



Häppchen für den Empfang

Canapés

Rosmarinschinken, Avocado
Parmaschinken, Kräuterfrischkäse, Melone
Roastbeef, Senfcreme, Gurke
Salami Diavolo, Senfcreme, Avocado
Leberkäse, Bärlauchfrischkäse, Gurke
Lachs, Frischkäse, Avocado
Lachs, Kräuterfrischkäse, Kren
Forelle, Schnittlauch-Frischkäse

Vegetarisch

Obatzter, Kresse
Frischkäse, Avocado, Granatapfel
Frischkäse, Radieserl, Schnittlauch
Frischkäse von getrockneten Tomaten, Schnittlauch
Tomatensalat, Kresse
Tomate Mozzarella, Basilikum
Ziegenkäse, Honig, Nüsse
Hummus, Rote Bete,
Frischkäse, Beeren-Marmelade, Nüsse

Alle Canapés servieren wir liebevoll dekoriert und serviert auf Silberplatten
Wahlweise mit Vollkorn Baguette., Classic Baguette oder Pumpernickel
Mindestbestellwert 100 Stück / Preis 2,90 € pro Stück



Mini-Wraps mit Frischkäse und Salat

Rosmarinschinken,
Parmaschinken, Rucola
Edamer oder Emmentaler
Chicken-Curry
Vitello - Kalbsfleisch, Thunfisch, Kapern

serviert auf Silberplatten
Mindestbestellwert 250 Stück / Preis 1,90 € pro Stück

Brotzeit

Südtiroler Brotzeit	6,50 € pro Person
u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwurzeln, Kren, Brot und Baguette	
Bayerische Brotzeit	7,00 € pro Person
u.a. mit Wurst- und Käsespezialitäten, Mini-Fleischpflanzerl, Gemüse, Brot und Baguette	

Mindestbestellwert 30 Personen



Flying Snack Buffet

perfekt für Empfänge und Partys

Vorspeisen / kalte Küche

Kirschtomate / Büffelmozzarella / Basilikum
Vitello Tonnato
Antipasti / Crostini
Cous Cous / Joghurt / Minze
Räucherfisch / Hausfrauensauce / Kresse
Thunfisch / Grüne Mango / Brauner Zucker
Riesengarnele / Avocado / Chili
Mini-Wraps Lachs / Gurkensalat
Roastbeef / Trüffelcreme / Parmesan
Hähnchen / Erdnuß / Koriander
Serano Schinken / Cantaloupe Melone
Mediterrane Canapés – 4 verschiedene Sorten

Hauptgerichte

Gnocchi / Kirschtomaten Sugo / Büffelmozzarella
Grillgemüse / Junger Spinat / Kirschtomate
Konfierter Lachs / Kopfsalat / Champagnerschaum
Gebratener Rotbarsch / Risotto / Vanillelauch
Wienerschnitzel Praline / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeere
Sou-vide gegartes Kalbsfilet / Grüner Spargel / Kartoffelpüree
Landhuhnbrust / Peperonata / Mini-Back-Kartoffeln

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Passionsfrucht / Olivenöl
Mascarponecreme / Erdbeeren
Creme Brullee / Tonkabohne / Mango
Omas Kaiserschmarrn / Apfelkompott / Rum- Sahne

Preis für 3 Gänge ca. 35,00 € pro Person
zzgl. mind. 2 Köche vor Ort & Kücheninventar
Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen – 3 Hauptgerichte – 2 Desserts aus
Alle Gerichte werden auf kleinen Platten und in Weckgläsern serviert
Mindestbestellwert 40 Personen



Vorschläge für Ihr Abendmenü

Menü I

Etagere von italienischen Vorspeisenspezialitäten

Antipasti/Meeresfrüchte/Wurstspezialitäten/Tomate Mozzarella/Vitello Tonato

Dry Aged Entrecote

Kartoffelgratin/Bohnen/Portweinschalotte

Oder

Gebratener Rotbarsch

Risotto/getrocknete Tomaten/südlicher Fond

Hallnberger Dessertbuffet

Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

Menü II

Tatar vom schottischen Lachs

Kaviar/Crème Fraîche

Blumenkohlschaum

St. Jaques/Kresse

Sous-vide gegartes Kalbsfilet

Kartoffelallerlei/glaciertes Gemüse/Kräutersalat

Oder

Trüffelpasta

Parmesan/frischer schwarzer Trüffel

Crêpe Suzette

Orange/hausgemachtes Vanilleeis



Menü III

Cremesuppe der Saison

Rinderlende unter der Kräuterkruste

Kartoffelgratin/Wurzelgemüse

Oder

Gebratenes Lachsfilet

Bergkäsepasta / Kopfsalat

Schokoladenkuchen

Salzkaramel/Pfeiffentabak/Eis

Menü IV

Der bayerische Klassiker

Hochzeitssuppe

Pfannkuchen/Leberspätzle/Grießnockerl

Spanferkelhals & Karree vom bayerischen Schwein

Knödeln/lauwarmer Krautsalat/Weißbierkummelsoße

Oder

Gebratener Zander

Kartoffelvariation/Junger Spinat

Omas Kaiserschmarrn

Apfelkompott/halbgeschlagener Rum-Sahne

Preis für ein 3 Gang Menü ca. 35,00 € bis 45,00 € - 4 Gang Menü ca. 40,00 € bis 50,00 €

Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht? Kein Problem, wir haben eine große Auswahl an Gerichten (auch vegetarisch & vegan) in der Hinterhand. Rufen Sie uns unter 08122-99430 an und wir erstellen Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag. Die aktuelle Empfehlung des Küchenchefs ist unser **BIO Rinderfilet mit Mango Chutney!**



Vorschläge für die große Auswahl, die Buffets!

Bayerisches Buffet

Vorspeise

Wurst- und Käsespezialitäten
Geräucherte Süßwasserfische
Hallnberger Fleischpflanzerl
Bayerischer Kartoffelsalat
Verschiedene Rohkostsalate
Hirtensalat mit Schafskäse
Hausgemachte Aufstriche
Blattsalate mit Dressing
Brot und Baguette

Hauptgang

Knusprig gebratenes Spanferkel
Kalbsbraten
Bauerente im Ganzen gebraten
Gebratener Zander

Dessert

Kaiserschmarrn/Apfelkompott
Bayerisch Creme/Erdbeere
Obst

Beilagen

Semmel- und Kartoffelknödel
Hausgemachte Spätzle
Blaukraut / Rosmarinkartoffeln
Auswahl an Grillgemüse

36,00 € pro Person

Mediterranes Buffet

Vorspeise

Vitello tonnato
Hausgemachte Antipasti
Ochsenherztomate/Mozzarella
Gebratene Sardinen
Crostini mit Tomatenaufstrich
mediterrane Aufstriche
Wurstspezialitäten
Blattsalate mit Cesar-Dressing
Oliven & Aioli
Brot und Baguette

Hauptgang

Involtini Milanese - Kalbsröllchen
Mediterraner Rinderbraten
Lachs & Calamari gebraten

Dessert

Tiramisu
Creme Catalana
Mascarponecreme/ Mandelkrokant
Schokoladenkuchen
Obst

Beilagen

Gnocchi & Pasta mit Sauce
Rosmarinkartoffeln
Grillgemüse

39,00 € pro Person



BBQ Buffet

perfekt für Sommerfeste, Hochzeiten und Geburtstagsfeiern

Kleines Salatbuffet

- Rohkostsalate – z.B. Gurke, Karotte, Kraut, Tomate, Hallnberger Kartoffelsalat
- Auswahl an bunten Sommersalaten
- Verschiedene Aufstriche z.B. Radiserl, Kräuter oder Obazda
- Brot, Baguette und Brezen

5 €

Großes Salatbuffet

- Mediterrane Salate – z.B. griechischer Salat mit Feta, Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
- 3 verschiedene Rohkostsalate
- Auswahl an bunten Sommersalaten
- Verschiedene Aufstriche z.B. Radiserl, Kräuter oder Obazda
- Brot, Baguette und Brezen

9 €

Grill-Angebot 1

- Hähnchenbrustfilets
- Schweinenackensteaks
- Grillwürste z.B. Käsegriller & Nürnberger Rostbratwürste
- Grillkäse Halloumi
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse
- Dips und Grillsaucen

17 €

Grill-Angebot 2

- Rindersteaks
- Lachsfilet in der Folie gebraten mit Zitrone und Kräuter
- Grillwürste z.B. Salsiccia & Käsegriller
- Grillkäse Halloumi
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse
- Dips und Grillsaucen

21 €

Süßer Gaumenschmaus

Kleine cremige und fruchtige Desserts in kleinen Schälchen – Obstplatte

6 €

Die o.g. Buffets & Grillbuffets servieren wir für Gruppen ab 40 Personen.

Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht? Kein Problem, wir haben eine große Auswahl an Gerichten (auch vegetarisch & vegan) in der Hinterhand. Rufen Sie uns unter 08122-99430 an und wir erstellen Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag.



**Mitternachtssnack
für den späten Hunger**

Internationale Käseauswahl Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich – Dips, Obst & Brot	7,50 € pro Person
Bayerische Brotzeit u.a. mit Wurst- und Käseauswahl, Fleischpflanzerl, Aufstriche, Brot und Butter	6,90 € pro Person
Südtiroler Brotzeit u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwürzen und Kren	6,90 € pro Person
Hallnberger Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	4,50 € pro Person
Chili con Carne mit Sour-Creme und Tortillas	4,50 € pro Person
Berliner Currywurst aus dem Topf mit Baguette	4,50 € pro Person
Salzgebäck und Grissini	2,00 € pro Person

Bitte wählen Sie ein Gericht aus – Mindestbestellwert 25 Portionen



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Artikel	Einheit	Preis/Flasche
Adelholzener Mineralwasser – GLAS Flasche Classic, Still	12 x 0,75 l	4,50 €
Afri Cola	12 x 1 l	3,90 €
Afri Cola ohne Zucker	12 x 1 l	3,90 €
Bluna Orange	12 x 1 l	3,90 €
Bluna Zitrone	12 x 1 l	3,90 €
Wolfra Apfelsaft	6 x 1 l	4,10 €
Wolfra Orangensaft	6 x 1 l	4,10 €
Wolfra Maracujasaft	6 x 1 l	4,10 €
Wolfra Traubensaft	6 x 1 l	4,10 €

Biere

Artikel	Einheit	Preis/Flasche
Becks Pils	0,33 l	2,10 €
Schweiger Helles	0,5 l	2,50 €
Schweiger Helles	0,33 l	2,10 €
Franziskaner Weißbier	0,5 l	2,70 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	2,70 €

Wein, Prosecco und Champagner

Artikel	Einheit	Preis/Flasche
Wein – aus Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich und Neuseeland – spezielle Angebot für Feiern	0,7 l	Ab 18,00 €
Prosecco – Frizzante	0,7 l	12,00 €
Prosecco – Spumanti	0,7 l	14,00 €
Prosecco Rose – PrimaLuce	0,7 l	16,00 €





Cocktails

<i>Artikel</i>	<i>Einheit</i>	<i>Preis / Einheit</i>
Cuba Libre	1	6,00 €
Gin Tonic	1	6,00 €
Caipirinha	1	6,00 €
Mojito	1	6,00 €
Tequila Sunrise	1	6,00 €
Sex on the Beach	1	6,00 €
Planters Punch	1	6,00 €
Mai Thai	1	6,00 €
Pina Colada	1	6,00 €
Hugo	1	5,00 €
Spritz Aperol	1	5,00 €
Alkoholfreie Cocktails		
Florida	1	5,00 €
Coconut Kiss	1	5,00 €
Dragon Heart	1	5,00 €



Inventar

Geschirr- & Besteckpauschale

Beschreibung	Einheit	Preis / Stück
Kaffee & Kuchen: Kaffeetassen, Unterteller, Löffel, Gabel, Milchkanne, Zuckerstreuer, Tortenheber.	1	3,00 € p. Person
Abendessen: Teller & Besteck entsprechend dem Menü, Tassen & Löffel für Kaffeespezialitäten. Mitternachtssnack.	1	4,00 € p. Person

Gläserpauschale

Beschreibung	Einheit	Preis / Stück
Wasserglas 0,1 l, Softdrinkglas 0,4 l od. 0,3 l, Bierglas 0,5 l, Pilstulpe 0,3 l, Weißbierglas 0,5 l, Weinglas 0,2 l, Sektglas	1	4,00 € p. Person

Service-, Küchen- und Barequipment

Artikel	Einheit	Preis / Stück
Stehtisch	1	12,00 €
Husse für Stehtisch	1	10,00 €
Tischdecke	1	10,00 €
Barelement 2m – schwarz	1	150,00 €
Convectomat (Bedarf je nach Menü)	1	350,00 €
Kühlschrank Keine Gebühr bei Abnahme der Getränke von uns.	1	150,00 €
Weiteres Inventar auf Anfrage		

Personal

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Servicemitarbeiter	1 Stunde	29,00 €
Barkeeper	1 Stunde	39,00 €
Koch	1 Stunde	29,00 €
Veranstaltungsleiter	1 Stunde	49,00 €
Mindesteinsatzzeit für Personal: 5 Stunden pro Person und Tag		

Alle o.g. Preise verstehen sich inkl. MwSt.