



Feiern mit dem Cateringservice von

Hager's
KUPFERPFANDL

RESTAURANT & CATERING
in SCHÄRDING



Feiern im märchenhaften



Irghof



Fürstenbau



Rahaberghof

Firmenfeste feiern im stilvollem Ambiente



Perfekte Planung und professionellen Service für höchste Ansprüche!



Thomas Hager
geprüfter Catering-Experte

Gelungene Feste und Veranstaltungen wie zum Beispiel Firmenfeiern, Produktpräsentationen, Jubiläen, Weihnachtsfeiern und Seminare sind das schönste Kompliment für den Gastgeber und seine Gäste.

Sollte der Platz in unserem Restaurant nicht ausreichen, bieten wir Ihnen unsere Cateringleistungen auch gerne ganz individuell bei Ihnen im Firmengebäude oder im Firmengelände.

Weiters sind folgende Veranstaltungsorte möglich:

IRGHOF / Obernberg am Inn
50 - 300 Personen, www.irghof.at

RAHABERGHOF / St. Florian
50 - 350 Personen, www.rahaberg.at

SCHLOSS SIGHARTING
50 - 300 Personen in verschiedenen Räumlichkeiten,
www.schloss-sigharting.at

PORTENKIRCHE FÜRSTENZELL
20 - 80 Personen, www.portenkirche.de

FÜRSTENBAU PASSAU
bis zu 120 Personen, www.hacklberg.de/main_fuerstenbau.html

VERANSTALTUNGSHALLE SUBEN
30 - 200 Personen, www.suben.at

STEFAN FADINGERHOF ST. AGATHA
50 - 300 Personen, www.stefanfadingerhof.at

Ob Cocktailempfang, klassische Menüfolgen, kreative Buffet-Ideen oder exklusives Gala-Dinner: Wir beraten Sie gerne und stimmen das Menü nach Ihren individuellen Wünschen ab.

Interessiert? Kontaktieren Sie uns!



DER EMPFANG

Brötchen

Weißbrot mit norwegischem Lachs
Weißbrot mit Roastbeef vom einheimischen Rind
Weißbrot mit ausgewähltem Käse
Weißbrot mit Shrimps
Weißbrot mit Beinschinken
Weißbrot mit Salami

Hausbrot mit hausgemachten Aufstrichen
Topfenkäse, Kartoffelkäse, Liptauer, Eiaufstrich
und Gemüseaufstrich

Gefülltes Jourgebäck mit Schnitzerl
Gefülltes Jourgebäck mit Schinken
Gefülltes Jourgebäck mit Käse
Gefülltes Jourgebäck mit Lachs
Gefülltes Jourgebäck mit Frischkäse
Gefülltes Jourgebäck mit Tomate und Mozzarella

Tramezzini mit Schinken, Eiaufstrich und Blattsalat
Tramezzini mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella
Tramezzini mit Thunfischaufstrich, Zwiebel und Salat

Fingerfood

Salate im Glas:

Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse,
Gurken und Oliven
Knackiger Blattsalat mit Putenstreifen und
Cocktaildressing
Glasnudelsalat mit rosa Entenbrustscheiben und
Sesam mit Honigsoja-Sauce
Geflügelsalat mit Ananas und Curry
Rindfleischsalat mit Kernöl

Spieß mit Schafkäse und Gemüse
Spieß mit Indischen Fleischbällchen und Erdnüssen
Spieß mit Tomate, Mozzarella und Basilikum
Spieß mit Rohschinken und Melone
Spieß mit Garnelen im Tempurateig
Spieß mit Hühnerfiletstreifen und Sesampanade

Löffel mit Backhendlwürferl auf Kartoffelsalat
Löffel mit Tomate und Mozzarella
Löffel mit Rohschinken und Melone
Löffel mit Roastbeef
Löffel mit Melanzani oder Zucchinirollchen

Minifrühlingsrollen
Sushi Variationen
Innviertler Speckknödel mit Sauerkraut

PICKNICK

Für Ihre Geschäftspartner oder Mitarbeiter gestalten wir
zwei verschiedene Picknick-Körbe.
Im Korb befinden sich Gläser, Besteck, Teller und eine Decke.

Picknick classic

Flasche Mineral
Flasche Proescco oder Weißwein oder Rotwein
Verschiedene Aufstriche
Verschiedene Innviertler Speck
und Käse Schmackerl
Pikanter Wurstsalat oder Rindfleischsalat
Brot und Gebäck

Kullinarische Süßigkeiten
Obst

€ 48,00 pro Korb für 2 Personen

Picknick de luxe

Flasche Mineral
Flasche Champagner 0,35 l
Weißwein oder Rotwein
Verschiedene Aufstriche
Verschiedene Innviertler Speck
und Käse Schmackerl
Pikanter Wurstsalat oder Rindfleischsalat
Leberpastete
Roastbeef
Eingelegte Schwammerl
Brot und Gebäck

Kullinarische Süßigkeiten in Gläsern
Obst

€ 69,00 pro Korb für 2 Personen

SEMINARE

Für Ihre Weiterbildung bieten wir Halb- bzw. Ganztagespauschalen
mit Pausengetränken, Mittagessen und Kaffee für Sie an.

Das komplette Getränke-
sortiment entnehmen Sie
der rückwärtigen Seite!



Schloss Sigharting



Stefan Fadingerhof



DAS COCKTAILBUFFET

Cocktailbuffet ÖSTERREICH (ab 20 Personen)

Kleine faschierte Laibchen im Löffel, Räucherfisch – Gemüsesulze im Glas
Schinkenkipferl, kleine Wienerschnitzel mit Erdäpfelsalat
Kleine Schwarzbrotsscheiben mit Verhackertem und Schinkenspeck



Erdäpfel – Blutwurstravioli, Mini Rinderrouladen
Innviertler Grammelknödel mit Butterkraut
Kleiner knuspriger Fischstrudel
Kleine Folienerdäpfel mit Sauerrahm - Schnittlauchdip



Zwetschken – Nussstrudel, Mohn – Marzipanschnitte mit Pistazien
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

Preis pro Person € 21,00

Cocktailbuffet INTERNATIONAL (ab 20 Personen)

Thailändisch mariniertes Rindfleisch im Löffel
Frischkäsepraline mit Trockentomaten und Pesto
Thunfischtatar süß – sauer, Gazpacho mit Garnele



Mini Pizza, kleine Satespässe mit Hühnerfleisch und Speck
Venezianische Fischsuppe im Glas serviert
Kleine Frühlingsrollen, Speck – Lauchkuchen



Asiatisches Moccamousse, Erdbeer – Bananentartletts
Verschiedene Sorbets

Preis pro Person € 27,00



DAS MENÜ

Vorspeisen

Variation von Räucherfischen (Mousse, Sulze und Pofesen)
mit Dillrahmgurken

Kalbshaxensalat mit lauwarmem Erdäpfeldressing und
geschmorten Cocktailtomaten

Terrine vom Schafsfrischkäse mit Flusskrebserl
und mariniertem Spargel (saisonbedingt)

Gemischte Blattsalate mit gebackenem innviertler Frischkäse, Sprossen und Kernöl

Sulze vom Tafelspitz und Gemüse mit lauwarmem
Eierschwammerl – Steinpilzsalat (saisonbedingt)

Variation von Innviertler Antipasti

Suppen

Klare Rinderkraftsuppe mit Österreichischer Einlage

Schaumsuppe vom Marchfelder Spargel mit Räucherfischnockerl (saisonbedingt)

Basilikumschaumsuppe mit Chips vom Rohschinken und Parmesan

Erdäpfel – Kürbiscremesuppe mit Brotcrostini und Eierschwammerl (saisonbedingt)

Pikante Hühnersuppe mit Kokosmilch, Garnelen und asiatischem Gemüse

Zwischengerichte

Tomatenrisotto mit weißem Spargel
und gebratenen Scampi (saisonbedingt)

Verschiedene Mittelmeerfische und Muscheln
im Safransud mit Erdäpfel – Kräuterbrot

Erdäpfel – Blutwurstravioli auf Rieslingkraut

Strudel von Gemüse und Eierschwammerl
auf leichtem Paprikaschaum (saisonbedingt)

Kleiner Satespieß mit Hühnerfleisch und pikantem Sojadip

DAS MENÜ

Hauptgerichte

Im Bergheu gegartes Jungrinderfilet auf Rotweinsauce
dazu Erdäpfelroulade und Saisongemüse (Marchfelder Spargel)

Mit Blattspinat gefülltes Schweinefilet auf Weißbiersauce
dazu Risotto (Kürbis / Eierschwammerl / Gemüse)

Knusprige Perlhuhnbrust auf Rahmpilzen
mit Erdäpfel – Karottenpüree

Rosa Entenbrust auf weißer Currysauce
dazu Wokgemüse und Jasminreis

In der Erdäpfelkruste gebratenes Zanderfilet
auf Basilikumschaum dazu Spargelnudeln (saisonbedingt)

Desserts

Dreierlei hausgemachte Sorbets
im Hippenblatt mit frischen Früchten

Terrine von weißer Schokolade und Nougat
im Baumkuchenmantel mit Balsamicoerdbeeren

Schokoladen – Lasagne gefüllt mit
Marillen und Pfirsichmousse

Geeistes Parfait vom rosa Champagner
mit frischen Beeren (saisonbedingt)

Variation vom süßen Eck
was Warmes, was Gefrorenes, was Moussiges

Stellen Sie sich das Menü nach
Ihren Vorstellungen zusammen,
wir beraten Sie gerne.
Gerne stellen wir auch Ihr ganz
persönliches Menü zusammen!

Wir bitten Sie, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden!
Preise laut individuellem Angebot.



Portenkirche



Irghof



DAS DESSERTBUFFET

Anstatt ein Dessert serviert zu bekommen, können Sie den "Süßen Abschluß" Ihres Menüs auch in Form eines Buffets wählen

Verschiedene Mousse in Gläsern (Schokolade, Toblerone, Früchte usw.)

Karamellisiertes Grießflammerie mit Sauerkrischen

Buttermilchcreme

Birnen – Nussstrudel (Marillenstrudel saisonbedingt)

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

Topfenpalatschinken

Auswahl an österreichischen Käsespezialitäten
mit Weintrauben am Brett

Aufpreis pro Person von € 4,50 zum Menüpreis

Alle notwendigen Infos
erhalten Sie bei
einem persönlichen Gespräch!

DER MITTERNACHTSSNACK

Für den kleinen Hunger zur späten Stunde

Kesselgulasch mit Brot	€ 5,00 pro Person
Rollgerstlsuppe mit Gemüse und Schinken	€ 3,50 pro Person
Erdäpfel – Lauchsuppe mit Brot	€ 3,00 pro Person
Ofenerdäpfel mit Dip und Räucherlachs	€ 3,50 pro Person
Österreichischer Käse vom Brett	€ 6,00 pro Person
Chili con Carne	€ 4,00 pro Person
3erlei Miniwürstel mit Brot	€ 4,00 pro Person



DAS BUFFET

Buffetvariante **QUER DURCH ÖSTERREICHS KÜCHEN**

Vorspeisen

Auswahl von geräucherten Atterseefischen
Terrine von Sauwälder Frischkäse und Schwammerl (saisonbedingt)
Tafelspitzsulze mit Gemüse – Kernöldressing
Kleine gebackene Schnitzel, verschiedene Aufstriche
Reichhaltiges Salatbuffet mit reichhaltigem Brotkorb



Suppe

Kräftige Rindssuppe mit Tiroler Speckknödel
oder
Schaumsuppe vom Marchfelderspargel
oder
Kürbiscremesuppe mit Brotchips



Hauptspeisen

Spanferkelrollbraten mit Bier - Kümmelsauce
Schinkenfleckerl in der Riesenpfanne
Gebackene Hühnerhaxen
Geschmorte Rinderrouladen in Gemüsesauce
Kalbsrahmgulasch
Serviettenknödel, Erdäpfelgratin, warmer Krautsalat



Desserts

Frischer Fruchtsalat
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
Topfen – Orangenterrine mit marinierten Erdbeeren

€ 30,-- pro Person

€ 34,-- mit Österreichischem Käse vom Brett
(Gültig ab 40 Personen)

DAS BUFFET

Buffetvariante CROSSOVER

Italienischer Prosciutto, Eingelegtes Gemüse
Kalbfleisch mit Thunfisch
Marinierte Calamare
Thailändisch mariniertes Rindfleisch
Auswahl an verschiedenem Fisch und Gemüsesushi
Geflügelsalat mit Ananas, Reichhaltiges Salatbuffet
Südländische Gebäckauswahl

Vorspeisen

Geflügelcremesuppe mit Kokos und Sprossen
oder
Weiße Tomatencremesuppe mit Basilikumnockerl

Suppe

Osso bucco "Cremolata"
Tafelspitz mit Semmelkren
Satespieße mit Rindfleisch und Speck
Paella mit Muscheln und Hühnerfleisch in der Riesenpfanne
Kleine Fischlaibchen, verschiedene Dips und Saucen
Gebackenes Gemüse, Pilz oder Spargelrisotto (saisonbedingt)

Hauptspeisen

Auswahl von frischen Früchten
Kirsch – Tiramisu (saisonbedingt)
Panna Cotta mit Caramellsauce
Asiatisch parfümiertes Moccamousse

Desserts

€ 36,-- pro Person

€ 40,-- mit internationalem Käse vom Brett
(Gültig ab 40 Personen)

Gerne stellen wir Ihnen
vegetarische oder veganische
Speisen als
Buffet oder Menü
zusammen.



GETRÄNKESORTIMENT

Wir bieten Ihnen die Getränke für Ihre Veranstaltung zum Vorzugspreis.

Tischgetränke und Aperitif

Champagner	0,75 l Flasche	€ 30,00
Prosecco Saccetto mit Holundersaft	0,75 l Flasche	€ 7,00
Birnensekt	0,75 l Flasche	€ 7,00
Pils	25 l Faß	€ 72,00
Märzen	25 l Faß	€ 68,00
Weißbier	0,5 l Flasche	€ 1,40
Vöslauer Mineralwasser	0,75 l Flasche	€ 1,05
Apfelsaft	1 l Flasche	€ 2,05
Limo	1 l Flasche	€ 2,05
Kaffee (Nespresso)	Portion	€ 1,05

Cocktails, Destilate und Grappa auf Anfrage

Weinvorschläge

Weiß (0,75 lt. Flasche):

Grüner Veltliner D.A.C. Weingut Alois Höllner, Kamptal	€ 7,50
Grüner Veltliner Trinkvergnügen Weingut Hirsch, Kamptal	€ 8,30
Riesling Wagram Weingut Fritsch, Wagram	€ 9,50
Chardonnay Reserve Weingut Buchegger, Kremstal	€ 12,50
Cuvee Steirischer Spiegel (Riesling, Sauvignon Blanc) Weingut Polz, Südstmk.	€ 9,50

Rot (0,75 lt. Flasche):

Blauer Zweigelt Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee	€ 7,90
Blaufränkisch Weingut Ernst Triebaumer, Neusiedlersee	€ 8,30
St. Laurent Weingut Josef Umathum, Neusiedlersee	€ 12,20
Merlot Classic Weingut Hannes Reeh, Neusiedlersee	€ 9,50
Cuvee z.B. (Zweigelt, Blauf., Pinot Noir) Weingut Gesellmann, Mittelbgld.	€ 9,00

REFERENZLISTE

Wiener Allianz Versicherung
Verein Attersee Klassik
Nestle International
Andreas Hagara (Tornado Segel Europa WM)
Marionnaud Österreich

Autohaus John / Mattighofen
Mondhaus Medien / Schärдинг
WinWin / Schärдинг
Modehaus Schmierer / Schärдинг
Kwizda Pharma GmbH / Wien
Pegasus Reiseunternehmen / Wien

Zahnärzte Dr. Büscher / Neuhaus
Zahnarzt Dr. Koller / Schärдинг

Waizenauer & Schummer / Taufkirchen
ABH Planungsbüro / Andorf
Boehringer Ingelheim Pharma / Wien
Roche Diagnostics Pharma / Wien
Gaspag / Schärдинг
Salzach-Innregion / Braunau
ASWR Steuerberatungs GmbH / Passau
Sensortechnik Frauscher / St. Marienkirchen
Kunst & Kultur - ohne Grenzen / Wien
Universitätsklinik für Neurochirurgie / Salzburg
Tischlerei Kieslinger / Sigharting
MKW Beschichtungstechnik / Haag am Hausruck
Porsche Holding / Wien

diverse private Geburtstagsfeiern
diverse private Hochzeitsfeiern

AROUNDS

Cateringpauschale:

Wir verrechnen je nach Veranstaltungsort für Transport und Service-Equipment eine Pauschale

Brötchen, Fingerfood

Bestellungen werden ab 10 Stk. Pro Sorte entgegengenommen.

Garantie der Teilnehmerzahl

Die endgültige Zahl der Teilnehmer muss bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprüngliche Personenanzahl angenommen.
Bei Abweichungen nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl verrechnet.

Preise

Alle Preise verstehen sich exklusive 10 % bzw. 20 % MWSt.

Anzahlung

20 % Anzahlung bei Auftragserteilung.

Stornokosten

50 % des Gesamtbetrages, falls zwischen 7 und 3 Tagen vor Veranstaltung storniert wird.
Ab 2 Tage vor der Veranstaltung verrechnen wir 80 % Stornokosten!

Rechnung

Rechnungen sind innerhalb 7 Tage ab Rechnungsdatum zu zahlen.
Gerichtsstand ist Schärдинг. Es gilt österreichisches Recht als vereinbart.



Eventuelle Preisangleichungen behalten wir uns vor!

Direktissimo.at

Hager's
KUPFERPFANDL

Hager's Kupferpfandl - Restaurant & Catering
Stöbergassl 3, 4780 Schärding
Tel. 07712 / 2033
email: catering@kupferpfandl.at, www.kupferpfandl.at

 facebook.com/Kupferpfandl