



CATERING

Hallnberg



Hallnberg 2, 85469 Walpertskirchen
Tel: 08122 - 99 43 0, Fax 08122 - 99 43 99
info@hallnberg.de, www.catering-hallnberg.de

Catering- & Partyservice | für 10 – 500 Personen | inkl. Inventar- und Geschirr-Verleih

Info



Ihr Catering & Partyservice

Seit mehr als 20 Jahren unterstützen wir Firmen und Familien bei der Ausrichtung von Events, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Tagungen, Messen und Firmenfeiern und können daher auf ein breites Spektrum an Erfahrungen zurückgreifen.

Wir stehen unseren Kunden von Anfang an mit Rat und Tat zur Seite und unterstützen sie mit immer neuen Ideen so dass die Veranstaltung als ein voller Erfolg in Erinnerung bleibt.

Wir organisieren für Sie:

- Feiern jeder Art wie z.B. Hochzeit, Betriebsfeiern von elegant bis rustikal
- Tagungen&Messen, Events und Weihnachts- bzw. Firmenfeiern
- Klein- (ab 10 Personen) oder Großveranstaltung bis zu 500 Personen
- Auswahl der Verpflegung komplett nach Ihren Wünschen und Vorstellungen
- Vorbereitende Planung und Beratung
- Cateringservice im Großraum München und auf der Messe München

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein und stehen Ihnen bereits bei der Planung beratend zur Seite. Vereinbaren Sie doch einfach einen Termin für ein Beratungsgespräch mit uns.

- 🔥 **Motto-Menüs und Buffets**
- 🔥 **Professionelles Service-Personal & Köche**
- 🔥 **Große Auswahl an Inventar und Geschirr**
- 🔥 **Full Service – Unterstützung bei der Organisation von A-Z**



Menü, Buffet & Getränke

Unsere Küche verwöhnt Sie mit frischen, regionalen, internationalen und saisonalen Speisen. Dabei achten wir nicht nur auf die Frische unserer Produkte sondern auch auf die Qualität der verwendeten Zutaten. Wir bieten Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Themen an, z.B. ein asiatisch-mediteranes Flying-Buffet, American BBQ, ein französisches Gala-Menü oder ein klassisches bayerisches Buffet. Abgestimmt auf Ihre Veranstaltung, erstellen wir individuelle Menü- und Buffetvorschläge.

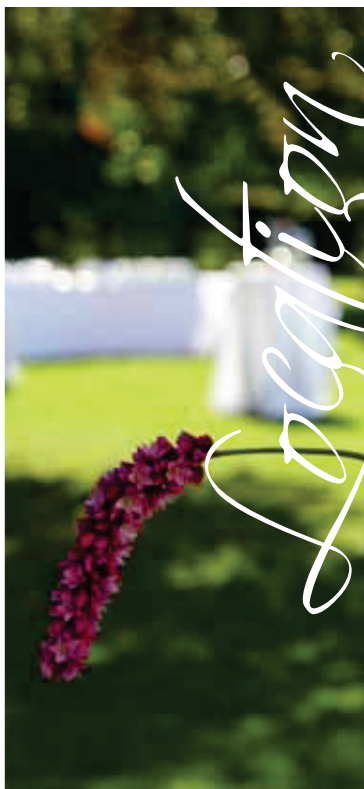
Wählen Sie dazu die passenden Getränke! Wir bieten Ihnen erlesene Weine, Cocktails, Softdrinks, Säfte, Mineralwasser und Bier-Sorten. Und falls Ihr Lieblingsgetränk nicht dabei ist, besorgen dieses selbstverständlich für Sie.



Wir finden die perfekte Location

Sie möchten, dass Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Event wird? Feiern Sie mit uns an **ganz besonderen Orten in einzigartigem Ambiente**, fragen Sie uns einfach, wir beraten Sie gerne! Wir unterstützen Sie bei der Suche nach einer **geeigneten Location für Ihre Feier**.

- 🔥 Locations im Raum Erding und München
- 🔥 Heiraten im Schloß
- 🔥 Catering zu Hause oder im Büro
- 🔥 Feiern im Zelt





Empfang

Prosecco, Prosecco Orange und Orangensaft	3,40 € pro Person
Prosecco-Aperol oder verschiedene Aperitifs	4,90 € pro Person
Champagner	12,00 € pro Person

Leckereien zum Empfang

Canapés verschieden belegt	2,20 € pro Stück
kleine Brezeln mit Butter	1,50 € pro Stück
Käseblätterteigstangen	1,00 € pro Stück
Brot mit Aufstrich (Obazda, Schmalz)	3,00 € pro Person
Salzgebäck und Crossinis	2,00 € pro Person
Fingerfood	3,00 € pro Person
Mini-Wraps mit Frischkäse und Salat	1,40 € pro Stück
wahlweise mit rohem Schinken, Lachs oder Thunfisch	

Fingerfood

Hähnchenspieße mit Sojasauce	1,80 € pro Stück
Gemüsetaschen	1,80 € pro Stück
Frühlingsrollen mit Sauce	1,10 € pro Stück
Blätterteignacks mit versch. Füllungen	0,90 € pro Stück
Mini Fleischpflanzerl	0,60 € pro Stück
Quiche Lorraine	2,20 € pro Stück

Vegetarisch

Creperoulade gefüllt mit Spinat oder Tomatensalat	3,50 € pro Portion
Gemüsespieße an feuriger Pepperonata	3,50 € pro Portion
Wraps mit Frischkäse und Eisbergsalat	2,80 € pro Portion

Zu später Stunde

Internationale Käseauswahl	6,90 € pro Person
Brotzeitbrett mit Brot und Butter	5,90 € pro Person
Ungarische Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	4,00 € pro Person
1 Paar Weißwürste mit Breze'n	3,20 € pro Person

Unsere Vorschläge für Ihr Menü

Suppen

Suppe mit dreierlei Einlagen
verschiedenen Cremesuppen nach Saison (z. B. Blumenkohl, Spargel, Broccoli, Kartoffel-Lauch etc.)

Vorspeisen

Salat der Saison mit Pilzen und Speck oder Croutons
geräucherter Lachs an Senfsauce und Reiberdatschi
Frischkäsenockerl mit Blattsalat und Himbeerwalnussdressing
Vorspeisenvariation

Hauptgänge

Schweinefilet mit Spätzle und Pilzen in Rahmsauce mit Gemüse der Saison
gebratene Rinderlende mit Kruste, Kartoffelgratin, Broccoli und Jus
Maishähnchenbrust mit Tagliatelle, Rahmwirsing und Estragonsauce
geschmorte Hirschkeule mit Spinatspätzle, Blaukraut und Wildsauce
Zander gebraten mit Linguine, Rahmkohlrabi und Safransauce
Lachsforelle gebraten mit Risotto, gebratenem Gemüse und Rieslingsauce
Fischvariation mit Kartoffeln und Blattspinat an Kräutersauce

Dessert

Mousse au chocolat garniert mit Früchten
Creme brulée
Hausgemachtes Parfait garniert mit Früchten
Bayrisch Creme mit Kirschragout
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Hallnberg

Vorspeise

- Parmaschinken mit Melone
- Baby Leaf Salat mit Dressing/ Balsamico und Olivenöl
- Geräucherte Entenbrust mit Mangosalat
- Capirinha-Lachs mit Senf-Dillsoße
- Ruccolasalat mit Zucchini-Auberginenröllchen und Parmesan
- Gemüse in Tempurateig mit Chilidipp
- Ruccolasalat mit Parmesan
- Romanaherzen mit Dressing
- Entenleber-Terrine auf Blattsalaten
- Tomate-Büffelmozzarella
- Rosa Roastbeefröllchen mit Auberginenkaviar Salat
- Geräucherte Entenbrust mit Glasnudelsalat
- Koriander-Couscous-Salat mit marinierten Shrimps
- Salat von der Perlhuhnbrust und Frühlingszwiebeln
- Lachstatar mit Limette
- Fenchelsalat mit Putenstreifen
- Terrine vom Fasan auf Salat –Bukett mit Orangenragout
- Wildschwein-Terrine auf Pilzen

Hauptspeisen

- Hausgemachte Ravioli mit Karotten-, Ingwer- und Ricottafüllung
- Zanderfilet mit Linsenragout, getrüffeltes Kartoffelpüree und Safransauce
- Zanderfilet auf Blattspinat mit Thymiankartoffeln
- Doradenfilet auf Artischocken-Tomaten-Ragout
- Filetierter Zander mit Reis, Mangold und Kräutersauce
- Rinderlende mit Babymais und Süßkartoffelgratin mit Ananas
- Putenroulade an Kartoffel-Ruccola-Salat
- Kleine Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln
- Perlhuhnbrustbrust mit Gnocchi und Rahmspinat
- Kalbsfilet im Wirsingmantel mit Jus, Gemüse und Trüffelkartoffelpüree
- Penne Arrabiata mit Paprika, Chili, Pilzen in feuriger Tomatensoße
- Schwertfisch auf Tomaten-Auberginengemüse & Fettuccine
- Filierte Lachsforelle, Linguine und Paksoi und Rieslingsauce
- Seeteufel gebraten mit Aromen auf Pastaauflauf
- Entenbrust in Soja-Sauce und Duftreis und Wokgemüse
- Saltimbocca vom Schweinefilet auf Ravioli
- Kalbsbacken an Cavatelli (Pasta) und Rahmkohlrabi
- Saltimbocca vom Kalb mit Polenta und Minilauch
- gebratener Gamsrücken auf Cassissauce mit Nussespätzle und Gemüsestrudel
- Kalbsfilet im Ganzen rosa gebraten mit Kartoffelgratin und Gemüse, Trüffelsauce

3 Gänge Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert

3 Gänge Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4 Gänge Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert

ab 14,00 € pro Person

ab 16,00 € pro Person

ab 18,00 € pro Person

Bayrisches Buffet

Vorspeisen

Schwarzgeräucherter Schinken, roher Schinken und Prager Schinken mit Melonen
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette
Süß- und Salzwasserfische aus dem Wacholderrauch
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
kleine Fleischpflanzerl
Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Zwiebeln und Tabasco
Bayerischer Kartoffelsalat
Bunter Hirtensalat mit Schafskäse
Auswahl an Blattsalaten

Hauptspeisen

Knusprig gebratenes Spanferkel
Fein gefüllte Kalbsbrust
Mit Rosmarin gebratene Bauernente
Zander und Lachsforellenfilets mit Kräutersahne

Beilagen

Reis, Semmel- und Kartoffelknödel
hausgemachte Spätzle
frisches Gemüse, Apfel-Blaukraut

Dessert

Nachspeisen- oder Eisbuffet nach Wahl

Preis pro Person ab 29,00 €

Italienisches Buffet

Vorspeisen

„Vitello Tonnato“ – Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce mit Kapern
Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone
Tomate-Mozarella mit frischem Basilikum
Antipasti – Mariniertes Gemüse und Pilze
Artischocken in Kräutervinaigrette
Knackiger Blattsalat mit Parmesanspänen und Croutons
Weißer Bohnensalat mit roten Zwiebeln

Hauptspeisen

Piemonter Braten
Involtini alla Milanese – gefüllte Kalbsröllchen
Gekräuterte Rinderlende im Ganzen gebraten mit Oliven und Knoblauch
Fisch in Olivenöl und Knoblauch

Beilagen

Pasta, Ravioli
Gnocchi di patate alla piemontese
Tomaten-Zucchini-Gemüse mit frischen Kräutern

Dessert

Tiramisu
Panna cotta mit Himbeermark
Salat von marinierten Früchten
Amarena-Eisparfait

Preis pro Person ab 28,00 €

Hallnberg

Personal

Kellner	27,00 € pro Stunde
Koch	27,00 € pro Stunde
Projektleiter	39,00 € pro Stunde
Barkeeper	30,00 € pro Stunde
Garderobier	24,00 € pro Stunde

Die Einsatzzeiten werden mit dem Veranstalter abgesprochen. Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung bei Caterings werden wir einen Einsatzplan vorschlagen.

Inventar

Geschirr Brotteller, Brotmesser, Besteck, Teller, Gläser 0,3 l, Biergläser, Weingläser, Wassergläser, Cocktailgläser, Salz- und Pfefferstreuer, Aschenbecher und Papierservietten	7,70 € pro Person
Kaffeegeschirr Kaffeetasse, Unterteller, Löffel und Gabel, Kuchenteller, Milchkanne und Zuckerstreuer	3,30 € pro Person
Stehtische (80 cm) <ul style="list-style-type: none">• ohne Hussen• mit Hussen	€ 15,00 pro Tisch € 35,00 pro Tisch
Kaffeemaschine	€ 35,00 pro Stück

*Weiteres Inventar besorgen wir für Ihre Veranstaltung bei unserem Partner ProfiMiet.
Für das benötigte Inventar erhalten Sie ein Angebot auf Anfrage.*

Getränke

Biere

Erdinger Weißbier	0,5 l	2,20 €
Krombacher Pils	0,3 l	2,00 €
Fischer's Hell vom Fass	0,5 l	2,20 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	2,20 €

Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen	0,4 l	2,20 €
Mineralwasser	0,5 l	2,00 €
Cola	0,3 l	2,00 €
Fanta	0,3 l	2,00 €
Limo Citro	0,3 l	2,00 €
Fl. Adelholzener	0,75 l	4,90 €
Fl. Adelholzener still	0,75 l	4,90 €
Säfte	0,2 l	1,70 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee		1,40 €
Cappuccino		1,70 €
Latte Macchiato		2,20 €
Milchkaffee		2,20 €
Espresso		1,50 €
Doppelter Espresso		2,20 €
Tee		1,70 €

Champagner & Sekt

Champagner Taittinger	0,75 l	54,00 €
Prosecco Frizzante Nardi	0,75 l	13,50 €
Prosecco Nardi	1,5 l	19,50 €
Sekt Fürst von Metternich	0,75 l	23,00 €
Sekt Freixenet Cava halbtrocken	0,75 l	19,00 €
Sekt Mumm extra dry	0,75 l	19,00 €
Champagner Taittinger	0,1 l	8,50 €
Mumm extra dry	0,1 l	3,50 €
Prosecco Frizzante Nardi	0,1 l	2,50 €

Wir bieten Ihnen eine Auswahl von über 100 verschiedenen Weinen an. Auf Anfrage beraten wir Sie gerne zur Weinauswahl.

Referenzen und Beispiele

Ihre Veranstaltung soll ein voller Erfolg auf ganzer Linie werden, so dass sie Ihnen noch lange in positiver Erinnerung bleibt. Um Sie von unserer Qualität und Professionalität zu überzeugen führen wir an dieser Stelle einige Referenzen und Beispiele für Sie auf. Gerne laden wir Sie auch zu einem Probeessen ein um Sie von uns zu Überzeugen.



Sommerfest im Schloss Aufhausen

Für die 500 Mitarbeiter der Firma Vorwerk organisierten wir im Sommer 2005 ein Sommerfest im Schloss Aufhausen. Gebucht waren vier internationale Themenbuffets:

- *Bayrisches Buffet*
- *Italienisches Buffet*
- *Asiatisches Buffet*
- *Mexikanisches Buffet*



sowie der Getränkeservice im großen Festzelt.



Liebevoll, als „Länderstationen“ dekoriert, waren die Buffets unter Pavillons aufgebaut und wurden von unserer Küchencrew betreut.

Die Organisation und Koordination übernahmen wir im Namen Vorwerks komplett und waren somit sowie für die Beschaffung als auch für den Aufbau der Zelte und Pavillons verantwortlich.



Das tolle Wetter, das Rahmenprogramm mit mitunter anderem einer Schießbude sowie Kegelbahn sowie die gute Organisation und Durchführung überzeugten die Gäste und Gastgeber und ließen die Veranstaltung zu einem Highlight des Jahres werden.

Einweihungsfeier

Unter dem Motto „Casino Royal“ feierten 400 Mitarbeiter der Allianz Deutschland AG im März 2009 die Einweihung ihres neuen Bürogebäudes. Die Allianzniederlassung wurde hier zur Kulisse eines echten Casinos mit Spieltischen und Cocktailbar die zur Kurzweile einluden. Neben der Cocktailbar organisierten wir das Inventar zur Feier und richteten die Bewirtung in Form eines Flying Buffets aus. Gestärkt von den „fliegenden“ Vor- und Hauptspeisen und einem üppigen Dessertbuffet stellten die Gäste ihr Glück bei Roulett und Black Jack auf die Probe. Das Pokerface konnte an einem Pokertisch zur schau gestellt werden.

Unsere 12 Kellnerinnen und Kellner sowie zwei Barkeeper, vier Köche und ein Projektleiter sorgten für einen Reibungslosen Ablauf des Service und rundeten den Abend mit Charme und Kompetenz ab.

Messecatering



Nationale und Internationale Messen ziehen jährlich tausende von Gästen auf das Münchner Messegelände. Bei der Planung eines eigenen Messestandes fällt viel Arbeit an, an so viel muss gedacht werden, so viel muss im Vorfeld organisiert werden. Wir vom Catering Hallnberg unterstützen Sie bei der Planung und Durchführung von Anfang an. Wir nehmen Ihnen auf Wunsch ein gutes Stück Arbeit ab und organisieren gezielt nach Ihren Wünschen die Bewirtung Ihrer Gäste.

Bereits in den letzten Jahren lieferten wir diversen Ausstellern täglich frische Buffets und Getränke. Gerne gebucht sind hier unsere Snack- und Fingerfood Buffets welche den Gästen eine reichhaltige Auswahl bieten. Auch das kompetente und freundliche Servicepersonal zur Bewirtung Ihrer Gäste stellen wir Ihnen gerne auf Wunsch zur Seite.

Hinweise

Dekoration

Wir arrangieren Ihnen gerne individuelle Tischdekorationen und Blumenarrangements ab 3,00 € pro Person/Dekoration. Den Raum können wir individuell gegen einen Aufpreis nach Ihren Wünschen gestalten.

Bei Buffets und Menüs

Für die Veranstaltung benötigen wir spätestens 3 Tage im Voraus die definitive Personenanzahl. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung, d. h. die angegebene Personenanzahl wird bei Buffet und Menü verrechnet.

Künstler

Sie suchen noch die passende Musik oder einen Künstler für Ihr Zwischenprogramm? Wir stellen Ihnen gerne entsprechende Adressen zur Verfügung.

Preis

Die oben genannten Preise sind jeweils in Euro zzgl. MwSt. angegeben.

Geschäftsbedingungen

Auch wir haben sie – denn für eine gute Zusammenarbeit sind sie einfach unerlässlich. Sie finden unsere Geschäftsbedingungen unter www.hallnberg.de.