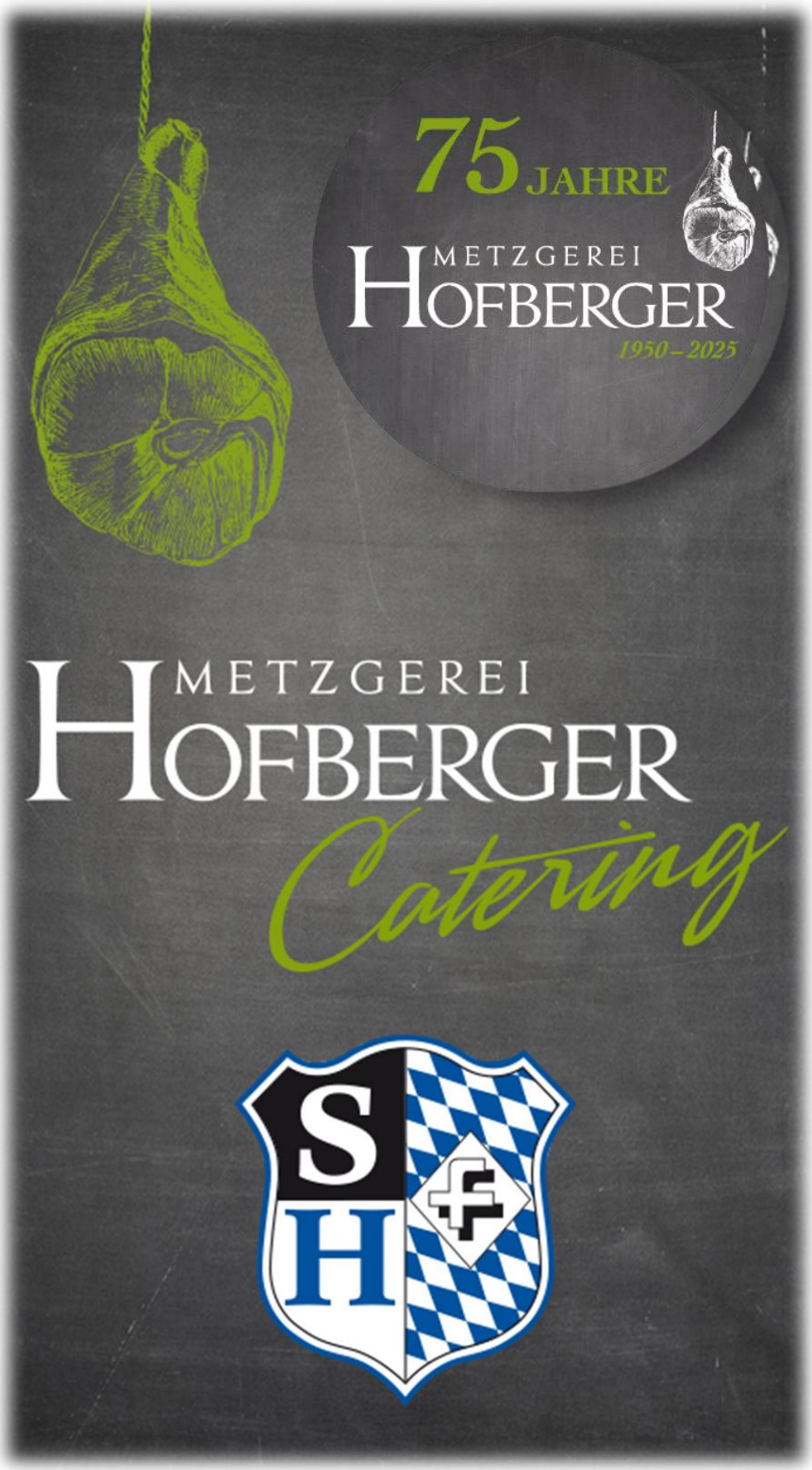
Metzgerei & Partyservice Hofberger

Herbst/Winter Partyliste 26/27



Ausgabe 2026-09

Metzgerei & Partyservice Hofberger

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
2025 Große Feier und Tag der offenen Tür zum 75. Jubiläum

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. Unser 2. Sohn kam 2015 zu Welt!

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 und Schinken konnten beim Bayr. Metzger Cup Auszeichnungen erlangen!

Daniel Asael, Metzgermeister

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!

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 angegeben 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 angegeben Preise sind netto-Preise. Die MwSt. beträgt bei Essen, Geschirr, Besteck 7%.
Für Gläser und Getränke werden 19% MwSt. fällig.

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. Das spätere aussortieren nimmt viel Zeit in Anspruch.

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 €	2,50
Brezenstangerl / Obazda	Stückpreis €	3,00
Brezenstangerl / Frischkäse / Radieserl	Stückpreis €	3,00
Grissini / Schalenschinken	Stückpreis €	2,20

Canapés **Mindestbestellmenge 15 Stück, Kategorien sind nicht kombinierbar, reichlich garniert**

Delikat, 1. Kategorie Stückpreis € 2,30
(Anteilig 2/3 Aufschnitt, gek. Schinken, 1/3 Käse)

Extra, 2. Kategorie Stückpreis € 2,70
(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)

First Class Stückpreis € 3,50
(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)

Vegetarische Canapés

gegrilltes Gemüse / Balsamico Creme	Stückpreis €	3,60
Bruschetta–geröstete Baguettescheibe / Tomaten / Knoblauch / Petersilie	Stückpreis €	2,50
Frischkäse mit Frühlingszwiebeln / Tomate	Stückpreis €	2,30
Frischkäse mit Trüffel / Gurke / Petersilie	Stückpreis €	2,50
Basilikumcreme / Salat/ Tomate	Stückpreis €	2,50

½ 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 €	4,20
Vegetarisch	(Belag siehe Canapés)	Stückpreis €	4,20

(Vollkornsemmeln + 0,70)

Laugen-Kräuter-Ecken **Mindestbestellmenge je Sorte mind. 10 Stück**

Schinken / Käse / Salat / Tomate / Gurke	Stückpreis €	3,40
Tomaten / Mozzarella / Salat / Basilikum-Pesto	Stückpreis €	3,60
Gegr. Roastbeef / Remoulade / Gurke / Salat	Stückpreis €	4,60
Gegr. Hähnchen-Innenfilet/ Cocktailsoße/Salat/ Gurke	Stückpreis €	4,60

Tramezzini **Mindestbestellmenge je Sorte mind. 8 Stück**

Puten-Paprikabrust / Käse / Kräutercreme / Salat / Tomate / Gurke	Stückpreis €	3,30
Tomaten / Mozzarella / hausgemachte Basilikum-Pestocreme	Stückpreis €	3,50
Chicken-Curry-Aufstrich / 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

Fleischig

Vitello Tonato – Kalbfleisch-Thunfischsoße/Kapern	auf Partyteller	Stückpreis €	5,50
3 gebr. Putenbrustwürfel / Sauerrahmdip	im kl. Glas	Stückpreis €	3,40
Mini-Kalbfleischpflanzerl / Kartoffel-Endiviensalat	im kl. Glas	Stückpreis €	3,40
Hähnchenbrust-Nugget / Gurkensalat	im kl. Glas	Stückpreis €	3,40
Gebackene Wan-Tan (Teigtaschen mit Gemüse und Hähnchen)	***warm oder kalt***	Stückpreis €	1,60
2 gebr. Speckdatteln / Gurkensalat / Vinaigrette	im kl. Glas	Stückpreis €	3,50

Salate & Feinkost „Gemüse macht glücklich“

Pikanter Couscous-Salat	im kl. Glas	Stückpreis €	3,50
Apfel-Blaukrautsalat	im kl. Glas	Stückpreis €	3,30
Linsen-Tomaten-Karottensalat	im kl. Glas	Stückpreis €	3,30
Büffelmozzarella / Cocktailtomaten / Basilikumpesto	auf Partyteller	Stückpreis €	4,70
Antipasti Teller mit 3erlei Leckereien	auf Partyteller	Stückpreis €	4,80
Mini Frühlingsrollen	***warm oder kalt***	Stückpreis €	1,00

Salate „mit Fleisch“

„Toscana“ Hähnchenbrust/getr. Tomaten/Paprika /Olive	im kl. Glas	Stückpreis €	4,70
Waldorfsalat/ Mandarine / gebr. Entenbrust	im kl. Glas	Stückpreis €	4,90
Geflügelsalat mit Curry	im kl. Glas	Stückpreis €	4,70
Wurstsalat	im kl. Glas	Stückpreis €	4,30

Salate & Feinkost „aus dem Wasser“

Garnelen / Ingwer / Kokosmilch / Chili	im kl. Glas	Stückpreis €	6,00
Garnelen / Dill / Joghurtcreme	im kl. Glas	Stückpreis €	6,00
Flusskrebs / Ananas / Cocktailsoße	im kl. Glas	Stückpreis €	5,50
Fischertopf (Heringsfilet-Garnele) / Salatgurke/ Joghurtcreme	im kl. Glas	Stückpreis €	5,30
Heringshappen/ Dill / Sauerrahmcreme/ Kartoffelwürfel	im kl. Glas	Stückpreis €	4,80
Gurke / Frischkäse / Gebeizter Lachs	auf Partyteller	Stückpreis €	3,70

Aufgespießt

Mozzarella /Tomate / Pesto	Stückpreis €	2,40
Bergkäse / Coppa / Traube	Stückpreis €	2,20
Hackfleischbällchen / BBQ-Soße	Stückpreis €	1,90
Hähnchen-Chili-Stick / Kräuterdip	Stückpreis €	1,90
Trüffelsalami / Mozzarella	Stückpreis €	2,20

Desserts Süß und Lecker

Mindestbestellmenge je Sorte 10 Stück

alle unsere Desserts sind hausgemacht

Fruchtig & Frisch

Fruchtsalat / Grand Marinier	im kl. Glas	Stückpreis €	4,90
Beerengrütze / Vanillesoße	im kl. Glas	Stückpreis €	3,90

Cremig fein

Mascarponecreme / pürierte Waldbeeren	im kl. Glas	Stückpreis €	5,30
Panna Cotta / Himbeermark	im kl. Glas	Stückpreis €	4,30
Cheesecake Creme / Mango / Crumble	im kl. Glas	Stückpreis €	5,80
Creme Brulée / frischen Beeren	im kl. Glas	Stückpreis €	5,30
Bayrisch Creme / Erdbeermark	im kl. Glas	Stückpreis €	4,40
Mousse au Chocolat / Sahne	im kl. Glas	Stückpreis €	4,40
Tiramisu ital. Art	im Glas	Stückpreis €	6,00
Bananen-Tiramisu	im Glas	Stückpreis €	6,30

Alles Strudel

Apfelstrudel	€	3,50
Quarkstrudel	€	3,70
Vanillesoße	€	1,70

Kuchen & Gebäck

Zwetschgen-, Rhabarber- oder Aprikosendatschi mit Streusel	Stück	€	4,20
Schoko-Kirschkuchen	Stück	€	4,20
Mohnguglhupf	Stück	€	3,80
Mini-Plunder versch. Sorten	Stück	€	1,70
Buttercroissant	Stück	€	2,20
Schokocroissant	Stück	€	2,40
Mini-Croissant 3fach sortiert	Stück	€	1,70

Weitere Kuchen gerne auf Anfrage

Plattenvorschläge zur Vorspeise

Nr. 1: „Metzgermeister “ für 6 Personen

Hausgem. Krusten- u. luftgetrockneter Schalenschinken mit Früchten
Hausgem. Tafelspitzsülze mit Meerrettichdressing
Waldorfsalat mit Mandarinenfilets
Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse **€ 65,00**

Nr. 2: „Küchen-Liebling“ für 6 Personen

Rosa gebr. Roastbeef mit Sc. Remoulade
Gegr. Kräuter-Zucchini u. Mamut-Oliven
Parmaschinken mit Melone
Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgem. Basilikumpesto **€ 86,00**

Nr. 3: „Neptun“ für 6 Personen

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße
Fischpastete
Heringshappen in Dill-Soße
Riesenkrabbenschwänze Ital. Art mit Tomaten und Chili **€ 139,00**

Passende Begleiter:

Steinofenbaguette	Stückpreis €	4,20
Körner-, Bauernbaguette	Stückpreis €	4,70

Aus dem Suppentopf **mind. Bestellmenge 10 Portionen**

Leberknödel- oder Speckknödelsuppe	€	5,00
Kartoffel - Lauchcremesuppe	€	5,00
Erbsen-Estragon Suppe	€	5,00
Tomatencremesuppe	€	4,80
Kürbiscremesuppe mit Sahne und Croutons	€	5,80
Maroni Cremesuppe mit Sahne und Mandel-Croutons	€	6,20
Karotten-Ingwer-Creme-Suppe	€	4,90

Eintöpfe **400g. Portion** **mind. Bestellmenge 10 Portionen**

Gulaschsuppe	€	6,80
Linseneintopf mit Würstl oder ohne	€	5,80
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	€	5,80
Pichelsteiner Eintopf	€	6,80
Kartoffel-Erbsen-Eintopf	€	5,80

Unsere Klassiker vom Schwein

mind. Bestellmenge 10 Portionen

Beilagen auf der nächsten Seite

Wammerl gegrillt / Kruste / Biersoß	Portion	€	6,00
Gegrillter Rollbraten vom Schw. Hals (ohne Schwarte) / Biersoß	Portion	€	7,40
Schweineschulter gegrillt / Kruste / Biersoß	Portion	€	8,00
Spanferkel gegrillt / Kruste / Kümmelsoß	Portion	€	12,80
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“	Portion	€	11,20
Krautwickerl / Petersilienrahm	Portion	€	11,00
Schweinefiletspitzen / Rahmsoße / Cognac / rosa Pfeffer	Portion	€	11,80

Vom Rind

Rinderbraten oder –Gulasch „Osso Bucco“ / Gemüse / Rotwein	Portion	€	13,50
Sauerbraten von der Bullen-Schulter	Portion	€	13,00
Burgunderbraten	Portion	€	12,40
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ / Essiggurken / Zwiebeln	Portion	€	12,40
Rindersaftgulasch	Portion	€	12,00
Chili con Carne	Portion	€	11,00

Vom Federvieh und Wild

Hirschgulasch / Rotweinjus (Saison)	Portion	€	16,80
Putenbrust / Curry-Kokos-Soße	Portion	€	12,00
Hähnchengeschnetzeltes / Pfefferrahm	Portion	€	12,00
Gegrillte Ente / Jus	Portion	€	17,00

Feines vom Kalb

Gegrillte Kalbshaxe	Portion	€	10,90
Kalbsbraten	Portion	€	12,80
Kalbsrahmgeschnetzeltes / Schwammerlrahm	Portion	€	14,00
Kalbsrahmgulasch	Portion	€	14,00
Saltimbocca vom Weidekalb /Rosmarinjus	Portion	€	15,50

Gefüllt und Gerollt

Spießbraten von Schweinehals oder –Lende (gefüllt mit Senfmarinade, Zwiebel, geräuchertem Wammerl)	Portion	€	10,00
Bürgermeisterbraten von Schweinehals oder –Lende (gefüllt mit Semmel, Eier, Schinken)	Portion	€	10,00
Gourmetbraten vom Schweinehals- oder Lende (gefüllt mit Kalbsbrät, Broccoli, Champignons)	Portion	€	10,60

Aus dem Meer

Tagliatelle / Lachswürfel in Sahnesoße	Portion	€	15,80
Flusskrebs / Riesengarnelen / Curry-Cocos-Rahm / Chili	Portion	€	19,00
Lachssteak / Dill-Prosecco Soße	Portion	€	21,00

Weitere Fischgerichte auf Anfrage!

Fleischlos glücklich

mind. Bestellmenge 10 Portionen

Gemüse-Lasagne	Portion	€	13,50
Gefüllte Paprikaschote / Gemüsereis / Schafskäse / Tomaten-Basilikumsoße	Portion	€	10,00
Gemüsepfanne süß-sauer mit Basmatireis	Portion	€	12,00
Gemüsepfanne Thai Cocos-Curry / Basmatireis	Portion	€	12,00
Kartoffelgnocci mit Käse gefüllt auf Peperonata-Gemüse	Portion	€	10,00
Ratatouille Gemüse / Petersilienkartoffeln	Portion	€	12,00
Käs-Spätzle / Röstzwiebeln	Portion	€	9,00
Ravioli di Ricotta in Salbeibutter mit Parmesan	Portion	€	9,00
Kartoffel-Blumenkohl-Gratin	Portion	€	9,70

Unsere Beilagen

Kartoffelknödel	klein	€	1,40	normal	€	2,00	groß	€	2,40
Semmelknödel	klein	€	1,70	normal	€	2,20	groß	€	2,60

Serviettenknödel, Sahnekartoffeln, Butterspätzle, gebratene Neue Kartoffeln mit Speckdressing,	Portion	€	3,60
Apfel-Kartoffelgratin, Birnenkartoffelgratin, Kartoffelgratin	Portion	€	3,80
Butterreis, Gemüsereis, Nudeln	Portion	€	3,20

Gemüse

Apfelblaukraut, Blumenkohl, Babykarotten, Buttererbsen, Broccoli, Speckbohnen	Portion	€	3,50
Ratatouille-Gemüse	Portion	€	4,00

Salate zur Beilage

Bunter Blattsalat mit Tomate u. Gurke, Karotte u. Mais mit Dressing weitere Salate auf Seite 17 und auf Anfrage	Portion	€	3,40
Kartoffelsalat hausgemacht	je 100 g	€	1,70
Krautsalat	je 100 g	€	1,40

Menüvorschläge ab 10 Personen

Bayerisches Festtagsmenü

Tafelspitzsuppe / kleine Speckknödel und Spinatknödel

Spanferkel mit Kruste / 2 kleine Semmelknödel /Krautsalat

Bayerisch Creme / Himbeermark **Preis pro Person € 25,50**

Hachinger Geburtstagsmenü

Kürbiscreme- oder Spargelcremesuppe / Croutons

Schweinefiletspitzen / Rahmsoße mit rosa Pfeffer / Gemüse / Kartoffelgratin

Hausgemachter Apfelstrudel / Vanillesoße **Preis pro Person € 28,50**

Menü Roma

Gemischte Antipasti Variation
marinierten Paprika und gegr. Kräuter-Zucchini, Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgem. Basilikum-Pesto

Saltimbocca vom Weidekalb / Kräuterkartoffeln / 3erlei Butter-Gemüse

Panna Cotta / Himbeermark im kl. Glas **Preis pro Person € 35,50**

Buffet und Menüs
für die Herbst- und Weihnachtszeit

Hachinger Weihnachtsbuffet ab 10 Personen

Vorspeisen
Gebackene Zucchini mit Kräuter-Dip, Vitello Tonato vom Kalbfleisch
Carpaccio von Rind mit Parmesan, Rucola und Balsamico-Marinade
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senf-Soße u. Sahnemeerrettich
Baguette, 2 Sorten frisch aufgebacken
Hauptgang
Gebr. Ente oder gegrilltes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Blaukraut
Rotes Thai-Kokos-Gemüse mit Basmatireis (ab 20 Pers.)
Dessert
Lebkuchen-Schoko-Mousse mit Himbeermark im kl. Glas
Käseauswahl mit Früchten **Preis pro Person 33,90 €** **mit Ente 36,50 €**

Deisenhofener Weihnachtsbuffet ab 10 Personen

Fingerfood-Vorspeisen
Bruschetta–geröstete Baguettescheibe mit Tomaten, Knoblauch u. Petersilie
Gebr. Putenbrustwürfel auf Kräutersoße im kl. Glas
Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgemachtem Basilikumpesto-im kl. Glas
Steinofenbaguette, frisch aufgebacken
Hauptgang
Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle u. 3erlei Buttergemüse
Ravioli mit Ricotta-Spinat gefüllt in Salbeibutter mit Parmesan (ab 20 Pers.)
Dessert
Zimt-Creme Brulée
Käseauswahl mit Früchten garniert und mit Landbutter **Preis pro Person 28,40 €**

Hofberger´s Weihnachtsmenü I ab 10 Personen

Kürbiscremesüppchen mit Kräutercroutons
Feldsalat mit Speckkrusterl, Kräuter-Croutons und French Dressing
Schweinefiletspitzen in Cognac-Rahmsoße mit Buttergemüse und Kartoffelgratin
Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesoße

Preis pro Person 29,00 €

Hofberger´s Weihnachtsmenü II ab 10 Personen

Gebackene Kräuter-Zucchini, hausgemachter Schalenschinken mit Melone,
Hirschgulasch mit Butterspätzle, Blaukraut u. Preiselbeeren
Mascarponecreme mit Zimt-Streusel u. Erdbeersoße

Preis pro Person 33,90 €

In diesem Jahr bieten wir gerne für Ihren Rutsch ins neue Jahr mit Freunden oder Familie wieder ein kaltes Buffet an.

Carpaccio von Rind mit Parmesan, Rucola und Balsamico-Marinade
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senf-Soße u. Sahnemeerrettich
Gebackene Zucchini mit Kräuter-Dip,
Vitello Tonato vom Kalbfleisch
Riesenkrabbenschwänze Ital. Art mit Tomaten und Chili
gebr. Speckdatteln und Aprikosendatteln am Spieß
Geflügelsalat mit Curry
Rosa gebr. Roastbeef von der marmorierten Rinderlende mit Remoulade
Schinkenspeck-Brettl – mit Gurkerl, Tomaten u. geriebenen Meerrettich
Frisch aufgebackenes Steinofenbaguette, Ciabatta u. Bauernbaguette
Käseauswahl mit Früchten und Butterblumen
dazu Partysemmeln

Lebkuchen-Schoko-Mousse mit Himbeermark im kl. Glas
Mascarponecreme mit Zimt-Streusel u. Erdbeersoße

Preis pro Person 29,00 €

Lieferung erfolgt bis spätestens 17:30.
Geschirr kann gerne zusätzlich dazu gebucht werden.
Mindestbestellmenge ist für 10 Personen
Wir bitten zu beachten, dass Änderungen nur unter Vorbehalt getätigt werden können.

Brotzeit

Ob zur Mittagspause oder Zwischendurch.
Unsere Brotzeitschmankerl passen immer.
Benötigen Sie Teller oder Besteck?
Unsere Zubehörliste finden Sie auf Seite 19

Warm und Deftig

Weißwurst (mehrfach Gold-prämiert)	Stück	€	2,90
Wiener	Paar	€	2,80
Putenwiener	Paar	€	3,00
Gebr. Schweinswürstl (2 Paar) mit hausgem. Sauerkraut	Portion	€	6,80
Leberkäse, warm	1 kg	€	18,60
Kalbskäse, warm	1 kg	€	20,10
Chilileberkäse, warm	1 kg	€	18,60
Leberkäse mit Käse	1 kg	€	19,30
Gegr. Schweinshax´n	Portion	€	6,40
½ Hendl	Stück	€	7,70

Aus der Pfanne

Gebackenes Cordon Bleu (gefüllt mit Schinken u. Emmentaler)	100g	€	2,50
Gebackenes Alm-Schnitzel (gefüllt mit Preiselbeere, Brie u. Schinken)	100g	€	2,60
Gebackenes Berg-Schnitzel (gefüllt mit Zwiebel, Gorgonzola, ger. Wammerl)	100g	€	2,60
Gebackenes Schweineschnitzel	Stückpreis	€	ab 5,00
Gebackenes Partyschnitzel vom Schwein	Stückpreis	€	ab 3,50
Gebackenes Mini-Schnitzel vom Schwein	Stückpreis	€	ab 2,8
Gebackenes Kalbsschnitzel	Stückpreis	€	ab 11,90
Gebackenes Putenschnitzel	Stückpreis	€	ab 6,90
Fleischpflanzerl	Stückpreis	€	2,70
Kleines Fleischpflanzerl	Stückpreis	€	2,10

Klassische Begleiter

Kartoffelsalat	100 g	€	1,70
Krautsalat	100 g	€	1,40
Blattsalate / gemischter frischer Salat inkl. Dressing	Portion	€	3,40
Steinofenbaguette	Stückpreis	€	4,20
Körner-, Bauernbaguette	Stückpreis	€	4,70
Frische Brez´n	Stückpreis	€	0,95
Semmeln	Stückpreis	€	0,80
Partysemmeln	Stückpreis	€	0,65

Versch. Sorten Senf, Ketchup

je nach Menge – 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 € 13,30**

Zzgl. Gemischte Weich- und Hartkäse auf Holzbrett mit Früchten **Preis pro Person € 16,90**

Zzgl. Bauernbaguette, Brez´n, Partysemmeln **Preis pro Person € 3,00**

Kaltes Bayerisches Brotzeitbuffet ab 10 Personen

2erlei 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 € 19,90**

mit gemischten Partysemmeln, Brez´n, Spitzweckerl **Preis pro Person € 22,90**

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

Preis pro Person € 21,80

mit Brez´n, gemischte Partysemmeln **Preis pro Person € 24,80**

Kaltes Buffet „Küchenmeister“ ab 10 Personen

Gegrillte Hühnerschenkel
Gekochter u- geräucherte Truthahnbrust mit Früchten
Hausgemachte Salami italienischer Art und mit Fenchel
Leberpastete mit Preisselbeeren

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

Preis pro Person € 23,90

mit Steinofenbaguette, Bauernbaguette, Gemischten Partysemmeln **Preis pro Person € 26,90**

Buffet „Venezia“ ab 15 Personen

Antipasti
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
Medaillions 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 € 29,90

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 Kalbslende mit Rosmarinkartoffeln und Buttergemüse

Dolce
Ital. Käse mit Früchten, frisch gebackenes Baguette

Italienisches Tiramisu oder
Creme Brulee mit Beeren garniert

Preis pro Person € 35,00

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, Spareribs-Classic

Rind: Steaks von Lende, Hüfte oder Filet, T-Bone Steak
mit Brasil-Pfeffer oder Café 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 Kräutern der Provence, Knoblauch und Rosmarin

Fisch: Riesenkrabbenschwänze nach Art des Hauses
Scampi Spieß in Knoblauchmarinade

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

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	1,40 €
Kartoffelsalat	100 g	1,70 €
Kartoffel-Gurkensalat	100 g	1,65 €
Nudelsalat – Klassisch / Joghurtcreme	100 g	1,46 €
Steirischer Kartoffelsalat (mit Speck, Essiggurke und Kapern)	100 g	1,65 €
Gurkensalat in Dill-Sahne oder Kräuter Vinaigrette	100 g	1,45 €
Nudelsalat italienischer Art / getrocknete Tomaten /Parmesan /Rucola	100 g	1,82 €
Couscous-Salat	100 g	1,42 €
Farmersalat	100 g	1,70 €
Waldorfsalat	100 g	1,72 €
Apfel-Blaukrautsalat	100 g	1,37€
Griechischer Salat / Feta-Käse	100 g	1,95 €
Büffelmozzarella / Strauchtomaten / hausgemachtes Basilikum Pesto	100 g	3,90 €

Warme Beilagen:

Grillkartoffeln mit Rosmarin / Meersalz /Knoblauch	Portion	3,60 €
Ratatouille Gemüse	Portion	4,00 €
Maiskolben mit Kräuter-Knoblauchbutter	Stück	2,90 €

Antipasti

Gegrillte Paprika / Balsamico	100 g	2,69 €
Gebratene Auberginen / Tomaten / Kapern	100 g	3,00 €
Gebackene Zucchini oder gegrillte Zucchini	100 g	2,69 €
Gegrillte Austernpilze	100 g	3,56 €

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 Deisenhof˝ner Weißbier	20 F. â 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. â 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. â 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

inkl. Reinigung je Teil € 0,65

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

Besteck

inkl. Reinigung je Teil € 0,65

Messer
Gabeln
Kaffee/Dessertlöffel
Dessertgabeln

Vorlegebesteck

inkl. Reinigung je Teil € 1,00

Schöpflöffel, großer Löffel, Vorlegezange, Kuchenheber, Wurstgabel etc

Zubehör

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

Flaschenkühler, je Stück € 5,80
z.B. Weißwein, Prosecco
Schale aus Edelstahl für mehrere Flaschen zum Kühlen mit Crasheis € 18,00

Gläser

inkl. Reinigung je Teil € 0,65

Wassergläser/Longdrink-Gläser (Highballs)	im Rack 36 Stück
Caipirinha-Gläser	im Karton 6 Stück
Weißwein/Proseccogläser	im Rack 25 Stück
Rotweingläser *(auch für Spritz, Hugo geeignet)*	im Rack 16 Stück
Weißbiergläser 0,5 L	im Rack 25 Stück
Biergläser 0,5 L	im Rack 25 Stück
Bierkrüge 0,5 L	in Kiste Stück
Schnapsgläser 0,2 cl	in Kiste Stück
Ramazotti-Gläser	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	250 cm x 130 cm	€	16,50
Tischdecken, weiß	160 cm x 100 cm	€	14,50

Für Stehtische
runde Tischdecken € 17,00
Hussen für Bierbänke auf Anfrage (weiß oder blau)

Mietmöbel & Sonstiges

Biertischgarnitur	€	13,00
Biertischgarnitur (Bänke mit Rückenlehne)	€	25,00
Biertisch	€	9,00
Stehtisch	€	20,00
Kühlschrank	€	50,00
Kühlanhänger	€	50,00
Durchlaufkühler/Zapfanlage	€	70,00
Pavillon (4x4 m) *Mastertent mit Gewichte*	€	110,00

Für größere Zelte empfehlen wir Zelt- und Eventverleih Pähler in Brunnthal, 08104/88 98 231

Grill & Heizpilze

Grill groß (ab 40 Personen) inkl. Reinigung	€	95,00
Grill mittel (bis 30 Personen) inkl. Reinigung	€	40,00
Grillkohle, Sack 15 kg	€	34,00
Heizpilze mit integriertem Stehtisch, inkl. Gas	Preis auf Anfrage	

Personal

Servicedame	je Std.	€	32,00
Grillmeister	je Std.	€	50,00