HAFELE *CATERING

HOCHWERTIGE SPEISEN MIT LIEBEVOLLEM ENGAGEMENT





Inhalt

Seminar | Kongress | Meeting

Speisen vom Buffet

Galaabend

Flying Service

Green Event | Green Meeting

Referenzen

Impressionen



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

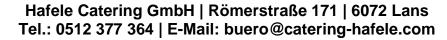
Tiroler Schlutzkrapfen / Butterschaum / Parmesan Penne mit Basilikum-Nuss-Pesto / Kirschtomaten Spinatknödel mit Butter und Parmesan Polenta-Lasagne mit Tomaten und Pilzen Gnocchi / Salbeibutter / Bergkäse

Nachspeisen

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









Seite | 6

Galaabend | Menü serviert

Beef Tartar vom Ochsen / Kräuterpesto / Senf-Mousseline Bärlauchcremesuppe / Sauerrahm Maishähnchenbrust / Fisser Imperial Gerstenrisotto / Ofengemüse Vegetarisch: Cremiges Risotto / Gemüse / Safranschaum Zerlegte Schwarzwälderkirschtorte (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

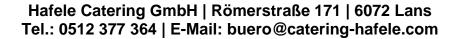
Rosa Kalbstafelspitz / Thunfischmousse / Frittierte Kapern Beef-Tartar / Frittierte Kapern / Senfmayo Lachs / Honigbrot / Balsamico Kaviar Saiblingstartar / Sauerrahm / Gurkengelee / Babyleaf Ziegenkäse / Auberginencreme / Tomatenschnee Rohnensalat / Frischkäse / Walnüsse



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

Seite | 9

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

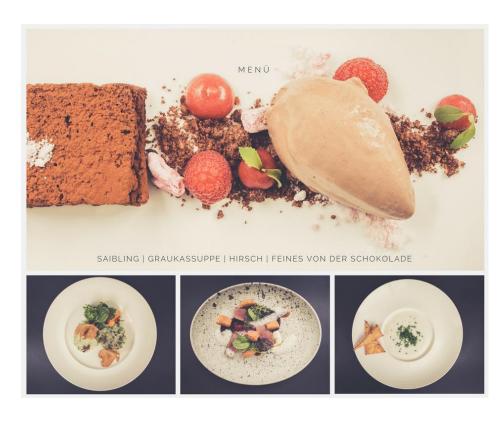
Betriebsfeier für die Hofer KG, Dressmann "Österreich-Kick-Off-2015" in Kitzbühel, Familienfeier Thöni Telfs

Internationale Veranstaltungen

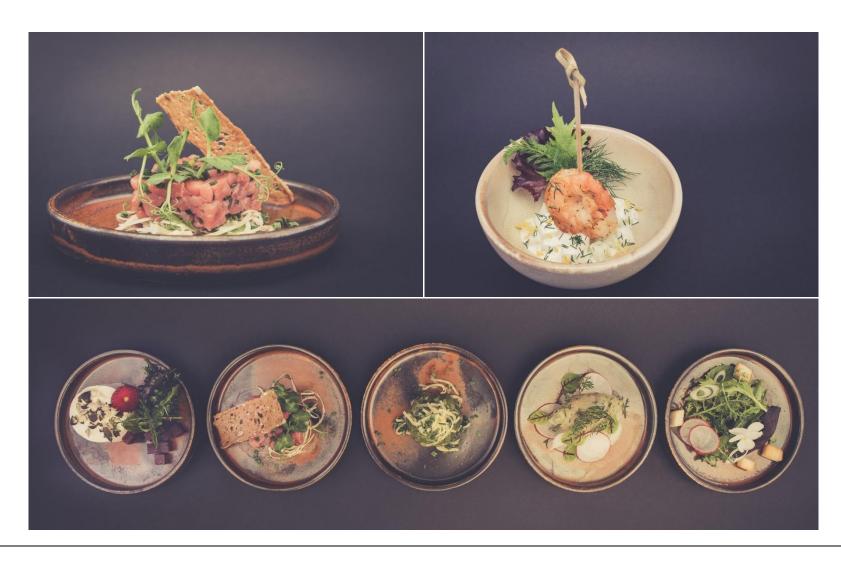


Impressionen

Galaabend









Unsere Arbeit





Sehr geehrte Kunden!

Seite | 13

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

