



Hölle Catering

Menüvorschlag
Buffet
Fingerfood
Getränke und Leihinventar

Tel.: 0662/8207600
E-Mail: info@hoelle.at





Menüvorschläge 2021 „die gutbürgerliche Küche“

Speisenvorschläge für ein klassisches Menü
Die Menüs sollten folgend gestaffelt sein:

bis 20 Personen 2 Hauptspeisen
ab 20 Personen 3 Hauptspeisen



Suppen

Klare Rindssuppe
Frittaten | Gemüse

Zwiebelsuppe
Käsecroutons

Petersilwurzelcremesuppe
geröstete Speckwürfel

Klare Rindssuppe
Leberpovese | Gemüse

Klare Knoblauchsuppe
Speckwürfel

Klare Tomatensuppe
Basilikumschöberl

Weißbiercremesuppe
Brotcroutons

Kürbiscremesuppe
Kernöl

Kartoffelrahmsuppe
frischer Majoran



Hölle *****
Hotel • Gasthof



Hauptspeisen

Fleisch

Geschmortes Schulterscherztl vom Biorind Erdäpfelgratin Mandelbrokkoli	€ 30,00
„Bratenpfanne“ (Ripperl, Truthahnrollbraten und Krustenbraten) Semmelknödel und Kümmelsafterl	€ 25,00
Wiener Schnitzel vom Deluxe Schweinderl Erdäpfeln Preiselbeeren	€ 25,00
Hühnerbrustroulade Erdäpfelpüree Brokkoli	€ 25,00
Ragout vom Hirsch Serviettenknödel Blaukraut	€ 25,00
Krustenbraten vom Schweinsbrüst'l Krautsalat Semmelknödel Biersafterl	€ 25,00
gebackene Hühnerbrust Erdäpfel-Kressesalat gebackene Petersilie	€ 25,00
gefülltes Salzburger Schnitzel (Champignons- Zwiebel- Kräuterfülle) Erdäpfel Preiselbeeren	€ 25,00

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Fisch

Piccata von der Scholle Tomatenspaghetti Parmesan	€ 24,00
gebackenes frisches Seehechtfilet Erdäpfel-Vogerlsalat Sauce Tartar	€ 25,00
gegrilltes Lachsforellenfilet Tomatenrisotto Kapernbutter	€ 27,00

Vegetarisch

Spinatknödel Tomatenbutter Parmesanspäne	€ 24,00
Rote Rübenknödel Riesling-Krennsauce Shisokresse	€ 25,00
Schupfnudelpfanne frische Kräuter Gemüse Veltliner Sauce	€ 24,00
Schlutzkrapfen mit Spinat- Frischkäsefüllung braune Salzeibutter Blattsalat	€ 24,00
Fettuccine mit Ziegenfrischkäse rote Rüben / Nüssen / gebratener Chicorée	€ 25,00
Pilz-Schwammerlrisotto (je nach Verfügbarkeit) Kirschparadeiser Selleriechips	€ 26,00
vegetarisches Erdäpfel-Kräuter-Gemüseauflauf mit frischem Marktgemüse	€ 24,00

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Dessert

Erdbeer- Panna Cotta
Orangen- Kiwiragout

warme Heidelbeerwaffeln hausgemacht
Birnsorbet

Limetten- Butterkeks-Tarte
Himbeer-Cranberry-Sorbet | Schlagobers

Topfenknödel
Hollerröster

Mousse von der Schokolade
Berenragout



Hölle *****
Hotel • Gasthof



Preisliste für klassische Menüs

Bei Menüs auf Buffetbasis wird ein Zuschlag von € 8,00 auf die oben angeführten Preise berechnet!

Ein Couvert Gedeck (2erlei Baguette und 2 herzhafter Aufstriche) können wir Ihnen gerne für € 2,90/Person anbieten.



Hölle *****
Hotel • Gasthof





Höllen Catering - Buffet 2021



Das Höllische Catering stellt sich vor:

Genießen Sie unser Catering in Form eines als appetitlich angerichtetes Buffet.

Feiern Sie mit höllisch gutem Essen und himmlischen Service.
Lassen Sie sich verzaubern, von unserem himmlischen Catering Angebot.
Speisenvorschläge für ein klassisches Buffet

Die Menüs sollten folgend gestaffelt sein:
bis 25 Personen 2 Hauptspeisen
ab 26 Personen 3 Hauptspeisen

Buffetmenüpreis 3 Gang (Suppe, Hauptgang, Dessert) Euro 40,00
Buffetmenüpreis 4 Gang (Suppe, Vorspeise, Hauptspeise u. Dessert) Euro 49,00

Gedeck:
Zerlei Aufstriche und 2 Stk. Jourgebäck oder 4 Scheiben Baguette 3,50

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Vorspeisen

Vorspeisenvariationen

auf Spiegelplatten bestehend aus 7 verschieden feinen Gustostückerl inkl. Brot
(z.B. Schinken- Räucherwaren, Terrinen, Mousse, eingelegtes Gemüse je nach
Saison etc.)

Suppe im Glas

Bitte wählen Sie eine Suppe Ihrer Wahl

Maiscremesuppe
Tortillachips

Petersilwurzelcremesuppe
Kerbel

Klare Rindsuppe
Leberspätzle

Erdäpfelrahmsuppe
Speck | Majoran

Kürbiscresmesuppe
Kernöl

Paprizierte Fischsuppe
Jakobsmuschel

Klare Rindssuppe
Kaspressknödel

Rote Rübencremesuppe
Krennockerl

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Hauptspeisen

bis 25 Personen 2 Hauptspeisen
ab 26 Personen 3 Hauptspeisen

in Zweigelt geschmortes Bio-Rindsbackerl
Butterspätzle | glaciertes Marktgemüse

Rehragout - aus eigener Jagd
Wildkräutersauce | Semmelknödel | Apfelblaukraut

Hirschbraten - aus eigener Jagd
Wildkräutersauce | Semmelknödel | Apfelblaukraut

ausgelöstes Wiener Backhuhn
Erdäpfel-Vogerlsalat | gebackene Petersilie

*Premium Kalbsbutterschnitzerl
Erdäpfelpüree | Röstzwiebel

mit Frischkäse und Basilikum gefülltes Hühnerbrustfilet
Tomatenreis

Rosa gebratenes Schweinefilet
Kerbeljus | Erdäpfelrösti | Speckbohnen

Zweierlei vom Biokalb (Tafelspitz und Zunge)
Cremespinat | Wiener Schnittlauchsauce | Erdäpfelschmarrn

Geschmorte Bio-Lammnüsschen
Ratatouille | Kartoffelgratin | Gremolata

Rosa gebratenes Strohschweinsfilet
Speck-Rahmwirsing | Gorgonzolarahm | confierte Tomaten

Gebackene Bio-Rinderfilettournedos
Erdäpfel- Vogerlsalat | Sauce Remoulade

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Fasanenbrustroulade

Süßerdäpfelpüree | tourniertes Gemüse

Hirschbraten aus eigener Jagd

Kräutersaitlinge | Serviettenschnitte | Blaukraut

Rosa gebratenes Bio-Roastbeef

Morchelrahmsauce | Trüffel Fettucine | Kohlrabigemüse

ausgelöstes Wiener Backhuhn in der Kürbispanade

Erdäpfel-Vogersalat | gebackene Petersilie

Gebratenes Flugentenbrustfilet

Jungzwiebelrisotto | Tomaten- Paprikacreme

* Premium Rind und Kalb ist eine Fleischqualitätssiegel der AMA Austria
(Qualität aus Österreich, gezüchtet, gefüttert, und in Österreich max. 50 Km vom Bauernhof entfernt geschlachtet!)

Fisch

frisches Saiblingsfilet

Safranrisotto, Limetten-Kapernbutter

Piccata vom frischen Zander

Tomatenragout | Wildreis

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Vegetarisch

Kürbisknödel
Zucchini-Thymiansauce | Bergkäseflocken

Schupfnudelpfanne
Gemüstreifen

Gebratener Polenta mit Schafkäse gratiniert
Ratatouille

gegrillte Sesam-Tofuschnitte
Quinoa | Paprikagemüse

Hausgemachte Spinattortellini mit Ricottafüllung
Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Trüffelöl



Hölle *****
Hotel • Gasthof



Dessertbuffet im Glas:

Bitte wählen Sie maximal 3 Desserts:

Mango-Joghurtlimettenmousse
Frische Früchte

Gebackene Polentaschnitte
Zwetschkenröster

Kokos-Passionsfruchtmousse
Fruchtspiegel

Himbeer-Joghurtmousse

Panna Cotta
Erdbeerminzsauce

Cappuccino vom Schokoladenmousse
Kirschragout

Torten- und Kuchenauswahl
aus unserer Konditorei

Erdbeertiramisu



Hölle *****
Hotel • Gasthof



Leistungen

Zustellung und Abholung

	Bestellung unter € 400,00
Im Umkreis von 10 km	€ 45,00
Im Umkreis bis 15 km	€ 55,00
Im Umkreis bis 20 km	€ 65,00
Ab 20 km	auf Anfrage

Bei Selbstabholung und retournieren unseres Equipments gewähren wir Ihnen einen Rabatt von 8 %

Das „Plus“ an Leistung in der Hölle

Ab einer Bestellung über € 251,00 stellen wir Ihnen alles was Sie für Ihr Buffet brauchen:

Chafing dishes, Zangen, Brotkörbe, und Zelltuchservietten kostenlos zur Verfügung.

Sollten wir auch für die Getränke und Service zuständig sein, stellen wir Ihnen auch sämtliche Gläser (Sekt-, Wein-, Wassergläser etc.) der von uns gelieferten Getränke gratis zur Verfügung.
Rücknahme von allen Originalverpackten unverbrauchten Getränken!

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Nicht inkludierte Leistungen

- Endreinigung des Veranstaltungsortes
- Strom-, Wasser- und eventuelle Mietkosten des Veranstaltungsortes
- Tische, Stühle, Tischdecken, Pulte,
- Dekoration - gerne können wir hier behilflich sein
- Musik, Bühnen etc. - gerne können wir hier behilflich sein
- Küchen/Servicefachkräfte und Hilfskräfte außer diese sind explizit angeboten!

Hölle *****
Hotel • Gasthof





Fingerfood

Das höllische Catering stellt sich vor:

Genießen Sie unser Catering in Form eines legeren, lockeren Fingerfood, oder als appetitlich angerichtetes Buffet.

Feiern Sie mit höllisch gutem Essen und himmlischen Service. Lassen Sie sich verzaubern, von unserem himmlischen Catering Angebot.



Fingerfood Vorschläge:

Fingerfood kalt

Honigmelone Schwarzwälder-Schinkenspeck	€ 2,90
Graved Lachsmuspraline Toast Kräuterzitronegervais	€ 3,60
Emmentaler-Speck Blätterteigstangerl	€ 2,40
Rostbeefrose Blauschimmelkäsecreme	€ 3,90
Schafskäse im Zucchini mantel getrocknete Tomaten	€ 2,65
gefülltes Ei Kräuterfrischkäse	€ 2,40
mit Schafskäse gefüllte Speckdattel Ruccolabeet	€ 2,55
Thunfischmousseline im Gurkennest	€ 2,90
Wrap Huhn Mais Avocado creme	€ 2,90
Wrap Saunaschinken Brie creme	€ 2,90
Wrap Pulled pork BBQ Coleslaw	€ 2,90

Fingerfood kalt im Glas

Waldorfsalat Prosciutto Walnuss	€ 3,60
Räucherforelletartare Creme fraiche Wachtelei	€ 3,70
Mousse vom Hokaidokürbis Schwarzbrotchip	€ 3,10
Mozzarella Erdbeeren, Minze und Balsamico	€ 3,30
Bulgurkräutersalat Paprika	€ 3,10

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Warmes Fingerfood

in Kokospanade gebackenes Hühnerbrustfilet Preiselbeeren	€ 3,50
Mini Schnitzerl in Kürbiskernpanade vom Schwein Kartoffelsalat	€ 3,10
Mini Schnitzerl von der Pute Petersilkkartoffel	€ 3,30
Fleischpralinen Paprikadip Erdäpfelpüree	€ 3,05
Gebratenes Kalbsbutterschnitzer Erdäpfelpüree	€ 3,70
Erdäpfel- Grammeltrude Specksauerkraut	€ 3,10
Salzburger Bierfleisch vom Biorrind Erdäpfelnudeln	€ 3,50
Hühnerspiess süß-sauer, Basmatireis	€ 3,20
Rehragout Nussspätzle	€ 3,90
Krabben Wan Tan süßsaure Chilisauce	€ 3,20

Süßes Fingerfood

Kleine Kuchen z.B. Sacherwürfel, Joghurtschnitte, Erdbeerschifferl, Linzerwürfel, Jourplundergebäck etc.	€ 3,05
Petit fours Feinste - extravagante Handarbeit von unserem Konditormeister	€ 3,40
Fruchtstrudel z.B. Apfel- Birnen- Marillen- Haselnuß, Zwetchken etc.	€ 2,90
Früchte der Saison im Schokomantel	€ 2,80

Hölle *****
Hotel + Gasthof



Süßes im Glas

Tiramisu	€ 3,40
Schwarzwälderkirchtorte	€ 3,40
Kastanienreis	€ 3,40
Capucino vom Schokolademousse frische Früchte	€ 3,40
Tobleronemousse Fruchtspiegel	€ 3,40
Panna cotta	

Unsere Empfehlung für die Stückzahl:

4 Stück

kurzer Aperitif Empfang (z.B.: vor einem Hochzeitsmenü)

6 Stück

Stehempfang (z.B. gemütliches Beisammensein mit Häppchen)

8 Stück

Veranstaltung die mehrere Stunden dauert (z.B. Vernissage)

10 - 12 Stück

vollwertige Mahlzeit (z.B. Gartenparty)



Hölle *****
Hotel • Gasthof



Canapés und Tramezzini Vorschläge

Rustikal

(Korn oder Weizenbaguette) garniert

(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)

Schweinsbratl

Bärlauchaufstrich

Liptauer

Verhackertes

Grammelschmalz

Bauernspeck

Weinsaftschinken

Tilsitter

Salami

Emmentaler

Putenschinken

Pfeffersalami

Rollino

Kürbiskernaufstrich

Exquisit

(Korn oder Weizenbaguette) garniert

(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)

Roastbeef vom Premiumrind

Sauce Remoulade

Räucherlachs

Forellenkaviar

Shrimpscocktail

Forellentartare

Zitronencreme

Serrano Schinken

Honigmelone

Gorgonzola

Walnußcreme

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Tramezzini

(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)

Thunfisch | Ruccola

Curry- Huhn

Schinken | Ei

Ei-Senf u. frischer Kren

Tomate | Mozzarella

Feta | Tomate | Spinat

Canapés und Tramezzini Vorschläge

	<i>Rustikal</i>	<i>Exquisit</i>	<i>Tramezzini</i>
bis 350 Stk./per Stk.	€ 2,80	€ 3,50	€ 2,80
ab 350 Stk./per Stk.	€ 2,70	€ 3,40	€ 2,70

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Unser Team der Konditorei hat für jede Feier eine kreative Tortenidee.

Neben **Hochzeits- und Geburtstagstorten**

bieten wir auch **Tauf-, Erstkommunions-, und Firmungstorten** an.

Auch zur **Führerscheinprüfung** oder zur **Matura** haben wir tolle Ideen für Sie.

Bei der Tortenform, sowie der Gestaltung sind fast keine Grenzen gesetzt,

ob 5-Eckig, Oval-, Mond-, Tropfen- oder Herzform,

fast alles ist bei uns möglich.

Preise für Sonderbestellungen individuell je nach Aufwand.



Hölle *****
Hotel • Gasthof





Getränke und Leihinventar



Preisliste für Getränke

(inklusive Equipment)

Sekt/Champagner

One Sekt Brut	€ 22,00
Prosecco	€ 26,00 – € 32,00 je nach Qualitätsstufe
Champagner Moet Chandon „Brut Reserve“	€ 75,00
Champagner Lavenue „Brut“	€ 60,00
Franciacorta Mosnel DOCG	€ 40,00

Weine

Hier finden Sie eine kleine Auswahl aus unserer Weinkarte, welche ca. 60 verschiedene österreichische Weine beinhaltet.

Gerne beraten wir Sie ausführlich bei der Weinauswahl.

Weißweine 0,75 l Bouteille - Jahrgänge nach Aktualität bzw. Verfügbarkeit

Cuvee Infernum - Chardonnay/Muskateller/Sauvignon Blanc E. Scheiblhofer, Andau – unsere hauseigene Cuvee	€ 24,90
Grüner Veltiner - Gärtling Martin Nigl, Senftenberg-Priel., Kremstal	€ 25,90
Riesling - Dornleiten Martin Nigl, Senftenberg-Priel., Kremstal	€ 31,00
Weissburgunder Langmann, Stainz - Stmk	€ 26,10
Chardonnay – vom Berg Alphart Karli, Traiskirchen, Thermenregion	€ 28,00

Hölle
Hotel • Gasthof



Rotweine 0,75 l Bouteille - Jahrgänge nach Aktualität bzw. Verfügbarkeit

Cuvee Infernum - Blaufränkisch/Zweigelt/Merlot E. Scheiblhofner, Andau – unsere hauseigene Cuvee	€ 26,00
Blauer Zweigelt - Authentisch Koppitsch, Neusiedl Bgld	€ 25,90
Blaufränkische - Ried Hockäcker Paul Kerschbaum, Horitschon	€ 29,50
Hotter Cuvee – ZW/BF/PN Wellanschitz, Neckenmarkt	€ 26,10
Maestro – Blaufränkisch, Cabernet, Merlot J. Heinrich, Deutschkreuz,, Mittelburgenland	€ 29,00

Qualitätsweine - 1 Liter Flaschen

Grüner Veltliner - Weingut Karl Völker, Gobelsburg	2017	€ 22,00
Zweigelt - Weingut Karl Völker, Gobelsburg	2016	€ 24,00

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Bier

Stiegl Goldbräu - 0,33 l Flasche	€ 4,20
Stiegl Pils - 0,33 l Flasche	€ 4,40
Stiegl Weissbier	€ 4,80
Franziskaner Weissbier	€ 4,80

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser Sparkling oder Still - 1,50 l	€ 6,05
Coca Cola, Fanta, Sprite, Almdudler - 1l	€ 16,00
Orangen-, Johannisbeer- oder Apfelsaft - 1l	€ 16,00



Hölle *****
Hotel • Gasthof



Sonstige Leistungen

Zustellung und Abholung

	Bestellung unter € 400,00	Bestellung ab € 400,00
Wegstrecke is 10 km	€ 15,00	Kostenlos
Wegstrecke bis 20 km	€ 20,00	€ 10,00
Wegstrecke bis 30 km	€ 25,00	€ 15,00
ab 30 km	pro Stunde Fahrzeit Euro 38,00 und pro km € 0,65 ct	

Das „Plus“ in der Hölle

- Bei Selbstabholung und retournieren unser Equipment gewähren wir Ihnen einen Rabatt von 5%
- Ab einer Bestellung über € 350,00 stellen wir Ihnen alles was Sie für Ihr Buffet brauchen:
- Chafing dishes, Zangen, Brotkörbe, etc. kostenlos zur Verfügung.
- Sollten wir auch für die Getränke und Service zuständig sein, stellen wir Ihnen auch sämtliche Gläser (Sekt-, Wein-, Wassergläser etc.) der von uns gelieferten Getränke gratis zur Verfügung.
- Rücknahme von allen ungeöffneten und unverbrauchten Getränken!

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Preisliste für Leihinventar

Gläser

Weißweingläser	Korb	25 Stück	€ 9,00
Rotweingläser	Korb	16 Stück	€ 9,00
Biergläser 0,3 l	Korb	25 Stück	€ 9,00
Sektgläser	Korb	36 Stück	€ 9,00

Wäsche

Tischtuch weiss	120*80	per Stück	€ 4,90
Tischtuch weiss	90*90	per Stück	€ 1,80
Tischtuch weiss	140*140	per Stück	€ 3,20
Mundservietten	50*50	per Stück	€ 1,50

Teller

Teller weiss	Korb Ø28 cm	25 Stück	€ 8,80
Teller weiss	Korb Ø 20 cm	25 Stück	€ 8,80
Kaffeetassen o/u	Korb	25 Stück	€ 10,90

Besteck

Rotibesteck	Messer/Gabel	25 Stück	€ 4,90
Dessertbesteck	Messer/Gabel	25 Stück	€ 4,90
Kaffeelöffel		25 Stück	€ 4,90
Kuchengabel		25 Stück	€ 4,90
Suppenlöffel		25 Stück	€ 4,90

Sonstiges

Stehtisch		per Stück	€ 10,20
Stehtisch Husse	weiss	per Stück	€ 8,30
Garderobenständer	inkl. 50 Bügel	per Stück	€ 12,80

Hölle *****
Hotel • Gasthof



Mitarbeiter (sofern nicht im Packet inbegriffen)

Koch/Küchenchef	per angefangener Stunde	€ 56,50
Restaurantfachmann	per angefangener Stunde	€ 42,00
Hilfskräfte	per angefangener Stunde	€ 39,00

Nicht inkludierte Leistungen

- Vor- und Endreinigung des Veranstaltungsortes
- Strom-, Wasser- und eventuelle Miet- Bereitstellungskosten des Veranstaltungsortes
- Tische, Stühle, Tischdecken, Pulte
- Tischwäsche - außer diese ist expliziert angeboten
- Dekoration - gerne können wir hier behilflich sein
- Musik, Bühnen etc. - gerne können wir hier behilflich sein



Hölle *****
Hotel • Gasthof

