



Partyliste Herbst/Winter 2024

70 JAHRE METZGEREI HOFBERGER 1954-2024

# METZGEREI HOFBERGER

*Catering*





## *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**

**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.**

**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 konnten beim Bayr. Metzger Cup Auszeichnungen erlangen!**

**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!**



**Daniel Asael, Metzgermeister**



**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 angegebenen 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 angegebenen Preise sind netto-Preise. Die MwSt. beträgt bei Essen 7%. Wird z.B. Geschirr, Besteck oder Gläser dazu gebucht, wird ALLES mit 19% versteuert.

Bei Getränken fallen 19% MwSt. an – Essen wird trotzdem mit 7% MwSt. gerechnet.

### 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 €	2,30
Brezenstangerl / Obazda	Stückpreis €	3,00
Brezenstangerl / Frischkäse / Radieserl	Stückpreis €	2,80
Grissini / Schalenschinken	Stückpreis €	2,20

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

#### Delikat, 1. Kategorie

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



Stückpreis € 2,30

#### 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 € 2,70

#### First Class

(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)

Stückpreis € 3,50

#### Vegetarische Canapés

gegrilltes Gemüse / Balsamico Creme

Stückpreis € 3,60

Bruschetta-geröstete Baguettescheibe / Tomaten / Knoblauch / Petersilie

Stückpreis € 2,40

Frischkäse mit Frühlingszwiebeln / Tomate

Stückpreis € 2,30

Frischkäse mit Trüffel / Gurke / Petersilie

Stückpreis € 2,50

Basilikumcreme / Salat/ Tomate

Stückpreis € 2,50

### 1/2 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 € 4,10

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/ Cocktailsöße/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 €	5,40
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

#### Salate & Feinkost „Gemüse macht glücklich“

Pikanter Couscous-Salat	im kl. Glas	Stückpreis €	3,30
Apfel-Blaukrautsalat	im kl. Glas	Stückpreis €	3,30
Linsen-Tomaten-Karottensalat	im kl. Glas	Stückpreis €	3,30

Büffelmozzarella / Cocktailtomaten / Basilikumpesto	auf Partyteller	Stückpreis €	4,50
Antipasti Teller mit 3erlei Leckereien	auf Partyteller	Stückpreis €	4,50
Mini Frühlingsrollen	<b>warm oder kalt</b>	Stückpreis €	1,00

#### Salate „mit Fleisch“

„Toscana“ Hähnchenbrust/getr. Tomaten/Paprika /Olive	im kl. Glas	Stückpreis €	4,50
Waldorfsalat/ Mandarine / gebr. Entenbrust	im kl. Glas	Stückpreis €	4,80
2 gebr. Speckdatteln / Gurkensalat / Vinaigrette	im kl. Glas	Stückpreis €	3,50

Gebackene Wan-Tan (Teigtaschen mit Gemüse und Hähnchen)	<b>warm oder kalt</b>	Stückpreis €	1,60
---	-----------------------	--------------	------

#### 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 €	5,30
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 €	2,00
Bergkäse / Coppa / Traube	Stückpreis €	2,00
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 €	5,20
Panna Cotta / Himbeermark	im kl. Glas	Stückpreis €	4,30
Cheesecake Creme / Mango / Crumble	im kl. Glas	Stückpreis €	5,00
Creme Brulée / frischen Beeren	im kl. Glas	Stückpreis €	5,20
Bayrisch Creme / Erdbeermark	im kl. Glas	Stückpreis €	4,30
Mousse au Chocolat / Sahne	im kl. Glas	Stückpreis €	4,30
Tiramisu ital. Art	im Glas	Stückpreis €	5,80
Orangen-Tiramisu mit Zimt	im Glas	Stückpreis €	5,90
Bananen-Spekulativus-Tiramisu	im Glas	Stückpreis €	5,90

### Alles Strudel

Apfelstrudel	€	3,30
Quarkstrudel	€	3,50
Vanillesoße	€	1,30



### Kuchen & Gebäck

Zwetschgen-, Rhabarber- oder Aprikosendatschi mit Streusel	Stück	€	4,20
Schoko-Kirschkuchen	Stück	€	4,20
Mohnguglhupf	Stück	€	3,80
Nußstriezel	Stück	€	3,50
Mini-Plunder versch. Sorten	Stück	€	1,70
Buttercroissant	Stück	€	2,10
Schokocroissant	Stück	€	2,40
Mini-Croissant 3fach sortiert	Stück	€	1,70

*Weitere Kuchen gerne auf Anfrage*



## 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	€	2,90
Wiener	Paar	€	2,60
Putenwiener	Paar	€	2,70
Gebr. Schweinswürstl ( 2 Paar) mit hausgem. Sauerkraut	Portion	€	6,00
Leberkäse, warm	1 kg	€	18,60
Kalbsskäse, warm	1 kg	€	19,80
Chilileberkäse, warm	1 kg	€	18,60
Leberkäse mit Käse	1 kg	€	19,10
Gegr. Schweinshax´n	Portion	€	6,40
½ Hendl	Stück	€	7,70

## Aus der Pfanne

Gebackenes Cordon Bleu ( gefüllt mit Schinken u. Emmentaler)	100g	€	2,30
Gebackenes Alm-Schnitzel( gefüllt mit Preiselbeere, Brie u. Schinken)	100g	€	2,50
Gebackenes Berg-Schnitzel( gefüllt mit Zwiebel, Gorgonzola, ger. Wammerl)	100g	€	2,50
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	€	1,65
Krautsalat	100 g	€	1,32
Blattsalate / gemischter frischer Salat inkl. Dressing	Portion	€	3,00
Steinofenbaguette	Stückpreis €		4,00
Körner-, Bauernbaguette	Stückpreis €		4,60
Frische Brez´n	Stückpreis €		0,88
Semmeln	Stückpreis €		0,65
Partysemmeln	Stückpreis €		0,58

Versch. Sorten Senf, Ketchup

je nach Menge – Preis 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

€ 60,00

### 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

€ 84,00

### 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

€ 136,00

#### Passende Begleiter:

Steinofenbaguette Stückpreis € 4,00  
Körner-, Bauernbaguette Stückpreis € 4,60

## Aus dem Suppentopf

mind. Bestellmenge 10 Portionen

Leberknödel- oder Speckknödelsuppe	€ 4,20
Spargelsuppe ( Saison beachten)	€ 5,20
Kartoffel - Lauchcremesuppe	€ 4,20
Erbsen-Estragon Suppe	€ 4,50
Tomatencremesuppe	€ 4,40
Kürbiscrcmesuppe mit Sahne und Croutons (Saison beachten)	€ 5,20
Maronicrcmesuppe mit Sahne und Mandel-Croutons (Saison beachten)	€ 5,50
Karotten-Ingwer-Creme-Suppe	€ 4,50
Gulaschsuppe 400g.	€ 6,10



## Unsere Klassiker vom Schwein mind. Bestellmenge 10 Portionen

### Beilagen auf der nächsten Seite

Wammerl gegrillt / Kruste / Biersoß	Portion	€	5,70
Gegrillter Rollbraten vom Schw. Hals (ohne Schwarte) / Biersoß	Portion	€	6,50
Schweineschulter gegrillt / Kruste / Biersoß	Portion	€	7,00
Spanferkel gegrillt / Kruste / Kümmelsoß	Portion	€	10,90
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“	Portion	€	10,00
Krautwickel / Petersilienrahm	Portion	€	9,50
Schweinefiletspitzen / Rahmsöße / Cognac / rosa Pfeffer	Portion	€	10,80

## Vom Rind

Rinderbraten oder –Gulasch „Osso Bucco“ / Gemüse / Rotwein	Portion	€	10,50
Sauerbraten von der Bullen-Schulter	Portion	€	10,20
Burgunderbraten	Portion	€	10,20
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ / Essiggurken / Zwiebeln	Portion	€	9,20
Rindersaftgulasch	Portion	€	9,90
Chili con Carne	Portion	€	8,80

## Vom Federvieh und Wild

Hirschgulasch / Rotweinjus (Saison)	Portion	€	14,90
Putenbrust / Curry-Kokos-Soße	Portion	€	11,40
Hähnchengeschnetzeltes / Pfefferrahm	Portion	€	11,40
Gegrillte Ente / Jus	Portion	€	14,50

## Feines vom Kalb

Gegrillte Kalbshaxe	Portion	€	8,50
Kalbsbraten	Portion	€	10,70
Kalbsrahmgeschnetzeltes / Schwammerlrahm	Portion	€	12,70
Kalbsrahmgulasch	Portion	€	12,00
Saltimbocca vom Weidekalb / Rosmarinjus	Portion	€	13,00

## Gefüllt und Gerollt

Spießbraten von Schweinehals oder –Lende (gefüllt mit Senfmarinade, Zwiebel, geräuchertem Wammerl)	Portion	€	9,00
Bürgermeisterbraten von Schweinehals oder –Lende (gefüllt mit Semmel, Eier, Schinken)	Portion	€	9,00
Gourmetbraten von Schweinehals oder –Lende (gefüllt mit Kalbsbrät, Broccoli, Champignon)	Portion	€	9,20
Gefüllte Putenbrust „Gourmet“ (gefüllt mit Kalbsbrät, Broccoli, Champignon oder Lukullus-Füllung)	Portion	€	11,20

## Fleischlos glücklich

mind. Bestellmenge 10 Portionen

Gemüse-Lasagne	Portion	€	10,00
Gefüllte Paprikaschote / Gemüsereis / Schafskäse / Tomaten-Basilikumsoße	Portion	€	9,50
Gemüsepfanne süß-sauer mit Basmatireis	Portion	€	9,50
Gemüsepfanne Thai Cocos-Curry / Basmatireis	Portion	€	9,50
Kartoffelgnocci mit Käse gefüllt auf Peperonata-Gemüse	Portion	€	8,50
Ratatouille Gemüse / Petersilienkartoffeln	Portion	€	9,80
Käs-Spätzle / Röstzwiebeln	Portion	€	8,60
Ravioli di Ricotta in Salbeibutter mit Parmesan	Portion	€	8,50
Kartoffel-Blumenkohl-Gratin	Portion	€	9,50

## Aus dem Meer

Tagliatelle / Lachssahnesoße	Portion	€	14,00
Flußkrebs / Riesengarnelen / Curry-Cocos-Rahm / Chili	Portion	€	19,00
Lachssteak / Dill-Proseccosoße	Portion	€	21,00

Weitere Fischgerichte auf Anfrage!

## Unsere Beilagen

Kartoffelknödel	klein	€	1,30	normal	€	1,80	groß	€	2,20
Semmelknödel	klein	€	1,60	normal	€	2,10	groß	€	2,40

Serviettenknödel, Kartoffelgratin, Sahnekartoffeln, Butterspätzle, gebratene Neue Kartoffeln mit Speckdressing, Butterreis, Gemüsereis	Portion	€	3,20
Apfel-Kartoffelgratin, Birnenkartoffelgratin	Portion	€	3,40

## Gemüse

Apfelblaukraut, Blumenkohl, Babykarotten, Buttererbsen, Broccoli, Speckbohnen	Portion	€	2,90
Ratatouille-Gemüse	Portion	€	3,50

## Salate zur Beilage

Bunter Blattsalat mit Tomate u. Gurke, Karotte u. Mais mit Dressing weitere Salate auf Seite 13 und auf Anfrage	Portion	€	3,00
Kartoffelsalat hausgemacht	je 100 g	€	1,65
Krautsalat	je 100 g	€	1,32

## Menüvorschläge ab 10 Personen

### Bayerisches Festtagsmenü

Tafelspitzsuppe / kleine Speckknödel und Spinatknödel

Spanferkel mit Kruste / 2 kleine Semmelknödel /Krautsalat

Bayerisch Creme / Himbeermark

**Preis pro Person € 22,90**

### Hachinger Geburtstagsmenü

Kürbiscreme- oder Spargelcremesuppe / Croutons

Schweinefiletspitzen / Rahmsoße mit rosa Pfeffer / Gemüse / Kartoffelgratin

Hausgemachter Apfelstrudel / Vanillesoße

**Preis pro Person € 25,80**

### 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 € 29,50**



## Hachinger Weihnachtsbuffet ab 10 Personen

### *Vorspeisen*

Gebackene Zucchini mit Kräuter-Dip, Vitello Tonato vom Kalbfleisch  
Carpaccio von Rind mit Parmesan, Rucicola und Balsamico-Marinade  
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senf-Soße u. Sahnemerrettich  
Baguette, 2 Sorten frisch aufgebacken

### *Hauptgang*

Gebr. Ente oder gegrilltes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Blaukraut

### *Dessert*

Lebkuchen-Panna Cotta mit Himbeermark  
Käseauswahl mit Früchten garniert und mit Landbutter



Preis pro Person 29,50 € mit Ente 32,50 €

## Deisenhofner Weihnachtsbuffet ab 10 Personen

### *Fingerfood-Vorspeisen*

Bruschetta-geröstete Baguettescheibe mit Tomaten, Knoblauch u. Petersilie  
Flusskrebs-Cocktail auf Eissalat-im kleinen Glas  
Büffelmozzarella mit Tomate und hausgemachtem Basilikumpesto-auf kl. Teller  
Steinofenbaguette, frisch aufgebacken

### *Hauptgang*

Gefüllte Putenbrust Gourmet (gefüllt mit Kalbsbrät, Broccoli, Champignons)  
mit Calvados-Soße, Kartoffelgratin und 3erlei Buttergemüse

### *Dessert*

Creme Brulée mit frischen Beeren  
Käseauswahl mit Früchten garniert und mit Landbutter

Preis pro Person 28,20 €

## Hofberger's Weihnachtsmenü I ab 10 Personen

Kürbiscreme- oder Maronenschaumsüppchen mit Croutons  
Feldsalat mit Speckkrusterl, Kräuter-Croutons und Kürbiskerndressing  
Schweinefiletspitzen in Cognac-Rahmsoße mit Buttergemüse und Spätzle  
Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesoße

Preis pro Person 24,30 €

## Hofberger's Weihnachtsmenü II ab 10 Personen

Gebackene Kräuter-Zucchini, Tomaten-Mozzarella-Salat in hausgem. Basilikumpesto  
gegrillte Auberginen mit Tomaten und Kapern  
Kalbsrahmbraten mit Kräuterspätzle und Gemüse  
Orangen-Zimt-Tiramisu im Glas



Preis pro Person 26,20 €

# 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

Zzgl. Gemischte Weich- und Hartkäse auf Holzbrett mit Früchten

Zzgl. Bauernbaguette, Brez'n, Partysemeln



Preis pro Person € 13,30

Preis pro Person € 16,90

Preis pro Person € 2,80

## Kaltes Bayerisches Brotzeitbuffet

ab 10 Personen

Zerlei 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

mit gemischten Partysemeln, Brez'n, Spitzweckerl



Preis pro Person € 19,90

Preis pro Person € 22,70

## 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

mit Brez'n, gemischte Partysemeln

Preis pro Person € 20,80

Preis pro Person € 23,50

## 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

mit Steinofenbaguette, Bauernbaguette, Gemischten Partysemeln

Preis pro Person € 22,90

Preis pro Person € 25,50



## 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  
Medaillons 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 € 27,80**

## 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 Kräuterris  
Saltimbocca von der Kalbshende mit Rosmarinkartoffeln und Buttergemüse

### Dolce

Ital. Käse mit Früchten, frisch gebackenes Baguette

Italienisches Tiramisu oder  
Creme Brulee mit Beeren garniert



**Preis pro Person 31,90 €**

## 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, Sparerib-Classic
- Rind:** Steaks von Lende, Hüfte oder Filet, T-Bone Steak  
mit Brasil-Pfeffer oder Cafe 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 Kräuter der Provence, Knoblauch und Rosmarin
- Fisch:** Riesenkrabbenschwänze nach Art des Hauses  
Scampispieß in Knoblauchmarinade
- Gemüse:** Gemüsespieße in Rosmarin-Meersalz-Marinade  
Grillkäse Rosmarin-Meersalz-Marinade  
Maiskolben mit Kräuter-Knoblauch-Butter

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 € 1,50

## Zu Unseren Grillspezialitäten die perfekten Beilagen!

### Salate:

Krautsalat mit Speck	100 g	1,32 €
Kartoffelsalat	100 g	1,65 €
Kartoffel-Gurkensalat	100 g	1,65 €
Nudelsalat – Klassisch / Joghurtcreme	100 g	1,39 €
Steirischer Kartoffelsalat ( mit Speck, Essiggurke und Kapern)	100 g	1,64 €
Gurkensalat in Dill-Sahne oder Kräuter Vinaigrette	100 g	1,34 €
Nudelsalat Italienischer Art / getrocknete Tomaten / Parmesan / Rucola	100 g	1,77 €
Couscous-Salat	100 g	1,37 €
Farmersalat	100 g	1,66 €
Waldorfsalat	100 g	1,64 €
Apfel-Blaukrautsalat	100 g	
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	3,20 €
Ratatouille Gemüse	Portion	3,20 €
Maiskolben mit Kräuter-Knoblauchbutter	Stück	2,90 €

### Antipasti

Gegrillte Paprika / Balsamico	100 g	2,58 €
Gebatene Auberginen / Tomaten / Kapern	100 g	3,00 €
Gebackene Zucchini oder gegrillte Zucchini	100 g	2,58 €
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 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. € 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. á 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. á 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

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



inkl. Reinigung je Teil € 0,55

### Besteck

Messer  
 Gabeln  
 Kaffee/Dessertlöffel  
 Dessertgabeln



inkl. Reinigung je Teil € 0,55

### Vorlegebesteck

Schöpflöffel, großer Löffel, Vorlegezange, Kuchenheber, Wurstgabel etc

inkl. Reinigung je Teil € 0,70

### Zubehör

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



Flaschenkühler,  
 z.B. Weißwein, Prosecco

je Stück € 5,80

Schale aus Edelstahl für mehrere Flaschen zum Kühlen mit Crasheis

€ 18,00

### Gläser

Wassergläser/Longdrink-Gläser ( Highballs)  
 Caipirinha-Gläser  
 Weißwein/Proseccogläser  
 Rotweingläser (*auch für Spritz, Hugo geeignet*)  
 Weißbiertgläser 0,5 L  
 Biergläser 0,5 L  
 Bierkrüge 0,5 L  
 Schnapsgläser 0,2 cl  
 Ramazotti-Gläser

inkl. Reinigung je Teil  
 im Rack 36 Stück  
 im Karton 6 Stück  
 im Rack 25 Stück  
 im Rack 16 Stück  
 im Rack 25 Stück  
 in Kiste Stück  
 in Kiste Stück  
 im Karton 6 Stück

€ 0,55



**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 2,20		€	17,00
Hussen für Bierbänke auf Anfrage			

## Mietmöbel & Sonstiges

Biertischgarnitur		€	13,00
Biertischgarnitur (Bänke mit Rückenlehne)		€	25,00
Biertisch		€	9,00
Stehtisch		€	20,00
Kühlschrank			Preis auf Anfrage
Kühlanhänger		€	50,00
Durchlaufkühler/Zapfanlage		€	70,00
Pavillon (4x4 m) <i>Mastertent mit Gewichte</i>		€	110,00
Für größere Zelte empfehlen wir Zelt- und Eventverleih Pähler in Brunenthal, 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		€	32,00
Heizpilze mit integriertem Stehtisch, inkl. Gas			Preis auf Anfrage

## Personal

Servicedame	je Std.	€	28,00
Serviceleitung (bei Veranstaltungen ab 2 Servicekräfte)	je Std.	€	32,00
Grillmeister	je Std.	€	50,00