



Ausgabe 2020-03

*Inhaberin Silvia Obermayr
Telefon 089/613 16 56
Email info@hofberger-catering.de*

*82041 Oberhaching Tisinstraße 12
Fax 089/625 20 52
Web www.hofberger-catering.de*



Anlieferungen werden zusätzlich berechnet.
z.B. in Oberhaching 10,-- €, Unterhaching 17,-- €
weitere Preise auf Anfrage.

Sonntags keine Partyservice – Annahme

Alle angegebenen Preise sind Netto Preise
zzgl. MwSt. von 7% . Bei Anmietung von Geschirr wird
auf Alles 19% MwSt. erhoben.

Eine definitive Personenzahl benötigen wir 4 Werktage vor
Veranstaltungstermin. Die dann bekannte Personenzahl gilt
als Rechnungsgrundlage.

Das Angebot muß schriftlich bestätigt werden. Weitere
Änderungen sind ebenfalls schriftlich mitzuteilen.



Familienbetrieb mit Tradition

Sehr geehrte Damen und Herren,

1950 am 1. April eröffnete mein Großvater mit meiner Großmutter Rosalie unsere Metzgerei in der Tisinstraße mit der dort ansässigen Gaststätte „Hauser Alm“. Die Betreuung der Gaststätte haben 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 weiterhin meinem Vater und seinem Team. 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 Team alles für den Partyservice oder die Mittagessen zu.

Feiern Sie Geburtstag, Ihr Richtfest oder eine Hochzeit?

Haben Sie ein geschäftliches Meeting, einen Empfang, Ihr Betriebsfest oder ein Firmenjubiläum?

Egal welcher Anlass, wir sind von der Planung bis zur Durchführung Ihr Ansprechpartner!

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

Für die Planung und Absprachen Ihrer Veranstaltungen steht Ihnen Frau Asael oder ich sehr gerne zur Verfügung.

Wir erstellen gerne ein speziell für Ihre Veranstaltung individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Sie!

Silvia Obermayr & Sebastian Hofberger
mit Team



Frühstück, Brunch und Kaffeepause

Abwechslungsreich, frisch und vor allem hausgemacht von den Wurstwaren über die Marmelade bis zum frisch aufgebackenen Brötchen (und noch ganz vieles dazwischen auch)

Business Frühstück (ab 6 Personen)

Belegte ½ Semmeln mit Wurst / Käse reichlich garniert
Frischkäse Brezenstangerl
Hausgemachter Pfirsich-Kuchen / Chia Samen / Sonnenblumen- und Kürbiskernen
Himbeer-Smoothie

Preis € 13,30 pro Person

Oberhachinger Frühstück (ab 10 Personen)

Gemischter gekochter und roher Schinken
Herzhafter Aufschnitt
Gemischte Käseauswahl / Früchten
Süße Teilchen
Reichhaltige Auswahl an Kleinen Brötchen und Laugengebäck
Fruchtjoghurt
Croissants
Hausgemachte Marmelade / Butter
Frisch gepresster Orangensaft
Eier-Omelette mit Paprika, Tomate oder Schinken



Preis € 10,90 pro Person

Preis € 13,10 pro Person

Hofberger Brunch (ab 10 Personen)

Gemischter gekochter und roher Schinken
Herzhafter Aufschnitt
Hausgebeizter Lachs / Honig-Dill Sauce
Gemischte Käseauswahl / Früchten
Rosa gebratenes Roastbeef / Kräutersoße
Flußkrebsscocktail
Croissants
Hausgemachte Marmelade / Butter
Süße Teilchen
Reichhaltige Auswahl an kleinen Brötchen und Laugengebäck
Frischer Fruchtsalat
Frisch gepresster Orangensaft
mit Kaffee und Tee



Preis € 16,10 pro Person

Preis € 18,60 pro Person

Hachinger Kaffeepause (ab 10 Personen)

Hausgemacht, fruchtig und frisch 2 Stück pro Person
Auswahl aus 2 Kuchensorten
Beeren-Blechkuchen, Käsekuchen-Fruchtschnitten
Aprikosenstreusel-Kuchen, Erdbeerkuchen usw.
mit Kaffee oder Tee

Preis € 5,10 pro Person

Preis € 7,50 pro Person

Meeting, Konferenz, Sitzungen

Ob für's Büro oder Ihre Agentur, unsere Tagungspakete bringen neuen Schwung in den Berufsalltag. Täglich frisch zubereitet! Lebensmittel aus der eigenen Herstellung und von regionalen Anbietern.

Bajuwaren-Meeting (ab 6 Personen)

Chia-Brötchen Räucherlachs/ Senf-Dill-Soße / Salat / Gurke
Chia-Brötchen Grillgemüse / Frischkäse / Parmesan-Späne
Laugen-Kräuter-Ecken Schinken / Käse / Salat / Tomate /Gurke

Panna Cotta mit Himbeermark

Preis € 11,90 pro Person

Deisenhofner Tagung (ab 6 Personen)

Zur Begrüßung:

Butterbrezen, ½ belegte Vollkornsemmeln mit Grillgemüse und Frischkäse

Mittags:

Warmes Gericht aus unserer aktuellen Tageskarte, Dessert des Tages

Nachmittags:

Plunder-Gebäck mit Fruchtfüllung, Frisches Obst - mundgerecht geschnitten
oder Fruchtojoghurt mit frischen Beeren

Preis € 17,00 pro Person

Sitzung Kolping (ab 6 Personen)

1/2 belegte Semmel Frischkäse / Rucola
1/2 belegte Semmel Tomate / Mozzarella / Pesto
1/2 belegte Semmel Saltufo / Melone
Laugenkonfekt Weißwurst / Senfcreme / Radieserl
Rohkostsalat / Joghurtsoße
Pflaume / Speckmantel



Preis € 15,40 pro Person

Business Lunch (ab 6 Personen)

Freie Wahl aus den beiden täglichen Mittagsmenü's –
mit Suppe oder gemischtem Blattsalat mit Dressing
Speisekarte ist immer montags online

Preis € 9,30 pro Person

Wenn keine Zeit ist für Warmes während der Sitzung, dann sind unsere neuen belegten

Chia-Brötchen das Richtige! Gesundes Brot, kräftig und reichlich belegt bringt wieder Power und neue Ideen!

Chia-Brötchen belegt mit

Roastbeef / Remoulade / Gurke / Tomate	Stückpreis €	4,85
Hausgemachte Fenchelsalami / Kräutercreme / Essiggurke	Stückpreis €	3,45
Grillgemüse / Frischkäse / Parmesan –Späne	Stückpreis €	3,65
Obazda / Radieserl / Salat	Stückpreis €	3,15
Aufstrich von getrockneten Tomaten / Mozzarella / Pinienkernen	Stückpreis €	3,65
Avocado-creme / hausgemachter Rosmarin-Schinken	Stückpreis €	3,95

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.

Breze / Butter	Stückpreis €	1,45
Breze / Obazda	Stückpreis €	1,95
Brezenstangerl / Frischkäse / Radieserl	Stückpreis €	1,85
Brezenstangerl / Kräutercreme / Tegernseer Bergkäse / Gurke	Stückpreis €	2,15

Canapés Mindestbestellmenge 15 Stück, Kategorien sind nicht kombinierbar

Delikat, 1. Kategorie

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



Stückpreis € 1,95

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 € 2,15

First Class

(Anteilig 2/4 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 € 2,95

Vegetarisch

gegrilltes Gemüse / Balsamico Creme

Stückpreis € 2,45

Bruschetta–geröstete Baguettescheibe / Tomaten / Knoblauch / Petersilie

Stückpreis € 1,55

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

Delikat, 1. Kategorie	(Belag siehe Canapés)	Stückpreis €	2,65
Extra, 2. Kategorie	(Belag siehe Canapés)	Stückpreis €	3,05
First Class	(Belag siehe Canapés)	Stückpreis €	3,35
Vegetarisch	(Belag siehe Canapés)	Stückpreis €	3,35

(Vollkornsemmeln + 0,45)

Laugen-Kräuter-Ecken Mindestbestellmenge je Sorte mind. 6 Stück

Schinken / Käse / Salat / Tomate / Gurke	Stückpreis €	2,95
Tomaten / Mozzarella / Salat / Basilikum-Pesto	Stückpreis €	2,95
Roastbeef / Kräutercreme / Gurke / Salat	Stückpreis €	4,05
gebeizter Lachs / Senf-Dill-Soße / Salat / Tomate / Gurke	Stückpreis €	3,85
Avocado / Salat / Tomate / Gurke	Stückpreis €	3,85

Häppchen, Snacks und Canapés II

Tramezzini Mindestbestellmenge je Sorte 8 Stück

Schinken / Käse / Kräuterjoghurt / Salat / Tomate / Gurke	Stückpreis €	2,40
Tomaten / Mozzarella / hausgemachte Basilikum-Pestocreme	Stückpreis €	2,30
Thunfischpaté / Salat / Tomate / Gurke	Stückpreis €	2,40
gebeizter Lachs / Senf-Dill-Soße / Salat / Tomate und Gurke	Stückpreis €	3,00

Warme Häppchen Mindestbestellmenge je Sorte 10 Stück

	klein	mittel	groß
Blätterteigtasche			
Spinat / Käse /	3,30 €	3,60 €	4,60 €
Schinken / Käse / Kräuter	3,30 €	3,60 €	4,60 €



Feines Fingerfood I

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 8 Stück

Herzhaft

Grissini / Schalenschinken	Stückpreis €	2,05
Vitello Tonato	Stückpreis €	2,60
Waldorfsalat/ gebr. Entenbrust	Stückpreis €	2,90

Alles Vegetarisch

Carpaccio vom Fenchel / Orangen-Senf-Dressing / Orangenfilets	Stückpreis €	2,30
Griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse	Stückpreis €	1,85
Waldorfsalat / Mandarinenfilets / Walnuss	Stückpreis €	1,90
Büffelmozzarella / Cocktailtomaten / Basilikumpesto	Stückpreis €	2,40
Antipasti Teller mit 3erlei Leckereien	Stückpreis €	2,90
Pikanter Couscous-Salat	Stückpreis €	2,10

Feines Fingerfood II

Mindestbestellmenge je Sorte 8 Stück

Aus dem Wasser

Lachs-Carpaccio / Caipirinha-Soße	Stückpreis €	3,90
Lachs-Tatar / Basilikum / Zitrone	Stückpreis €	3,90
Garnelen / Ingwer / Kokosmilch / Chili	Stückpreis €	3,40
Flusskrebs / Ananas / Cocktailsoße	Stückpreis €	3,40

Aufgespießt

Mozzarella / Tomate / Pesto	Stückpreis €	1,30
Melone / Saltufo	Stückpreis €	1,80
Bergkäse / Coppa / Traube	Stückpreis €	1,50
Gurke / Frischkäse / Gebeizter Lachs	Stückpreis €	2,20
Gebratene Zucchini / Parmesan / Thymian	Stückpreis €	1,90
Hackfleischbällchen / BBQ-Soße	Stückpreis €	1,00
3 Putenbrustwürfel / Sauerrahmdip	Stückpreis €	1,80
Putenbrust / Kokoshülle / Dip	Stückpreis €	2,00

Warm und Frittiert

Mini Frühlingsrollen	Stückpreis €	0,65
Hähnchenflügel mariniert	Stückpreis €	1,30
Mini-Kalbfleischpflanzerl / Kartoffel-Gurkensalat	Stückpreis €	2,50

Süß und Lecker

Fruchtsalat / Grand Marinier	Stückpreis €	2,50
Mascarponecreme / frischen Beeren / Cognac	Stückpreis €	2,90
Erdbeersalat / Mascarpone / Kokos	Stückpreis €	2,90
Panna Cotta / Himbeermark	Stückpreis €	2,70
Creme Brulée / frischen Beeren	Stückpreis €	2,90
Milchreis / Grütze / Minze	Stückpreis €	2,80
Beerengrütze / Vanillesoße	Stückpreis €	2,60
Bayrisch Creme / Himbeermark	Stückpreis €	2,70
Apfelstrudel / Vanillesoße	Stückpreis €	3,00
Quarkstrudel / Vanillesoße	Stückpreis €	3,00
Mousse au Chocolat	Stückpreis €	2,90
Tiramisu	Stückpreis €	3,40
Orangen-Tiramisu	Stückpreis €	3,60

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	€	2,40
Wiener	Paar	€	2,40
Putenwiener	Paar	€	2,60
Gegr. Hühnerkeule	Stückpreis	€	2,10
Gegr. Schweinshax´n	Portion	€	4,90
Leberkäse, warm	1 kg	€	13,90
Kalbskäse, warm	1 kg	€	15,55
Chilileberkäse, warm	1 kg	€	14,20
Pizzaleberkäse, , warm	1 kg	€	15,80
Leberkäse mit Käse	1 kg	€	15,00

Aus der Pfanne

Gebackenes Schweineschnitzel	Stückpreis	€	4,60
Gebackenes Partyschnitzel vom Schwein	Stückpreis	€	2,50
Gebackenes Mini-Schnitzel vom Schwein	Stückpreis	€	1,80
Gebackenes Kalbsschnitzel	Stückpreis	€	7,50
Gebackenes Putenschnitzel	Stückpreis	€	5,50
Fleischpflanzerl	Stückpreis	€	2,30
Kleine Fleischpflanzerl	Stückpreis	€	1,80

Klassische Begleiter

Hausgemachter Kartoffelsalat	100 g	€	0,92
Krautsalat	100 g	€	0,85
Nudelsalat	100 g	€	1,20
Blattsalate / gemischter frischer Salat inkl. Dressing	Portion	€	2,20
Weizenbaguette	Stückpreis	€	2,90
Körner-, Bauernbaguette	Stückpreis	€	3,20
Frische Brez´n	Stückpreis	€	0,75
Semmeln	Stückpreis	€	0,50
Mohn-, Sesam- und Vollkornsemmeln	Stückpreis	€	0,65 / 0,65 / 1,05
Mini-Brezzen-Semmeln	Stückpreis	€	0,35
Partysemmeln	Stückpreis	€	0,35

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	€	43,20

Nr. 3: Meeresplatte „Neptun“ für 7 Personen

Riesenkrabbenschwänze Ital. Art		
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich		
Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße		
Sahneheringsfilet		
Fische aus der Räucherammer	€	92,80

Aus dem Suppentopf

mind. Bestellmenge 10 Portionen

Leberspätzlesuppe	€	2,90
Pfannenkuchensuppe	€	3,10
Leberknödel- oder Speckknödelsuppe	€	3,20
Kalbsbratnockerlsuppe	€	3,10
Festtagssuppe (Kalbsbratnockerl, Spinatknödel und Pfannenkuchen)	€	3,95
Kartoffel - Lauchcremesuppe	€	3,50
Erbsen-Estragon Suppe	€	3,50
Apfel-Meerrettichsuppe	€	3,60
Tomatencremesuppe	€	3,50
Kürbiscremesuppe	€	3,70
Gulaschsuppe	€	4,20
Mitternachtssuppe (scharf)	€	4,40

Unsere Klassiker vom Schwein mind. Bestellmenge 10 Portionen

Beilagen auf der nächsten Seite

Wammerl gegrillt / Kruste / Biersoß	Portion	€	4,70
Port. Schweinehaxe gegrillt / Kruste / Biersoß	Portion	€	4,80
Gegrillter Magerer Rollbraten oder Schw. Hals vom Schwein / Biersoß	Portion	€	5,30
Schweineschulter gegrillt / Kruste / Biersoß	Portion	€	5,50
Prager Schinken in Brotteig	Portion	€	5,40
Spanferkel gegrillt / Kruste / Kümmelsoß	Portion	€	7,10
Schweinefiletspitzen / Rahmsöße / Cognac / rosa Pfeffer	Portion	€	8,50
Schweinelendchen gefüllt / Blattspinat-Gorgonzola / Kräuterrahm	Portion	€	6,60

Vom Rind

Rinderbraten oder –Gulasch „Osso Bucco“ mit viel Gemüse und Rotwein	Portion	€	7,20
Sauerbraten von der Bullen-Schulter	Portion	€	7,10
Burgunderbraten	Portion	€	7,10
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ / Essiggurken / Zwiebeln	Portion	€	7,40
Chili con Carne	Portion	€	6,90

Vom Federvieh und Wild

Hirschgulasch / Rotweinjus	Portion	€	7,70
Putenbrust / Curry-Kokos-Soße	Portion	€	7,20
Hähnchenbrustfilet / süß-saurer Pflaumensoße	Portion	€	9,20
Gegrillte Ente (Spezialität des Hauses)	Portion	€	9,50
Lammkeule gegrillt mit Kräuter der Provence	Portion	€	9,80

Feines vom Kalb

Gegrillte Kalbshaxe	Portion	€	6,90
Kalbsbraten	Portion	€	7,90
Gefüllte Kalbsbrust	Portion	€	7,60
Kalbsrahmgeschnetzeltes	Portion	€	9,40
Kalbsrahmgulasch / frische Schwammerl	Portion	€	9,95

Gefüllt und Gerollt

Spießbraten von Schweinehals oder –Lende (gefüllt mit Senfmarmade, Zwiebel, geräucherten Wammerl)	Portion	€	6,80
Lukullusbraten von Schweinehals oder –Lende	Portion	€	6,80
Bürgermeisterbraten von Schweinehals oder –Lende (gefüllt mit Semmel, Eier, Schinken)	Portion	€	6,80
Gourmetbraten von Schweinehals oder –Lende (gefüllt mit Kalbsbrät, Broccoli, Champignon)	Portion	€	6,80
Gefüllte Putenbrust „Gourmet“ (gefüllt mit Kalbsbrät, Broccoli, Champignon oder Lukullus-Füllung)	Portion	€	8,20

Fleischlos glücklich

mind. Bestellmenge 10 Portionen

Gemüse-Lasagne	Portion	€	7,90
Gefüllte Paprikaschote / Gemüsereis / Schafskäse	Portion	€	7,80
Gemüsepfanne süß-sauer oder Thai Curry / Basmatireis	Portion	€	7,95
Gefüllte Zucchini / Gemüse/ Bergkäse / Tomaten-Basilikumsoße	Portion	€	7,90
Brezenknödel / Kräuterrahmsoße	Portion	€	6,90
Gemüse-Kartoffel-Pfanne / Curry	Portion	€	7,95
Thai Nudeln / Gemüse (Nasi Goreng Art)	Portion	€	8,20
Ratatouille Gemüse / Petersilienkartoffeln	Portion	€	8,50
Käs-Spätzle / Röstzwiebeln	Portion	€	6,90

Aus dem Meer

Lachssteak / Orangen-Proseccosoße	Portion	€	14,20
Duett von Lachs und Zander / Gemüseweißweinsoße	Portion	€	15,90

Weitere Fischgerichte auf Anfrage! Es gibt noch mehr...

Unsere Beilagen

Kartoffelknödel	klein	€	1,10	normal	€	1,50	groß	€	1,70
Semmelknödel	klein	€	1,20	normal	€	1,70	groß	€	1,90

Serviettenknödel, Kartoffelgratin, Béchamelkartoffeln, Sahnekartoffeln, Speckkartoffeln, Butterspätzle, gebratene Kartoffeln mit Speckdressing, Butterreis, Gemüsereis	Portion	€	2,20
Apfel-Kartoffelgratin, Birnenkartoffelgratin	Portion	€	2,40

Gemüse

Apfelblaukraut, Blumenkohl, Babykarotten, Buttererbsen, Broccoli, Blattspinat, Gegr. Zucchini, Speckbohnen	Portion	€	2,20
Ratatouille-Gemüse	Portion	€	2,50

Salatauswahl

Tomatensalat, Selleriesalat, Feldsalat mit Speckkrusterl, Gurkensalat, Mais, Karotte, bunter Blattsalat. Weitere Salate auf Anfrage	Portion	€	2,20
Kartoffelsalat hausgemacht	je 100 g	€	0,92
Krautsalat	je 100 g	€	0,80

Menüvorschläge ab 10 Personen

Bayerisches Festtagsmenü

Tafelspitzsuppe / kleine Speckknödel / Kalbsbratnockerl

Saftige Kalbshaxe / Spanferkel mit Kruste / 2 kleine Semmelknödel
Krautsalat

Bayerisch Creme / Himbeermark

Preis pro Person € 18,40

Hachinger Geburtstagsmenü

Kürbiscreme- oder Spargelcremesuppe / Croutons

Schweinefiletspitzen / Rahmsoupe mit rosa Pfeffer / Gemüse / Kartoffelgratin

Hausgemachter Apfelstrudel / Vanillesoupe

Preis pro Person € 18,40

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 € 19,10

Der Grill

Unsere Raffinierten Grillspezialitäten!

Unsere passenden Beilagen finden Sie auf der nächsten Seite

- Spieße:** Calypsospieß mit gewürztem Schweinehals und Backpflaumen
Schaschlik-Fleischspieß vom Schwein mit Zwiebel und Paprika
Schweinefilet-Spieße mit Cocktailltomaten und Zucchini
Schweinefilet-Spieße BBQ (pikante Marinade)
Gyrosspieß vom Schweinelendchen mit Zwiebeln
Rinderspieß Brasil von der Hüfte mit Maiskolben und Paprika
Putenspieß mit Ananas und Kirschtomaten
Entenbrustspieß Rosmarin-Meersalz
Entenbrustspieß Mango-Chili
- Schwein:** Schweinehalssteak Kräuter
 Hausrezept
 französischer Art -Sesam Orange
 Bier
Wammerl-Scheiben Hausrezept
Schweinelende Copacabana
Spareribs BBQ Marinade, Zulu-Chili-Marinade oder 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
- 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)
Lammbratwurst
Kalbsbratwurst
- Lamm:** Lammsteaks, -Lachse oder Karree
mit Kräuter der Provence, Knoblauch und Rosmarin
- Fisch:** Riesenkrabbenschwänze nach Art des Hauses
Scampispieß in Knoblauchmarinade
kl. Zanderfilets in Knoblauch-Kräuter-Marinade
Fischspieße mit Rosmarin-Meersalz-Marinade

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 € 0,80

Zu unseren Grillspezialitäten die perfekten Beilagen!

Salate:

Krautsalat mit Speck	100 g	0,85 €
Kartoffelsalat	100 g	0,92 €
Kartoffel-Gurkensalat	100 g	0,92 €
Nudelsalat – Klassisch / Joghurtcreme	100 g	1,00 €
Steirischer Kartoffelsalat (mit Speck, Essigurke und Kapern)	100 g	1,10 €
Gurkensalat	100 g	0,92 €
Nudelsalat Italienischer Art / Cocktailtomaten / Parmesan / Rucola	100 g	1,60 €
Couscous-Salat	100 g	1,30 €
Farmersalat	100 g	1,40 €
Waldorfsalat	100 g	1,50 €
Griechischer Salat / Feta-Käse	100 g	1,60 €
Büffelmozzarella / Strauchtomaten / hausgemachtes Basilikum Pesto	100 g	3,60 €
Fenchel-Carpaccio / Orangen-Senf-Dressing / Orangenfilets	100 g	3,50 €

Warme Beilagen:

Grillkartoffeln mit Rosmarin / Meersalz /Knoblauch	Portion	2,20 €
Ratatouille Gemüse	Portion	2,60 €
Maiskolben mit Kräuter-Knoblauchbutter	Stück	2,70 €

Antipasti

Gegrillte Paprika / Balsamico	100 g	1,90 €
Gebratene Auberginen / Tomaten / Kapern	100 g	2,30 €
Gebackene Zucchini	100 g	1,90 €
Gegrillte Austernpilze	100 g	2,50 €

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	165,00
Großer Grill		€		90,00
Grillkohle, Handschuhe, usw.		€	ab	65,00
Würzen und aufstecken		€		30,00
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 Würstwaren

Gemischter kalter Braten reichlich garniert

Preis pro Person € 10,60

Gemischter Käse auf Holzbrett mit Früchten

Preis pro Person € 13,80

mit Bauernbaguette, Brez'n, gemischte Semmeln

Preis pro Person € 15,20

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

Preis pro Person € 15,00

mit herzhaften Bauernbaguette, Brez'n, gemischte Semmeln

Preis pro Person € 16,20

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 Honig- und Krustenschinken

Speckkrautsalat
Hausgemachter Kartoffelsalat

Bayerisches Käsebrett mit Trauben und Früchten und Butter

mit Brez'n, gemischte Semmeln frisch aufgebacken

Preis pro Person € 14,20

Preis pro Person € 16,20

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 € 15,60

Preis pro Person € 17,20

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, italienische Art und mit Fenchel

Stangenweißbrot

Secondi

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

Dolce

Ital. Käse mit Früchten
Panna Cotta mit Himbeermark



Preis pro Person € 21,20

Buffet „Milano“ ab 15 Personen

Antipasti

Eingelegte Austernpilze und Paprika
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum und Pesto
Gebackene Zucchini
Meeresfrüchtecocktail
Auberginenröllchen gefüllt mit Schinken und Mozzarella
Parmaschinken mit Melone
Vitello Tonato

Secondi

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

Dolce

Ital. Käse mit Trauben und Butter
2erlei frisch gebackene Baguette
Italienisches Tiramisu oder
Beeren der Saison mit Mascarponecreme



Preis pro Person 27,30 €

Dessert



alle unsere Desserts sind hausgemacht

Fruchtig & Frisch

Orangen Tiramisu	Portion	€	3,40
Fruchtsalat mit Grand Marnier oder Cocos-Likör	„	€	2,80
Tiramisu mit frischen Beeren	„	€	3,60
Beerengrütze	„	€	2,20
Beerengrütze mit Vanillesoße	„	€	2,90
Erdbeersalat mit Minze und Mascarponecreme	„	€	3,40

Alles Strudel

Apfelstrudel	„	€	2,50
Millirahmstrudel	„	€	2,50
Vanillesoße	„	€	1,10

Cremig fein

Panna Cotta mit Himbeer- oder Erdbeermark	„	€	3,40
Mousse au Chocolat	„	€	2,90
Creme Brulée mit frischen Früchten garniert	„	€	3,50
Bayerisch Creme mit Himbeermark	„	€	3,40
Mascarponecreme mit beschwipsten Beeren	„	€	3,80

Kuchen

Hausgemachtes, gemischtes Kuchenbuffet	„	€	3,90
Tiramisù nach Italienischer Art	„	€	3,40
Zwetschgen- oder Aprikosendatschi mit Streusel	„	€	3,00
Schoko-Kirschkuchen	„	€	2,90
Erdbeerkuchen mit Vanillepuding	„	€	3,00
Lebkuchenguglhupf mit Zimtvanillesoße	„	€	4,00
Muffins mit Kirschen oder Schokosplitter	„	€	3,40
Schokoladen- oder Zitronentarte	„	€	3,40

Weitere Kuchen gerne auf Anfrage

Das gehört zum Dessert

Haferl Kaffee (mit Milch und Zucker)	€	1,60
Haferl Glühwein	€	2,60



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. € 22,40	€ 1,50	€ 3,10
Träger Augustiner Edelstoff	20 Fl. á 0,5 L. € 22,90	€ 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. € 23,90	€ 1,40	€ 3,10
Träger Franziskaner Weißbier, alkoholfrei	20 Fl. á 0,5 L. € 23,90	€ 1,40	€ 3,10
Träger Paulaner Weißbier / leichte Weiße	20 Fl. á 0,5 L. € 23,90	€ 1,40	€ 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.	€ 9,90	€ 1,10 € 3,30
Adelholzener versch. Fruchtschorle			
Apfel-, Johannisbeer-, Kirsch-	12 Fl. á 0,5L.	€ 13,30	€ 1,35 € 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
Bionade versch. Sorten	Träger 24 Fl. á 0,33 L.	€ 22,70	€ 1,10 € 3,42
Paulaner Spezi	Träger 20 Fl. á 0,5 L.	€ 17,70	€ 1,30 € 3,10
Coca Cola/ Fanta, Coca Cola light,	Träger 12 Fl. á 0,5 L.	€ 16,90	€ 1,80 € 4,50
Zitronenlimonade	Träger 20 Fl. á 0,5 L.	€ 14,20	€ 0,70 € 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	€	0,50
Vorlegebesteck (z.B. Schöpflöffel, großer Löffel, Vorlegezange, Kuchenheber, Wurstgabel etc.)	je Teil	€	0,50

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		€	12,00
Biertisch		€	8,00
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) Selbstaufbau		€	140,00
Zelt (6m x 3m) inkl. Auf- und Abbau		€	220,00
Sitzleiste für Bierbänke		€	2,50
Tischdecken für Biertische		€	12,50
Hussen für Stehtische		€	14,00
Hussen für Bierbänke je Bank, Tisch		€	Auf Anfrage
Baraufbau inkl. Arbeitsleistung Auf- und Abbau		€	Preis nach Absprache
Durchlaufkühler/Zapfanlage		€	60,00
Grill groß (ab 40 Personen) inkl. Reinigung		€	90,00
Grill mittel (bis 30 Personen) inkl. Reinigung		€	40,00
Grillkohle, Sack 20 kg		€	30,00
Heizpilze mit integrierten Stehtisch, inkl. Gas		€	70,00
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.	€	45,00