



HALLNBERG CATERING

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
Humus, 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 3,00 € pro Stück



HALLNBERG
CATERING

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 2,00 € pro Stück

Brotzeit

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

Mindestbestellwert 30 Personen



HALLNBERG CATERING

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. 38,00 € 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



HALLNBERG
CATERING

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



HALLNBERG
CATERING

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/Weißbierkümmelsoße

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 €



HALLNBERG CATERING

Erweiterte Auswahl an servierten Speisen

Vorspeisen

Hallnberger Vorspeisensalat mit roh marinierten Pilzen, Kirschtomate und Kresse
Hausgemachte Antipasti mit Crostinis und Rucola Salat
Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und kalt gepressten Olivenöl
Kurzgebratener Yellowfin Thunfisch mit auf Salat von grüner Mango, braunen Zucker und Limette
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffel-Zucchini Rösti mit süßem Senf, Wildkräutern und Kaviar
Riesengarnele mit Gurkenspaghetti, Buttermilch und Koriandermayonnaise
Kalte Scheiben vom Roastbeef mit Trüffelcreme und Kräutersalat
Etagere von italienischen Vorspeisenspezialitäten u.a. mit Antipasti, Meeresfrüchte,
Wurstspezialitäten, Tomate Mozzarella, Vitello Tonato (gerne auch auf **bayrisch** möglich)

Suppen

Hochzeitsuppe mit dreierlei Einlagen (u.a. Leberspätzle, Speckknödel, Grießnockerl und Pfannkuchen)
Cremesuppe der Saison - Spargelcreme, Kartoffel-Lauchsüppchen, getrüffelte Selleriesuppe,
Kürbis-Currysuppe
Kalte Suppen – Gazpacho Andaluz, Gurken-Buttermilch-Kaltschale, Cantaloupe-Melonesuppe (Pikant)

Vegetarisch / Zwischengang

Trüffelpasta mit frischer schwarzer Trüffel und Parmesan
Gnocchi's mit Kirschtomaten Sugo und Büffelmozzarella
Meerrettich-Knödel auf leichtem Waldpilzrahm
Thaicurry mit frischem Gemüse, Kokos und Duftreis
Ofensüßkartoffel mit Avocado und Granatapfel (vegan)



HALLNBERG CATERING

Hauptgang Fleischgerichte

Rosa gebratene Rinderlende unter der Kräuterkruste mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
Rosa gebratenes Rinderfilet mit grünen Bohnen und hausgemachten Herzoginkartoffeln
Knuspriges Rinderfilet im Brotmantel mit zweierlei Sellerie und Bundkarotte
Gebratene Landhuhnbrust mit Zuckermais, Mini-Backkartoffeln und Gurkenschmand
Viertelte Bayerische Bauernente mit Apfelblaukraut und Knödel
Spanferkelhals & Karree auf lauwarmen Krautsalat mit Knödeln und Weißbierkümmelsoße
Gebratenes Schweinefilet auf Rahmschwammerl, hausgemachten Spätzle und Wiesenkräuter
Karamellierter Kalbstafelspitz mit weißem Zwiebelpüree, Perlzwiebeln und gebratenen Pilzen
Rosa Kalbsteak mit Kartoffelallerlei, glaciertem Gemüse und Kräutersalat

Hauptgang Fischgerichte

Konfiertter Lachs auf geschmorten Kopfsalat mit Vanille-Kirschtomaten und Selleriepüree
Gebratene Lachsforelle mit Bergkäsepasta und geschmolzenen Babyfeldsalat
Gebratener Zander auf Speckkraut, hausgemachten Kartoffelgnocchi's und Meaux-Senfschaum
Gebratener Rotbarsch auf Wiesenkräuter-Risotto und roh marinierten Pilzen

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht-Olivenölemulsion und Vanilleeis
Mascarponecreme mit Erdbeeren und Mandelkrokant
Creme Brullee von der Tonkabohne mit frischer Mango
„Birne Helene“ mit weißem Schokoladenmousse und warmer Schokoladensoße
Omas Kaiserschmarrn auf Apfelkompott und halbgeschlagener Rum-Sahne
Hausgemachter Topfenstrudel mit Äpfeln und Rosinen auf Bourbon-Vanillesauce

Hallnberger Dessertbuffet – Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

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!



HALLNBERG CATERING

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

38,00 € 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

41,00 € pro Person



HALLNBERG CATERING

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

6 €

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

19 €

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

23 €

Süßer Gaumenschmaus

Kleine cremige und fruchtige Desserts in kleinen Schälchen – Obstplatte

7 €

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.



HALLNBERG CATERING

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	7,50 € pro Person
Südtiroler Brotzeit u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwurzeln und Kren	7,50 € 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



HALLBERG CATERING

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	2,40 €
Schweiger Helles	0,5 l	2,90 €
Schweiger Helles	0,33 l	2,40 €
Franziskaner Weißbier	0,5 l	2,90 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	2,90 €

Wein, Prosecco und Champagner

Artikel	Einheit	Preis/Flasche
Wein – aus Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich und Neuseeland – spezielle Angebot für Feiern	0,7 l	Ab 20,00 €
Prosecco – Frizzante	0,7 l	12,00 €
Prosecco – Spumanti	0,7 l	14,00 €
Prosecco Rose – PrimaLuce	0,7 l	16,00 €





HALLNBERG
CATERING

Cocktails

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Cuba Libre	1	6,00 €
Gin Tonic	1	6,00 €
Caipirinha	1	6,00 €
Mojito	1	6,00 €
Tequila Sunrise	1	7,00 €
Sex on the Beach	1	7,00 €
Planters Punch	1	7,00 €
Mai Thai	1	7,00 €
Pina Colada	1	7,00 €
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 €



HALLNBERG CATERING

Inventar

Geschirr- & Besteckpauschale

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

Service-, Küchen- und Barequipment

Artikel	Einheit	Preis / Stück
Stehtisch	Stk.	15,00 €
Husse für Stehtisch	Stk.	10,00 €
Tischdecke	Stk.	10,00 €
Barelement 2m – schwarz	Stk.	150,00 €
Convectomat (Bedarf je nach Menü)	Stk.	350,00 €
Kühlschrank Keine Gebühr bei Abnahme der Getränke von uns.	Stk.	150,00 €
Weiteres Inventar auf Anfrage		

Personal

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Servicemitarbeiter	1 Stunde	32,00 €
Barkeeper	1 Stunde	39,00 €
Koch	1 Stunde	32,00 €
Veranstaltungsleiter	1 Stunde	49,00 €
Mindesteinsatzzeit für Personal: 4 Stunden pro Person und Tag		

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