



# Partyliste Fröhling/Sommer 2024

# METZGEREI HOFBERGER

## Catering



The main graphic features a dark background with a hanging ham on the left. The company name "METZGEREI HOFBERGER" is written in large, white, serif capital letters. Below it, the word "Catering" is written in a green, cursive script. A shield-shaped logo with a blue and white checkered pattern and the letters "S", "H", and "F" is positioned to the left of the word "Catering". In the top right corner of this graphic, there is a smaller version of the 70-year anniversary logo.



## *Ein Familienbetrieb mit Tradition und Geschichte*

**1950, 1. April**

**Eröffnung der kleinen Metzgerei durch Metzger-Meister Sebastian und Rosalie Hofbergerer (Großeltern) und die Übernahme der dort ansässigen Gaststätte „Hauser Alm“.**

**1964 Umbau der Gaststätte**

**1966 Umzug der Metzgerei vom kleinen Gebäude in die umgebaute Gastwirtschaft**

**1970 Übergabe des Betriebes an Metzgermeister Sebastian „Wast“ Hofberger jun. (Vater) In den folgenden Jahren erweiterte mein Vater den Betrieb, das Wurstsortiment wurde stetig weiter ausgebaut.**

**1980 wurde der Partyservice ins Leben gerufen. Mittagstisch wurde angeboten.**

**2013 Übergabe des Betriebes an Silvia Obermayr, geb. Hofberger**

**Großer Umbau, Modernisierung und Renovierung der Produktionsräume, Küche und Laden**

**Meine Leidenschaft und mein Herzblut stecken schon sehr lange in unserem Haus. Nach meiner Ausbildung zur Köchin im Forsthaus Wörnbrunn 1993 und danach 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 Traditions-Betrieb verschrieben.**

**2020 absolvierte Daniel Asael nach seiner Gesellenzeit seine Meisterprüfung mit Auszeichnung!**

**Seit 2022 leitet er unsere Produktion.**

**Bereits mehrmals ausgezeichnet sind u.a. unsere Weißwürste.**

**Einige Wurstsorten haben Gold im internationalen Wettbewerb gewonnen und viele Grillspezialitäten konnten beim Bayr. Metzger Cup Auszeichnungen erlangen!**

**Mit größter Sorgfalt und Liebe bereiten wir mit unserem Team alles für den Partyservice oder unseren Mittagstisch zu.**

**Wir garantieren Ihnen qualifizierte Beratung, beste u. regionale Qualität und pünktliche Lieferung!**

**Egal welcher Anlass, wir beraten Sie gerne!**



**Daniel Asael, Metzgermeister**



**Silvia Obermayr    Jule Angerhausen    Renate Reiser**

## Wichtige Infos und Tipps zu Beginn

### Ihre Anfrage

Wir bitten Sie Ihre Anfrage per Email an uns zu übermitteln. Treffen Sie schon mal eine Vorauswahl, geben Sie eine ungefähre Personenzahl und -ganz wichtig- eine Telefonnummer an. Wir nehmen selbstverständlich so schnell wie möglich mit Ihnen Kontakt auf.

### Kein Catering

Grundsätzlich bieten wir kein Catering an am Montag, Sonntag und Feiertagen.

### Wieviel brauche ich?

Bitte achten Sie bei Ihrer Speisen-Auswahl an die angegebenen Mindestbestellmengen. Die Mengenkalkulation auf Ihre Gästezahl zugeschnitten übernehmen dann wir.

### Angebot erstellen

Gerne erstellen wir ein Angebot.

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.

### MwSt.

Alle angegebenen Preise sind netto-Preise. Die MwSt. beträgt bei Essen 7%. Wird z.B. Geschirr, Besteck oder Gläser dazu gebucht, wird ALLES mit 19% versteuert.

Bei Getränken fallen 19% MwSt. an – Essen wird trotzdem mit 7% MwSt. gerechnet.

### Zusage/Absage

Wir bitten Sie nach Durchsicht des Angebots um eine schnelle, schriftliche Zu- oder Absage.

Eine finale Personenzahl benötigen wir 6 Werktage vor Veranstaltungstermin. Die dort genannte Personenzahl ist Berechnungsgrundlage. Wir bitten um Verständnis, dass die Zahlen danach nicht mehr verändert werden können. Eine kostenlose Stornierung ist dann nicht mehr möglich.

### Lieferung/Abholung

Gerne liefern wir Ihre Bestellung zur gewünschten Adresse. Wir empfehlen diesen Service besonders bei warmen Speisen, da Brennpasten in den Rechauds angezündet sind um die Speisen auch während der Fahrt warmzuhalten.

Die Anfahrtspreise richten sich nach der Entfernung. Zusätzlich wird die Arbeitsleistung des Fahrers berechnet. Diese beinhaltet die An- und Rückfahrt, Zeit für ab- und aufladen, Buffet auf- oder -abbauen.

### Geschirr-Anmietung

Bitte beachten Sie die Trennung von Ihrem eigenen Besteck/Geschirr und unserem Leihgeschirr.

### Anzahlung

Wir erheben eine Anzahlung bei Veranstaltungen ab 2.500, -- €. Eine Rechnung von 60% wird 4 Wochen vor Termin zugesendet.

### Bezahlung

Nach der Feier mit Rechnung per E-Mail. Bequem überweisen.

Auf den folgenden Seiten haben wir ein abwechslungsreiches Angebot für jede Art von Feier oder Tagung für Sie zusammengestellt. Viel Spaß beim stöbern!

## 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, reichlich garniert

#### 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 2/4 gekochter u. roher Schinken, kalter Braten, Salami, geräucherte 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, reichlich garniert

|                       |                       |              |      |
|-----------------------|-----------------------|--------------|------|
| 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 € | 5,40 |
| Waldorfsalat/ gebr. Entenbrust    | Stückpreis € | 4,80 |
| 3 Putenbrustwürfel / Sauerrahmdip | Stückpreis € | 3,40 |

#### 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 € | 4,50 |
| Antipasti Teller mit 3erlei Leckereien                        | Stückpreis € | 4,50 |
| Pikanter Couscous-Salat                                       | Stückpreis € | 3,30 |

#### 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 |



### 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 € | 3,40 |

## Desserts Süß und Lecker Mindestbestellmenge je Sorte 10 Stück

alle unsere Desserts sind hausgemacht

### Fruchtig & Frisch

|   |              |      |
|---|--------------|------|
| Fruchtsalat / Grand Marinier                        | Stückpreis € | 4,90 |
| Beerengrütze / Vanillesoße                          | Stückpreis € | 3,90 |
| Erdbeersalat / Mascarpone / Kokos (Saison beachten) | Stückpreis € | 5,80 |

### Cremig fein

|  |              |      |
|--|--------------|------|
| Mascarponecreme / frischen Beeren / Cognac (Saison beachten) | Stückpreis € | 5,80 |
| Panna Cotta / Himbeermark                                    | Stückpreis € | 4,20 |
| Creme Brulée / frischen Beeren                               | Stückpreis € | 5,10 |
| Milchreis / Grütze / Minze                                   | Stückpreis € | 3,80 |
| Bayrisch Creme / Himbeermark                                 | Stückpreis € | 4,20 |
| Mousse au Chocolat   | Stückpreis € | 4,20 |
| Tiramisu ital. Art   | Stückpreis € | 5,70 |
| Orangen-Tiramisu mit Zimt (Saison beachten)                  | Stückpreis € | 5,90 |
| Bananen-Spekulatius-Tiramisu                                 | Stückpreis € | 5,90 |

### Alles Strudel

|              |   |      |
|--------------|---|------|
| Apfelstrudel | € | 3,30 |
| Quarkstrudel | € | 3,50 |
| Vanillesoße  | € | 1,30 |



### Kuchen

|  |   |      |
|--|---|------|
| Zwetschgen-, Rhabarber- oder Aprikosendatschi mit Streusel | € | 3,80 |
| Schoko-Kirschkuchen  | € | 3,80 |

*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   | € | 2,90  |
| Wiener                             | Paar    | € | 2,60  |
| Putenwiener                        | Paar    | € | 2,70  |
|                                    |         |   |       |
| Leberkäse, warm                    | 1 kg    | € | 18,60 |
| Kalbskäse, warm                    | 1 kg    | € | 19,80 |
| Chilileberkäse, warm               | 1 kg    | € | 18,60 |
| Pizzaleberkäse, , warm             | 1 kg    | € | 20,00 |
| Leberkäse mit Käse                 | 1 kg    | € | 19,10 |
| Gegr. Schweinshax´n                | Portion | € | 6,40  |
| ½ Hendl                            | Stück   | € | 7,70  |

## Aus der Pfanne

|                                       |            |   |          |
|---------------------------------------|------------|---|----------|
| Gebackenes Cordon Bleu                | 100g       | € | 2,30     |
| Gebackenes Schweineschnitzel          | Stückpreis | € | ab 5,40  |
| Gebackenes Partyschnitzel vom Schwein | Stückpreis | € | ab 3,80  |
| Gebackenes Mini-Schnitzel vom Schwein | Stückpreis | € | ab 3,00  |
| Gebackenes Kalbsschnitzel             | Stückpreis | € | ab 11,90 |
| Gebackenes Putenschnitzel             | Stückpreis | € | ab 7,20  |
| Fleischpflanzerl                      | Stückpreis | € | 2,70     |
| Kleines Fleischpflanzerl              | Stückpreis | € | 2,10     |

## Klassische Begleiter

|  |            |   |      |
|--|------------|---|------|
| Kartoffelsalat   | 100 g      | € | 1,58 |
| Krautsalat   | 100 g      | € | 1,32 |
| Nudelsalat   | 100 g      | € | 1,39 |
| Blattsalate / gemischter frischer Salat inkl. Dressing | Portion    | € | 3,50 |
|  |            |   |      |
| Steinofenbaguette                                      | Stückpreis | € | 4,00 |
| Körner-, Bauernbaguette                                | Stückpreis | € | 4,60 |
| 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                    | € | 55,20 |

### Nr. 3: Meeresplatte „Neptun“ für 7 Personen

|  |   |        |
|--|---|--------|
| Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich |   |        |
| Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße                   |   |        |
| Fischpastete   |   |        |
| Heringshappen in Dill-Soße                               |   |        |
| Riesenkrabenschwänze Ital. Art mit Tomaten und Chili     | € | 136,00 |

## Aus dem Suppentopf

mind. Bestellmenge 10 Portionen

|  |   |      |
|--|---|------|
| Pfannenkuchensuppe   | € | 4,20 |
| Leberknödel- oder Speckknödelsuppe                               | € | 4,20 |
| Spargelsuppe ( Saison beachten)                                  | € | 4,90 |
| Kartoffel - Lauchcremesuppe                                      | € | 4,20 |
| Erbsen-Estragon Suppe  | € | 4,50 |
| Apfel-Meerrettichsuppe   | € | 4,50 |
| Tomatencremesuppe  | € | 4,40 |
| Kürbiscremesuppe mit Sahne und Croutons (Saison beachten)        | € | 4,80 |
| Maronicremesuppe mit Sahne und Mandel-Croutons (Saison beachten) | € | 5,20 |
| Karotten-Ingwer-Creme-Suppe                                      | € | 4,50 |
| Gulaschsuppe 400g.   | € | 6,10 |

## Unsere Klassiker vom Schwein mind. Bestellmenge 10 Portionen

Beilagen auf der nächsten Seite

|   |         |   |       |
|---|---------|---|-------|
| Wammerl gegrillt / Kruste / Biersoß                                 | Portion | € | 5,50  |
| Gegrillter Magerer Rollbraten oder Schw. Hals vom Schwein / Biersoß | Portion | € | 6,30  |
| Schweineschulter gegrillt / Kruste / Biersoß                        | Portion | € | 6,80  |
| Prager Schinken in Brotteig   | Portion | € | 7,20  |
| Spanferkel gegrillt / Kruste / Kümmelsoß                            | Portion | € | 9,50  |
| Schweinefiletspitzen / Rahmsoße / Cognac / rosa Pfeffer             | Portion | € | 10,40 |

## Vom Rind

|  |         |   |      |
|--|---------|---|------|
| Rinderbraten oder –Gulasch „Osso Bucco“<br>mit viel Gemüse und Rotwein | Portion | € | 9,80 |
| Sauerbraten von der Bullen-Schulter                                    | Portion | € | 9,50 |
| Burgunderbraten  | Portion | € | 9,50 |
| Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ / Essiggurken / Zwiebeln             | Portion | € | 9,20 |
| Chili con Carne  | Portion | € | 7,80 |

## Vom Federvieh und Wild

|  |         |   |       |
|--|---------|---|-------|
| Hirschgulasch / Rotweinjus (Saison)                                      | Portion | € | 11,90 |
| Putenbrust / Curry-Kokos-Soße  | Portion | € | 11,40 |
| Gegrillte Ente <span style="color: red;">(Spezialität des Hauses)</span> | Portion | € | 13,50 |

## Feines vom Kalb

|  |         |   |       |
|--|---------|---|-------|
| Gegrillte Kalbshaxe                                    | Portion | € | 8,10  |
| Kalbsbraten  | Portion | € | 10,70 |
| Gefüllte Kalbsbrust                                    | Portion | € | 10,10 |
| Kalbsrahmgeschnetzeltes                                | Portion | € | 10,70 |
| Kalbsrahmgulasch / frische Schwammerl                  | Portion | € | 12,20 |
| Saltimbocca vom Weidekalb / Kräuterkartoffeln / Gemüse | Portion | € | 14,30 |

## Gefüllt und Gerollt

|   |         |   |       |
|---|---------|---|-------|
| Spießbraten von Schweinehals oder –Lende<br>(gefüllt mit Senfmarinade, Zwiebel, geräuchertem Wammerl) | Portion | € | 8,50  |
| Lukullusbraten von Schweinehals oder –Lende   | Portion | € | 8,50  |
| Bürgermeisterbraten von Schweinehals oder –Lende<br>(gefüllt mit Semmel, Eier, Schinken)              | Portion | € | 8,50  |
| Gourmetbraten von Schweinehals oder –Lende<br>(gefüllt mit Kalbsbrät, Broccoli, Champignon)           | Portion | € | 8,70  |
| Gefüllte Putenbrust „Gourmet“<br>(gefüllt mit Kalbsbrät, Broccoli, Champignon oder Lukullus-Füllung)  | Portion | € | 10,80 |

## Fleischlos glücklich

mind. Bestellmenge 10 Portionen

|   |         |   |      |
|---|---------|---|------|
| Gemüse-Lasagne  | Portion | € | 9,00 |
| Gefüllte Paprikaschote / Gemüsereis / Schafskäse                      | Portion | € | 9,20 |
| Gemüsepfanne süß-sauer oder Thai Curry / Basmatireis                  | Portion | € | 9,50 |
| Gefüllte Zucchini / Gemüse/ Bergkäse / Tomaten-Basilikumsoße mit Reis | Portion | € | 9,60 |
| Gemüse-Kartoffel-Pfanne / Curry                                       | Portion | € | 9,25 |
| Thai Nudeln / Gemüse ( Nasi Goreng Art)                               | Portion | € | 9,50 |
| Ratatouille Gemüse / Petersilienkartoffeln                            | Portion | € | 9,80 |
| Käs-Spätzle / Röstzwiebeln  | Portion | € | 8,60 |

## Aus dem Meer

|  |         |   |       |
|--|---------|---|-------|
| Lachssteak / Dill-Proseccosoße                   | Portion | € | 20,20 |
| Duett von Lachs und Zander / Gemüseweißweinssoße | Portion | € | 22,90 |

**Weitere Fischgerichte auf Anfrage!**

## Unsere Beilagen

|                 |       |   |      |        |   |      |      |   |      |
|-----------------|-------|---|------|--------|---|------|------|---|------|
| Kartoffelknödel | klein | € | 1,30 | normal | € | 1,70 | groß | € | 2,10 |
| Semmelknödel    | klein | € | 1,50 | normal | € | 2,00 | groß | € | 2,30 |

|   |         |   |      |
|---|---------|---|------|
| Serviettenknödel, Kartoffelgratin, Béchamelkartoffeln, Sahnekartoffeln, Speckkartoffeln,<br>Butterspätzle, gebratene Kartoffeln mit Speckdressing, Butterreis, Gemüsereis | Portion | € | 3,20 |
| Apfel-Kartoffelgratin, Birnenkartoffelgratin  | Portion | € | 3,40 |

## Gemüse

|   |         |   |      |
|---|---------|---|------|
| Apfelblaukraut, Blumenkohl, Babykarotten, Buttererbsen, Broccoli, Blattspinat,<br>Gegr. Zucchini, Speckbohnen | Portion | € | 2,90 |
| Ratatouille-Gemüse  | Portion | € | 3,50 |

## Salate zur Beilage

|  |          |   |      |
|--|----------|---|------|
| Bunter Blattsalat mit Tomate u. Gurke, Karotte u. Mais mit Dressing<br>weitere Salate auf Seite 13 und auf Anfrage | Portion  | € | 3,00 |
| Kartoffelsalat hausgemacht   | je 100 g | € | 1,56 |
| Krautsalat   | je 100 g | € | 1,32 |

## Menüvorschläge ab 10 Personen

### Bayerisches Festtagsmenü

Tafelspitzsuppe / kleine Speckknödel und Spinatknödel

Spanferkel mit Kruste / 2 kleine Semmelknödel / Krautsalat

Bayerisch Creme / Himbeermark

**Preis pro Person € 22,90**

### Hachinger Geburtstagsmenü

Kürbiscreme- oder Spargelcremesuppe / Croutons

Schweinefiletspitzen / Rahmsoße mit rosa Pfeffer / Gemüse / Kartoffelgratin

Hausgemachter Apfelstrudel / Vanillesoße

**Preis pro Person € 25,80**

### 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 € 29,50**

## 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, Sparerib-Classic
- Rind:** Steaks von Lende, Hüfte oder Filet, T-Bone Steak  
mit Brasil-Pfeffer oder Cafe de Paris (Kräuter-Marinade)  
**Dry Aged Rinderlende und -T-Bone**
- Kalb:** Steaks von Lende, Hüfte oder Filet mit Brasil-Pfeffer und Rosmarin - Meersalz
- 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 Paprika und Frühlingszwiebeln  
Putenspieß Pfeffer Limette mit Backpflaume und Speck  
  
Hähnchenbrustspieß Marengo  
Entenbrustspieß Rosmarin-Meersalz
- 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  
Rindsbratwurst ( 100% kein Schwein)
- 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 € 1,50

## Zu unseren Grillspezialitäten die perfekten Beilagen!

### Salate:

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Krautsalat mit Speck   | 100 g | 1,32 € |
| Kartoffelsalat   | 100 g | 1,58 € |
| Kartoffel-Gurkensalat  | 100 g | 1,56 € |
| Nudelsalat – Klassisch / Joghurtcreme                                  | 100 g | 1,39 € |
| Steirischer Kartoffelsalat ( mit Speck, Essiggurke und Kapern)         | 100 g | 1,64 € |
| Gurkensalat in Dill-Sahne oder Kräuter Vinaigrette                     | 100 g | 1,34 € |
| Nudelsalat Italienischer Art / getrocknete Tomaten / Parmesan / Rucola | 100 g | 1,77 € |
| Couscous-Salat   | 100 g | 1,37 € |
| Farmersalat  | 100 g | 1,66 € |
| Waldorfsalat   | 100 g | 1,64 € |
| Apfel-Blaukrautsalat   | 100 g |        |
| Griechischer Salat / Feta-Käse   | 100 g | 1,95 € |
| Büffelmozzarella / Strauchtomaten / hausgemachtes Basilikum Pesto      | 100 g | 3,90 € |
| Fenchel-Carpaccio / Orangen-Senf-Dressing / Orangenfilets              | 100 g | 4,20 € |

### Warme Beilagen:

|  |         |        |
|--|---------|--------|
| Grillkartoffeln mit Rosmarin / Meersalz /Knoblauch | Portion | 3,20 € |
| Ratatouille Gemüse                                 | Portion | 3,20 € |
| Maiskolben mit Kräuter-Knoblauchbutter             | Stück   | 2,90 € |

### Antipasti

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Gegrillte Paprika / Balsamico              | 100 g | 2,58 € |
| Gebratene Auberginen / Tomaten / Kapern    | 100 g | 3,00 € |
| Gebackene Zucchini oder gegrillte Zucchini | 100 g | 2,58 € |
| Gegrillte Austernpilze                     | 100 g | 3,56 € |

# Spanferkel **g**egrillt

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 | 210,00            |
| 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  | 50,00             |
| Personal für finale Grillzeit, zerlegen, zerteilen und portionieren     | ca. 3 Std. | € | â  | 50,00             |
| Anlieferung Grill und Ferkel  |            |   |    | Preis auf Anfrage |
| Abholung Grill  |            |   |    | Preis auf Anfrage |

# Unsere Buffetvorschläge



## Kaltes Buffet „Standard“ ab 10 Personen

Gemischter gekochter Schinken, Schinkenspeck

Herzhafter Aufschnitt und magere Frischwurst

Deftige hausgemachte Wurstwaren

Kalter Braten, gegr. Wammerl reichlich garniert

**Preis pro Person € 14,30**

Zzgl. Gemischte Weich- und Hartkäse auf Holzbrett mit Früchten

**Preis pro Person € 18,90**

**Zzgl. Bauernbaguette, Brez'n, Partysemmeln**

**Preis pro Person € 2,60**

## Kaltes Bayerisches Brotzeitbuffet

ab 10 Personen

Zerlei Leberkäs mit gem. Senf

Gebackene Fleischpflanzerl

Tafelspitzsülze und pikant angemachtes Schweinemett

Schwarzwälder Schinken, Krusten- und Pragerschinken  
auf Brettl angerichtet mit Gurken und Radieserl

Speckkrautsalat

hausgemachter Kartoffelsalat

Gemischtes Käsebrett mit Weich- und Hartkäse,  
Obazd'n und Butter - süß garniert



**Preis pro Person € 20,90**

**mit gemischten Partysemmeln, Brez'n, Brezenstangerl u. Rosensemmeln**

**Preis pro Person € 23,50**

## Bayerisches Buffet Kalt und warm „Münchner Art“ ab 10 Personen

### Warm

Münchner Backleberkäs mit Hausmachersenf

Kleine panierte Schw. Schnitzel

Gebackene kleine Fleischpflanzerl

Prager Schinken im Brotteig (ab ca. 20 Personen)  
oder gegrillte Hühnerkeulen



### Kalt

Südtiroler Schinken und hausgemachter, luftgetrockneter Schalenschinken

Feiner Krusten- und Rosmarinschinken

Speckkrautsalat

Hausgemachter Kartoffel- Gurkensalat

Bayerisches Käsebrett mit Hart- und Weichkäse mit Trauben, Früchten und Butter

mit Brez'n, gemischte Semmeln

**Preis pro Person € 19,30**

**Preis pro Person € 21,90**

## Kaltes Buffet „Küchenmeister“ ab 10 Personen

Gefüllter Schweinebraten

Gegrillte Hühnerschenkel

Gekochter Schinken mit Stangenspargel

Geräucherte Truthahnbrust mit Früchten

Hausgemachte Salami italienischer Art und mit Fenchel

Leberpastete mit Preiselbeeren

Gemischte Fischplatte reichlich garniert

Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Fischpastete, hausgebeizter Lachs

Käsebrett, reichlich garniert mit Trauben, Früchten und Butter

Dill-Sahne-Hering oder Heringshappen in Sherry

Waldorfsalat mit Walnüssen und Mandarinenfilet

Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgemachten Basilikumpesto

Rote Grütze mit Vanillesoße

oder Bayrisch Creme mit Himbeermark

mit Steinofenbaguette, Bauernbaguette, Gemischten Partysemmeln

**Preis pro Person € 22,90**

**Preis pro Person € 25,50**

## Buffet „Venezia“ ab 15 Personen

### Antipasti

Gegrillte Austernpilze mit Rosmarin u. Knoblauch  
Gegrillte Paprika in Balsamico  
Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten u. hausgem. Basilikumpesto  
Gegrillte Auberginen mit Tomaten und Kapern  
Meeresfrüchtesalat

Parmaschinken mit Melone  
2erlei frisch aufgebackene Baguette

### Secondi

Lasagne mit buntem Salat  
Medaillons vom Schweinefilet in Rosmarin-Jus mit Kräuter-Tagliatelle

### Dolce

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



Preis pro Person € 27,80

## Buffet „Milano“ ab 15 Personen

### Antipasti

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

2erlei frisch gebackene Baguette

### Secondi

Rinderbraten „Osso Bucco“ mit Penne oder Kräuterreis  
Saltimbocca von der Kalbshende mit Rosmarinkartoffeln und Buttergemüse

### Dolce

Ital. Käse mit Früchten, frisch gebackenes Baguette

Italienisches Tiramisu oder  
Creme Brulee mit Beeren garniert



Preis pro Person 31,90 €

## 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. € 7,60            | 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,<br>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

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

### Porzellan, weiß

Teller groß  
 Teller klein  
 Beilagen/Dessertschalen  
 Partyteller, Porzellan, weiß  
 Kaffeehaferl und Espressotassen



inkl. Reinigung je Teil € 0,55

### Besteck

Messer  
 Gabeln  
 Kaffee/Dessertlöffel  
 Dessertgabeln



inkl. Reinigung je Teil € 0,55

### Vorlegebesteck

Schöpflöffel, großer Löffel, Vorlegezange, Kuchenheber, Wurstgabel etc

inkl. Reinigung je Teil € 0,70

### Zubehör

Brotkorb groß z.B. für Baguette, Semmeln für Buffets  
 Brotkörbe klein, z.B. zum Einstellen auf Gästetische  
 Brezenbaum



Flaschenkühler,  
 z.B. Weißwein, Prosecco

je Stück € 5,80

Schale aus Edelstahl für mehrere Flaschen zum Kühlen mit Crasheis

€ 18,00

### Gläser

|   |                         |   |      |
|---|-------------------------|---|------|
| Wassergläser/Longdrink-Gläser ( Highballs)              | inkl. Reinigung je Teil | € | 0,55 |
| Caipirinha-Gläser                                       | im Rack 36 Stück        |   |      |
| Weißwein/Proseccogläser                                 | im Karton 6 Stück       |   |      |
| Rotweingläser ( <i>auch für Spritz, Hugo geeignet</i> ) | im Rack 25 Stück        |   |      |
| Weißbiertgläser 0,5 L                                   | im Rack 16 Stück        |   |      |
| Weißbiertgläser 0,33 L.                                 | im Rack 25 Stück        |   |      |
| Biergläser 0,5 L  | im Rack Stück           |   |      |
| Bierkrüge 0,5 L   | im Rack 25 Stück        |   |      |
| Schnapsgläser 0,2 cl                                    | in Kiste Stück          |   |      |
| Ramazotti-Gläser  | in Kiste Stück          |   |      |
|   | im Karton 6 Stück       |   |      |



**Miete erfolgt ausschließlich in vollen Racks**

Aus hygienischen Gründen wird immer das gesamte, gelieferte Geschirr/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.

## Tischwäsche, Servietten

|                                      |                 |   |         |
|--------------------------------------|-----------------|---|---------|
| Servietten ( Duni-Qualität)          | Farbe nach Wahl | € | 0,35    |
| Servietten, Papier                   | Farbe nach Wahl | € | ab 0,05 |
| Cocktailservietten                   | Farbe nach Wahl | € | 0,05    |
| Tischdecken, weiß für Biertische     | 220 cm x 100 cm | € | 14,50   |
| Tischdecken, weiß                    | 160 cm x 100 cm | € | 14,50   |
| Hussen für Stehtische, weiß mit Band |                 | € | 14,00   |
| Sitzleiste für Bierbänke             |                 | € | 2,50    |

## Mietmöbel & Sonstiges

|  |  |                   |        |
|--|--|-------------------|--------|
| Biertischgarnitur                                    |  | €                 | 13,00  |
| Biertischgarnitur (Bänke mit Rückenlehne)            |  | €                 | 25,00  |
| Biertisch  |  | €                 | 9,00   |
| Stehtisch  |  | €                 | 20,00  |
| Kühlschrank  |  | Preis auf Anfrage |        |
| Kühlanhänger   |  | €                 | 50,00  |
| Pavillon (4x4 m) <i>Mastertent mit Gewichte</i>      |  | €                 | 110,00 |
| Zelt (6m x 3m) <i>Selbstaufbau</i>                   |  | €                 | 150,00 |
| Auf- und Abbau durch unser Personal je Std. 36,00€ , |  | € ca.             | 198,00 |
| Durchlaufkühler/Zapfanlage                           |  | €                 | 70,00  |

## Grill & Heizpilze

|  |  |                   |       |
|--|--|-------------------|-------|
| 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 integriertem Stehtisch, inkl. Gas                                  |  | Preis auf Anfrage |       |
| Für größere Veranstaltungen arbeiten wir mit versch. Zeltverleih-Firmen zusammen |  | Preis auf Anfrage |       |

## Personal

|   |         |   |       |
|---|---------|---|-------|
| Servicedame   | je Std. | € | 28,00 |
| Serviceleitung (bei Veranstaltungen ab 2 Servicekräfte) | je Std. | € | 32,00 |
| Barkeeper   | je Std. | € | 32,00 |
| Grillmeister  | je Std. | € | 50,00 |