

*Luberswitt*  
seit 1612

Catering Deluxe



Genuss. Kultur. Lebensfreude

Holen Sie sich ihr Gourmetrestaurant #ah1612  
in ihre Wunschlocation

2023 | 2024  
(alle Preise zzgl. MWST)

Ihr Event ist zu 100% unser Ding!



### Organisation & Perfektion aus einer Hand

Sehr gerne übernehmen wir für Sie die komplette Organisation der gastronomischen Versorgung hinter den Kulissen. Spezielle Kreationen und feine Tropfen für Anlässe jeder Art sind unser Business. Jedes Catering ist auf Sie zugeschnitten - eine Herausforderung der wir uns gerne stellen.



# Ihre Ansprechpartner



**Alexander & Sandra Huber**

Leidenschaftliche Gastgeber in 11. Generation

Huberwirt seit 1612 \* Hofmark 3 \* 84568 Pleiskirchen

08635/201

[info@huber-wirt.de](mailto:info@huber-wirt.de) \* [www.huber-wirt.de](http://www.huber-wirt.de)

# Kulinarische Highlights

Zusammen mit unserem Chef Alexander Huber und seiner fantastischen Küchencrew können Sie sich Ihr Wunschmenü oder viele andere Leckereien zusammenstellen lassen. Einige kulinarische Themen haben wir für Sie vorbereitet:

- **Fingerfood & Kleinigkeiten für Ihre Party**
- **Fine Dining In Ihrer Wunschlocation**
- **Wirtshauskuchl „1612“ in Ihrem Wohnzimmer**
- **Unsere Signatur - Ihre Huberwirt Filiale**
- **BBQ - professionell gegrillt & geräuchert mit unseren Green Eggs**

## Finger Food & Kleinigkeiten für Ihre Party

- Beef Tatar | Eiercreme | Brotchip
- Garnelen Cocktail | Mais
- Gurken Meerrettich Gazpacho
- Gebeizte Lachsforelle | Rona | Schnittlauchsauce
- Kalb – Forellenröllchen | Gurke | Kaviar
- Pastrami vom Superhuhn | Salat vom Bayerischer Reis | fermentierter Spargel | Umami
- Ziegenpotfenpraline gebacken | Blumenkohl Creme & gepickelt | Wildkräutermayonnaise
- Renkenmatjes | rote Zwiebel | Apfel
- Rehpflanzerl | Erdäpfel & Kohlrabigemüse
- falsche Minitomate | Basilikumcreme
- Schweinebauch | Krabben | Pfirsich
- Roastbeef | Wachtelei | Wildkräuter Remoulade
- Herrensokolade | Kirschen
- Zitronencrepe | Erdbeeren

49.00 € pro Person | 45.00 € pro Person (ohne Garnelen & Kalb Forellenröllchen) (Stück 4.90 €)

---

## **Sweets - Petit Fours**

- Zehn Eier Kuchen & Minimagnum
- Diverse Pralinen & Macarons
- Topfenteilchen
- Kleine Himbeerschnitten
- Profiteroles mit Vanillecreme
- Wiener Sacher

17,50 € pro Person (Gerne können wir Ihnen eine komplette Candy Bar organisieren)

---

## Mitternachtssnack

- Currywurst im Glas 5.00 €
- Leberkäsesemmeln 2.00 €
- scharfe Nudelsuppe 5.00 €
- Rindssuppe mit Nudeln & Tafelspitz 5.00 €
- Parmesan & Käsecanapes 5.00 €

Der Fantasie sind im Fingerfood Bereich  
keine Grenzen gesetzt. Wir beraten Sie gerne und versorgen Sie mit kreativen Ideen und Genüssen.

## Fine Dining in ihrer Wunschlocation

- Bio Brot | Sauerrahmbutter | Jordan Olivenöl | Aufstrich
- Bachsaibling & Zungenwurst | Rote Beete | Senf | Wildkräuter
- Bauernhendl & Garnelen | Kuckeruz | Urkarotte | Purple Curry
- Ochsenschulter 64°/ 26h | Kräutersaitlinge\_ Spinatknödel | Schmorjus | Selleriepüree
- Schokoladenbanane | schwarzer Holunder | Alztaler Buttermilch

85,00 € pro Person

- 
- Bio Brot | Sauerrahmbutter | Jordan Olivenöl | Aufstrich
  - Knusper Langostinos | Gurke & Avocado | Wasabi & Schnittlauchsauce
  - Roastbeef vom Kalb | Sc Choron | Artischockenpüree | Raviolo
  - Himbeerschnitte #ah1612 | Pistazieneis

68,00 € pro Person

Alexanders Kochschule auf Rädern - Mieten sie Sich Ihren privaten Kochkurs



---

# KOCHSCHULE

## Alexander Huber

### Wirtshauskuchl 1612 in Ihrem Wohnzimmer

- Bio Brot | Sauerrahmbutter | Speck | Aufstrich
- Griabige Brotzeitplatte „1612“ \_ feinstes aus unserer Metzgerei ( eingestellt am Tisch)
- Rindssuppe mit 3erlei Einlagen (nach ihrer Wahl)
- Schweinebraten vom Bauch mit Kruste | Krautsalat | Speckknöderl oder
- Rehragout „Waidmann“ | Kartoffel – Speck Weckerl
- Topfenpalatschinken | Zwetschgen & Kirschen

• 63,00 € pro Person

---

- Bio Brot | Sauerrahmbutter | Speck | Aufstrich
- Gebeizter Lachs | Erdäpfelrösti | Sauerrahm|Honig - Senfsauce
- Geschmorte Ochsenbackerl | Schmorgemüse | Knöderl
- Alexanders Schokobussi | Erdbeeren | Erdbeer - Joghurteis

53,00 € pro Person

### Unsere Signatur in Ihrer Huberwirtfiliale

- Bio Brot | Sauerrahmbutter | Jordan Olivenöl | Aufstrich
- Kalb & Forellentatar | | eingelegte Pilze | Wildkräutercreme | Schnittlauchbrot| Wachtelei
- Lauwarme Seeforelle | Holundervinaigrette | grüner Apfel & Petersilie
- Lugeder Entenbrust | Topfen – Serviettenknöderl | Spitzkraut & Schwammerl ( oder Blaukraut)
- Schokoladen – Passionsfrucht Schnitte | Sauerrahmeis

75,00 € pro Person

---

- Bio Brot | Sauerrahmbutter | Jordan Olivenöl | Aufstrich
- Schlemmerschnitte von der Lachsforelle | Gurken & Radieserl
- Geschmorte Kalbschulterschertl | 7 Kräutergraupenrisotto | Karotten & Zuckerschoten
- Topfenknödel & Eis | Wachauer Marille

49,00 € pro Person

---

### **BBQ - gegrillt & geräuchert mit unseren Green Eggs**

- Chicken Pastrami | Senfsauce | Zwiebeln
- Caprese \_ Bunte Tomaten | Büffel Mozzarella
- Eingelegte Pilze \_ Pfifferlinge Kräutersaitlinge | Oliven & Pimentos de Padron
  
- Lammkoteletts
- Schweinebauch lackiert
- Flanksteak & Rumpsteak | Büffelhälfte
- BBQ Hot Dogs
- Lachsforelle gesmakt
- Gemüsespieße | Folienerdäpfel | Risotto vom Bayerischen Reis und Bergkäse
- Salatbuffet
- Diverse Saucen, Dips & Chutney
  
- Kürbiskern Tiramisu im Glas
- Panna Cotta im Glas | Himbeeren
- Pralinen | Macarons | Knuspernougat | Marshmallow

82,00 € / pro Person

# Was wäre Ihr Fest ohne den richtigen Tropfen ...



## Sekt & Wein - eine kleine Auswahl ...

- |  |               |         |
|--|---------------|---------|
| • Secco von Schmitts Kinder, Franken   | 0,70l Flasche | 29,00 € |
| • Sekt 1900 von Weingut Van Volxem, Mosel  | 0,70l Flasche | 62,00 € |
| • Laurent Perrier Brut, Champagner   | 0,70l Flasche | 80,00 € |
| • Prosecco aus der Manufaktur Jörg Geiger, Schlat<br>(Apfelsinfonie oder weißduftig) | 0,70l Flasche | 29,00 € |
| • Hugo, Aperol Sprizz, Campari Orange  |               | 7,00 €  |
| • Weißburgunder Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz                                  | 0,70l Flasche | 29,00 € |
| • Saar Riesling, Van Volxem, Wiltingen, Saar   | 0,70l Flasche | 36,50 € |
| • Grüner Veltliner „Heiligenstein“, Weingut Hirsch, Kammern                          | 0,70l Flasche | 34,00 € |
| • Cuvee Ursprung Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz                                 | 0,70l Flasche | 29,00 € |
| • Carnuntum Cuvee, Gerhard Markowitsch, Carnuntum                                    | 0,70l Flasche | 29,00 € |

**Natürlich! Können wir aus unserem Restaurantsortiment über 550 Positionen an Weinen anbieten!**



### Alkoholfreies & Bier ...

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
| • Vöslauer Wasser still oder prickelnd    | 0,70  | 6,50 € |
| • Obertrumer Hell – Zwickl                | 0,50l | 3,70 € |
| • Tegernseer Hell                         | 0,50l | 4,00 € |
| • Hopf Weißbier                           | 0,50l | 3,70 € |
| • Trumer Pils                             | 0,33l | 3,70 € |
| • Trumer Pils Pfiff (Aperitif)            | 0,20l | 2,50 € |
| • Fritz Cola, Zuckerfrei oder Orange      | 0,20l | 2,80 € |
| • Fruchtsaft Schorle (Apfel oder Traube ) | 0,50l | 3,70 € |
| • Espresso                                |       | 2,50 € |
| • Tasse Kaffee                            |       | 2,90 € |
| • Cappuccino                              |       | 2,90 € |



Ein gutes Fest braucht eine gute Bar - Longdrinks, Classic Cocktails, Sours oder Gin Tonics. Selbstverständlich können wir auch das und organisieren Ihnen das gerne. Mit unseren Partnern Reisetbauer Qualitätsbrand, sowie Lantenhammer Brände haben wir dafür beste Voraussetzungen und perfektes know how.



# Personal & Organisation / Handling

- Cateringleitung / Organisation / Handling 64,00 € / Stunde
  - Restaurantleitung 60,00 € / Stunde
  - Küchenleitung 60,00 € / Stunde
  - Servicepersonal 39,00 € / Stunde
  - Köche 39,00 € / Stunde
  - Bartender 39,00 € / Stunde
  - Schankpersonal 35,00 € / Stunde
  - Spülerin 35,00 € / Stunde
- Ab 0.00 Uhr Nacht – verrechnen wir 50 % Nachzuschlag.
  - Die Organisation rechnen wir nach Stunden und somit nach Aufwand ab.
  - Selbstverständlich wird Ihre Cateringleitung an der VA vor Ort sein.
  - **Zur Angebotsfindung werden 200 € fällig / Diese werden bei Auftragserteilung angerechnet.**

# Equipment & Anfahrt

Schöne Teller, feinste Gläser und Bar - Equipment wird für jedes Fest benötigt. Ebenso das ein oder andere transportable Küchengerät um die garantierte Perfektion zu erreichen.

Hierzu benötigen wir Partner wie Holzbau Schmid ([www.kunstholzbau.com](http://www.kunstholzbau.com)) oder unseren Geschirr & Verleih Partner Alles Klar aus München / Rosenheim. ([www.alles-klar.de](http://www.alles-klar.de)).

Für bis zu 100 Personen können wir das Equipment selbst stemmen und dies wird dann über eine Aufwandspauschale abgerechnet. Bei größeren Gruppen arbeiten wir mit Verleiher. Selbstverständlich nehmen wir Ihnen die komplette Organisation hierfür ab. Gerne können Sie sich hier Ihr Wunschgeschirr und spezielle Bestecke - sowie Glasserien aussuchen.

Dasselbe gilt natürlich für Tischwäsche unser Partner hierfür ist die Firma Greif.

- Fahrtkosten werden bei uns mit 4 € / gefahrenen Kilometer berechnet.
- Das Recht der Vorkasse behalten wir uns vor
- Das Angebot gilt ab 15 Personen - bei weniger Personen erstellen wir gerne ein individuelles Angebot
- Alle Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

# Referenzen

- Baierl & Demmelhuber, Töging
- Elektro Kaiser, Töging
- Gemeinde Pleiskirchen
- Byodo, Mühldorf
- Silo 1, Töging
- Zwiesel Kristallglas, Zwiesel
- Van Volxem, Wiltingen - Saar
- Reisetbauer Qualitätsbrand, Axberg
- Weingut Ott, Feuersbrunn
- JRE - Jeunes Restaurateurs d`Europe - Sektion Deutschland
- Sparkasse Altötting – Mühldorf
- Raiffeisen Altötting
- Golfclub, Pleiskirchen
- Nesmuk, Solingen
- Schreiner Wöllenstein, Mühldorf
- Elektro Bauer, Buchbach
- Bäckerei Steinleitner, Straubing
- Herrmanns Posthotel, Wirsberg
- Elektro Enzinger, Neuötting
- Kulinarik Festival Waldschlößl (Lucki Maurer)
- Stoi (Lucki Maurer)
- Hotel Steiner, Obertauern
- Dichtl Stein GmbH, Buchbach
- Chefsache Düsseldorf / Genussnetzstand
- Hochzeits Catering in Zusammenarbeit mit Holzbau Schmid
- Diverse private Catering im Umland



Huberwirt seit 1612  
Inh. Alexander Huber  
Hofmark 3  
84568 Pleiskirchen

Tel: 08635/201  
[info@huber-wirt.de](mailto:info@huber-wirt.de)  
[www.huber-wirt.de](http://www.huber-wirt.de)

GENUSS.KULTUR.LEBENSFREUDE

Holen Sie sich Ihr Gourmetrestaurant  
in Ihre Wunschlocation!