

# 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 3,50 € 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 2,50 € pro Stück

## **Brotzeit**

Südtiroler Brotzeit 12,50 € pro Person u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwurzen, Kren, Brot und Baguette
Bayerische Brotzeit 12,50 € 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. 48,00 € 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



# Menüvorschläge für Ihre Feier

# Menü I

**Etagere von italienischen Vorspeisenspezialitäten** u.a. mit Antipasti/Meeresfrüchte/Wurstspezialitäten/Tomate Mozzarella/Vitello Tonato

Lende vom bayerischen Rind unter der Kräuterkruste

Kartoffelvariation/saisonales Gemüse

Oder

**Filet von der Dorade** Tomatisiertes Gemüse/Rosmarinkartoffeln/Kapern

Hallnberger Dessertbuffet

Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

# Menü II

**Tatar vom Lachs** Kaviar/Crème Fraîche

\*\*\*

Blumenkohlschaum Marzipan/Kresse

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Kartoffelallerlei/glaciertes Gemüse/Portweinjus

Oder

Trüffelpasta

Parmesan/frischer schwarzer Trüffel

\*\*\*

Creme Brûlée von der Vanille und Rosmarin Cassis Sorbet



# Menü III

Cremesuppe der Saison

\*\*\*

Rinderlende im ganzen gebraten

zweierlei Mais/Bohnen/Kräuterjus

Oder

**Kross gebratenes Filet vom Saibling** 

Risotto/getrocknete Tomaten/Spinat/Safransauce

\*\*\*

Alles Schokolade

Tarte/Mousse/Küchlein/Eis

Menü IV

Der bayerische Klassiker

Hochzeitssuppe

Pfannkuchen /Leberspätzle/Grießnockerl

\*\*\*

Spanferkelhals & Karree

Knödeln/lauwarmer Krautsalat/Weißbierkümmelsoße

Oder

Gebratener Zander

Kartoffelgnocchi/Spitzkohl/Meaux-Senfschaum

\*\*\*

Omas Kaiserschmarrn

Apfelkompott/halbgeschlagener Rum-Sahne



# Menü V

Für den Herbst

# **Duo von Pfifferlingen** Creme/Sautiert/Wildkräuter

\*\*\*

## Rehrücken mit Pekannuss-Kruste

Pastinaken- Creme/ Wilder Brokkoli /Kirschjus

Oder

#### **Forelle**

Kürbiscreme/Kumquat-Ragout/Edelfisch-Soße

\*\*\*

## Creme Brullée

Rotweinbirne

- die Menüs sind unterschiedlich kombinierbar
- gerne erstellen wir einen individuellen Menüvorschlag
  - wir bieten vegetarische & vegane Gerichte an
  - alle Menüs sind als 3, 4 und 5 Gang Menü möglich
    - spezielle Gerichte und Menüs für Kinder
- Buffetvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten

3 Gänge Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert ab 39,00 € - 52,00 € pro Person 3 Gänge Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert ab 43,00 € - 59,00 € pro Person 4 Gänge Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert ab 49,00 € - 69,00 € pro Person

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.



# Weitere Vorschläge für Ihr Hochzeitsmenü

#### Vorspeisen

Hallnberger Vorspeisenvariation mit Lachs-Avocado Tartar Sommerlicher Vorspeisensalat mit sautierten Pilzen, Kirschtomate und Kresse Hausgebeizter Lachs auf Kartoffel-Zucchinirösti mit süßem Senf, Wildkräutern und Kaviar

#### Suppen

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen (u.a. Leberspätzle, Speckknödel, Grießnockerl und Pfannkuchen) Cremesuppe der Saison - Spargelcreme, Kartoffel-Lauchsüppchen, getrüffelte Selleriesuppe, Kürbis-Currysuppe

#### **Vegetarisch / Zwischengang**

Gnocchi's mit Kirschtomaten Sugo und Büffelmozzarella Wildkräuterrisotto und Rucolasalat Meerrettich-Knödel auf leichtem Waldpilzrahm Ofensüßkartoffel mit Avocado und Granatapfel (vegan) Orientalischer CousCous mit Paprika Relish und Kräuterschaum (vegan)

## Für die kleinen Gäste

Micky Maus – Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat Goofy - Nudeln mit Sauce

## Hauptgänge Fleisch

Rosa gebratenes bayerisches Rinderfilet grüne Bohnen/Kartoffel-Sellerie-Mousseline/Portweinjus Gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel Rahmschwammerl/hausgemachten Spätzle/Wiesenkräuter

## Hauptgänge Fisch

#### **Gebratene Lachsforelle**

Bergkäsepasta/geschmolzener Babyfeldsalat

# **Gebratene Medaillons vom Seeteufel**

Thymian-Risotto/Tomatisiertem Gemüse/Sauce Béarnaise

## Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht-Olivenölemulsion und Vanilleeis Mascarponecreme mit Erdbeeren und Mandelkrokant Creme Brullee von der Tonkabohne mit frischer Mango

Hallnberger Dessertbuffet – Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen



## 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

# Beilagen

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

46,00 € pro Person

#### **Dessert**

Kaiserschmarrn/Apfelkompott Bayerisch Creme/Erdbeere Obst

#### **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 Dorade & Paella nach Art des Hauses

#### Beilagen

Gnocchi & Pasta mit Sauce Rosmarinkartoffeln Grillgemüse

49,00 € pro Person

## **Dessert**

Tiramisu
Creme Catalana
Mascarponecreme/
Mandelkrokant
Schokoladenkuchen
Obst



#### **BBQ Buffet**

perfekt für Sommerfeste, Hochzeiten und Geburtstagsfeiern

#### **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

13€

## **Grill-Angebot 1**

- Hähnchenbrustfilets
- Schweinenackensteaks
- Lachsfilet in der Folie gebraten mit
- Grillwürste z.B. Käsegriller & Nürnberger Rostbratwürste
- Grillkäse Halloumi
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse
- Dips und Grillsaucen

## **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

29€

25 €

## Süßer Gaumenschmaus

Kleine cremige und fruchtige Desserts in kleinen Schälchen – Obstplatte

9€

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	12,50 € pro Person
Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich – Dips,	
Obst & Brot	
Bayerische Brotzeit	11,50 € pro Person
u.a. mit Wurst- und Käseauswahl, Fleischpflanzerl, Aufstriche, Brot und	
Butter	
Südtiroler Brotzeit	11,50 € pro Person
u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwurzen und Kren	
Hallnberger Gulaschsuppe	5,50 € pro Person
mit Schwarzbrot	
Chili con Carne	5,50 € pro Person
mit Sour-Creme und Tortillas	
Berliner Currywurst aus dem Topf	5,50 € pro Person
mit Baguette	
Salzgebäck und Grissini	3,50 € 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	5,90 €
Adelholzener Mineralwasser – GLAS Flasche Classic, still	24 x 0,2 l	2,50€
Afri Cola	24 x 0,3 l	2,70 €
Afri Cola ohne Zucker	24 x 0,3 l	2,70 €
Bluna Orange	24 x 0,3 l	2,70 €
Bluna Zitrone	24 x 0,3 l	2,70 €
Wolfra Apfelsaft	30 x 0,2 l	2,80 €
Wolfra Orangensaft	30 x 0,2 l	2,80 €
Wolfra Alpen-Schorle (Apfel, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere)	20 x 0,5 l	3,30 €

# **Biere**

Artikel	Einheit	Preis/Flasche
Becks Pils	0,33 l	2,60€
Schweiger Helles	0,5 l	3,20 €
Schweiger Helles	0,33 l	2,70 €
Franziskaner Weißbier	0,5 l	3,40 €
Franziskaner alkoholfrei	0,5	3,40 €
Erdinger alkholfrei Grapefruit & Zitrone	0,33 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	Ab 25,00 €
Prosecco – Frizzante	0,7	13,00€
Prosecco – Spumanti	0,7	19,00€
Prosecco Rose – PrimaLuce	0,7	23,00€

# **Cocktails**

Artikel	Einheit	Preis / Einheit	
Cuba Libre	1	7,00 €	
Gin Tonic	1	7,00 €	
Caipirinha	1	7,00 €	
Mojito	1	7,00 €	
Tequila Sunrise	1	8,00€	
Sex on the Beach	1	8,00€	
Planters Punch	1	8,00€	
Mai Thai	1	8,00€	
Pina Colada	1	8,00€	
Hugo 0,2 I	1	6,00 €	
Spritz Aperol 0,2 l	1	6,00€	
Alkoholfreie Cocktails			
Florida	1	7,00 €	
Coconut Kiss	1	7,00€	
Dragon Heart	1	7,00 €	

# Allgemeine Informationen:

- Gläser, Service und Inventar ist in den o.g. Preisen nicht enthalten.
- Alle o.g. Preise verstehen sich inkl. der aktuellen MwSt.
- Die Getränke werden exakt nach Verbrauch abgerechnet.
- Geöffnete bzw. angebrochene Gebinde nehmen wir zurück.
- Nicht zurückgegeben Pfandflaschen stellen wir in Rechnung.



# **Inventar**

# Geschirr- & Besteckpauschale

Beschreibung	Einheit	Preis / Stück
Kaffee & Kuchen: Kaffeetassen, Unterteller, Löffel,	p. Per.	2,80€
Gabel, Milchkanne, Zuckerstreuer, Tortenheber.		
Geschirr und Besteck entsprechend des Menüs:	p. Per.	6,00€
Vorspeise, Hauptgang, Dessert - Serie Event		
(klassisch weißes Geschirr) - inkl. Reinigung		
Geschirr und Besteck entsprechend des Menüs:	p. Per.	8,50€
Vorspeise, Hauptgang, Dessert - Serie Stonecoast		
(stylisch & modern) - inkl. Reinigung		

# Gläserpauschale

Beschreibung	Einheit	Preis / Stück
Wasserglas 0,1 l, Softdrinkglas 0,4 l od. 0,3 l, Bierglas 0,5 l,	p. Per.	4,80 €
Pilstulpe 0,3 I, Weißbierglas 0,5 I, Weinglas 0,2 I, Sektglas		

# Service-, Küchen- und Barequipment

Artikel	Einheit	Preis / Stück
Stehtisch mit Husse weiß	Stk.	38,00 €
Tischdecke	Stk.	15,00€
Barelement 2m – schwarz	Stk.	200,00 €
Convectomat (Bedarf je nach Menü)	Stk.	280,00 €
Kühlschrank Sonderpreis bei Abnahme der Getränke von uns.	Stk.	149,00 €
Weiteres Inventar auf Anfrage		

# **Personal**

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Servicemitarbeiter	1 Stunde	39,00€
Barkeeper	1 Stunde	47,00 €
Koch	1 Stunde	39,00€
Koch Küchenchef	1 Stunde	59,00€
Veranstaltungsleiter	1 Stunde	72,00€
Mindesteinsatzzeit für Personal: 4 Stunden pro Person und Tag		

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