

Haehnle

FLEISCHFAKTUM

...iss was Gutes

PARTYSERVICE

**JETZT
NEU**
**Leckere
Buffetvorschläge**
**FÜR JEDEN
WAS DABEI!**



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

www.haehnle-fleischfaktum.de

BUFFETVORSCHLÄGE

»DER KLASSIKER«

Warme Speisen

Schweinebraten oder Krustenbraten (Vom Hällischen Schwein)
Bratensoße
Spätzle und Kartoffelsalat

Kalt-warmes Buffet ab 20 Personen

Preis pro Person: 12,00 €

Bestell-Nr. 001

»MEDITERANIA«

Vorspeise

Tomate-Mozzarellaplatte, Luftgetrockneter Schinken und Melone,
Rukola-Parmesansalat, Partybrötchen

Warme Speisen

Gefülltes Schweinefilet „Spezial“
(Zartes Schweinefilet mit einer Füllung aus gebratenen Champignons,
Speck und Kalbsbrät und mit luftgetrocknetem Schinken ummantelt)
Putenbraten
(Zarte Putenbrust aus artgerechter Haltung)
Rahmsoße
Spätzle und Kartoffelgratin
Gemüseplatte

Kalt-warmes Buffet ab 20 Personen

Preis pro Person: 25,00 €

Bestell-Nr. 002

Dessert

Panna Cotta mit feinem Fruchtspiegel

»SCHLEMMERIA«

Vorspeise

Bruschetta, Tomate-Mozzarellaspieße,
Roastbeef mit Remoulade, ofenfrisches Baguette

Warme Speisen

Elsässer Pfännle vom Hohenloher Rind
(Dünn geschnittenes Rindfleisch im Pfännle geschichtet,
mit würzigen Röstzwiebeln, schonend im Ofen geschmort)
Gebratene Spanferkelkeule
(Vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, saftig und zart im Ofen gegart)
Bratensoße
Semmelknödel und Spätzle
Gemüseplatte

Kalt-warmes Buffet ab 20 Personen

Preis pro Person: 30,00 €

Bestell-Nr. 003

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Crème Brûlée
(Vanillecreme mit knackigem, flambiertem Zucker)



Kalt-warmes Buffet ab 20 Personen

Preis pro Person: 39,00 €

Bestell-Nr. 004

»SCHICKERIA«

Suppe

Crèmesuppe der Saison

Vorspeise

Vitello Tonnato, Fischplatte, Antipastiplatte,
italienische Salami-Olivenspieße

Gemischte Blattsalate, Karottensalat, Tomatensalat, Ciabattabro

Warme Speisen

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarellafüllung

(Zarte Maishähnchenbrust mit Pesto, getrockneten Tomaten
und Mozzarella gefüllt und mediterran gewürzt)

Panierte Schweine- oder Putenschnitzel

Rosmarinbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Tomaten-Sahnesoße

Parmesankartoffeln und Teigwaren

Dessert

Mousse au Chocolate

Tiramisu

(feine Mascarponecrème, Kaffee, und Amaretto auf feinem Bisquit)

Obstplatte

Kalt-warmes Buffet ab 20 Personen

Preis pro Person: 27,00 €

Bestell-Nr. 005

»TYPISCH SCHWÄBISCH«

Suppe

Flädlesuppe oder Mini-Maultaschensuppe

(Hausgemachte Fleischbrühe mit feinen Flädle
oder Mini-Maultaschen als Einlage)

Vorspeise

Kartoffelsalat, Gurkensalat, gemischte Blattsalate,
gemischter Brotkorb

Warme Speisen

Krustenbraten

(Vom Hällischen Schweinerücken mit knuspriger Kruste)

Gefüllte Kalbsbrust

(Im Ofen geschmort und mit feiner Brät- Brot- und Schinkenfüllung)

Bratensoße

Spätzle und Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au Chocolate

Frischer Obstsalat im Gläsle

»RUSTIKALES VESPER BUFFET«

Vorspeise
Wurstsalat und Tafelspitzsülze im Gläsle, Hackbällchenspieße

Warme Speisen
Gegrillter Schweinebauch
Ofenfrischer Fleischkäse
Hausgemachter Kartoffelsalat, Rustikaler Brotkorb

Rustikales Vesperbrett
Landjäger, Schwarze Wurst,
frische Schinkenwurst, Hausmacher Leberwurst,
geräucherter Schinkenspeck, Krustenschinken
Reichlich garniert mit Sauren Gurken,
Radieschen, Maiskölbchen, Tomaten und Senf

Herzhaftes Dessert
Gemischte Käseplatte

Kalt-warmes Buffet ab 20 Personen

Preis pro Person: 26,00 €

Bestell-Nr. 006



Ob Geburtstag, Jubiläum oder Firmensfest, eine Grillfeier ist immer ein Geschmackserlebnis für Jedermann. Passend dafür erhalten Sie bei uns vom Steak bis zum umfangreichen Equipment alles für ein gelungenes Grillfest. Sprechen Sie uns an, wir stellen Ihnen gern ein individuelles Arrangement zusammen.

Buffet ab 20 Personen

Individuelles Angebot auf Anfrage
Bestell-Nr. 007



»GRILLBUFFET«

Steaks und Aufgespießtes

Marinierte Schweinerückensteaks, gewürzte Schweinehalssteaks, Schaschlikspieße, zarte Spanferkelkoteletts, Mariniertes Rinderhüftsteak, Grillroulade mit Rucola und Parmesan, Lammrückenfilet Rosmarin-Meersalz, Lamm-Zucchini spieße, Putensteak Curry-Sesam, Putenspieße Hawaii, Pollo Fino (ausgebeinte Hähnchenoberkeule) Würzige Cevapcici, milde Hackfleisch-Curryspieße, Grillmaultaschenspieße

Für das besondere Grillvergnügen

8 Wochen gereiftes Dry Aged Beef vom Hohenloher Rind T-Bone, Porterhouse, Roastbeef, Rib-Eye, Éntrecôte, Filet

Würste

Rote Wurst, Grillbratwurst, Käserote, Oberländer, Rostbratwürstchen Nürnberger Art, Bratwurstschnecke, Bärlauchgriller, Hähnle's Grillchorizo, Lammbratwurst, Maishähnchenbratwurst, Hällische Bratwurst, Hällische Bratwurst Deluxe (mit Fetakäse, Aivar und Pepperoni), Schweizer Rote

Vegetarisch

Gemüsespieße, mediterran gefüllte Paprikaschote, gegrillte Drillingskartoffeln, Halloumi oder Fetakäse in Alufolie

Beilagen

Brot und Brötchen, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Tomatensalat, Farmersalat, Blattsalat, Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Grillsoßen

Equipment

Biergarnituren, Stehtische, Geschirr, Gläser, Durchlaufkühler, Gasgrill, Veranstaltungszelt



Preise inkl. MwSt.

Unsere kleinen Köstlichkeiten sind in aller Munde... Ob Firmenevent oder Familienfeier, für zwischendurch oder als Hauptakteur, unsere Fingerfood-Spezialitäten werden mit Liebe handgefertigt. Kleines Essen – Groß im Genuss!

FINGERFOOD-AUSWAHL

Belegt oder gerollt

- Canapées (verschieden belegt und fein garniert) 3,00 €,
- Lachs im Blätterteig 2,50 €,
- Tomatenplätzchen 2,00 €,
- Bruschetta 2,70 €,
- Partybrötchen mit Mini-Schnitzel oder Mini-Fleischküchle 3,50 €,
- Quiche Lorraine oder Gemüsequiche 2,50 €, Schinkenhörnchen 2,10 €,
- Hackbällchen 1,20 € (auch mit Fetakäse gefüllt 1,70 €),
- Hähnchennugget Hawaii (mit Ananas und Käse überbacken) 2,00 €,
- ½ Tortillawraps mit zweierlei Füllung
(Putenwürfel-Salsa oder Tomato-Mozzarella) 3,00 €.

Kleine Spießer

- Salami-Antipasti-Spieße 3,70 €
- Käsespieße 2,70 €, Tomato-Mozzarellaspieße 2,70 €,
- Antipastispieße 3,00 €, Scampispieße 3,70 €,
- luftgetrocknete Schinken-Melonespieße 2,80 €,
- Hackbällchenspieße 2,70 €.

In Glas und Schälchen

- Hackbällchenspieß mit Kartoffelsalat im Glas 4,80 €,
- Italienischer Nudelsalat im Glas 3,80 €,
- Gemüsesalat mit gebackenem Hähnchenfilet im Glas 4,80 €,
- Vitello Tonnato im Schälchen 3,80 €,
- Roastbeef mit Remoulade im Schälchen 3,80 €
- Wurstsalat im Glas 3,50 €.

Buffet ab 20 Personen

Individuelles Angebot auf Anfrage
Bestell-Nr. 008



Preise inkl. MwSt.

Buffet ab 20 Personen

Individuelles Angebot auf Anfrage
Bestell-Nr. 009

KALTE VORSPEISENPLATTEN

Büffelmozzarella und Tomaten,
mit Olivenöl und Crema di Balsamico verfeinert

Antipasti-Platte (gegrillte Paprika, Zucchini,
Champignons, Oliven, Gefüllte Pepperoni)

Vitello Tonnato (zartes Kalbfleisch mit feiner Thunfischsoße)

Zucchini-Carpaccio (hauchdünn geschnittene Zucchini, fein gewürzt)

Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan

Luftgetrockneter Schinken und Melone

Roastbeef mit Remoulade

Fischplatte mit Räucherlachs,
geräucherten Forellenfilets und Garnelen (67,00 €/kg)

Käseplatte (42,00 €/kg)

Aufschnittplatte (38,00 €/kg)

Schinkenplatte (48,00 €/kg)

Bratenplatte (48,00 €/kg)

SALATE

Gemischter Blattsalat

Rucola-Parmesansalat

Kartoffelsalat

Couscoussalat

Karottensalat

Gurkensalat

Krautsalat

Tomatensalat

BACKWAREN

Partybrötchen

Ofenfrisches Baguette

Brot

Ciabatta



Preise inkl. MwSt.

*B*UFFET-AUSWAHL

SUPPEN

Mini-Maultaschensuppe mit hausgemachter Fleischbrühe
Flädlesuppe mit hausgemachter Fleischbrühe
Crèmesuppe nach Wahl und Saison
Gulaschsuppe

Buffet ab 20 Personen

Individuelles Angebot auf Anfrage
Bestell-Nr. 009

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

Rindergulasch
Geschnetzeltes von Schwein, Rind, Kalb oder Pute
(wahlweise mit frischen Champignons)
Elsässer Pfännle vom Hohenloher Rind
(Dünn geschnittenes Rindfleisch im Pfännle geschichtet,
mit würzigen Röstzwiebeln, schonend im Ofen geschmort)
Panierte Schweineschnitzel
Kasseler im Blätterteig
Schweinefilet im Blätterteig
Lasagne Bolognese

ZARTE GEFLÜGEL SPEZIALITÄTEN

Putenbraten
Gegrillte Hähnchenbrust
Gegrillte Hähnchenkeulen
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarellafüllung
Putenbrust im Spinat-Mozzarellamantel
Panierte Putenschnitzel

VEGETARISCHES

Gemüselasagne
Geschmelzte Gemüseaultaschen
Ricotta-Spinat Maultaschen
Gemüseschnitzel

Buffet ab 20 Personen

Individuelles Angebot auf Anfrage
Bestell-Nr. 009



FEINE BRATEN

Saftiger Schweinebraten aus dem Rücken oder Hals

Schweinekrustenbraten

Gebratenes Schweinefilet

Magerer Rosmarinbraten

Gegrillter Schweinebauch

Gegrillte Spanferkelkeule

Zarter Rinderbraten

Kalbsbraten

Warmer Fleischkäse (fein, grob, Zwiebel oder Pizza)

GEFÜLLTE FLEISCHGERICHTE

Gefülltes Schweinefilet „Spezial“

(Zartes Schweinefilet mit einer Füllung aus gebratenen Champignons, Speck und Kalbsbrät und mit luftgetrocknetem Schinken ummantelt)

Klassisch gefülltes Schweinefilet mit Schinken-Brätfüllung

Gefüllter Schweinehals

Gefüllte Kalbsbrust

Gefüllte Rinderrouladen



Preise inkl. MwSt.

*B*UFFET-AUSWAHL

BEILAGEN

Spätzle
Kartoffelgratin
Nudeln
Rosmarinkartoffeln
Parmesankartoffeln
Semmelknödel
Kroketten
Schupfnudeln
Gemüseplatte

SOSSEN

Bratensoße
Rahmsoße
Champignonsoße

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Panna Cotta mit feinem Fruchtspiegel
Crème Brûlée
Mousse au Chocolate
Tiramisu
Früchtequark
Rote Grütze mit Vanillesoße
Obstsalat
Obstplatte
Obstspieße
Mini-Cheesecake
Schokoküchlein

Buffet ab 20 Personen

Individuelles Angebot auf Anfrage
Bestell-Nr. 009





grübel
MULTIPLY
100% REINER
SAFT
100% SAFT
100% SAFT

Pflanzlich
im Colosseum
Talent

Wir freuen uns, Sie bei Ihrer Feier zu unterstützen. Gerne stellen wir Ihnen auch Warmhaltegeräte, Teller, Besteck und Gläser zur Verfügung. Auf Wunsch übernehmen wir die Ausgabe der Speisen sowie das Abräumen der Tische.

* Wir bitten Sie das geliehene Geschirr gereinigt zurückzugeben.

Für die ungereinigte Rückgabe berechnen wir pro Geschirrtteil 0,50 €.

Für die ungereinigte Rückgabe der Warmhaltegeräte berechnen wir 3,00 €/St.

Auch bitten wir, das Vorlegebesteck sowie die Schalen und Töpfe, in welchen wir die Speisen an Sie übergeben, gereinigt zurückzugeben.

Bei ungereinigter Rückgabe berechnen wir hierfür 1,20 €/St.

Servicepersonal: 45,00 €/Stunde

Warmhaltegerät inkl. einer Brennpaste (ab 40 Personen kostenlos): 6,00 €/St.

Speiseset (Teller*, Messer*, Gabel*): 2,00 €/Set

Suppenteller*: 0,50 €/St.

Suppenlöffel*: 0,50 €/St.

Salatteller*: 0,50 €/St.

Dessertteller*: 0,50 €/St.

Kaffeetasse*: 0,50 €/St.

Kaffeelöffel*: 0,50 €/St.

Kuchengabel*: 0,50 €/St.

Saftglas*: 0,50 €/St.

Weitere Gläser auf Anfrage

Gerne können Sie die Speisen zum vereinbarten Termin bei uns abholen.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen die Speisen gegen einen Aufpreis zu Ihrem Fest:

Innerhalb von Böblingen: 15,00 €

Im Umkreis von 15 Fahrkilometer um Böblingen: 25,00 €

Größere Entfernungen auf Anfrage



Preise inkl. MwSt.

Konditionen

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Ausschlaggebend für die Rechnungsstellung ist die 5 Tage vor Veranstaltungstag gemeldete Personenzahl. Stornierungen bis 4 Wochen vor der Veranstaltung sind kostenfrei. Bei kurzfristigen Stornierungen behalten wir uns etwaige Schadenersatzforderungen vor. Bei Stornierungen innerhalb 3 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir unsere kompletten Aufwendungen zu 80 % der Auftragssumme.

Bei Bestellungen unter 30 € weisen wir einen Mindermengenzuschlag von 5 € aus.

Hinzu kommen Logistikkosten für Anlieferung, Auf- und Abbau und Abholung mit 5 € je 15 Minuten.

Beratungsgespräch

Mit diesem Informationsprospekt möchten wir Ihnen einen Überblick über unsere Leistungen verschaffen, Ihnen Anregungen für Ihre Feierlichkeit geben und Ihnen eine Erstkalkulation ermöglichen. Gern informieren wir Sie auch ausführlich und gestalten mit Ihnen gemeinsam die kulinarische Planung für Ihr Fest. Hierfür vereinbaren Sie bitte telefonisch einen Termin mit uns.

Preisliste gültig ab 01.07.2019.

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

SIE FINDEN UNS IN ALTDORF:

HÄHNLE FLEISCHFAKTUM

Bachstraße 28 · 71155 Altdorf

Telefon: 07031/6856966

SIE FINDEN UNS IN BÖBLINGEN:

HÄHNLE FLEISCHFAKTUM

Breite Gasse 11 · 71032 Böblingen

Telefon: 0 70 31/22 71 69

SIE ERREICHEN UNS AUCH:

info@haehnle-fleischfaktum.de

www.haehnle-fleischfaktum.de



...iss was Gutes