



Sie feiern, wir arbeiten

Wir bieten unseren Kunden immer nur das Beste und einen qualitativ, hochwertigen Service.

Erfahrung! Zuverlässigkeit! Kompetenz!

Unsere langjährige Erfahrung in dieser Branche und viele erfolgreich abgewickelte Projekte zeichnen uns als einen zuverlässigen

Geschäftspartner aus. Wenn Sie sich für unser Team entscheiden, werden Sie von unserer Kompetenz, unserem Engagement und unserer

hohen Verfügbarkeit während Ihres kompletten Projekts profitieren. Sie können darauf vertrauen, dass wir Ihr Event in die richtige Richtung vorantreiben.

Hier bieten wir Ihnen einen Auszug unserer Angebote!

Weitere Angebote, finden Sie unter <http://www.hubers-group.de>

ÜBERSICHT

Snacks zum Empfang	Seite	3
Menüs (Hochzeit- und / oder sonstige Anlässe	Seite	4
Speisevorschläge individuell, Kindergerichte	Seite	5/6
Mitternachtsimbiss / Snack	Seite	7
Süße Verführung	Seite	7
Dekoration, Technik und allgemeines	Seite	8



Snacks und Fingerfood zum Empfang

		Preise pro Stück
Halbe belegte Brötchen	mit Käse, versch. Wurst oder Schinken	€ 1,70
	mit Lachs oder Forelle	€ 2,20
Ganze belegte Brötchen	mit Käse, versch. Wurst oder Schinken	€ 3,10
	mit Lachs oder Forelle	4,10
Canapés	mit Käse, versch. Wurst oder Schinken	€ 2,10
	mit Lachs oder Forelle	3,40
Pumpnickeltaler mit Tartar vom Lachs		€ 2,50
Pumpnickeltaler mit Kräuterfrischkäse		€ 1,90
Minifrühlingsrolle		€ 1,60
Minipizza		€ 1,40
Tomate - Mozzarella - Spieße		€ 2,10
Hackbällchen auf Kartoffelsalat		€ 2,70
Melone mit Serranoschinken		€ 2,30
Knabbergebäck		€ 2,50
Blätterteigtäschchen mit versch. Füllungen		€ 1,70
Käse - Trauben - Spieß		€ 2,10
Butterbrezel		€ 2,60



Hochzeitsmenü / Buffet / pro Person

Menü serviert

Vorspeise

Carpaccio vom Rind mit Wildkräutern

Suppe

Klare Gemüsebrühe mit
Grießklößchen

Zwischengang

Wildkräutersalat an Himbeervinaigrette

Hauptgang

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus
mit frischem Marktgemüse dazu hausgemachte
Spätzle

Dessert

Sorbet von der Zitronenmelisse



Ab € 54,00

Buffet

Vorspeise

Komposition von Räucherlachs,
Forellenfilets und Shrimps
mit Cocktailsauce, Avocado-creme &
Meerrettichsahne
Parmaschinken an Melonenspalten
Tomate-Mozzarella
Gurken- und fruchtiger Karotten-Apfelsalat
gemischte Blattsalate mit Balsamico - und
Joghurtdressing
gegrilltes Antipasti Gemüse
Brotauswahl

Hauptgang

Natur gebratener Kalbsrücken am Stück
sous vide gegart
Wird vor Ort tranchiert
Gebratenes Lachsfilet
gegrilltes Hähnchenbrustfilet Milanese
Veganes Gemüsecurry

Gorgonzolasauce
Tomatensugo
Weißweinsauce

Beilagen

Blattspinat
Marktgemüse

Feine Nudeln,
Basmatireis
Safranrisotto
Rosmarienkartoffeln

Dessert

Tiramisu „Classic“
Pannacotta mit Fruchtmarksauce
Obstsalat im Glas
Crème brulée
Lauwarmes Schokoladensoufflée
Vanillesauce

Ab € 49,00

Individuelle Vorschläge / Preise pro Person

Vorspeisen / pro Person

Antipastiplatte	€	7,90
Melone mit Serranoschinken	€	2,30
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€	3,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Grana Padano	€	9,80

Suppen / pro Person

Kartoffel-Karotten-Ingwer Suppe	€	4,50
Klare Rinderbrühe mit Eierstich	€	4,20
Kürbissuppe	€	3,60
Markklößchensuppe	€	4,20
Maultaschensuppe	€	4,90
Hochzeitsuppe	€	4,50
Maronensuppe	€	4,90

Hauptgänge mit Fleisch / pro Person

Maultaschen	€	5,90
Hähnchengeschnetzeltes	€	5,50
Involtini	€	5,60
Marinierte Hähnchenschlegel	€	4,60
Rinderbraten	€	4,80
Schnitzel Wiener Art	€	5,50
Schweinemedaille	€	4,20
Gefüllte Paprika	€	5,30
Gulasch	€	5,90

Hauptgänge Vegetarisch / pro Person

Zucchini mit Couscousfüllung	€	5,30
Käsespätzle	€	7,50
Gefüllte Paprika mit Couscousfüllung	€	5,30
Maultaschen Vegetarisch	€	5,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€	5,40

Beilagen / pro Person

Drillingskartoffeln	€	2,10
Kartoffelgratin	€	3,10
Penne	€	2,10
Pfannengemüse	€	2,30
Rosmarinkartoffeln	€	2,10
Spätzle	€	2,30

Dessert / pro Person 2 Gläser

Erdbeer Panna Cotta	€	4,40
Obstsalat	€	4,20
Himbeertraum	€	4,40
Mascarpone mit Himbeeren	€	4,40
Omas Sonntagspudding	€	2,10
Rote Grütze mit Vanillesoße	€	3,10
Zitronenmousse	€	3,10

Kinder

Spaghetti mit Tomatensoße	€	5,50
Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	€	5,50
Chicken Nuggets	€	5,50

Salate 150 g pro Person

Blattsalat	€	2,10
Couscoussalat	€	2,20
Gurken-Karottensalat	€	2,20
Gurkensalat	€	2,10
Karottensalat	€	2,10
Kartoffelsalat	€	2,40
Linsensalat	€	2,30
Rucolasalat	€	2,60
Tomate Mozzarella	€	2,80
Wildkräutersalat	€	3,10

Soßen

Bratensoße	€	8,20 l
Champignonrahmsoße	€	9,50 l
Currysoße	€	7,90 l
Limetten - Honig - Senfsoße	€	9,20 l
Schinken - Sahne - Soße	€	7,80 l
Tomatensoße	€	6,20 l

Mitternachtsimbiss

Gulaschsuppe mit Brot	€	4,90
Currywurst mit Brötchen	€	5,60
Ofenfrischer Fleischkäse mit Brot und Senf	€	4,80
Fleischkühle mit Brot, Senf und Kartoffelsalat	€	5,40
Käsebrett mit Brot á 100 g	€	9,80

Süße Verführung

Geburtstagstorte	€	Auf Anfrage
Motivtorten / Hochzeitstorten	€	Ab 4,50 p.P.
Cupcakes	€	3,10
Macarons	€	1,90
Minitarte	€	3,00
Cakepops	€	2,60
Pralinen	€	Auf Anfrage
Minigugel	€	0,50
Candybars	€	Auf Anfrage
Gastgeschenke	€	Auf Anfrage

Alles auch Gluten - und / oder laktosefrei

Getränkepauschalen

Tagung (für 6 Std.)	€ 17,40
- Kaffee	
- Kaffeespezialitäten	
- Mineralwasser (still, medium, classic)	
- Softgetränke	
Sektempfang (2 Std.)	€ 12,40
- Sekt	
- O-Saft	
- Mineralwasser (still, medium, classic)	
Abendpauschale: (6 Std.)	€ 28,50
- Mineralwasser (still, medium, classic)	
- Softgetränke	
- Biere	
- Weine (Plag)	
- Kaffeespezialitäten	

Getränke nach Verbrauch:

Gene, senden wir Ihnen unsere Preisliste zu

Dekoration, Technik und allgemeines

Technik

Beamer	€ 40,00
Leinwand	€ 50,00
Mobile Bar	€ 269,00

Dekoration

Erstellung Menükarten	€ 10,00 einmalig
Menükarten (druck)	€ 4,00 p. Karte
Kerzenständer	€ Ab 15,00
Tischdekoration	€ Auf Anfrage
Kerzengläser	€ Ab 4,50
Korkgeld bei mitgebrachten Weinen	€ 15,00 p.Fl.
Kuchengedeck bei mitgebrachtem Kuchen	€ 4,00 p.P.

Personal

Buffet / Servicekraft € 37,00 Std.

Unsere Mitarbeiterkosten berechnen sich je Stunde.

Bei einer Gästeanzahl von ca. 80 Personen werden 4 Servicekräfte benötigt. Das Personal errechnet sich nach tatsächlich erbrachter Zeit, zzgl. Vor- und Nachbereitungszeit (Das Personal ist eine Stunde vor Ankunft der Gäste vor Ort und geht zirka eine Stunde nach den Gästen).

Zuschläge zum Stundensatz:

a)	Nacharbeit (zwischen 22:00 – 6:00 Uhr)	25%
b)	Feiertagsarbeit	100%
c)	31.12. ab 14:00 Uhr	125%
d)	24.12. ab 14:00 Uhr	150%
e)	25.12., 26.12. und 01.01. (ganztags)	150%

Sonstiges:

Tischdecken	€ 11,50 inkl. Reinigung
Stoffserviette weiß	€ 1,50 pro Stück
Geschirr, Gläser	auf Anfrage
Anfahrt (zu unseren Partnerlocations inkl.); sonstige	Auf Anfrage

Flammekueche mobile

3 versch. Flammkuchen:

- Klassisch
- Vegetarisch
- Süß (Apfel – Zimt – Zucker – Calvados)



€ 8,00
Pro Flammkuchen

Benötigt wird ein 230 V Anschluss.

Bezahlung: in Bar oder EC-Karte vor Ort