



CATERINGMAPPE

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

Francois de La Rochefoucauld (1613-1680)

Eine gute Küche hat bei allen Festen hohen Stellenwert.

Das Team von Höbel & Meyer steht Ihnen als erfahrener und renommierter Ansprechpartner für Veranstaltungen aller Art zur Seite. Wir sind immer auf der Suche nach der besten Lösung für Sie und überraschenden sowie neuen Ideen. Selbstverständlich versuchen wir unser Bestes, um Ihren Vorstellungen gerecht zu werden, damit Sie Ihren Anlass ganz entspannt genießen können.

Auf den nächsten Seiten geben wir Ihnen einen Einblick in unser breites Repertoire. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Speisen und stellen Ihnen ein passendes Arrangement zusammen. Selbstverständlich erarbeiten wir auch gerne ein Komplettangebot für Ihre Festlichkeit mit allem was dazu gehört.

Wir freuen uns, sie bei der nächsten Feier begleiten zu dürfen!

Ihr Team von Höbel & Meyer

Olaf Höbel
Geschäftsführer

Lutz Meyer
Geschäftsführer

Richard Höbel
Geschäftsführer

SUPPEN	3
KALTE VORSPEISEN	4
WARME VORSPEISEN	4
VEGETARISCHE VORSPEISEN	4
VEGANE VORSPEISEN	4
GESCHMORTE & GEGRILLTE GEFLÜGELGERICHTE	5
PFANNENGERICHTE – KURZGEBRATENES	6
GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE	7
WILDSPEZIALITÄTEN	8
FISCHGERICHTE	9
NUDELPFANNE	9
GEMÜSE- & SÄTTIGUNGSBEILAGEN	10
FINGERFOOD	11
FINGERFOOD FÜR KALTE PLATTEN	12
KALTE PLATTEN	13
BRATEN-, SALAMI-, KÄSE- & SCHINKENPLATTE	14
KINDER-, HAUSSCHLACHTE- & FISCHPLATTE	15
SALATE	16
DESSERT	17
ÜBERSICHT ÜBER DIE NUTZUNG DER RÄUMLICHKEITEN IN UNSEREM HAUS	18
... UND WO FEIERN SIE?	19
ABSPRACHEN & BESTELLUNGEN	19
KOSTENÜBERSICHT & SERVICEAUSSTATTUNG	20
DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE	21
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	22

SUPPEN

pro Portion

Klare Suppen

Rinderkraft Bouillon mit Gemüsestreifen ¹ und Eierstich ^{7/9} , Suppenklößchen ⁷	ca. 250g	3,60 €
Rinderkraft Bouillon mit Kräutereierkuchenstreifen ^{7/9} und Gemüsestreifen ¹	ca. 250g	3,60 €
Geflügelkraft Bouillon mit Gemüsestreifen ¹ , Eierstich ^{7/9} und Hühnerfleisch	ca. 250g	3,60 €
Wildkraftbrühe mit Rotwein ⁵ , Wildklößchen ⁷ , Gemüsestreifen und Champignons	ca. 250g	3,90 €

Gebundene Suppen

Tomatencremesuppe ⁰ mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Sahne ⁹	ca. 250g	3,60 €
Champignoncremesuppe ^{9/10} mit Champignonscheiben und Petersilie	ca. 250g	3,60 €
Spargelcremesuppe ^{9/10} mit Spargelstücken und Petersilie	ca. 250g	3,90 €
Anhalter Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen ¹ und gebratenem Speck	ca. 250g	3,90 €
Kürbiscrcemesuppe ^{9/10} aus frischem Kürbis	ca. 250g	3,90 €
Käsecremesuppe ^{9/10} mit Lauch, Champignonscheiben und Hackfleisch	ca. 250g	4,20 €

Nationale Suppen

Russische Soljanka ⁵ mit Fleisch, Wurst und Tomaten, Paprika	ca. 250g	3,90 €
Ungarische Gulaschsuppe ^{5/9/10} mit Tomaten, Paprika und Fleischeinlage	ca. 250g	4,20 €
Wildgulaschsuppe ⁷ mit Waldpilzen, Rotwein ⁵ und Preiselbeeren	ca. 250g	4,40 €
Kesselgulasch vom Schwein und Rind mit Gemüse und Kartoffeln	ca. 250g	4,40 €

KALTE VORSPEISEN

	pro Portion
Mozzarella ⁹ und Tomaten mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum	5,50 €
Norwegischer Räucherlachs ¹³ auf Reiberdatschi mit Sahnemeerrettich ^{8/9} und Salatbouquet	5,30 €
Zarter Serrano Schinken auf buntem Salat mit frischer Honigmelone	5,30 €
Mediterraner Teller ⁹ mit verschiedenen Antipasti-Produkten gefüllte Peperoni, gefüllte Oliven, gefüllte Pilze und gefüllte Paprikaschoten	8,00 €
Rindercarrpacio mit Rucola und Parmesan ⁹	ca. 100g 7,20 €
Vitello Tonnato aus Kalbsfleisch mit Soße und Kapern	ca. 100g 7,20 €

WARME VORSPEISEN

	pro Portion
Würzfleisch aus der Schweinenuss mit Spargel ^{9/10}	5,00 €
Gebackene Pilze mit Knoblauchdip ^{7/10}	6,10 €
Auberginenröllchen auf Tomatenbett ^{5/10} gegrillte Auberginenscheiben mit Kochschinken und Käse gratiniert	6,10 €

VEGETARISCHE VORSPEISEN

Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Hollandaise ^{7/9}	6,10 €
Folienkartoffeln mit Kräuterquark ⁹	6,10 €
Brotauflauf mit Tomate, Zwiebel, Schafskäse und Knoblauch ^{9/10}	7,30 €
Gebackener Tomaten- Mozzarella Gratin mit Kartoffeln ^{9/10}	7,30 €
Allgäuer Pilzpfanne mit Schupfnudeln ¹⁰	7,30 €

VEGANE VORSPEISEN

Reispfanne mit gerösteten Mediterranem Gemüse und Kräutern	7,30 €
Bandnudel-Nester mit gebratenen Champignons und Kräutern ¹⁰	7,30 €

GESCHMORTE & GEGRILLTE GEFLÜGELGERICHTE

		pro Portion
Hühnerfrikassee „Großmutter Art“ ^{9/10} gekochtes Hühnerbrustfleisch mit Kapern und Spargelspitzen	ca. 250g	6,50 €
Putengeschnetzeltes „Bauern Art“ ^{9/10} Putenbruststreifen in sahnigem Erbsen- und Möhrengemüse	ca. 250g	6,50 €
Putengeschnetzeltes „Griechische Art“ Putenstreifen mit Peperoni, Oliven und blauen Zwiebeln	ca. 250g	7,10 €
Hähnchenbrust „Hawaii“ ⁹ Ananas Würfel mit fein geraspeltem Gouda überbacken	ca. 150g	7,50 €
Hähnchenbrust „Jäger Art“ ^{9/10} gebratene Hähnchenbrust in einer Champignonrahmsauce	ca. 150g	7,50 €
Hähnchenbrust „Gärtnerin“ ^{9/10} gebratene Hähnchenbrust mit Blattspinat	ca. 150g	7,50 €
Geflügelleberpfanne „Französisch“ ⁵ Hähnchen- und Putenleber mit Zwiebeln in Rotweinsauce	ca. 200g	8,60 €
Putenbrustbraten in feiner Sahnesauce ^{9/10} saftige Putenbrust mild gebacken	ca. 180g	9,80 €
Geflügelpfanne Gemüsebett ^{9/10} Hähnchenkeule, Hähnchenbrust und Putensteak auf buntem Gemüse	ca. 200g	9,80 €
Entenbraten mit kräftiger Hausmannssauce ¹⁰ gefüllte Ente mit Apfel und Zwiebel	ca. 350g	10,50 €
Gänsebraten mit kräftiger Hausmannssauce ¹⁰ gefüllte Gans mit Apfel und Zwiebel	ca. 350g	11,60 €
Gegrillte Hähnchenpfanne „Nach Art des Hauses“ ^{5/9/10} Hähnchenschnitzel, Hähnchensteak, Chicken Wings, Chicken Nuggets, Hähnchenspieße, Hähnchenleber mit gerösteten Zwiebeln und Paprikastreifen	ca. 300g	11,90 €
Ganze Pute im Rohr gebacken mit deftiger Sauce ¹⁰ Die Pute wird nach Personenzahl bestellt: Größe von 10-25 Personen möglich	ca. 300g	13,50 €

PFANNENGERICHTE – KURZGEBRATENES

		pro Portion
Geschnetzeltes „Postkutscher“ ^{9/10} Schweinelachse mit geschnittenen Champignons	ca. 250g	7,10 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{9/10} Rinderroastbeef mit geschnittenen Steinpilzen und Käsesoße	ca. 250g	8,90 €
Leberpfanne „Schwedische Art“ Schweine- und Rinderleber mit gebratenen Zwiebelscheiben und Apfelringen	ca. 300g	7,20 €
Steakpfanne „Balaton“ ^{5/9/10} Schweinekamm und Schweinelachssteak mit feuriger Zigeunersoße	ca. 300g	9,80 €
Steakpfanne „Rustikal“ ¹⁰ Schweinenackensteak und Kasslernackensteak mit goldgelb gerösteten Zwiebeln	ca. 300g	9,80 €
Schlemmertopf „Gemüsegarten“ ^{9/10} € 3 Schweinemedallions, Erbsen, Babymöhren, Blumenkohl, Broccoli, Bohnen, Pilze und Spargel mit Käse überbacken	ca. 180g	10,50 €
Schlemmertopf „Mittelmeer“ ⁹ 3 Schweinemedallions mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella überbacken	ca. 180g	12,70 €
Schnitzelpfanne „Drei Länder“ ^{7/9/10} Wiener Schnitzel mit Zitrone, Mailänder Schnitzel mit Parmesan, Pariser Schnitzel mit Ei	ca. 240g	11,60 €
Große Grillpfanne „Burg Reina“ ^{7/9/10} Schweinefiletsteak, Kasslerlachssteak, Schnitzel, Hähnchenkeule, Bratklops, Bratwürstchen mit geschnittenen Rahmchampignons	ca. 400g	12,50 €
Steakpfanne „Feinschmecker“ ^{9/10} Schweinelachssteak mit Tomate-Mozzarella, Kasslerlachssteak mit Paprika und Schnittkäse, Rindersteak mit blauen Zwiebeln und Schafskäse	ca. 300g	13,80 €
Filettopf „Schlossküche“ ^{9/10} Schweine- und Rinderfilet, Kasslerlachse in Sahnesoße mit ganzen Champignons	ca. 240g	13,80 €

GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE

		pro Portion
Deftiger Rinder-Schweinegulasch ^{9/10}	ca. 250g	7,20 €
2 Scheiben Schweinenacknbraten ^{9/10} auf leckerem Sauerkraut mit Soße	ca. 200g	8,30 €
2 Scheiben Kasslernacknbraten ^{9/10} auf leckerem Sauerkraut mit Soße	ca. 200g	8,30 €
1 Scheibe Kasslernacknbraten und 1 Scheibe Schweinenacknbraten ^{9/10} auf leckerem Sauerkraut mit Soße	ca. 200g	8,30 €
2 Scheiben Schweinelachsbraten in Pfefferkruste mit Soße ^{9/10}	ca. 200g	8,30 €
2 Scheiben Kasslerlachsbraten mit Soße ^{9/10}	ca. 200g	8,70 €
Pikante Schweinehaxe knusprig gebraten mit Sauerkohl und Soße ¹	ca. 580g	8,70 €
Gepökelttes Eisbein mit Sauerkohl und Soße ^{9/10}	ca. 580g	8,70 €
Knuspriger Krustenbraten auf Sauerkohl mit Soße ¹⁰	ca. 300g	10,90 €
Gemischter Filetbraten ^{9/10} Schweinefilet, Rinderfilet, Kasslerlachse in feiner Bratensoße	ca. 180g	11,90 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Soße ^{9/10}	ca. 200g	8,80 €
Rinderfilet gespickt mit Bauchspeck in Burgundersoße ^{5/9/10}	ca. 150g	14,40 €
Rinderfilet mit Blattspinat ummantelt und im Blätterteig gebacken ^{9/10}	ca. 200g	15,00 €
Gebackener Kalbsrücken mit Feigen-Soße ^{9/10}	ca. 200g	15,00 €
Gebackene Kalbshaxe mit Tomaten in feiner Bratensoße ^{9/10}	ca. 300g	15,00 €
Leckeres Spanferkel nach Art des Hauses mit Sauerkohl und Soße ^{9/10} Im Ganzen gebacken, gerne schneiden wir vor Lieferung das Spanferkel für Sie auf.	ca. 500g	13,20 €

WILDSPEZIALITÄTEN

Da wir ausschließlich Wild aus unserer Region verarbeiten, kann es saisonbedingt zu Engpässen kommen.

pro Portion

Wildschwein

Wildschweingulasch „Wilddieb“^{9/10} ca. 250g 9,00 €
mit Waldpilzen und Preiselbeeren

Wildschweinbraten „Kühnauer Art“^{5/9/10} ca. 180g 10,50 €
geschmorte Wildschweinkeule in Rotweinsauce

Wildschweintrüben „Ländliche Art“^{9/10} ca. 180g 12,10 €
in Schwarzbrotkruste im Ofen gebacken mit Wild Soße

Reh

Rehgeschnetztes „Förster Art“^{5/9/10} ca. 250g 10,30 €
zarte Rehstifte in Ananas-Rotweinsauce

Rehbraten aus der Keule „Kühnauer Forst“^{9/10} ca. 160g 13,20 €
mit Preiselbeerbirne und feiner Sahnensauce

Hirsch

Hirschgulasch „Bauern Art“^{9/10} ca. 250g 9,70 €
marinierte Hirschwürfel mit Stockschwämmchen

Hirschbraten „Kühnauer See“^{8/9/10} ca. 180g 12,60 €
mit Ananasscheibe und Sauce

Exoten

Wildmedaillons „Schlossherr“^{9/10} ca. 240g 13,80 €
1 Wildschweinsteak, 1 Reh Steak und 1 Hirschsteak gebraten
mit Ananasringen und Preiselbeeren

Alle Wildgerichte werden nur ganz durchgegart abgegeben.

FISCHGERICHTE

		pro Portion
Gebratenes Wels Filet mit Mandelbutter ^{3/10}	ca. 180g	8,30 €
Schollenfilet in der Eihülle gebraten ^{7/10}	ca. 160g	8,30 €
Gebratenes Heilbutt Filet mit Mandelbutter ^{3/9/10}	ca. 160g	9,90 €
Norwegisches Lachssteak „Florentiner Art“ ^{9/10} gebratenes Lachssteak mit Blattspinat gratiniert	ca. 160g	10,50 €
Heilbutt Filet „Florentiner Art“ ^{9/10} gebratenes Heilbutt Filet mit Blattspinat gratiniert	ca. 160g	10,50 €
Zanderfilet „Müllerin Art“ ¹⁰ mariniertes und in Mehl gewälztes gebratenes Zanderfilet	ca. 180g	10,80 €
Gambas in Knoblauch-Kräuter-Butter gebraten mit Zitrone ^{9/10}	6 Stück	10,50 €
Kleine Fischpfanne (ab 5 Personen) ^{9/10} Zander, Wels, Lachs nach „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit Zitrone, Tomate und frischen Kräutern	ca. 240g	12,60 €
Große Fischpfanne (ab 5 Personen) ^{9/10} Heilbutt, Scholle, Lachs und Wels mit Spinat, Champignons, Tomaten und Paprika gratiniert	ca. 300g	13,70 €

NUDELPFANNE

		pro Portion
Gelbe Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen in feiner Waldpilzsoße ^{7/9/10}		9,70 €
Gelbe Bandnudeln mit Hähnchenstücken in feiner Käsesoße ^{7/9/10}		9,70 €
Grüne Bandnudeln mit Lachsstücken in feiner Sahnesoße ^{7/9/10}		10,20 €
Gelbe Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen in feiner Soße ^{7/9/10}		10,50 €

GEMÜSE- & SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Für jede Gemüse- oder Sättigungsbeilage gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

Bunte Gemüsepfanne für 10 Personen ^{9/10} **35,00 €**
 Broccoli mit Hollandaise, Blumenkohl mit Semmelbutter, Prinzessbohnen,
 Creme Champignonköpfe, Erbsen und Babymöhren mit Hollandaise
 Die Gemüsepfanne kann auch größer/ kleiner (min. 4 Personen) angerichtet werden.

pro Portion/Person 200g		pro Portion/Person 200g	
Sauerkohl	1,80 €	Petersilienkartoffeln	1,80 €
Rotkohl	1,80 €	Kartoffelbrei ⁹	1,90 €
Grünkohl (Saison Gemüse) ^{9/10}	2,20 €	Bratkartoffeln	2,20 €
Rosenkohl (Saison Gemüse) ⁹	2,20 €	Pommes	1,80 €
Erbsen und Babymöhren ⁹	1,80 €	Röstinchen ^{7/9}	1,90 €
Erbsen (extra fein) ⁹	1,80 €	Kartoffelbällchen ^{7/9}	1,90 €
Prinzessbohnen ⁹	1,80 €	Herzoginkartoffeln ^{7/9}	1,90 €
Prinzessbohnen im Speckmantel ⁹ (2 Bund)	3,30 €	Kroketten ^{7/9}	1,90 €
Champignons geschnitten ^{9/10}	2,00 €	Langkornreis	1,90 €
Champignons ganz ^{9/10}	2,40 €	Spätzle ^{7/9/10}	1,90 €
Blumenkohl ⁹	2,20 €	Bandnudeln ^{7/10}	2,00 €
Broccoli ⁹	2,20 €	Risotto, mit Parmesan ⁹	3,00 €
Leipziger Allerlei ⁹	2,20 €	Kartoffelklöße (2 Stück) ⁷	2,40 €
Kaisergemüse ⁹	2,20 €	Semmelklöße (2 Stück) ^{7/10}	2,40 €
Spargel (tiefgefroren) ⁹	3,90 €	Ofenkartoffeln	2,50 €
Spargel frisch (Saison Gemüse) ⁹	5,50 €	Rosmarinkartoffeln	2,50 €
Waldpilze ^{9/10}	4,60 €	Kartoffelgratin ^{7/9}	2,50 €
Steinpilze ^{9/10}	5,40 €	Erbsenpüree ³	2,50 €
Pfifferlinge ^{9/10}	6,00 €		

FINGERFOOD

Partyschnitten: Scheiben vom Kaviarbrötchen mit Salat pro Stück 2,40 €

Kanapees: Kleine runde Schnittchen, ausgestochen aus Brotscheiben mit Salat pro Stück 2,40 €

- Nusschinkentüten mit Eiersalat
- Kasslerlachstasche mit Mandarinensegmenten
- Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich
- Kochschinkenrolle mit Spargelspitzen
- Schinkentüte mit Fleischsalat
- gedrehte Chambelle Salami
- verschiedene Sorten Käse
- Tete de Moine, als Blume gedrehter Hartkäse
- gefülltes Ei mit Kaviar oder Lachs
- Putenmedaillon mit Pfirsichtranchen
- Wildschweinfilet mit Ananasscheiben
- Hähnchenbrustfilet mit Preiselbeeren
- Schweinemedallions mit Obstsegment
- Norwegischer Räucherlachs mit Ei
- Räucherforellefilets mit Zitronenecken

Für jedes Partyschnittchen oder Kanapee gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Stück.

Belegte halbe Brötchen oder halbe Schnitten 1,50 €

mit Schnittkäse (Edamer, Gouda), Schweinebraten, Schinken, Haussalami, Eierscheiben, Hackbraten, Kasslernackenbraten und Bratwurst

Belegte halbe Brötchen oder halbe Schnitten mit Salat 1,70 €

mit Schnitzel, Bratklops, Lachsschinken, verschiedene Sorten Schnitt- und Weichkäse, Nusschinken, Kochschinken, Kasslerlachsbraten, Pfeffersalami, Käsesalami und Seelachsscheiben mit Ei

Partybrötchen, belegt mit 1,50 €

Salami, Schnittkäse, gekochtem Hinterschinken, geräucherter Putenbrust und Garnitur

Partybrötchen, belegt mit 1,70 €

Kasseler Rucken, Gravid Lachs, Tomate-Mozzarella Garnitur

Bagel Platte, belegt mit 2,00 €

geräuchertem Putenschinken mit Dijon Senf und Frischkäse, Schweinerücken mit Tomate-Chili Relish, Emmentaler auf Rucola – Frischkäse

Wrap 2,40 €

gefüllt mit Thunfisch und Römersalat, Tomate-Mozzarella, Hähnchen Curry mit Paprika und Zucchini

Pumpnickel-Käse-Happen 2,20 €

2 Schichten Pumpnickel mit verschiedenen Sorten Käse

FINGERFOOD FÜR KALTE PLATTEN

halbes gefülltes Ei mit Kaviar, Lachs und Paprika	1,30 €
kleine Partyboulette bunt garniert	2,00 €
kleines Partyschnitzel bunt garniert	2,00 €
kleines Bratwürstchen bunt garniert	2,00 €
Gefüllte Cocktailtomate mit Frischkäse und Basilikum	2,00 €
Schinkentüten mit Fleischsalatfüllung	2,00 €
Kochschinkenröllchen mit Spargelfüllung	2,00 €
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich	2,00 €
Schweinemedallions mit Obstsegmenten	2,00 €
Hähnchenspieß „Hawaii“	2,20 €
Hähnchenspieß „Bali“	2,20 €
Hähnchenbrustspieß	2,20 €
Hähnchenkeule gebraten	2,80 €
Obstspieße mit verschiedenen Sorten frischem Obst	2,00 €
Käse-Obst-Spieß mit Früchten der Saison	2,00 €
Tomaten – Mozzarella Spieß	2,00 €
Hähnchen Sweet Pepper Stick Hähncheninnenfilet mit Paprika als Rolle aufgespießt	3,20 €
Hähnchen Sweet Chili Stick Hähncheninnenfilet mit Chili mariniert auf Bambusstick	2,50 €
Hähnchen Mediterran Stick Hähncheninnenfilet mediterran mariniert auf Bambusstick	2,70 €
Hähnchen Teriyaki Stick Hähncheninnenfilet mit Sojasauce und Ingwer mariniert	2,00 €
Hähnchen Pineapple Stick Hähnchenbruststücke und saftige Ananaswürfel	2,10 €

KALTE PLATTEN

Frühstücksplatte (ab 4 Personen)

pro Person 8,30 €

Nussschinken
Kochschinken
Haussalami
Schnittkäse
1 halbes Ei mit Deutschem Kaviar
2 Butterrosetten
1 Tafelbrötchen und 1 Körnerbrötchen

Kleine Abendbrotplatte (ab 4 Personen)

pro Person 13,80 €

Schweinebraten gefüllt mit schlanker Salami
Kasslerlachsbraten
Lachsschinken
Kochschinken
Schnittkäse mit Pfeffer
Edamer Schnittkäse
Französischer Weichkäse
Haussalami
Hähnchenbrustmedaillon
Schweinemedallions mit Rahmchampignons
1 halbes gefülltes Ei mit Kaviar
2 Butterrosetten
2 Scheiben Brot verschiedene Sorten und 1 Brötchen
Im Plattenpreis sind 2 Sorten Salat nach Ihrer Wahl enthalten. Siehe Übersicht auf Seite 16.

Kalte Platte (ab 4 Personen)

pro Person 16,00 €

Schweinebraten gefüllt mit schlanker Salami
Kasslerlachsbraten
Nussschinken
Kochschinken
Edamer Schnittkäse
Französischer Weichkäse
Haussalami
Schweinemedallions mit Rahmchampignons
Partyschnitzel vom Schwein
Partyboulette aus Rind und Schwein
Hähnchenbrust mit Preiselbeeren
1 halbes gefülltes Ei mit Kaviar
2 Butterrosetten
2 Scheiben Brot verschiedene Sorten und 1 Brötchen
Im Plattenpreis sind 3 Sorten Salat nach Ihrer Wahl enthalten. Siehe Übersicht auf Seite 16.

BRATEN-, SALAMI-, KÄSE- & SCHINKENPLATTE

Bratenplatte mit Garnitur (ab 4 Personen)		pro Person 5,40 €
Schweinebraten gefüllt mit schlanker Salami	25g	
Bauernhackbraten gefüllt mit Ei	25g	
Schweinenackenbraten	25g	
Kasslernackenbraten	25g	
Kasslerlachsbraten	25g	
Putenbraten	25g	
Salamiplatte mit Garnitur (ab 4 Personen)		pro Person 5,30 €
Landsalami	15g	
Haussalami	15g	
Pfeffersalami	15g	
Käsesalami	15g	
Kräutersalami	15g	
Ungarische Salami	15g	
Chambelle Salami	15g	
Käseplatte mit Garnitur (ab 4 Personen)		pro Person 6,40 €
Rauchkäse mit Schinken	15g	
Edamer Schnittkäse	15g	
Butterkäse	15g	
Walnusskäse	15g	
Schnittlauchkranz	15g	
Bonifaz mit grünem Pfeffer	15g	
Philadelphia Creme mit Kräutern	15g	
Babybel	15g	
Tete de Moine, geschabt	15g	
Rustikales Französisches Käsebrett (ab 4 Personen)		pro Person 7,20 €
Charoux	15g	
Rambol Nuss	15g	
Fol Epi	30g	
Géramont	20g	
Saint Albray	20g	
Saint Agur	15g	
Schinkenplatte mit Garnitur (ab 4 Personen)		pro Person 6,40 €
Bauernschinken	15g	
Lachsschinken	15g	
Nussschinken	15g	
Serrano Schinken	15g	
Schwarzwälder Schinken	15g	
Kochschinken	15g	
Landschinken	15g	

KINDER-, HAUSSCHLACHTE- & FISCHPLATTE

Kinderplatte mit Garnitur (ab 4 Kinder)		pro Kind 6,40 €
Käse-Obst-Spieß	1 Stück	
Mini Babybel	1 Stück	
1 halbes gefülltes Ei	1 Stück	
kleine Boulette	1 Stück	
kleines Schweineschnitzel	1 Stück	
Salami	1 Scheiben	
Obstsalat	200g	

Hausschlachtbüfett mit Garnitur (ab 4 Personen)		pro Person 8,30 €
Leberwurst	30g	
Rotwurst	30g	
Bratwurst	30g	
Schwartenwurst	30g	
Wellfleisch	30g	
Gehacktes mit Zwiebeln	50g	
<i>(wird im Sommer durch 10 Partybouletten ersetzt)</i>		
Schmalz mit Gewürzgurke	20g	
2 Scheiben Brot (verschiedene Sorten)		
1 Brötchen		

Gemischte Räucherfischplatte mit Zitrone und Garnitur (ab 4 Personen)		pro Person 6,50 €
Butterfisch	20g	
Räucherlachsscheiben	20g	
Ostsee Räucheraal	20g	
Forellenfilet ohne Haut	20g	
Stremel Lachs	20g	
Heilbutt	20g	

Butterrösschen (3 Stück)	pro Portion	1,10 €
Brotkorb	pro Portion	2,00 €
gemischt mit verschiedenen Broten, Brötchen, Baguette und Partybrötchen		

SALATE

		pro Portion
Krautsalat – Weißkrautsalat oder Rotkrautsalat	50g	1,10 €
Bohnensalat – mit frischen Bohnen, Zwiebeln, Essig und Bohnenkraut	50g	1,10 €
Karottensalat – mit frischen Karotten, Äpfeln und Honig	50g	1,10 €
Tomatensalat – mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Essig, Balsamico	50g	1,10 €
Gurkensalat – mit frischen Gurken, mit Essig und Dill angemacht	50g	1,10 €
Eisbergsalat – mit Tomate, Gurke, Paprika, Dressing und Schafskäse ⁹	100g	2,00 €
Obstsalat – mit frischem Obst der Saison, Zitronensaft und Läuterzucker	100g	2,00 €

Angemachte Salate

Geflügelsalat – mit Ananas und Joghurtdressing ⁹	50g	1,20 €
Rindfleischsalat – mit Rindfleisch, Gewürzgurke, Zwiebeln und Letscho ⁵	50g	1,20 €
Eiersalat – mit Eiern, Kochschinken, Gewürzgurke und Mayonnaise ⁷	50g	1,20 €
Käsesalat - mit verschiedenen Sorten Käse, Paprika und Mayonnaise ^{7/9}	50g	1,20 €
Jägersalat – mit verschiedenen Pilzen, Perlwiebeln, Gurke und Paprika	50g	1,20 €
Hirtensalat – mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven, Olivenöl und Essig ⁹	50g	1,20 €
Broccolisalat – mit Broccoliröschen, Kochschinkenstreifen und Mayonnaise ⁷	50g	1,20 €
Nudelsalat – mit Nudeln, Gemüse, Ketschup und Mayonnaise ^{7/10}	200g	2,80 €
Griechischer Nudelsalat – mit Pinienkernen, getrocknete Tomaten und Oliven	200g	3,30 €
Kartoffelsalat - mit Kartoffeln, Gewürzgurke, Ei und Mayonnaise ^{7/9}	200g	2,80 €
Kartoffelsalat – mit Essig und Öl angemacht	200g	2,80 €

Salate mit Fisch

		pro Portion
Matjessalat mit Matjesstreifen, Zwiebeln, Gewürzgurken, Äpfeln und Paprika	50g	1,30 €
Heringsalat mit Heringsstücken, Zwiebeln, Äpfeln und Mayonnaise ⁷	50g	1,30 €
Thunfischsalat mit Thunfisch, Paprika, roten Zwiebeln und Sonnenblumenöl	50g	1,30 €
Krabbensalat mit Krabben, Äpfeln, Ananas, Cocktailsoße und Zitronensaft ⁹	50g	1,45 €

DESSERT

Für jede Sorte gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.
Die Desserts werden im Fingerfood-Glas angerichtet.

		pro Portion
Zitronencreme mit Dekor ⁹		2,15 €
Schokoladencreme mit Dekor ⁹		2,15 €
Erdbeercreme mit Dekor ⁹		2,15 €
Stracciatella creme mit Dekor ⁹		2,15 €
Bayrisch' Creme mit Dekor ⁹		2,15 €
Tiramisucreme mit Dekor ⁹		2,15 €
Götterspeise rot mit Vanillesoße ⁹		2,15 €
Götterspeise grün mit Vanillesoße ⁹		2,15 €
Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße ⁹		2,15 €
Panna Cotta mit Himbeersoße		2,15 €
Obstteller mit Früchten der Saison	klein	25,00 €
	groß	35,00 €
Ananasigel (große Ananas mit Käse-Obstspießen gespickt) ⁹		49,50 €

Folgende Desserts können wir Ihnen anbieten, wenn Sie in unserem Haus zu Gast sind:

		pro Portion
Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{9/10}		3,90 €
Kaiserschmarrn m. Apfelmus und Puderzucker ^{9/10}		6,40 €
Crepes mit frischen Früchten und Vanillesoße		6,40 €

ÜBERSICHT ÜBER DIE NUTZUNG DER RÄUMLICHKEITEN IN UNSEREM HAUS

Alle Räumlichkeiten werden nur im Zusammenhang mit unserem Speise- und Getränkeservice angeboten.

Alle Veranstaltungen die in unseren Räumlichkeiten mit Speisen und Getränken ausgestattet werden, können nur durch unser Servicepersonal betreut werden. Eine Veranstaltung ohne unser Personal ist nicht möglich.

Mitbringen von Kuchen

Bei Familienfeiern besteht die Möglichkeit, Ihren Kuchen mitzubringen, dafür berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 2,50 € pro Gast. Der Kuchen kann erst zur Kaffeezeit im geschnittenen Zustand mitgebracht werden, da es uns aus hygienischen Gründen nicht möglich ist, den Kuchen im Küchenbereich bzw. in unseren Kühlzellen zu bearbeiten oder zu lagern. Sollte der Kuchen nicht geschnitten sein, berechnen wir Ihnen nach Aufwand mehr Kosten.

Mitbringen von Getränken

Das Mitbringen von Getränken ist nur in Verbindung mit dem Festpreisangebot und nach vorheriger Absprache gestattet.

Veranstaltungsablauf

Bei Veranstaltungen ist unserem Personal unbedingt Folge zu leisten.

Dazu gehören: Die Lautstärke der Musik ist nach 22.00 Uhr anzupassen. Der ordentliche und sorgsame Umgang mit der Ausstattung in den jeweiligen Räumlichkeiten, insbesondere der Toiletten, wird vorausgesetzt.

In den Sommermonaten kann der Biergarten mit genutzt werden. Auch hier ist auf die Lautstärke nach 22.00 Uhr zu achten.

... UND WO FEIERN SIE?

Wo auch immer Sie feiern möchten, wird unser gesamtes Team aus geschultem Personal dafür sorgen, Ihre Feier in den passenden Rahmen, ob bei uns im Haus, in einer festlichen dekorierten Sporthalle, in einer atemberaubenden Kulisse wie das berühmte Junkers Museum oder einfach in einem Festzelt auf der grünen Wiese zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Seien Sie Gastgeber in einer Kulisse, die Ihr Fest zu einem unvergesslichen Ereignis macht.

ABSPRACHEN & BESTELLUNGEN

Abspraken und Bestellungen für Ihre Feier können nur während der Öffnungszeiten des Büros getätigt werden. Außerhalb der Bürozeiten ist dies nur nach persönlicher Terminvereinbarung möglich.

Geschäftszeiten Büro:

Montag:	7.00 Uhr – 14.00 Uhr
Dienstag:	7.00 Uhr – 14.00 Uhr
Mittwoch bis Donnerstag:	7.00 Uhr – 14.00 Uhr
Freitag:	7.00 Uhr – 14.00 Uhr
Samstag & Sonntag:	nur nach persönlicher Terminvereinbarung

Zugang zum Büro: Über den Biergarten, letzte Tür rechts und eine Treppe nach oben.

Geschäftszeiten Gaststätte:

Montag:	Ruhetag
Dienstag:	Ruhetag
Mittwoch bis Donnerstag:	11.00 Uhr – 21.00 Uhr
Freitag & Samstag	11.00 Uhr – 21.00 Uhr
Sonntag:	11.00 Uhr – 16.00 Uhr

Durchgehend warme Küche.

KOSTENÜBERSICHT & SERVICEAUSSTATTUNG

Nach genauer Absprache für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen gerne Serviceausstattung zur Verfügung. Der Preis für Serviceleistungen kann nach genauer Absprache variieren.

Artikel		Preis a. Haus
Polsterstuhl - Saal	Farbe Schwarz	5,00 €
Saaltisch klappbar	Farbe Grau	10,00 €
Biergartenbank klappbar	Metall - Holz	3,00 €
Biergartentisch klappbar	Metall - Holz	6,00 €
Stehtisch 70 cm klappbar	Farbe Weiß	8,00 €
Stehtisch 80 cm klappbar	Farbe weiß	8,00 €
Hussen für Saalstuhl:	weiß	8,00 €
Hussen für Stehtisch:	weiß/weinrot enganliegend	8,00 €
Tischdecken Weiß	1,30cm x 1,30cm	4,00 €
Tischdecken Weiß	1,30cm x 1,70cm	4,50 €
Tischdecken Weiß	1,30cm x 2,20cm	5,00 €
Stoffservietten Weiß		4,00 €
Blumengesteck für Tisch	Farbe auf Wunsch	21,50 €
Blumengesteck für Buffet	Farbe auf Wunsch	25,50 €
Blumengesteck für Runde Tische	Farbe auf Wunsch	34,50 €
Schnittblumen mit Vase	Farbe auf Wunsch	5,00 €
Menüteller klein 20cm		0,50 €
Menüteller groß 26cm		0,50 €
Glasschale für Dessert		0,50 €
Suppentasse mit Untertasse und Suppenlöffel		0,80 €
Menü Gabel		0,50 €
Menü Messer		0,50 €
Menü Löffel		0,50 €
Menü Dessertlöffel		0,50 €
Menü Kuchengabel		0,50 €
Menü Kaffeelöffel		0,50 €
Kaffeetasse mit Untertasse und Kaffeelöffel		0,80 €
Mehrzweckglas 0,2 Liter		0,50 €
Bierglas 0,3 Liter		0,50 €
Weinglas 0,2 Liter		0,50 €
Sektglas 0,1 Liter		0,50 €
Spirituosen Glas	Sorte auf Anfrage	0,50 €

Ohne Speisen aus unserem Haus ist der Verleih von Serviceausstattung nicht möglich.

Komplett-Angebot:				pro Person 6,50 €
1x Teller groß	1x Teller klein	1x Kaffeetasse mit Untertasse	1x Suppentasse mit Untertasse	
1x Messer	1x Gabeln	1x Suppenlöffel	1x Dessertlöffel	1x Kaffeelöffel
1x Kuchengabel		1x Anlegebesteck	1x Sektglas	1x Mehrzweckglas
1x Bierglas		1x Weinglas		

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. Chinin haltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst Deklarationspflichtige Allergene
 - a) Gluten haltiges Getreide
 - b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - f) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h Schalenfrüchte
 - h) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - i) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - j) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - k) Schwefeldioxid und Sulphite
 - l) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - m) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorrang

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen unserer Kunden sind uns gegenüber nur dann wirksam, wenn sie im Einzelfall schriftlich mit uns vereinbart wurden. Die Abnahme unserer Leistungen gilt als Anerkennung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Angebote und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle in dieser Angebotsmappe aufgeführten Speisenpreise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 5%.

Servicepersonal, Ausstattungsgegenstände und Transportkosten sind in den Buffet- und Getränkepreisen nicht enthalten. Diese Leistungen werden Ihnen gesondert in Rechnung gestellt.

Sollten Sie unseren Partyservice zu sich nach Haus bestellen, bei uns im Haus Feiern oder wir erbringen sonstige Serviceleistungen/ -ausstattung zu Ihrer Feier erhöht sich die Mehrwertsteuer auf 16%. Die Korrektur eventueller Druckfehler behalten wir uns vor. Je nach Auftragsvolumen kann eine angemessene Vorauszahlung vereinbart werden. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen und seit der Lieferung an den Kunden mehr als drei Monate verstrichen sind.

Mindestbestellwert

Der Mindestbestellwert für jeden Auftrag beträgt 50,00 Euro. Für Bestellungen unter 50,00 Euro berechnen wir einen Aufschlag für Verwaltungs- und Organisationsaufwand in Höhe von 5,00 Euro.

Auftragserteilung

Mit Auftragserteilung werden die allgemeinen Geschäftsbedingungen durch den Kunden anerkannt. Ihre Bestellung sollte zur Vermeidung von Übermittlungsfehlern in schriftlicher Form erfolgen.

Bei sehr kurzfristigen Bestellungen behalten wir uns die Berechnung von Mehraufwand vor.

Änderungen

Geringfügige Änderungen in unserem Buffet- und Speisenangebote können Saison- und Qualitätsbedingt auftreten.

Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Bei jeder Lieferung muss mit einer Zeitverschiebung von 30min gerechnet werden, die sich auch bei größter Sorgfalt nicht vermeiden lässt. Aus diesem Grund räumt sich der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein. Der Kunde gewährleistet eine Entgegennahme und Prüfung der gelieferten Ware. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und/oder Nachlieferung vor.

Transportkosten

Die uns entstehenden Fahr- und Abladezeiten im Raum Dessau und Umgebung (Mosigkau, Kochstedt, Törten, Haideburg, Mildensee, Waldersee, Roßlau und Aken) berechnen wir mit 10,00 Euro pro Lieferung inklusiv. Abholung. In den 10,00 Euro sind das Fahrzeug und ein Fahrer enthalten. Lieferungen über die Grenzen von Dessau und Umgebung hinaus berechnen wir nach Entfernung, Fahrzeug und Fahrer. Für jede Lieferung berechnen wir mindestens eine halbe Stunde Transport.

Bei Lieferung über 300,00 Euro entfällt die Gebühr von Fahr- und Abladezeiten.

Haftung

Bei der Vermietung von Mietgegenständen außerhalb unseres Firmensitzes, geht die Haftung auf den Kunden über. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort an den Kunden über.

Buffetaufbau

Der Buffetaufbau ist eine Sonderleistung, die gesondert vereinbart und in Rechnung gestellt wird.

Personal

Dienstleistungen von Servicekräften, Buffetkräften, Köchen, Hilfskräften, Reinigungskräften, Technikern, Auf- und Abbau Personal oder ähnlichen Personal müssen gesondert bestellt und vereinbart werden.

Besichtigung vor Ort

Ein Besichtigungstermin vor Ort gilt als Sonderleistung, die gesondert vereinbart und ggf. in Rechnung gestellt werden kann.

Leihgeschirr und Ausstattung

Die Buffetausstattung für kalte Gerichte wie zum Beispiel Platten, Schüsseln oder Kellen sind im Buffetpreis als Leihgeschirr mit enthalten. Speisenwärmer (Chafing Dishes) und/oder Getränkethermen (Thermos- oder Pumpkannen) werden zusätzlich berechnet. Preise auf Anfrage.

Vertragszweck

Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort nutzen.

Abholung von Leihgut

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in und/oder auf Leihbehältern, Platten oder Geschirr. Diese werden nach Vereinbarung möglichst am Folgetag abgeholt. Der Kunde hält die Gegenstände zum vereinbarten Termin und im grob gereinigten Zustand zur Abholung bereit. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlende Gegenstände werden dem Kunden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Bei Beschädigung an Leihgegenständen wird der Aufwand für Reparatur oder Instandsetzung berechnet.

Zahlungsbedingungen

Der Rechnungsbetrag ist bei Lieferung, ohne Abzug sofort zu zahlen oder nach vorheriger Absprache auf unser Bankkonto ohne Abzug zu Überweisen. Der Kunde erhält für das erteilte Auftragsvolumen eine Rechnung. Die Bezahlung durch den Kunden hat innerhalb von 7 Tagen per Überweisung ohne Abzug auf das angegebene Konto zu erfolgen. Ab einer Auftragsgröße von 1.000,00 Euro können wir eine Vorauszahlung in Höhe der Hälfte der Gesamtsumme, zahlbar 2 Werktagen vor Liefertermin verlangen. Tritt Zahlungsverzug ein, wird der Rechnungsbetrag mit dem üblichen Zinssatz verzinst. Ab der zweiten Mahnung berechnen wir Mahngebühren.

Stornierung

Bei Stornierung von bereits erteiltem Gesamtauftrag berechnen wir 4 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25%, 2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%. Bei Stornierungen am Liefertag behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns unserem Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis sich ergebenden Streitigkeiten ist Dessau- Roßlau.

Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. Die unwirksamen Bestimmungen werden durch solche Vereinbarungen ersetzt, die in zulässiger Weise dem rechtlichen- und wirtschaftlichen Inhalt der getroffenen Abrede entsprechen.

Stand – Juli 2020

„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.“

Francois de La Rochefoucauld (1613-1680)

Die Firma Höbel & Meyer, Küchen- und Partyservice GmbH, stattet Ihre Feiern mit dem Komplettservice für Großveranstaltungen bis zu 1.600 Personen aus.

Seit 1991 ist das gesamte Team bestrebt, Sie mit erstklassigen Speisen und Getränken – auch aus unserer Region – zu verwöhnen und mit hochwertigen Veranstaltungen, von Bällen über Feiern jeder Art bis hin zu Konzerten, zu begeistern.

Bei der Auswahl der Speisen beraten wir Sie gerne und stellen Ihnen ein passendes Arrangement zusammen, das Sie nur noch genießen müssen. Dabei spielt es für unsere Köche keine Rolle, ob Sie kleine Köstlichkeiten als Fingerfood, ein Buffet oder ein mehrgängiges Menü wünschen.

Egal, ob Sie bei uns vor Ort feiern wollen oder in einer Location Ihrer Wahl, wir planen mit Ihnen Ihre Veranstaltung. Sie bestimmen, was, wann, wohin geliefert wird. Selbstverständlich mit dem passenden Zubehör und Dekoration nach Ihren Wünschen, sodass Ihre Veranstaltung einmalig wird.

Gerne kümmern wir uns um alles was zu Ihrer Veranstaltung dazu gehört: Location, DJ, Band, Technik, Dekoration, Catering, Künstler, Genehmigungen und den gesamten Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Haben wir Ihren Hunger geweckt? Dann stellen Sie uns noch heute Ihre unverbindliche Cateringanfrage.

Wir freuen uns auf Sie,
Ihr Team von Höbel & Meyer

Höbel & Meyer
Küchen- und Partyservice GmbH
Im HAUS KÜHNAU
Burgreinaer Str. 1
06846 Dessau- Roßlau

Tel. 0340-859 90 100
Fax. 0340-859 90 109
mail@hoebel-meyer.de
www.hoebel-meyer.de
www.haus-kuehnau.de

Geschäftsführer:
Lutz Meyer
Olaf Höbel
Richard Höbel