



MAIERS HOFSTUBN



*“Eine gute Küche
ist das Fundament allen Glücks”*

George Auguste Escoffier

Was machma?

SERVUS IN HAUSMEHRING	_____	04
UNSERE PHILOSOPHIE	_____	05
UNSER SORTIMENT	_____	06

R u n d u m - S o r g l o s p a u s c h a l e

KLEINIGKEITEN ZUM SEKTEMPFANG	_____	11
-------------------------------	-------	----

F l y i n g B u f f e t
R i e s e n b r e z e & B r o t z e i t
E i s w a g e r l

NEUES & BEWÄHRTES	_____	16
-------------------	-------	----

P i m p m y s a l a d
G r i l l b u f f e t s

MENÜ ODER BUFFET?	_____	21
-------------------	-------	----

ALL UNSERE KÖSTLICHKEITEN	_____	22
---------------------------	-------	----

G e d e c k a m T i s c h
V o r s p e i s e n
S u p p e n
H a u p t s p e i s e n
N a c h s p e i s e n

KAFFEE UND KUCHEN	_____	26
-------------------	-------	----

UNSERE GETRÄNKE	_____	28
-----------------	-------	----

AUSSTATTUNG & CO.	_____	36
-------------------	-------	----

F r e i e T r a u u n g
C a n d y b a r
S t y r o p o r b u c h s t a b e n
F o t o b o x

MAIERS HOFSTUBN



SERVUS IN HAUSMEHRING

SERVUS IN HAUSMEHRING

*Die besonderen Höhepunkte, die rauschenden Feste im Kreise eurer Liebsten,
freudige Wiedersehen in außergewöhnlich schönem Rahmen
- sie sind es, die unser Leben kostbar machen.*

*Da dieser Tag einer umfassenden Planung bedarf, findet ihr auf den
nachfolgenden Seiten alle nötigen Informationen und Anregungen,
wie ihr euren Tag nach euren Wünschen gestalten könnt.*

*Gerne beantworten wir euch in einem persönlichen Gespräch alle Fragen.
Vereinbart einfach einen Termin mit uns, da wir uns gerne Zeit für euch
nehmen möchten.*

*Schön, dass ihr bei uns seid!
Wir freuen uns auf eine gemeinsame Vorbereitungszeit.*

*Katharina und Alfons Maier
und das gesamte Maiers Hofstüb'n Team*



UNSERE PHILOSOPHIE

*Authentisch, aufstrebend, ehrlich und individuell
sind die Eckpfeiler unseres Unternehmens.*

*Motiviert, familiär, ehrgeizig und kreativ
sind die Eigenschaften unserer Mitarbeiter.*

Und das Essen?

Authentisch, ehrlich, fein.

*Kein Fest ist wie das andere, unsere Gäste bedeuten uns die Welt.
Mit Herz, Hirn und Verstand wollen wir eure Hochzeit begleiten und euch
ein stets verlässlicher Dienstleister für eure individuellen Wünsche sein.*

Und bitte: wir du'zen uns gerne! :-)

*Wir setzen auf direkte Ansprechpartner auf Augenhöhe, herausragende gastronomische
Qualität und ein Ambiente, in dem sich Jedermann zuhause fühlen kann.
Persönliche und intensive Beratung ist für uns eine Selbstverständlichkeit, damit
eure Hochzeit auf den Punkt perfekt geplant und durchgeführt ist.*

Denn IHR seid es, die dieses Fest zum Strahlen bringen.

Und das ist unser höchstes Ziel.



Die “Rundum Sorglos” Pauschale



Eine Sortimentsauswahl unserer Hochzeitsprofis mit Kostenkontrolle.
 Sie bietet Gästen das volle Paket ohne Abstriche von Anfang bis Ende:

9 Stunden	9 Stunden + Brautverziehen
EMPFANG MIT HÄPPCHEN • <i>Maiers Hofstubn Secco</i> • <i>Orangensaft</i> • <i>kleine Augustiner Pils im Eiswandl</i> • <i>ein Sommergetränk zur Wahl (Hugo, Lillet, Spritz)</i> • <i>Breznwand oder hausgemachtes Bauernbrot mit Aufstrichen</i>	
3-GANG-HOCHZEITSMENÜ • <i>„Pimp my salad“</i> <i>+ einer Erweiterung zur Wahl</i> • <i>2 Hauptspeisen zur Wahl:</i> <i>1 Fleisch – und 1 Fischgericht</i> • <i>Minidesserts vom Buffet</i>	
BAYRISCH-MEDITERRANES BROTZEITBUFFET • <i>als kaltes Abendessen oder zum Kuchenbuffet</i>	
GETRÄNKEPAUSCHALE • <i>Wasser & Säfte</i> • <i>Softdrinks</i> • <i>Helles, Weißbier, Pils</i> • <i>Hugo</i> • <i>Kaffeespezialitäten & Tee</i> • <i>Hausweine weiß, rot, rosé</i>	GETRÄNKEPAUSCHALE <i>Sommergetränke (Hugo, Lillet, Spritz) während der gesamten Veranstaltung</i>
AUSSTATTUNG & EXTRAS • <i>Saalgedeck mit Stoffservietten</i> • <i>Tellergeld für mitgebrachte Kuchen</i>	BRAUTVERZIEHEN <i>Brautverziehen mit Maiers Hofstubn Weißwein & Rosé</i>

11 Stunden	11 Stunden + Longdrinks
EMPFANG MIT FLYING BUFFET • <i>Canapés oder Dreierlei Flammkuchen als Flying Buffet</i> 4-GANG-HOCHZEITSMENÜ • <i>„Pimp my salad“ + einer Erweiterung zur Wahl</i> • <i>Supperl, je nach Saison</i> • <i>2 Hauptspeisen zur Wahl: 1 Fleisch – und 1 Fischgericht</i> • <i>Minidesserts vom Buffet</i> <u>alternativ:</u> BBQ-Buffet & Minidesserts vom Buffet MITTERNACHTSNACK • <i>Käseplatte</i> • <i>Wurstspezialitäten aus der Hofmetzgerei</i> • <i>Brotauswahl</i> • <i>hausgemachte Aufstriche</i> <u>alternativ:</u> Mini-Leberkäsesemmeln GETRÄNKEPAUSCHALE • <i>1 Schnapsrunde nach dem Hauptgang</i> AUSSTATTUNG & EXTRAS • <i>Terrassengedeck mit Vlies servietten</i> • <i>Nachtzuschlag</i>	<i>3 Longdrinks zur Wahl für maximal 4 Stunden</i> ON TOP - ON TOP - ON TOP

ZUR INFO:

WAS KOSTEN KINDER?

Kinder von 0-4 Jahren werden nach Verbrauch abgerechnet, Kinder zwischen 5-12 Jahren werden mit der Hälfte des Pauschalpreises berechnet.



KLEINIGKEITEN ZUM SEKTEMPFANG

DER ZEITPUNKT DER GROSSZÜGIGKEIT

Beim Sektempfang fließen die Tränen, man wird kräftig umarmt und gedrückt und die allerbesten Glückwünsche werden ausgesprochen.

Momente und Sätze, die ihr niemals vergessen werdet!

Macht sie auch für eure Gäste unvergesslich...

FLYING BUFFET KALT

- *Hausgemachte Cornettos
gefüllt mit Lachs-Tatar, Avocado-creme und Beef-Tatar*
- *Hausgebackenes Bauernbrot mit Aufstrichvarianten*
- *Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat*

FLYING BUFFET WARM

- *3erlei Flammkuchen frisch aus dem Steinofen*

RIESENBREZE

- *Großes Brezenherz vom BIO-Bäcker,
bunt belegt mit Spezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei*

BREZNWAND

- *kleine Brezen vom BIO-Bäcker,
hausgemachte Aufstriche zum Dippen*



BAYRISCH – MEDITERRANE BROTZEIT

nachmittags zum Kuchenbuffet, als Brotzeit am Abend oder als Mitternachtssnack

- *Auswahl von hausgemachten Wurst- und Schinkenspezialitäten aus unserer Landmetzgerei*
- *Käsesbrett mit Auswahl an regionalen & internationalen Spezialitäten*
- *hausgemachte, italienische Antipasti*
- *Salat von Tomate und Mozzarella*
- *Nudelsalat*
- *Wurstsalat*
- *marinierter Schweinebraten mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen*
- *Knödelcarpaccio mit Schwammerl und Kräutermarinade*
- *Kalte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat*
- *Aufstriche (z.B. Obazda, Griebenschmalz, Kürbiskern, Lauch-Frischkäse,...)*
- *Brotauswahl & frische Brezn*

ALS ERGÄNZUNG:

- *kalte Schnitzel*
- *Auswahl von Räucherfischen mit Kren*
- *Vitello Tonnato mit Kapern*
- *Oktopussalat*
- *Roastbeef mit Senf-Majo*
- *Parmaschinken mit Melone*

MAIERS HOFSTUBN

„Eiswagerl“

Jung und Alt freuen sich zu jeder Zeit über diese Erfrischung!

Unser Eiswagerl bietet bis zu 3 verschiedene Sorten hausgemachtes Eis.

Eurer Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt, wir besprechen eine individuelle Auswahl von Eis und Sorbet der Saison, ob in der Waffel oder im individuell bedruckten Becher.

Eis-Flatrate zum Sektempfang (max. 3 Stunden)

Eiswagen am Dessertbuffet





NEUES UND BEWÄHRTES

MACHT ES EUCH ZU ETWAS GANZ BESONDEREM



UNSER TIPP ZUM START EURES MENÜS

"PIMP MY SALAD"

VORSPEISENBUFFET AM TISCH

FÜR JEDEN AM PLATZ:

*Blattsalat mit Croutons und Kerndl
Brotauswahl*

AUF ETAGEREN EINGESTELLT:

*Parmesanbruch
hausgemachte Antipasti
Tomate und Mozzarella mit Pesto
Oliven
hausgeräucherter Schinken*

OPTIONAL ZU ERWEITERN

*Vitello Tonnato
Oktopussalat
Räucherfische & Lachs
Couscous Salat*

Bitte plant bei eurer Tischdeko ein wenig Platz für Etageren und Brotkörbe ein.



SOMMERHIGHLIGHT

GRILLBUFFET

VORSPEISEN

Blattsalat mit Hausdressing
Kartoffelsalat
Nudelsalate
Tomate und Mozzarella mit Pesto
Salat mit Feta, Oliven und Peperoni
Couscous Salat
Brotauswahl

GRILLSTATIONEN

Rosa gegrillte Rinderlende
Brisket vom Hausmehring Freiland-Rind
Garnelenspieß
Fisch im Bananenblatt
Würstchen aus unserer Landmetzgerei
marinierter Hals vom Landschwein
mediterranes Grillgemüse
Maiskolben mit Kräuterbutter
Ofenkartoffel mit Topping-Variationen
Grillkäse mit gegrillter Wassermelone
Süßkartoffel in der Folie
Auswahl von hausgemachten Saucen

ERWEITERUNGEN

Pulled Pork Sandwiches mit Coleslaw
Spareribs mit hausgemachter BBQ-Sauce
Dry Aged Rib Eye
Hummer vom Grill
Rosa gebratenes Karrée vom Iberico Schwein

MACHT ES ZU EUREM

SEID KREATIV!

Beste Produkte, solide Verarbeitung und ein persönlicher Service, das ist unser Anspruch. Wir freuen uns darauf, ein individuelles Konzept für euer Hochzeitsessen gemeinsam mit euch zu erstellen.

MENÜ ODER BUFFET?

ODER BEIDES?

Wir bieten sowohl Menüs als auch Buffet in verschiedenen Varianten an und bleiben dennoch offen für eure Wünsche. Sprecht uns einfach gerne darauf an.

GÄNGIGE KOMBIS IN MAIERS HOFSTUBN:

serviertes Menü (3-, 4-, 5-Gang-Menü)

Vor-, Haupt- und Nachspeisenbuffet

Vorspeisen-Tischbuffet mit Etageren

Grillbuffet mit verschiedenen Stationen im Hof

Mischvarianten aus Menü & Buffet



UNSERE KÖSTLICHKEITEN

GEDECK AM TISCH

- *Brotkorb oder hausgemachte Crissini*
- *Kräuteraufstrich*
- *Obazda*
- *Butter mit Meersalz*

VORSPEISEN

- *Bunter Haussalat*
gerösteter Speck | Kürbiskernen
- *Ziegenkäse im Bauernbrot*
Wildkräutersalat | Tomatenchutney
- *Carpaccio vom Hausmehringer Rind*
Rosmarin-Honigmarinade | Parmesan Chips | Rucola
- *Oktopussalat*
Avocado | Paprika | Oliven

SUPPEN

- *Hochzeitssuppe*
klare Rindsbouillon | hausgemachte Einlagen
- *Cremesuppe der Saison*
Spargel | Bärlauch | Kürbis | Maroni | Kartoffel | Topinambur | Petersilie
- *Krustentierschaumsuppe von der Langenpreisinger Garnele*
Garnelenstücke | Schmortomate | Crissini
- *Kokos-Limetten-Ingwersüppchen*
knusprige Garnele
- *Klare Suppe vom Hausmehringer Rind*
Enoki | knusprige Frühlingsroll



HAUPTGÄNGE

- *Zweierlei vom Hausmehringler Freilandrind
Bergkäs-Polenta | bunte Karotten | Barolosoße*
- *Resches Spanferkel
Zweierlei Knödel | Krautsalat | Dunkelbiersoße*
- *Konfierte Entenbrust
Currylinsen | Pak Choi*
- *Rosa gebratenes Rinderfilet
Kartoffelgratin | knackiges Gemüse | Trüffeljus*
- *Kalbsrücken
Kartoffel-Lauchpüree | Zuckerschoten | Trompetenpilz*
- *BIO-Hendlbrust vom Bäumlhof
Oliven-Zitronensalsa | Fregola Sarda | Schmortomaten*
- *Filet von der Lachsforelle aus der Weixerau
Topfen-Parmesangnocchi | mediterranes Grillgemüse | Weißweinschaum*
- *Zander & Garnele
rotes Thai Curry | Marktgemüse | Duftreis*
- *Spinatknödel
braune Butter | Parmesan*
- *Auberginenröllchen
Couscous | Parmesan | Rucola*



KLASSISCHE DESSERTS

- *Zitronengras Crème Brûlée*
hausgemachtes Saurrahm Eis
- *Variation von der Valrhona Schokolade*
Yuzu-Karamel | Himbeeren
- *Karamel-Schokoladenkuppel*
Topfen-Sauerrahmeis | Waldheidelbeeren

DESSERTBUFFET

IN KLEINEN GLASERL

Crème Brûlée

*(in diversen Variationen: Zitronengras, Tonkabohne,
Passionsfrucht, ...)*

Holunder-Joghurtmousse

Karamelmousse mit Fleur de Sel

Mangomousse

Tiramisu

gebrannte Vanillecreme auf exotischem Ananasragout

geschichtetes Zweierlei von der Panna Cotta

frische Früchte

hausgemachte Eiscreme

New York Cheesecake

lauwarmes Schokotörtchen

KAFFEE UND KUCHEN

KUCHEN IST IMMER EINE LÖSUNG

Ob süß, cremig, trocken oder sahnig - KUCHEN ist immer eine gute Lösung.

Kuchen bei eurer Hochzeit sei wohl gewählt, denn an dieses Stück Kuchen werdet ihr euch ein Leben lang erinnern.



Euer Kuchenbuffet können wir im Festsaal oder in dem im Saal integriertem Buffetraum aufbauen.

Gerne unterbreiten wir euch ein separates Angebot für hausgemachte Kuchen und Torten.

Für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir Tellergeld in Höhe von 1,80 € pro Person.

Selbstverständlich werden die Kuchen bereits vorgeschnitten und dann von unserem Servicepersonal am Buffet angerichtet.

Bitte sorgt Sie selbst für Anrichteplatten.

Nach vorheriger Absprache können die Torten und Kuchen bereits am Vortag angeliefert werden. Wir bitten euch, alle Kuchenbehältnisse mit dem Namen der jeweiligen Hochzeit zu kennzeichnen, um Verwechslungen bei der Rückgabe zu vermeiden.

Wenn Ihr euch bereits für eine Hochzeitstorte entscheiden haben, teilt uns bitte mit ob Ihr diese bereits nachmittags zum Kaffee und Kuchen servieren möchtet oder das Anschneiden erst abends stattfinden soll.

Einen rollbaren Tortentisch für den großen Auftritt der Hochzeitstorte haben wir vor Ort.

WEIN BIER & MEHR

GUTER WEIN FÜR DIE GUTEN FREUNDE

Unser hochwertiges und vielfältiges Getränkeangebot, die alle Wünsche hinsichtlich Aperitif, Longdrinks, Cocktails, Wein & Bier erfüllt ermöglicht euch eine entspannte Feier.

MAIERS HOFSTUBN

MAIERS HOFSTUBN - WEISS

Weingut Hartmann, Pfalz

Grauburgunder

MAIERS HOFSTUBN - ROSÉ

Weingut Hartmann, Pfalz

Merlot Rosé

MAIERS HOFSTUBN - SECCO

Weingut Hartmann, Pfalz

Sekt

Unsere Sommelière Anni und eine große Auswahl an deutschen, österreichischen & internationalen Weinen stehen euch natürlich auch jederzeit zur Verfügung.



GETRÄNKE ZUM EMPFANG

MAIERS HOFSTUBN SECCO

Weingut Hartmann

MAIERS HOFSTUBN SECCO & ORANGE

ORANGENSAFT

HUGO

Secco & hausgemachter Holundersirup

LILLET WILD BERRY

APEROL SPRITZ

LEGRAS & HAAS CHAMPAGNER

Im Bottich:

HAUSGEMACHTE LIMO

Holunder, Ingwer - Salbei, Beeren, uvm.

Im Eiswandl:

BRAUEREI AUGUSTINGER, PILS

BRAUEREI AUGUSTINGER, HELLES

RIEDENBURGER DOLDENSUD



LONGDRINKS

BOMBAY TONIC

MUNICH MULE

VODKA RED BULL

MOJITO

PINA COLADA

JACKY COLA

ASBACH COLA

ALKOHOLFREI

VIRGIN CAIPIRINHA

VIRGIN MOJITO



AUSSTATTUNG INFOS& RUNDHERUM

GENAU SO WIE IHR ES EUCH VORSTELLT

Wir legen großen Wert auf individuelle Hochzeiten. Unser Haus bietet euch zahlreiche Möglichkeiten zur Gestaltung eurer Hochzeit.

Hier findet ihr alle Infos über das Rundherum zu Heiraten in Hausmehring.

GEDECK



Im Gedeck für den Saal enthalten sind:

Stofftischdecke

Stoffserviette

kleine Serviette für Kaffee Kuchen / Brotzeit

Preis pro Person: 2,60 €

Falls wir zusätzlich zum Saal noch Terrasse oder Stube eindecken, berechnen wir ein zusätzliches Gedeck in Form von:

weiße Mitteldecke

graue Outdoortischdecke

Sitzkissen

kleines Blumenarrangement

Preis pro Person: 1,60 €

FREIE TRAUUNG



Der besonders emotionale Höhepunkt eines jeden Hochzeitsfestes:

„Ja Sagen“ mitten im Grünen

Wir stellen euch mit unseren 3 aneinanderhängenden Spitzzeltpagoden eine wetterunabhängige Örtlichkeit für Ihre Freie Trauung zur Verfügung.

Gerne informieren wir euch bei einem persönlichen Gespräch über unser Paket „Freie Trauung“.



CANDYBAR



Ob süß oder salzig: Ihr könnt bei uns bequem eure Candybar mitsamt Gefäßen, Deko und großzügiger Befüllung mieten.

*Kein Stress bei Auf- und Abbau!
Einmalige Befüllung (ausreichend für den ganzen Tag) – süß oder salzig:*



FEUERSCHALEN



inkl. Brennholz im Hof

MINIVAN SHUTTLE



*Damit sich keiner übers Heimkommen sorgen muss?
Macht es euren Gästen einfach & bietet Ihnen eine Heimfahrt zum Hotel oder zur Sbahn.*

*Fahrtstrecke: im Umkreis von 30km
Fahrzeit: ab 2 Std. †*

STYROPORBUCHSTABEN



Besonders bei kleineren Veranstaltungen wird unsere Galerie sinnvoll genutzt durch individuell auswählbare Styroporbuchstaben. Egal ob wir eure Namen, „Mr & Mrs“ oder „Grod gheirat“ schreiben: Wir machen es möglich

BUNTE AMBIENCE BELEUCHTUNG



Solltet ihr eure Veranstaltung mit einem Farbkonzept für den Saal oder einer außergewöhnlicher Außenbeleuchtung planen, sind bunte Indirekt-Strahler eine kostengünstige, aber effektive Investition.

BÜHNENPODEST



Alle aufgeführten Preise sind ohne Gewähr und können bis zum Hochzeitstermin geringfügig variieren

HOFSTUBN BLITZER



FOTOBOX

Dein großer Tag soll etwas ganz Besonderes werden?

Der HOFSTUBNBLITZER ist für jeden Spass zu haben, zaubert auch dem kultiviertesten eurer Gäste ein Strahlen ins Gesicht und sorgt für das Gewisse Etwas auf eurer Hochzeit.



Unser Hofstubbblitzer hält die lustigsten Momente euer Hochzeit fest. Ihr bekommt alle Fotos des Events auf USB-Stick und eure Gäste können sich die Fotos per Email zuschicken.

Fotobox inkl. Kostümen ohne Drucker : 280 €

Fotobox inkl. Kostümen mit ca. 800 Fotostreifen-Ausdrucke: 350 €

