



MAIERS
HOFSTUBN

CATERING
PARTYSERVICE



Liebe Gäste,

die besonderen Höhepunkte, die rauschenden Feste im Kreis der Liebsten, freudige Wiedersehen in außergewöhnlich schönem Rahmen - sie sind es, die unser Leben kostbar machen.

Da ein großartiges Fest vor allem einer umfassenden Planung bedarf, finden Sie auf den nachfolgenden Seiten alle nötigen Informationen und Anregungen über unser Essensangebot. Wir beliefern Sie gern ab 20 Personen.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche. Wir versuchen unser Bestes diese zu Ihrer Zufriedenheit zu erfüllen. Gerne beantworten wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch alle Fragen.

Schön, dass Sie sich dafür interessieren, Ihr Fest mit unserem Essen zu feiern.

*Ihr Alfons Maier
mit dem gesamtem HOFSTUBN Team*





UNSERE BELIEBTEN KLASSIKER

Spanferkel aus dem Holzofen

mit Semmelknödel oder Kartoffelsalat & und Krautsalat oder Bayrisch-Kraut

Schweinebraten mit zweierlei Knödel oder Kartoffelsalat

und Krautsalat oder Sauerkraut

Rosa gebratene Rinderlende - im Ganzen gebraten –

mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Gemüse

Schmorbraten vom Hausmehringler Freilandrind

mit gebratenen Serviettenknödel und frischem Gemüse oder Blaukraut

Rotes Thaicurry mit Hendl vom Bäumlhof

mit frischem Gemüse und Duftreis



UNSER EXKLUSIVES GRILLBUFFET

ab 60 Personen buchbar

STATION „STEAK & FISCH“

*Rosa gegrillte Rinderlende
Garnelenspieß
Loup de Mer im Bananenblatt
Marinierte Hühnchenspieße*

STATION „LANDSCHWEIN & WÜRSTL“

*Würstchen aus unserer Landmetzgerei
marinierter Hals vom Landschwein*

STATION „OFENKARTOFFEL & GEMÜSE“

*Mediterranes Grillgemüse
Maiskolben mit Kräuterbutter
Ofenkartoffel mit Topping-Variationen
Grillkäse mit gegrillter Wassermelone
Süßkartoffel in der Folie*

STATION „SAUCEN“

Tzatziki, Barbecue-Sauce, Hot Sauce, Currydip

optional zu erweitern mit

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



UNSERE BAYRISCH-MEDITERRANE BROTZEIT

*Auswahl von hausgemachten Wurst- und Schinkenspezialitäten aus unserer
Landmetzgerei*

Käsebrett mit Auswahl an regionalem Käse

Aufstriche (z.B. Obazda, Schmalz, Kürbiskern-Aufstrich, Lauch-Frischkäse...)

Gemischte Salate (z.B. von Tomate, Gurke, mit Nudeln, Karotte, Couscous...)

kalter Schweinebraten

Brotauswahl

ab 20 Personen

ALS ERWEITERUNG:

Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat

kalte Schnitzel

Auswahl von Räucherfischen mit Kren

Vitello Tonnato mit Kapern

Oktopussalat

Roastbeef mit Senf-Majo

Parmaschinken mit Melone

GERN ERSTELLEN WIR IHNEN EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT MIT
IHREN INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN FÜR IHRE FEIER AB 20
PERSONEN.



VOM KALB

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und frischem Gemüse

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln

VOM BIO HENDL VOM BÄUMLHOF

Steirisches Backhendl mit Petersilienkartoffeln

Maishendlbrust auf Tomaten-Paprikagemüse und kleine Penne in Pesto

Rotes Thaicurry mit Hendl mit frischem Gemüse & Duftreis

VOM FISCH

Edelfische auf rotem Thaicurry mit frischem Gemüse und Duftreis

Filet von der Lachsforelle aus der Weixerau

mit Parmesan-Gnocchi und Rucola, dazu Weißweinsauce



VEGETARISCHES

Spinatknödel in brauner Butter mit frischem Parmesan

Auberginenröllchen mit Tomatensugo und frischem Parmesan

Parmesan Topfen Gnocchi mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Tomatensugo

Rotes Thaicurry mit frischem Gemüse und Duftreis (vegan)

DESSERT

Minidesserts im Glas serviert

Eine Auswahl von Desserts in kleinen Gläschen

Zitronengras Creme Brulée

Mangomousse mit Beeren

Schokoladenmousse

Tiramisu

Bayrisch Creme mit Vanille

Panna Cotta

Je nach Saison gestaltet die Küche das Beste für Sie.



VORSCHLAG FÜR IHR BUFFET

ab 60 Personen

VORSPEISEN & SALATE

Gemischte Salate mit Dressing

Gemischte Antipasti von Champignon, Zucchini, Karotten und Zwiebel

Salat von Tomate und Mozzarella

Griechischer Salat mit Feta und Oliven

Brotkorb

Als Erweiterung:

Parmaschinken mit Melone

Vitello Tonnato mit Kapern

Oktopussalat mit Schmortomaten

Lachs und Räucherfischplatte mit Senf-Dillsauce

Roast Beef Röllchen mit hausgemachtem Dip

HAUPTGÄNGE

Spanferkel mit verschiedenen Knödeln und Bayrisch Kraut

Rinderschmorbraten mit Blaukraut und Kartoffelpüree

Penne mit Pesto und frischem Parmesan

Zanderfilet auf Paprikagemüse

DESSERTBUFFET

Joghurtcreme mit Fruchtmark

Kleine Creme Brûlée

Schokoladenmousse

Obstsalat



PREISE

*All unsere Preise, falls nicht anders angegeben, verstehen sich in Euro inkl. gültiger MwSt.
Preisanpassungen vorbehalten.*

LIEFERUNG / ABHOLUNG (PRO ANFAHRT)

*Moosburg
Freising
München*

AUSSTATTUNG - LEIHGEBÜHR

*Chafing Dish Warmhalter
Brennpaste
Teller & Besteck Vorspeise
Teller & Besteck Suppe
Teller & Besteck Hauptgang
Wein- und Sektgläser
Bier- und Wassergläser
Kaffeeservice
Tischdecke 1,20 m x 2,80 m
Stoffserviette
Biergarnitur-Hussen*

PERSONAL

*Service
Koch*

Kontakt

*Maiers Hofstübchen
Alfons Maier Gastronomie
Hausmehring 1
85410 Haag an der Amper
t: 08168 999 49 01*

e: service@maiers-hofstueb.de

w: www.maiers-hofstueb.de