



# Cateringangebot



*Hofladen – Catering  
Niederhametner*

[www.niederhametner.at](http://www.niederhametner.at)

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| <b>ÜBER UNS...</b>               | <b>3</b>  |
| <b>KALTE SPEISEN</b>             | <b>4</b>  |
| <b>BRÖTCHEN</b>                  | <b>4</b>  |
| <b>JOUR GEBÄCK</b>               | <b>5</b>  |
| <b>FINGERFOOD / SNACKS</b>       | <b>5</b>  |
| SPIEBCHEN                        | 5         |
|                                  | 6         |
| SALATE IM GLAS                   | 6         |
| HÄPPCHEN                         | 6         |
| <b>KALTE PLATTEN</b>             | <b>6</b>  |
| <b>WARME SPEISEN</b>             | <b>7</b>  |
| <b>SUPPEN</b>                    | <b>7</b>  |
| <b>KLASSIKER</b>                 | <b>7</b>  |
| HAUSMANNSKOST VOM SCHWEIN / HUHN | 7         |
| HAUSMANNSKOST VOM RIND / WILD    | 7         |
| VEGETARISCH / VEGAN*             | 8         |
| <b>FINGERFOOD</b>                | <b>8</b>  |
| IM GLAS/SCHÄLCHEN                | 8         |
| <b>SÜßES</b>                     | <b>9</b>  |
| <b>HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN</b>  | <b>9</b>  |
| <b>HAUSGEMACHTE DESSERTS</b>     | <b>9</b>  |
| <b>...IM GLAS</b>                | <b>9</b>  |
|                                  | 9         |
| <b>WEIN &amp; SAFT</b>           | <b>10</b> |
| <b>WEIN</b>                      | <b>10</b> |
| <b>FRUCHTSAFT</b>                | <b>10</b> |
| <b>SERVICE</b>                   | <b>10</b> |

## Über uns...

Im Vordergrund unserer Küche steht traditionelle österreichische Hausmannskost mit regionalen und saisonalen Produkten, welche größtenteils aus unserer eigenen Produktion stammen.

Frühstück, Brunch, Flying Buffet, warmes Buffet, Fingerfood oder Heurigenjause. Wir bemühen uns gemeinsam mit Ihnen die richtige Verpflegung für Ihr Event zu planen. Unsere Gerichte passen wir gerne an Ihre Wünsche an (glutenfrei, vegan,...). Wir senden Ihnen jederzeit gerne ein individuelles Angebot, welches auf Sie und Ihre Gäste abgestimmt ist.



Basierend auf unserem Hofladen und unserer Buschenschank bieten wir Ihnen ein regionales Catering.

Für unsere Speisen verwenden wir unter anderem unser eigenes Schweinefleisch. Die Tiere werden bei uns mit dem eigenen Futter aus der Landwirtschaft aufgezogen und direkt am Hof geschlachtet und verarbeitet.

Alle anderen Produkte beziehen wir hauptsächlich von umliegenden Bauern und Produzenten.

# Kalte Speisen

## Brötchen



Hausgemachter  
Schweinsbraten



Lachs



Hausgemachtes Selch- und  
Surfleisch



„Pikantbrötchen“



Käse



Hausgemachter Rohschneider



Hausgemachter Eiaufstrich



Hausgemachte Käsewurst



Hausgemachter Liptauer



Hausgemachte Blutwurst



Frühlingsaufstrich



Hausgemachte Leberpastete



\*Hausgemachter Avocadoaufstrich  
mit Rotweinzwiebel



Hausgemachter Speck



\*Hausgemachter Rote-Rüben-Hummus



## Jour Gebäck

Verschieden pikant gefülltes Jour Gebäck mit Fleisch, Wurst, Käse,...

### Gefüllte Jour Burger/Semmerl

- Schnitzerl
- Fleischlaibchen
- Gemüselaibchen
- Mini Bratwurst
- Leberkäse



## Fingerfood / Snacks

### Spießchen

- Tomate-Mozzarella
- Rohschneider
- Käse
- Tortellini
- Wurst
- Röllchen
- Falafel\*
- Obst



Vegan\*

### Salate im Glas

- Nudelsalat
- Wurstsalat
- Couscous\*
- Linsensalat\*
- Griechischer Salat
- Tomate-Mozzarella
- Lachs-Avocado
- Antipasti Nudelsalat\*



### Häppchen

- Mini Wraps\* (Thunfisch, Tomate-Mozzarella, Speck-Ei,...)
- Mini Quiche
- Blätterteigröllchen verschieden gefüllt\*
- Brandteigkräpferl pikant
- Blinis
- Flammkuchen
- Pizzatecken



### Kalte Platten

#### Gemischter Aufschnitt

- Surfleisch
- Selchfleisch
- Schweinsbraten
- Wurst
- Rohschneider / Speck
- Versch. Käsesorten
- Gefüllte Schinken und Speckrollen
- Aufstriche, Senf, Kren, Salate, Gemüse, ...

Vegan\*



# Warme Speisen

Wir kochen gerne Ihre Wunschgerichte, hier ein paar Beispiele...  
Alle Hauptspeisen werden mit passenden Beilagen und Salaten geliefert.

## Suppen

- Klare Rindssuppe mit verschiedenen Einlagen
- Hühnereinmachsuppe
- Knoblauchcremesuppe
- Linsensuppe\*
- Kartoffelsuppe\* (mit Speck)
- Cremesuppen nach Saison\* (Kürbis, Zucchini,...)

## Klassiker

### Hausmannskost vom Schwein / Huhn

- Gebackenes Allerlei / Schnitzerl
- Hühnerfilet gebacken „Steirische Art“
- Faschierter Braten
- Paprikahenderl
- Hühnerfilet im Speckmantel mit Käse überbacken
- Gebratene Hühnerstreifen
- Champignonschnitzerl
- Schinkenfleckerl/Hascheehörnchen
- Chili con Carne
- hausgemachte Bratwürstel /gefüllte Knödel auf Sauerkraut

### Hausmannskost vom Rind / Wild

- Gulasch
- Wildragout
- Burgunder Rindsragout
- Rinderbraten
- Zwiebelrostbraten



### Vegetarisch / Vegan\*

- Eiernockerl
- Gefüllte Strudel (Kraut\*, Gemüse\*, Spinat,...)
- Gemüselai bchen
- Champignonsauce\*
- Chili sin Carne\*
- Krautfleckerl\*
- Linsen mit Knödel\*
- Knödel mit Ei
- Gnocchi pomodoro
- Spätzle/Spinatspätzle überbacken
- Gemüsecurry\*
- Wokgemüse\*



### **Fingerfood**

#### Im Glas/Schälchen

- Versch. Suppen\*
- Gulasch mit Spätzle
- Käsespätzle
- Kartoffelsalat mit Hühnerschnitzerl
- Kartoffelpüree mit Fleischlaibchen / Falafel\*
- Estragonnudeln mit gegrillten Garnelen
- Champignonsauce mit Mini-Knödel
- Krautfleckerl\* / Schinkenfleckerl



Vegan\*



# Süßes

## Hausgemachte Mehlspeisen

- Schaumrollen
- Apfelstrudel
- Nuss-/Mohnstrudel
- Gefüllter Plunder
- Linzerschnitte
- Topfenkuchen
- Obstkuchen nach Saison
- Guglhupf (Eierlikör, Schokolade, Nuss,...)



## Hausgemachte Desserts

- Bananenschnitte
- Kardinalschnitte
- Sacherschnitte
- Schwarzwälderkirchschnitte
- Eierlikörschnitte
- Gefüllte Brandteigkrapferl
- Obstschnitte
- Erdbeerschnitte
- Esterhazyschnitte
- 



## ...im Glas

- Schokomousse mit Fruchtspiegel
- Topfencreme mit Fruchtspiegel
- Obstsalat



Vegan\*

# Wein & Saft

## Wein

Wir bieten verschiedene von uns produzierte Sortenweine und Frizzante an.

## Fruchtsaft

- Selbst produzierter Traubensaft

Zusätzlich aus der Region

- Marillennektar
- Apfelsaft

## Service

Unser Team steht Ihnen für jede Art ihrer Veranstaltung gerne zur Verfügung:

Zum Beispiel:

- Agapen
- Sektempfang
- Geburtstagsfeiern
- Firmenevents
- Meetings
- Workshops
- ...

Egal ob:

- Lieferung
- Aufbau (Tischtücher, Hussen, Geschirrbereitstellung,...)
- Service
- Buffetbetreuung
- Achterl oder Kaffeebar
- Flying Buffet
- ...

stellen wir gerne unser stets bemühtes Team zur Verfügung. Unsere Kellnerinnen/Kellner, Schankburschen und Köchinnen/Köche sind bestens über unsere Produkte informiert und können jederzeit Auskunft über Essen und Getränke geben (also in english).

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**  
**Hofladen – Catering Niederhametner & Team**





Vegan\*