



# *Ihre Hochzeit*

## *der schönste Tag im Leben*

Mit unserem Cateringservice finden Sie den idealen Rahmen für Ihre Hochzeit.

Neben den klassischen Hochzeitsfeiern bei denen Sie sich ein Buffet oder ein Menü nach Ihrer Wahl aussuchen, bieten wir eine besondere Variante:

## ***Mitterer All-Inclusive Hochzeit***

Schon ab € 65,- pro Person (Kinder erhalten eine Ermäßigung) bieten wir Ihnen ein großes Buffet oder Menü inklusive aller Getränke.

Sicherlich heiratet man nur einmal im Leben und dreht nicht jeden Euro zweimal um. Aber in der heutigen Zeit sind auch die Gesamtkosten einer Hochzeitsfeier ein Faktor, den man berücksichtigt.



## ***Pauschale Feier - Die Kosten fest im Griff***

Mit dem Mitterer All-Inclusive Hochzeits Menü oder Buffet wissen Sie schon vorab was Ihre Feier kosten wird - und das auf den Cent genau.

Die Pauschale, basierend auf einem Start am Nachmittag, beinhaltet alle Getränke (außer Bargetränken), die Ihre Gäste konsumieren, beginnend mit dem Aperitif bis zum Ende Ihrer Feier.

Wenn Sie bereits mit dem Mittagessen beginnen möchten, beachten Sie bitte unser Erweiterungsangebot.

Doch damit nicht genug. Wenn Sie sich für Mitterers All-Inclusive Hochzeit entscheiden, dann bekommen Sie noch eine ganze Reihe von Leistungen die Sie in Restaurants, Gasthäusern oder vom Caterer nicht oder zumindest nicht kostenlos erhalten.

Folgende Leistungen sind in unserer Pauschale enthalten:

- ✓ Alle Getränke vom Beginn am Nachmittag bis zum Ende ca. 10 - 12 Stunden
- ✓ Küchenfachkräfte
- ✓ Eindecken der Tische
- ✓ Inventar: Gläser, Teller
- ✓ Servietten, Kerzen (außer Blumenschmuck)

### ***Eindecken der Tische***

Das Eindecken der Tische mit Kerzen & Servietten ist für Sie kostenlos. Sie bestimmen den Farbton, die Art und Form der Servietten. Sollte, wider Erwarten, Ihr Wunschton nicht verfügbar sein, so können Sie selbst Ihre Servietten und Kerzen besorgen (nach Absprache). Wir erstatten Ihnen dann den Einkaufspreis (außer für Blumenschmuck).



## **Bestuhlung**

Gerne erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen einen individuellen Sitzplan wenn Sie sich für unser Haus entscheiden.

## **Getränke**

Die All-Inclusive Pauschale, basierend auf einem Start am Nachmittag, beinhaltet alle Getränke die Ihre Gäste konsumieren (außer dem „Weinstüberl“). Das beginnt schon mit dem Aperitif und endet erst mit dem Abschluss Ihrer Feier. Wenn Sie bereits mit dem Mittagessen beginnen möchten, beachten Sie bitte unser Erweiterungsangebot.

Referenzpreise:

Damit Sie sich ein Bild vom Vorteil der All-Inclusive Hochzeit machen können, nachfolgend ein paar ausgewählte Preise:

Pils	0,33 l	<del>2,70 €</del>
Hefeweizen	0,5 l	<del>2,90 €</del>
Mineralwasser	0,75 l	<del>2,80 €</del>
Haferl Kaffee		2,40 €

Inventar wie:

Teller	à	0,25 €
Messer	à	0,25 €
Gabeln	à	0,25 €
Gläser	à	0,25 €



## ***Basis-Bufferet - 65,00 € inklusive der Getränke***

Das Basis Bufferet besteht aus:

***1 Suppe***

\*\*\*

***Salatbufferet***

\*\*\*

***3 Hauptgerichten  
mit verschiedenen Beilagen***

\*\*\*

***2 Desserts***

Dieses Basis-Bufferet können Sie beliebig erweitern.



## ***Basis-Buffer Erweiterung***

Ob Sie nun bei der Ankunft Ihrer Gäste leckere Aperitif-Häppchen anbieten möchten oder das Buffet um ein kleines „Meer“ aus Vorspeisen erweitern wollen - Sie sind Ihr eigener Buffet-Architekt.

Sie wünschen sich Rinderfilet und Wild? Kein Problem - wählen Sie Ihre Hauptgerichte beliebig aus. Zum Basispreis kommt bei den besonders edlen Gerichten nur ein geringer Aufpreis hinzu (z.B. 3,- € für das Rinderfilet).

Sie sind der Meinung nachts sollte es neben Ihrer Hochzeitstorte noch etwas Deftiges geben? Dann wählen Sie einen der Bausteine „Zu später Stunde“ aus.

Unsere Küchencrew kocht Ihnen Ihr Buffet nach Ihren individuellen Wünschen. Als Anregung haben wir bereits viele Gerichte zusammengestellt. Wenn Ihr Wunschgericht nicht dabei ist, dann sprechen Sie uns gerne darauf an.

Auf den Folgeseiten finden Sie einige Ideen und Inspirationen für die Buffet-Zusammenstellung Ihres Abendessens. Diese sollen Ihnen zunächst die Möglichkeiten aufzeigen und die Auswahl erleichtern.

Details können wir gerne persönlich besprechen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns damit wir für Sie da sein können.

Über Ihren Anruf und Ihren Kontakt würden wir uns sehr freuen.

Herzliche Grüße,

**Ihr**  
**Alfred Mitterer**



## ***All-Inclusive heißt auch wirklich all-inclusive***

Schon vor dem Tag der Hochzeit kennen Sie die genauen Kosten, welche auf Sie zukommen. Es gibt kein „Kleingedrucktes“. Bei uns heißt all-inclusive, dass wirklich alle Kosten mit der Pauschale abgedeckt sind.

In dem aufgeführten Buffetpreis „All-Inclusive“ sind sämtliche Getränke bis zum Ende Ihrer Feier (ca. 10 - 12 Stunden) enthalten.

Ihre Rechnung zahlen Sie am Tag nach der Hochzeit mit EC-Karte (Limit beachten) oder gerne auch Bar. Bitte beachten Sie, dass Kreditkarten nicht akzeptiert werden.

Die bis zum 3. Tag vor Ihrer Feier gemeldeten Personen sind Grundlage für Ihre Abrechnung. Sollten wider Erwarten mehr Gäste kommen, als gemeldet sind, werden diese gesondert verrechnet.

Unsere All-Inclusive Pauschale basiert auf einem Beginn der Veranstaltung am Nachmittag mit einem Aperitif und anschließendem Kaffeetrinken (Kuchen werden von Ihnen mitgebracht oder organisiert).

Sollten Sie schon mit dem Mittagessen beginnen wollen, so erstellen wir Ihnen gerne ein spezielles Angebot.

Für Kinder gelten folgende Ermäßigungen:

- bis 3 Jahre: frei
- 4 bis 8 Jahre: 50% Rabatt
- 9 bis 13 Jahre: 30% Rabatt

Bitte bei der Gästeliste die Kinder entsprechend vermerken und mit dem Alter versehen.



Die Reste beim Buffet dürfen nicht mit nach Hause genommen werden, da Speisen, die bereits „am Gast“ standen, aus lebensmittelrechtlichen Gründen vernichtet werden müssen.

Ihre mitgebrachten Kuchen dürfen Sie selbstverständlich unter Ihren Gästen aufteilen.

## **Aperitif**

**Prosecco/ Sekt**

**Sekt-Orange**

**Aperol-Spritz**

**Hugo**

**„Ewige Liebe“**

Prosecco mit Lillet & Wildbeerensirup

**usw.**

### **Appetithäppchen**

**bei der Ankunft zum Aperitif**

### **Canapés**

verschiedene belegte Weißbrot & Vollkorn Schnitten

belegt mit

verschiedenen erlesenen Salamis

Roastbeef

Frischkäse-Mouse-Aufstriche

Käseauswahl aus der Region

Putenedelschinken

**usw.**

etwas vom Fisch

geräucherter Thunfisch

Räucherlachs

Forellenfilets aus dem Wacholderrauch



## Vorspeise

Im Basis-Buffer ist eine **Suppe** enthalten „für Sie zur Auswahl:“  
Suppe wird serviert

**Hochzeitssuppe mit zweierlei Einlage**  
z.B. mit Pfannkuchenstreifen, Gemüserauten,  
Leberspätzle oder Bratnockerl

\*\*\*\*

**Tomatensuppe mit Käsecroutons**

\*\*\*\*

**Spargelcremesüppchen**

\*\*\*\*

**Hokkaido-Safran-Kürbissuppe**

\*\*\*\*

**Topinambur Suppe**  
mit Quitten-Knusperröllchen

**Klassisches Buntes Salatbuffet**  
(im Basis-Buffer enthalten)

Tomatensalat, Gurkensalat,  
Sommerlicher Rohkostsalat,  
Römersalat mit Früchten  
Feldsalat mit Knusperspeck

*zu den Salaten reichen wir 2erlei Dressing*  
Frenchdressing & Joghurt-Kräuter-Dressing





## Hauptgerichte des Basis Buffet vom

### Front - Cooking - Buffet

*Gerne bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen die Speisen vor Ort zu  
und servieren sie frisch vom Buffet auf den Teller*

Bitte wählen Sie 3 Gerichte aus:

#### **Schweine-Medaillons vom Jungschweinefilet**

mit einer Kräuterkruste an Marktgemüse dazu Kartoffelgratin

#### **Schweinefilet im Speckhemd gebraten**

an einer Pfefferrahmsauce & Butterspätzle

#### **gratinierte Schnitzel**

von der Pute oder dem Schwein

auf Curry - Kohl mit Gemüse & Salzkartoffeln

#### **Jungschweinebraten**

mit Röstkraut, Knödel & Grammelbiersauce

#### **Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein**

mit Kartoffelsalat, Zitrone & Preiselbeeren



**Boef á la Mode vom Jungrind**  
mit geriebenem Kartoffelknödel & Blaukraut

**Apfelschmorbraten**  
vom falschen Filet  
mit geriebenem Kartoffelknödel & Apfelblaukraut

**Chiemgauer Kutschergulasch vom Rind**  
mit Semmelknödel

**Rindergeschnetzeltes**  
an Rosmarin-Balsamico Sahnesoße mit Kartoffelpüree

**Rinderroulade**  
mit Speck & Zwiebeln gefüllt  
auf Apfelblaukraut dazu Butterspätzle

**Putengeschnetzeltes**  
**an einer Nuss - Orangen - Sauce**  
mit Reis & Gemüse

**Putenmedaillons** in Marsalajus  
mit einem Ragout von Austernpilzen & Champignons  
an Kartoffel-Parmesan-Gratin



**Putenröllchen**

mit einer Tomaten-Käse-Füllung  
Mercierkartoffeln & Mandelbrokkoli

**gefülltes Hähnchenbrustfilet**

mit einer Spinat-Käsefüllung  
an Mercierkartoffeln, Sauce & Kräuterreis

**Hähnchenbrüsterl**

auf Estragonjus, mit jungen Karotten,  
in Honigbutter gedünsteten Lauchzwiebeln  
dazu reichen wir Apfel-Kartoffel-Plätzchen

**rosa gebratene Entenbrust**

mit Apfelblaukraut, Reiberknödel & Sauce

*etwas aus dem Wald von heimischen Jägern*

**altbayerischer Rehbraten**

mit Semmelknödel, Sauce & Kürbisblaukraut

**würziges Hirschgulasch**

mit Zwiebeln und Pilzen, Spätzle, Kartoffelkroketten & Rosenkohl



*etwas aus dem Wok:*

**Pilz - Gemüse - Curry**

mit geblätternen Hähnchen-Brüsterl oder Schweinefilet  
dazu reichen wir Duftreis

*etwas vom aus dem Meer oder Heimischen Gewässern:*

**Zanderroulade mit Saiblings Farce**

gefüllt auf grüner Lachssauce an Safranrisotto & Wurzelgemüse

**Goldbrasse**

auf Oliven - Tomatenragout mit Rosmarinkartoffeln

**Zanderfilet**

auf Schmorgemüse dazu Petersilienkartoffeln

**Doradenfilet**

auf Orangen-Minzsauce  
mit Ratatouille-Gemüse & Schwenkkartoffeln

**Chiemsee Renkenfilet**

*auf Rote-Beete-Kürbisgemüse dazu Rosmarinkartoffeln*



*etwas ohne Fleisch*

**gratinierte Aubergine**

mit Gemüse & Feta gefüllt dazu Kartoffeln & Kräuterschaumsauce

**Tomaten-Basilikum-Strudel**

mit Schmorgemüse

**Spinat-Käse-Tasche**

mit Gemüsebolognese

**Steinpilzlasagne mit Salatbouquet**

**Gemüsepflanzerl**

mit Tomaten-Basilikum Ragout & Reis

**Käsespätzle nach Ur-Omas Rezept**

mit Röstzwiebeln & buntem Salat

**Blumenkohl-Käse-Medaillons**

mit Gemüsebolognese & Reis

**Rahmschwammerl mit Knödel**

**Veganes Pilz-Stroganoff**

mit Gemüsepilow

**Cremiges Veganes Erdnusspfännchen**

mit Gemüse, Soja & Reis



**Dessert:**

Im Basis-Buffer stehen 2 Desserts zur Auswahl „Bitte auswählen“:

**Chiemgauer Mouse von der schwarzen & weißen Schokolade**  
mit Beeren-Ragout

**Sommerlicher Obstsalat**  
mit Früchten der Saison

**fruchtiges Beeren-Tiramisu**  
mit Kakao bestäubt

**Schokoladen-Panna-Cotta**  
mit Vanillesauce

**Limonen-Panna-Cotta**  
Feigen-Cassis-Sauce

**Apfelstrudel mit Vanillesauce**

**Brombeer-Joghurt-Trifle**  
mit Splitter vom Marmorgebäck

**Veganes Kokos Chia Dessert**  
mit Himbeeren



## Erweiterungsangebot für **spätere Stunden**

**Preis pro Portion € 5,00**

**z.B.**

**Currywurst  
Gulaschsuppe  
Chili con Carne  
Nürnberger-Bratwürstel  
Brotzeitplatte  
Käse-Variation  
Lasagne al forno  
Tom Kha Gai**

### **Erweiterungsangebot:**

**Für die klassische Hochzeit, die bereits mit dem Mittagessen beginnt gibt es folgende Erweiterungsbausteine.:**

- 3 Gänge Menü mit zwei Hauptgerichten zur Auswahl.  
Suppe oder kalte Vorspeise  
2 Hauptgerichte zur Wahl  
1 Dessert  
20,50 €
- 3 Gänge Menü plus Salatbuffet und zwei Hauptgerichten zur Auswahl  
Salatbuffet, Suppe oder kalte Vorspeise  
2 Hauptgerichte zur Wahl  
1 Dessert  
23,50 €
- 4 Gänge Menü plus Salatbuffet mit drei Hauptgerichten zur Auswahl  
Salatbuffet oder kalte Vorspeise  
Suppe  
3 Hauptgerichte zur Wahl  
1 Dessert  
26,50 €

Die Getränke zum Mittagessen rechnen wir nach Verbrauch ab.



***Personalkosten werden nach tatsächlichem Aufwand berechnet:***

Personaldisposition:

Servicekräfte	á Stunde	24,80 €
Service & Küchenleitung	á Stunde	34,50 €
Küchenmeister	á Stunde	28,00 €
Küchenhilfen im Basispreis enthalten		

Fahrtkosten:

An- bzw. Abfahrt 0,27 € / km

Mehrwertsteuer:

Die Preise für die in der All-Inclusive-Hochzeit angebotenen Positionen & Erweiterungen für Speisen & Getränke verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für alle anderen anfallenden Positionen kommt diese noch hinzu

Kontakt: Email: [fest@mitterer-catering-party.de](mailto:fest@mitterer-catering-party.de)  
Tel. **0170 - 24 58 114**  
Partyservice Mitterer,  
Laufener Str. 4.  
83413 Fridolfing