



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 - denn ebenso, wie unsere Küche ihre Individualität hat, soll es ihr Fest auch haben.

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

Ihr Alfons Maier
mit dem gesamtem HOFSTUBN Team





UNSERE BELIEBTEN KLASSIKER

Spanferkel aus dem Steinofen

mit Kartoffel- und Krautsalat, Spanferkelsoß'
mit zweierlei Knödel und Spanferkelsoß'

Schweinebraten mit Kartoffel- und Krautsalat, Dunkelbiersoß'
mit zweierlei Knödel

Rosa gebratene Rinderlende - im Ganzen gebraten – mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse

Rotes Thaicurry mit Hendl, frischem Gemüse und Duftreis





UNSER EXKLUSIVES GRILLBUFFET:

ab 40 Personen buchbar

Station „Steak & Fisch“:

Rosa gegrillte Rinderlende
Garnelen
Marinierte Putenspieße

Station „Landschwein & Würstl“:

Würstchen aus unserer Metzgerei
marinierter Hals vom Landschwein

Station „Salat & Gemüse“:

Mediterranes Grillgemüse
Maiskolben mit Kräuterbutter
Ofenkartoffel und Süßkartoffel
Grillkäse mit Wassermelone
Diverse Salate (z.B. Tomate, Karotte, Gurke...)

Station „Saucen“:

Tzatziki, Barbecue-Sauce, Hot Sauce, Currydip ect.

optional zu erweitern z.B. mit:

Hummer vom Grill
Carree vom Iberico Schwein
Brisket vom Rind und/oder Pulled Pork
Flammlachs
Loup de Mer im Bananenblatt



Erweiterungen oder Änderungen, sowie individuelle Wünsche gerne auf Anfrage.

UNSERE BAYRISCH-MEDITERRANE BROTZEIT:

- Auswahl von hausgemachten Wurst- und Schinkenspezialitäten
- 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...)
- Marinierter Schweinebraten mit Steirischem Kürbiskernöl
- Brotauswahl

ALS ERWEITERUNG Z.B. :

- Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat
- kalte Schnitzel mit steirischem Kartoffelsalat
- Auswahl von Räucherfischen mit Kren
- Vitello Tonnato mit Kapern
- Oktopussalat mit Avocado und Schmortomate
- Roastbeef mit Senf-Majo
- Parmaschinken mit Melone
- Auberginen-Couscous-Röllchen
- Knödelcarpaccio mit marinierten Schwammerln
- Räucherlachs-Roulade
- Gemüsequiche – Schnitte mit Kräuterdip



Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot mit Ihren individuellen Wünschen für Ihre Feier.



VOM HAUSMEHRINGER RIND

Rinderbraten mit gebratenem Serviettenknödel und Marktgemüse oder Blaukraut

Rinderrouladen mit saisonalem Gemüse und Kartoffelpüree

Rindergulasch mit Marktgemüse und Serviettenknödel

VOM HAUSMEHRINGER LAMM

Gefüllte Paprika mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree

Geschmorte Schulter mit Mediterranem Gemüse und Gratin

Orientalisches Lammragout mit Gemüse und Couscous



VOM FREILAND HENDL

Rotes Thaicurry mit Hendl mit frischem Gemüse & Duftreis

Confierte Hendlbrust mit Parmesan-Gnocchi und Spinatgemüse

Saltim Bocca mit Schmortomaten, Bandnudeln und mediterranem Gemüse

VOM FISCH

Edelfische auf rotem Thaicurry mit frischem Gemüse und Duftreis

Filet von der Lachsforelle aus der Weixerau mit Parmesan-Gnocchi und Weißweinsauce



VOM KALB

Saltim Bocca mit Schmortomaten-Spinatgemüse und Weißwein Risotto

Kalbsrambraten mit Topfenspätzle und Marktgemüse

Piccata mit frischen Bandnudeln und Tomaten-Spinatgemüse

VEGETARISCHES

Spinatknödel in brauner Butter mit frischem Parmesan

Auberginenröllchen mit Tomatensugo und frischem Parmesan

Parmesan-Topfen-Gnocchi mit mediterranem Gemüse

Rotes Thaicurry mit frischem Gemüse und Duftreis (vegan)

Geschmorter Blumenkohl mit Currylinsen und Granatapfelkernen

Auberginen Piccata mit Pilzfülle, Bandnudeln und Tomaten-Spinatgemüse

AUS UNSEREM STEINOFENREINDL (AB 40 PERSONEN)

Spanferkel im Ganzen mit Kartoffel- und Krautsalat und Dunkelbiersoß'
mit zweierlei Knödel

Kalbsstelzen in Kalbsjus mit Schmorgemüse und Kartoffelgratin

Gefüllte Kalbsbrust mit Knödelfülle und glasierten Karotten



DESSERT

Minidesserts im Glas serviert

Eine Auswahl von Desserts in kleinen Gläschen

- Zitronengras Creme Brulee
- Mangomousse mit Beeren
- Schokoladenmousse
- Tiramisu
- Bayrisch Creme mit Vanille
- Panna Cotta uvm.



VORSCHLAG FÜR IHR BUFFET

ab 60 Personen

VORSPEISEN & SALATE

Gemischte Salate mit Dressing
Gemischte Antipasti von Champignon, Zucchini, Paprika
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 Räucherfische mit Kren
Roast Beef Röllchen mit hausgemachtem Dip

HAUPTGÄNGE

Spanferkel mit verschiedenen Knödeln und Dunkelbiersoß
Parmesangnocchi mit mediterranem Gemüse
Edelfische auf rotem Thaicurry mit frischem Gemüse und Duftreis

DESSERTBUFFET

Joghurtmousse mit Fruchtmark
Kokos-Pannacotta mit geschmorter Ananas
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren



PREISE

All unsere Preise, falls nicht anders angegeben, verstehen sich in Euro inkl. gültiger MwSt. - Preisanpassungen vorbehalten. Es gelten die AGBs.

AUSSTATTUNG FÜR IHR CATERING Z.B.

Chafing Dish Warmhalter
Brennpaste
Teller & Besteck Vorspeise
Teller & Besteck Suppe
Teller & Besteck Hauptgang
Wein- und Sektgläser
Bier- und Wassergläser
Kaffeesevice
Tischdecke 1,20 m x 2,80 m
Stoffserviette
Biergarnitur-Hussen
Sowie diverse andere notwendige Utensilien

Kontakt

Maier's 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