

SEIT 1812

# HUBER

---

★

# Catering

- Ihr Catering für jeden Anlass. -



« Kleinigkeiten sind es, die Perfektion ausmachen.  
Aber Perfektion ist keine Kleinigkeit. »

- Henry Royce -

Herzlich Willkommen beim Huber Catering!

Als Cateringunternehmen mit mehr als 10-jähriger Erfahrung wissen wir, worauf es bei Ihrer Veranstaltung ankommt. Kaum etwas ist so vielseitig, wie Genuss. Deshalb finden Sie auf den folgenden Seiten einen kleinen Einblick in unser umfangreiches Portfolio für einen ersten Eindruck.

Gerne würden wir in einem persönlichen Gespräch mehr über Sie und Ihre Veranstaltung erfahren und Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot vorlegen.  
Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Ihr Huber Cateringteam





## (Kaffee-) Pausen

---

### **Süßes.**

Verschiedenes Plundergebäck (wie etwa Topfengolatschen, Nussschnecken, Mohnschnecken, Croissants ...), hausgemachte Blechkuchen, Petit Fours oder saisonale Spezialitäten (Fachingskrapfen ...)

### **Pikantes.**

Fein garnierte Brötchen mit Lachs, Roastbeef, Schinken, Käse, Tiroler Speck oder diversen Aufstrichen, Tramezzini, Laugengebäck, rustikales Bauernbrot vom heimischen Bäcker, Sandwiches, kalte Platte mit herzhaften Schmankerl aus der hauseigenen Traditionsmetzgerei, vegetarische oder vegane Aufstriche, Salate mit frischem Jourgebäck ...

### **Deftig Heiß.**

Auswahl an Kochwürstel aus der hauseigenen Metzgerei, wie etwa St. Johanner, Frankfurter, Debreziner ...

### **Gesundes.**

Obstkorb mit Früchten der Saison, Naturjoghurt mit frischen Früchten, Birchermüsli ...

### **Getränke.**

Nespresso Kaffee, verschiedene erlesene Teesorten, (frischgepresste) Säfte, Mineralwasser oder Kitzbüheler Quellwasser





## Speisenvariationen für's Buffet oder serviert.

---

### Vorspeisen.

Vitello Tonnato mit frischem Rucola, Tomaten und Kapern

Tomate Mozzarella mit Balsamico und Basilikum

Verschiedene hausgemachte Antipasti Variationen aus unserem Fach- und Delikatessengeschäft

Triologie vom Tatar (Rind, Lachs, Safran-Aubergine) im Mini Kornetto

Confierte Wachtelbrust auf getoastetem Brioche und Vogersalat.

### Suppen.

Frische Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl, Fritatten oder hausgemachten Tiroler Knödelschmankerl

Gulaschsuppe, Gerstensuppe, Linseneintopf

Gemüsecremesuppe der Saison (Bärlauch, Spargel, Kürbis-Ingwer, Maroni ...)

### Salatvariationen mit hausgemachtem Dressing.

Klassischer Kraut-, Kartoffel-, Tomaten-, Gurken oder Blattsalat

Bohnen-Mais Salat mit Rindfleisch

Griechischer Salat mit Fetakäse, Thunfischsalat, Orientalischer Couscous Salat

Bauernsalat mit geröstetem Speck, Pinienkernen und Croutons

Marinierter Rote Beete Salat mit Ziegenkäse und Brotchips





## Speisenvariationen für's Buffet oder serviert.

---

### Fleisch.

Backhendl, Beiried vom Tiroler Rind, Curry Varianten, Fleischlaibchen, Gulasch, geschmorter Rinderbraten, rosa gebratener Kalbstafelspitz, Kalbs-Rahm Geschnetzeltes, Kalbs- oder Schweinestelze im Ganzen gebraten, Rindsrouladen, Saltimbocca, Wiener Schnitzel, Zwiebelrostbraten ...

### Fisch.

Heimische Fischfilets frisch vom Grill (Saibling, Forelle ...), Spinat-Lachs Lasagne, Wildfang Garnelen ...

### Vegetarisches.

Curry Varianten, Couscous Bällchen, Gemüse-Nudelaufbau, Gemüse Lasagne, Linsenlaibchen, Pressknödel, Risottos, Spinatstrudel, Schlutzkrapfen, Nudel-Variationen ... Gerne bereiten wir Ihr Gericht auch vegan zu.

### Beilagen.

Rosmarin Kartoffel, Folienkartoffel mit Kräuterrahm, frisches Gemüse der Saison, Basmatireis, Butterspätzle, hausgemachte Knödelspezialitäten ...

### Desserts.

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel, zweierlei Mousse au Chocolat, Crémé Brûléé, Cremevariationen im Glas, Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschgenröster oder Apfelmus, hausgemachte Sorbets, Tartelettes ...





## Getränke.

---

### Alkoholfreies.

Montes Mineralwasser Prickelnd oder Still  
Rauch Fruchtsäfte (Marille, Johannisbeere, Multivitamin, Apfelsaft, Orangensaft), auch naturtrüb  
Limonaden (Coca Cola, Fanta, Sprite)

### Heißgetränke.

Kaffee aus dem Hause Nespresso

### Alkoholische Getränke.

Bier vom Fass oder aus der Flasche der Brauereien Stiegl, Huber oder Egger

Eine Auswahl an Weißwein, Rotwein und Prosecco stellen wir Ihnen gerne in Zusammenarbeit mit unseren Partnern von der Kitzbüheler Vinothek Klosterhof zusammen.



# Preise.

---

Jedes Event, jedes Menü und jedes Gericht ist anders. Deshalb möchten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot erstellen, angepasst an Ihre Bedürfnisse und Wünsche. Damit Sie aber eine Vorstellung bekommen, dürfen wir Ihnen ein paar Beispiele zeigen:

## Mittags Buffet Variante 1 mit Fleisch & Fisch, Salat und Nachspeise

Salat | verschiedene Blattsalate mit Pinienkernen, Kitzbüheler Speck, Croutons und Grana Padano  
Fleisch | Krustenbraten (tranchiert am Buffet) mit Serviettenknödel, Speck-Sauerkraut und Natursauce  
Fisch | Schwendter Saiblingsfilet mit Kürbisgröstel und Thymian Butter  
Vegetarisch | Hausgemachte Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Grana Padano  
Nachspeise | Schoko-Orangen Tarte mit frischen Beeren  
€ 16,50 pro Person

## Mittags Buffet Variante 2 mit Fleisch und Nudelgericht, Salat und Nachspeise

Salat | verschiedene Blattsalate mit Pinienkernen, Kitzbüheler Speck, Croutons und Grana Padano  
Fleisch | Thai Puten Curry mit Reis  
Fisch | Hausgemachte Bandnudeln mit Rucola-Pesto und Tomaten, frisch aus dem Parmesanlaib  
Vegetarisch | Thai Gemüse Curry mit Reis  
Nachspeise | Schokoladenmousse mit frischen Beeren  
€ 15,00 pro Person

## Kaffee Pause

Heißgetränke | Nespresso Verlängerter oder Espresso, erlesene Teesorten aus dem Hause Teekanne,  
Erfrischendes | Rauch 0,2 l verschiedene Sorten, Montes Mineralwasser 0,75 l aus dem Brixental  
€ 5,50 pro Person

## Kaffee Pause mit Plundergebäck

Heißgetränke | Nespresso Verlängerter oder Espresso, erlesene Teesorten aus dem Hause Teekanne,  
Erfrischendes | Rauch 0,2 l verschiedene Sorten, Montes Mineralwasser 0,75 l aus dem Brixental  
Snacks | Obstkorb und Plundergebäck  
€ 7,50 pro Person

## Getränke (Verrechnung nach Verbrauch):

Apfelsaft/Orangensaft 1l: € 3,50	Limo 0,3 l (Cola, Fanta und Sprite): € 1,90
Heideboden Gols (Markus Iro) 0,75 l: € 14,10	Grüner Veltliner 2017 (Weingut Hirsch) 0,75 l: € 13,80
Bier/Radler 0,3 l: € 2,10	

Geschirrpauschale pro Person (je nach Buffet): € 1,50 bis € 4,00  
Personal pro Stunde und Person (werden nach Aufwand verrechnet): € 32,-  
Lieferpauschale (wird nach Aufwand verrechnet): € 25 bis € 100

Preise verstehen sich Netto (ohne Mwst).



Unsere Speisen bieten wir Ihnen gerne als Buffet, serviert als Galadinner oder als Flying Fingerfood an. Als Komplettanbieter kümmern wir uns auch um Ihre Dekoration und sämtliches Equipment und natürlich auch das nötige Personal.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter:

Huber Catering - Stefan Monitzer  
Tel. 0664 4279079  
[stefan.monitzer@huber-metzger.at](mailto:stefan.monitzer@huber-metzger.at)





Huber Catering

Bichlstraße 14, A-6370 Kitzbühel

[www.huber-metzger.at/catering](http://www.huber-metzger.at/catering) • [facebook.com/huber.metzger](https://facebook.com/huber.metzger)