

HAFELE* CATERING

Seite | 1

HOCHWERTIGE SPEISEN MIT LIEBEVOLLEM ENGAGEMENT



Hafele Catering GmbH | Römerstraße 171 | 6072 Lans
Tel.: 0512 377 364 | E-Mail: buero@catering-hafele.com

* SEIT 1932

Inhalt

Seminar | Kongress | Meeting

Speisen vom Buffet

Galaabend

Flying Service

Green Event | Green Meeting

Referenzen

Impressionen



Seminar | Kongress | Meeting

Saft-Bar

Mineralwasser oder Quellwasser mit hausgemachten Verdünnungssäften, frische Minzblätter und Eiswürfel

Getränke

Kaffee und Tee, Orangensaft 1 lt., Apfelsaft 1 lt., Mineralwasser, Quellwasser in Krügen

Süßes Gebäck

Hausgemachtes Kuchendessert, verschiedenes Plundergebäck, Guglhupf, Mini-Krapfen, Obstblechkuchen, Mini-Schoko-Croissant, Mini-Nussschnecken, Teegebäck, Schokoladenwürfel, Obsttörtchen

Pikantes Gebäck

Liebevoll belegte Brötchen, Mini-Tramezzini, Mini-Laugengebäck mit Schnittlauchbutter, Fitnessbrötchen mit Aufstrichen, Rustikale Brötchen mit Lanser Bauernbrot, Blätterteiggebäck

Gesund & Vital in den Tag

Obstkorb mit Früchten der Saison

Frische Früchte aufgeschnitten/serviert auf Platten

Heumilch-Joghurt verschiedene Sorten

Speisen vom Buffet

Frische Salate

Blattsalat Mix

Gurke

Eblysalat (Tomaten / Rucola / Jungzwiebel)

Couscous Salat (Paprika / Basilikum / Feta)

Kichererbsensalat (Sonnengetrocknete Tomaten / Kräuter / Oliven)

Rotebeete

Nudelsalat (Asiatische Eiernudel)

Saubohnen (Zwiebel / Paprika / Kräuter)

Griechischer Salat

Wassermelonen – Schafskäsesalat

Suppen

Hausgemachte Tafelspitzbouillon mit Frittaten oder Grießnockerl

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Kartoffelsuppe mit Selchfleischwürfel

Karotten Ingwersuppe



Hauptspeisen

Hühnerfiletgeschnetzeltes in roter Currysauce / Basmatireis
Saltimbocca / Safranrisotto / Schmortomate / Parmesan
Ragout vom Rind / Butterspätzle / Gemüse
Zanderfilet / Blattspinat/ Bratkartoffeln
Forelle / Kressepüree / Kräutersaitlinge / Parmesan

Vegetarische Hauptspeisen

Tiroler Schlutzkrapfen / Butterschaum / Parmesan
Penne mit Basilikum-Nuss-Pesto / Kirschtomaten
Spinatknödel mit Butter und Parmesan
Polenta-Lasagne mit Tomaten und Pilzen
Gnocchi / Salbeibutter / Bergkäse

Nachspeisen

Mousse au chocolat hell & dunkel
Kleiner Topfenknödel / Zimt-Zucker-Brösel
Panna cotta mit Beerenmousse
Apfelstrudel / Vanillesauce
Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster



Galaabend | Menü serviert

Beef Tartar vom Ochsen / Kräuterpesto / Senf-Mousseline
Bärlauchcremesuppe / Sauerrahm
Maishähnchenbrust / Fisser Imperial Gerstenrisotto / Ofengemüse
Vegetarisch: Cremiges Risotto / Gemüse / Safranschaum
Zerlegte Schwarzwälderkirchtorte (Kirscheis, Sauerrahmmousse, Bisquiterde)

Saibling / Kressecreme / Kräuterseitlinge / Parmesan / Brot
Graukäsesuppe / Erdäpfelblattln
Hirschrücken / Serviettenknödel / Rotkrautpüree / Maroni & Äpfel
Vegetarisch: Serviettenknödel / Rotkrautpüree / Maroni & Äpfel
Feines von der Schokolade (Eis, Schokoladentarte, weißes Mousse)

Tomatenmousse / Büffelmozzarella / Wildkräutersalat / Schmortomate
Zitronengras-Currysuppe / Garnelenspieß
Rückensteak und Krosser Bauch vom Iberico / Paprikagemüse / Rosmarinkartoffel
Vegetarisch: Mini-Knödel (Spinat und Käseknödel)
Schokoladenbrownie / Mascarponecreme / Pistazieneis

Flying Service

Kalte Speisen

Rosa Kalbstafelspitz / Thunfischmousse / Frittierte Kapern
Beef-Tartar / Frittierte Kapern / Senfmayo
Lachs / Honigbrot / Balsamico Kaviar
Saiblingstartar / Sauerrahm / Gurkengelee / Babyleaf
Ziegenkäse / Auberginencreme / Tomatenschnee
Rohnensalat / Frischkäse / Walnüsse



Warme Speisen

Lammrücken / Blumenkohl-Cous-Cous / Dukkagewürzjoghurt
Rinderrücken / Zuckerschoten / cremiger Kräuter-Polenta
Wolfsbarsch / gebratener Melone / Curry / Kokos
Saibling / Kartoffelkuchen / Speck / Lauch
Pfifferlinggulasch / Serviettenknödel
Minispinatnocken / Zillertaler Bergkäse / Röstzwiebel



Green Event | Green Meeting

Das österreichische Umweltzeichen gibt Verbraucherinnen und Verbrauchern die Möglichkeit, umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen, deren Qualität hinsichtlich der Nachhaltigkeit und der Umweltverträglichkeit anhand staatlich genehmigter Kriterien geprüft worden sind, leichter zu erkennen.

Der Kriterienkatalog umfasst alle für den Betrieb relevanten Bereiche: die Anforderungen reichen vom abfallarmen und umweltverträglichen Einkauf (z.B. bei Lebensmitteln, Reinigungsmitteln, Bürobedarf etc.) über Anforderungen an die Ausstattung bis hin zu Bestimmungen betreffend dem schonenden und sparsamen Umgang mit Ressourcen bei Einsatz von Wasser und Energie.

Anhand von konkreten Kriterien wird aufgezeigt, wie ein Betrieb durch Umweltschutzmaßnahmen nicht nur positive Umweltauswirkungen und qualitätssteigernde Effekte erzielen, sondern auch Kosteneinsparungen realisieren kann.



Referenzen

Sport | Tourismus

Österreich-Haus während der Olympischen Sommerspiele 2012 in London

Gala-Abend zu den Olympischen Jugendspielen in Innsbruck

Tirol Berg während der Ski-Weltmeisterschaft in Val d'Isere, Garmisch-Patenkirchen, St. Moritz und Åre

Roadshows

Jährlich: Betreuung der Roadshow des Flughafen Münchens

BMW Fahrzeugpräsentation am Flughafen Innsbruck

Firmengalas | bis zu 1.200 PAX

Ferrero Österreich, Firma Felder, Adler Lacke, Medel, Raiffeisenlandesbank, Volksbank, Generali Versicherung, ÖAMTC, ILF Consulting, Erste Bank und Sparkasse, Österreichische Hotelier-Vereinigung, Wirtschaftskammer Tirol, Österreichische Bundesbahnen

Firmenfeiern | bis zu 2.000 PAX

Betriebsfeier für die Hofer KG, Dressmann „Österreich-Kick-Off-2015“ in Kitzbühel, Familienfeier Thöni Telfs

Internationale Veranstaltungen

Impressionen

Galaabend



Flying Service



Unsere Arbeit



Sehr geehrte Kunden!

Nun haben Sie einen kleinen Eindruck über unser Cateringunternehmen gewonnen und wir hoffen Sie überzeugt zu haben.

Wir würden uns sehr freuen Ihre Veranstaltung, egal ob Kongress, Green Event oder Galaabend, kulinarisch gestalten und umrahmen zu dürfen. Von unseren Kunden werden wir als sehr genaue und zielstrebige Firma mit exquisiten und abwechslungsreichen Speisen beschrieben. Um weitere Informationen über uns zu erhalten, empfehlen wir Ihnen unsere Homepage. (<https://www.catering-hafele.com>)

Wir freuen uns über eine Anfrage, um Ihnen ein personalisiertes Angebot zu erstellen und Ihren Wünschen gerecht zu werden.



buero@catering-hafele.com
Tel.: 0512 377 364