

Empfang

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
mit Prosecco, und Prosecco mit Orangensaft		Abrechnung nach Verbrauch
mit Prosecco, Hugo, Spritz und Fruchtsaft		Abrechnung nach Verbrauch
mit Lille Wild Berry	0,1 l	4,20 €
mit Ramazotti Rosato Mio	0,1 l	4,20 €
mit Champagner		Auf Anfrage



Leckereien zum Empfang

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Canapeés verschieden belegt u.a. mit Schinken, Parmaschinken, Käse und verschiedene Aufstriche	1	2,20 €
Mini-Wraps mit Frischkäse und Salat u.a. mit Parmaschinken, Lachs, Thunfisch oder Chicken- Curry	1	1,40 €
Wedding Sandwiches mit Serrano Schinken, Frischkäse, Thunfisch oder Lachs	1	1,90 €
Grissinis umwickelt mit Parmaschinken – Einheit 5 Stück	1	1,00 €

Kaffee

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Filterkaffee serviert in der Kanne (Dauer 45 Minuten)	1	2,90 € p. Person
Filterkaffee serviert in der Kanne und Kaffeespezialitäten (Dauer 45 Minuten)	1	5,90 € p. Person

Einzelpreise Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	1	1,40 €
Kanne Kaffee	1	12,00 €
Cappuccino	1	1,70 €
Latte Macchiato	1	2,20 €
Milchkaffee	1	2,20 €
Espresso	1	1,50 €
Doppelter Espresso	1	2,20 €
Tee – Auswahl an verschiedenen Sorten	1	1,70 €

Kuchen

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
1 Kuchen - z.B. Obstkuchen, Käse-Sahne-Pfirsich, Marmorkuchen	16	39,00 €
1 Torte – z.B. Schwarzwälder Kirsch, Prinzregententorte	16	49,00 €
Mini-Törtchen	1	3,80 €

Hochzeittorte auf Anfrage von Konditorei „Café Härtl“ / www.cafe-haertl.de



Mitternachts- & Partysnacks

<i>Artikel</i>	<i>Einheit</i>	<i>Preis / Einheit</i>
Lorenz Salzstangen	1 x 0,25 kg	3,00 €
Lorenz Erdnüsse geröstet und gesalzen	1 x 1 kg	12,00 €
Lorenz Crunch Chips Paprika	1 x 0,2 kg	2,90 €
Grissinis	1 x 0,125 kg	2,60 €
Lorenz Wasabinüsse	1 x 0,9 kg	19,00 €

<i>Artikel</i>	<i>Einheit</i>	<i>Preis / Einheit</i>
Internationale Käseauswahl	1	6,50 € p. Person
Bayerisches Brotzeitbrett mit Wurst und Käsespezialitäten dazu verschiedenen Aufstriche und Brot	1	4,90 € p. Person
Ungarische Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	1	4,00 € p. Person
Berliner Currywurst aus dem Topf mit Baguette	1	4,00 € p. Person

Vorschläge für Ihr Hochzeitsmenü

Vorspeisen

Hallnberger Vorspeisensalat mit roh marinierten Pilzen, Kirschtomate und Kresse
Hausgemachte Antipasti mit Crostinis und Rucola Salat
Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und kalt gepressten Olivenöl
Kurzgebratener Yellowfin Thunfisch mit auf Salat von grüner Mango, braunen Zucker und Limette
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffel-Zucchini Rösti mit süßem Senf, Wildkräutern und Kaviar
Riesengarnele mit Gurkenspaghetti, Buttermilch und Koriandermayonnaise
Vitello Tonato vom Kalbstafelspitz mit roter Zwiebel und knusprigen Kapern
Kalte Scheiben vom Roastbeef mit Trüffelcreme und Kräutersalat
Etagere von italienischen Vorspeisenspezialitäten u.a. mit Antipasti, Meeresfrüchte,
Wurstspezialitäten, Tomate Mozzarella, Vitello Tonato

Suppen

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen (u.a. Leberspätzle, Grießnockerl und Pfannkuchen)
Cremesuppe der Saison - Spargelcreme, Kartoffel-Lauchsüppchen, getrüffelte Selleriesuppe,
Kürbis-Currysuppe
Kalte Suppen – Gazpacho Andaluz, Gurken-Buttermilch-Kaltschale, Cantaloupe-Melonesuppe (Pikant)

Vegetarisch / Zwischengang

Trüffelpasta mit frischem schwarzen Trüffel und Parmesan
Gnocchi's mit Kirschtomaten Sugo und Büffelmozzarella
Wildkräuterrisotto und Rucolasalat
Meerrettich-Knödel auf leichtem Waldpilzrahm
Thaicurry mit frischem Gemüse, Kokos und Duftreis

Für die kleinen Gäste

Micky Maus – Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat
Donald Duck – Schweinelendchen mit Spätzle, Gemüse und Schwammerlsauce
Goofy - Nudeln mit Sauce
Max - Spätzle mit Sauce

Hauptgänge Fleisch

Rosa gebratene Rinderlende unter der Kräuterkruste mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
 Rosa gebratenes US Rinderfilet mit grünen Bohnen und hausgemachten Herzoginkartoffeln
 Knuspriges Rinderfilet im Brotmantel mit zweierlei Sellerie und Bundkarotte
 Viertelte Bayerische Bauernente mit Apfelblaukraut und Knödel
 Gebratene Landhuhnbrust mit Zuckermais, Mini-Backkartoffeln und Gurkenschmand
 Spanferkelhals & Karree auf lauwarmen Krautsalat mit Knödeln und Weißbierkümmelsoße
 Gebratenes Schweinefilet auf Rahmschwammerl, hausgemachten Spätzle und Wiesenkräuter
 Karamellisierter Kalbstafelspitz mit weißem Zwiebelpüree, Perlzwiebeln und gebratenen Pilzen
 Rosa Kalbsteak mit Kartoffelallerlei, glaciertem Gemüse und Kräutersalat

Fischgerichte

Konfiertes Lachs auf geschmorten Kopfsalat mit Vanille-Kirschtomaten und Selleriepüree
 Gebratene Lachsforelle mit Bergkäse pasta und geschmolzenen Babyfeldsalat
 Gebratener Zander auf Speckkraut, hausgemachten Kartoffelgnocchi's und Meaux-Senfschaum
 Gebratener Rotbarsch auf Wiesenkräuter-Risotto und roh marinierten Pilzen

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht-Olivenölemulsion und Vanilleeis
 Mascarponecreme mit Erdbeeren und Mandelkrokant
 Creme Brullee von der Tonkabohne mit frischer Mango
 „Birne Helene“ mit weißem Schokoladenmousse und warmer Schokoladensoße
 Omas Kaiserschmarrn auf Apfelkompott und halbgeschlagener Rum-Sahne
 Hausgemachter Topfenstrudel mit Äpfel und Rosinen auf Bourbon-Vanillesauce
Hallnberger Dessertbuffet – Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

2 Gänge Menü: Suppe und Hauptgang / Hauptgang und Dessert	<i>ab 19,50 € pro Person</i>
3 Gänge Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert	<i>ab 25,00 € pro Person</i>
3 Gänge Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert	<i>ab 28,00 € pro Person</i>
4 Gänge Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert	<i>ab 33,00 € pro Person</i>

Gerne stellen wir Ihnen ein individuell gestaltetes Menü zusammen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Bayrisches Buffet

Vorspeisen

Schwarzgeräucherter Schinken und roher Schinken
Kalbstafelspitz sauer mariniert mit roter Zwiebel
Auswahl von geräucherten Süß- und Salzwasserfischen
Hallnberger Fleischpflanzerl
Bayerischer Wurstsalat
Bayerischer Kartoffel- und Gurkensalat
Bunter Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven und Paprika
Ausgesuchte Blattsalate mit hausgemachten Dressings
Brot und Baguette
Hausgemachte Aufstriche – Obazda und Bärlauchfrischkäse

Hauptspeisen

Knusprig gebratenes Spanferkel
Fein gefüllte Kalbsbrust
Knusprig gebratene Bauernente
Gebratener Lachs

Beilagen

Reis
Semmel- und Kartoffelknödel
hausgemachte Spätzle
Auswahl an Grillgemüse
Apfel-Blaukraut

Dessert

Hallnberger Dessertbuffet
u.a. mit Omas Kaiserschmarrn und verschiedene Cremes

Preis pro Person 28,00 €

Menü und Buffetpreise sind gültig ab 30 Personen

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce mit Kapern
Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und kalt gepressten Olivenöl
Hausgemachte Antipasti mit Crostinis
Gegrillte Zucchini-Auberginenröllchen gefüllt mit Parmesan
Salat von Meeresfrüchten mit Chili und Knoblauch
Ausgewählte Blattsalate und Rucola mit Croutons und hausgemachten Dressings
Brot und Baguette

Hauptspeisen

Piomenteser Kräuterbraten vom Rind
Involtini alla Milanese – gefüllte Kalbsröllchen
Lachs und Calamari gebraten in Olivenöl und Knoblauch

Beilagen

Pasta und Gnocchi mit zweierlei Saucen
Mini-Ofenkartoffeln mit Kräutern und Olivenöl
Auswahl an Grillgemüse mit geschmorten Kopfsalat und Kirschtomaten

Dessert

Tiramisu
Panna cotta mit Beeren
Italienischer Apfelkuchen
Schokoladenkuchen mit Olivenöl
Optional Schokoladenbrunnen mit Obstspieße (gg. Aufpreis)

Preis pro Person 32,00 €

Hallnberger Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs und Kaviar
Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und kalt gepressten Olivenöl
Kalte Scheiben vom Roastbeef mit Trüffelcreme und Kräutersalat
Crostiti von Pata Negra Schinken und Tamarilla
Ausgewählte Blattsalate mit Croutons und hausgemachten Dressings
Brot und Baguette
Butter und leichte Aioli

Hauptspeisen

Gebratene Landhuhnbrust mit Peperonata
Rosa gebratene Rinderlende
Konfierter Lachs und gebratene Calamaretti

Beilagen

Mini-Backkartoffeln
Bergkäsepasta
Gewürzreis
Auswahl an Grillgemüse mit geschmorten Kopfsalat und Kirschtomaten

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht-Olivenölemulsion
Mascarponecreme mit Erdbeeren und Mandelkrokant
Creme Brullee von der Tonkabohne mit frischer Mango
Hausgemachter Topfenstrudel mit Äpfel und Rosinen auf Bourbon-Vanillesauce

Preis pro Person 35,00 €

Getränke

Artikel	Einheit	Preis / Flasche
Aqua Monaco – Glas Flasche Classic, Still	12 x 0,75 l	4,50 €
Adelholzener Mineralwasser – GLAS Flasche Classic, Still	12 x 0,75 l	3,90 €
Afri Cola	12 x 1 l	3,50 €
Afri Cola ohne Zucker	12 x 1 l	3,50 €
Bluna Orange	12 x 1 l	3,50 €
Bluna Zitrone	12 x 1 l	3,50 €
Wolfra Apfelsaft	6 x 1 l	3,60 €
Wolfra Orangensaft	6 x 1 l	3,60 €
Wolfra Maracujasaft	6 x 1 l	3,60 €
Wolfra Traubensaft	6 x 1 l	3,80 €

Biere

Artikel	Einheit	Preis / Flasche
Becks Pils	24 x 0,33 l	1,90 €
Schweiger Helles	20 x 0,5 l	2,10 €
Schweiger Helles	24 x 0,33 l	1,90 €
Franziskaner Weißbier	20 x 0,5 l	2,20 €
Franziskaner alkoholfrei	20 x 0,5 l	2,20 €
Fassbier auf Anfrage		
Durchlaufkühler 2 Leitungen	1	130,00 €

Wein, Prosecco und Champagner

Artikel	Einheit	Preis / Flasche
Weine	0,7 l	ab 15,00 €
Prosecco – Frizzante	0,7 l	10,90 €
Prosecco – Spumanti	0,7 l	14,00 €
Prosecco Rose – PrimaLuce	0,7 l	16,00 €
Champagner	0,7 l	Auf Anfrage



Cocktails

<i>Artikel</i>	<i>Einheit</i>	<i>Preis / Einheit</i>
Cuba Libre	1	ab 5,50 €
Gin Tonic	1	ab 5,50 €
Caipirinha	1	ab 5,50 €
Mojito	1	ab 5,50 €
Tequila Sunrise	1	ab 5,50 €
Sex on the Beach	1	ab 5,50 €
Planters Punch	1	ab 5,50 €
Mai Thai	1	ab 5,50 €
Pina Colada	1	ab 5,50 €
Hugo	1	4,00 €
Spritz Aperol	1	4,00 €

Alkoholfreie Cocktails:

Florida	1	ab 5,50 €
Coconut Kiss	1	ab 5,50 €
Dragon Heart	1	ab 5,50 €

Angebot Cocktailparty:

<i>Artikel</i>	<i>Einheit</i>	<i>Preis / Einheit</i>
„Happy Wedding“ 60 Cocktails, 4 Stunden Service, Auswahl von 5 Cocktails, inkl. Barkeeper und Barausstattung	1	699,00 €

Inventar

Geschirr- & Besteckpauschale

Beschreibung	Einheit	Preis / Stück
Kaffee & Kuchen: Kaffeetassen, Unterteller, Löffel, Gabel, Milchkanne, Zuckerstreuer, Tortenheber.	1	2,00 € p. Person
Abendessen: Teller & Besteck entsprechend dem Menü, Tassen & Löffel für Kaffeespezialitäten. Mitternachtssnack.	1	3,00 € p. Person

Gläserpauschale

Beschreibung	Einheit	Preis / Stück
Wasserglas 0,1 l, Softdrinkglas 0,4 l od. 0,3 l, Bierglas 0,5 l, Pilstulpe 0,3 l, Weißbierglas 0,5 l, Weinglas 0,2 l, Sektglas	1	3,00 € p. Person
Spülmaschine für Gläser	1	300,00 €

Service-, Küchen- und Barequipment

Artikel	Einheit	Preis / Stück
Stehtisch	1	10,00 €
Husse für Stehtisch	1	12,00 €
Barhocker	1	12,00 €
Tisch für Buffet	1	10,00 €
Tischdecke	1	10,00 €
Bar	1	100,00 €
Convectomat (Bedarf je nach Menü)	1	350,00 €
Spülmaschine für Gläser	1	300,00 €
Kühlschrank <i>Keine Gebühr bei Abnahme der Getränke von uns.</i>	1	150,00 €
Weiteres Inventar auf Anfrage		

Dekoration – Blumenarrangements

Wir arrangieren Ihnen gerne individuelle Tischdekorationen und Blumenarrangements ab 4,00 € pro Person/Dekoration. Unseren Hochzeitssaal können wir individuell gegen einen Aufpreis nach Ihren Wünschen gestalten.

Personal

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Servicemitarbeiter	1 Stunde	24,00 €
Barkeeper	1 Stunde	33,00 €
Koch	1 Stunde	24,00 €
Veranstaltungsleiter	1 Stunde	45,00 €
Mindesteinsatzzeit für Personal : 5 Stunden pro Person und Tag		

Allgemeine Informationen

Allgemeine Informationen

- Die o.g. Preise verstehen sich zzgl. der aktuellen MwSt.

Buffet und Menü

- Bitte teilen Sie uns bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn die Personenanzahl mit, diese gilt als Rechnungsgrundlage
- Bei Buffets berechnen wir bei Kinder zwischen 6-12 Jahren den halben Preis, Kinder unter 6 Jahre werden nicht berechnet
- Wir bitten Sie und Ihre Gäste um Verständnis, dass von Buffets aus hygienischen Gründen keine Speisen eingepackt werden können

Abrechnung und Rückgabe nicht verbrauchter Getränke

- Alle Getränke aus dem o.g. Sortiment werden nach Verbrauch abgerechnet
- Geschlossene und sortierte Getränkegebinde nehmen wir zurück
- Nicht zurückgegebenes Leergut stellen wir Ihnen in Rechnung

Bezahlung

- Bei Auftragsannahme bitten wir Sie um eine Anzahlung in Höhe von 500,00 €
- Der Rechnungsbetrag ist zahlbar am Tag nach der Hochzeit in Bar
- oder per Überweisung 70% bis 5 Tage vor der Hochzeit, den restlichen Betrag bis 5 Tage nach Erhalt der Rechnung

Stornierungsbedingungen

- Letzter kostenfreier Stornierungstermin ist 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn
- bei einer Stornierung ab 6 Monate vor VA-beginn berechnen wir 20 % der Gesamtsumme
- ab 4 Monate vor VA-beginn berechnen wir 30 % der Gesamtsumme
- ab 2 Monate vor VA-beginn berechnen wir 60 % der Gesamtsumme
- ab 1 Monat vor VA-beginn berechnen wir 80 % der Gesamtsumme