	12 Fl. á 1 L.	€ 13,30	€ 1,45 € 3,30
Träger	12 Fl. á 0,5 L.	€ 10,20	€ 1,10 € 3,30
Adelholzener versch. Fruchtschorle			
Apfel-, Johannisbeer-, Kirsch-	12 Fl. á 0,5L.	€ 13,80	€ 1,80 € 3,30
Wolfra Orangensaft	Träger 6 Fl. á 1 L.	€ 19,40	€ 2,90 € 2,40
Wolfra Apfelsaft	Träger 6 Fl. á 1 L.	€ 15,70	€ 1,90 € 2,40
Wolfra Johannisbeer	Träger 6 Fl. á 1 L.	€ 16,90	€ 0,90 € 5,10
Paulaner Spezi	Träger 20 Fl. á 0,5 L.	€ 17,70	€ 1,30 € 3,10
Coca Cola/ Fanta, Coca Cola light,	PET 12er Pack	€ 16,90	€ 1,80 € 4,50
Zitronenlimonade	Träger 20 Fl. á 0,5 L.	€ 12,90	€ 0,80 € 3,10

Ausstattungsliste

Inventar **Porzellan und Besteck = Teil-Vermietung** **Gläser= Rack bzw. Kistenvermietung**
Fehlendes, gebrochenes, defektes wird mit dem Neuwert in Rechnung gestellt.

Porzellan, Gläser, Besteck inkl. Reinigung	je Teil	€	0,55
Vorlegebesteck (z.B. Schöpflöffel, großer Löffel, Vorlegezange, Kuchenheber, Wurstgabel etc.)	je Teil	€	0,70

Aus hygienischen Gründen werden immer das gesamte, gelieferte Geschirr und Gläser bei Rückgabe gereinigt. Dies beinhaltet auch Ungenutztes, daher ist keine Preisreduzierung möglich bei Nichtnutzung. Wir bitten Sie darauf zu achten dass Geschirr und Besteck nicht mit Ihrem Privatgeschirr vermischt wird. Bruch oder Verlust von Geschirr, Besteck und Gläsern wird gesondert in Rechnung gestellt.

Mietmöbel & Zubehör

Servietten (Duni-Qualität)	Farbe nach Wahl	€	0,35
Servietten, Papier	Farbe nach Wahl	€	ab 0,05
Cocktailservietten	Farbe nach Wahl	€	0,05
Biertischgarnitur		€	13,00
Biertischgarnitur (Bänke mit Rückenlehne)		€	25,00
Biertisch		€	9,00
Stehtische		€	20,00
Kühlschrank		€	Preis auf Anfrage
Pavillon (4x4 m) <i>Mastertent mit Gewichte</i>		€	100,00
Pavillon (4x4 m) <i>Mastertent mit Gewichte und 3 Seitenteilen</i>		€	140,00
Zelt (6m x 3m) <i>Selbstaufbau</i>		€	150,00
Auf- und Abbau durch unser Personal je Std. 32,00€ , 2 Mann ca.		€	176,00
Sitzleiste für Bierbänke		€	2,50
Tischdecken für Biertische		€	14,50
Hussen für Stehtische		€	14,00
Baraufbau inkl. Arbeitsleistung Auf- und Abbau		€	Preis nach Absprache
Durchlaufkühler/Zapfanlage		€	70,00
Grill groß (ab 40 Personen) inkl. Reinigung		€	95,00
Grill mittel (bis 30 Personen) inkl. Reinigung		€	40,00
Grillkohle, Sack 15 kg		€	32,00
Heizpilze mit integrierten Stehtisch, inkl. Gas		€	Preis auf Anfrage
Für größere Veranstaltungen arbeiten wir mit versch. Zeltverleih-Firmen zusammen		€	Preis auf Anfrage

Personal

Service-dame	je Std.	€	28,00
Serviceleitung (bei Veranstaltungen ab 2 Servicekräfte)	je Std.	€	32,00
Barkeeper	je Std.	€	32,00
Grillmeister	je Std.	€	45,00