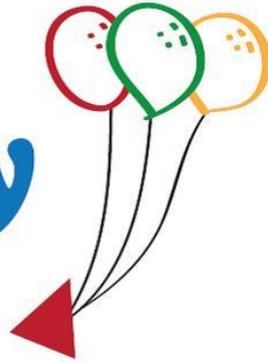


Happy Time



VERLEIH, CATERING UND VERANSTALTUNGEN

Speisenexpose

mit Showcooking, Fingerfood
und Menükombinationen





Getränke

Bei Veranstaltungen werden die Getränke nach Verzehr (siehe Getränkekarte), bzw. nach Flaschen und Liter abgerechnet.

Sie haben auch die Möglichkeit eine Getränkepauschale zu buchen.

Getränkepauschale

Empfang: Sekt, Sekt- Orangensaft, Sekt- Aperol, Kir „Royal“ oder Süßweine

Weine: lt. separater Weinkarte nach Absprache

Biere: Pils vom Faß

Flaschenbiere: Weißbier, Mix-Bier, alkoholfreies Bier

Alkoholfreies: Fruchtsäfte

Cola, Orangen-, Zitronenlimonade

Mineralwasser, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

Warme Getränke: Kaffee, Tee usw.

Bei einer Veranstaltungsdauer von bis zu 9 Stunden, berechnen wir p.P. € 36,90

Bei längerer Verweildauer berechnen wir pro zusätzlicher Stunde und anwesender Person € 10,50

Getränkekarte

Mineralwasser	BIO-Kristall Still/Medium	0,33 l	3,00 €
Mineralwasser	BIO-Kristall Still/Medium	0,75 l	4,50 €
Tafelwasser		1,0 l	3,50 €
Säfte	Orange, Apfel naturtrüb, Traube, Johannisbeer	1,0 l	3,00 €
Säfte	Orange, Apfel naturtrüb, Traube, Johannisbeer, Tomate, Grapefruit	0,2 l	2,50 €
Nektar	Rhabarbar, Maracuja, Pink Grapefruit, Cranberry	1,0 l	4,00 €
Apfelschorle	naturtrüb	0,5 l	3,00 €
Apfel+Johannisbeer		0,5 l	3,50 €
Limonade NOW	Black Cola, Orange Cola, Sunny Orange, Fresh Lemon, Red Berry, Grape Fruit, Holler Blüte, Pink Rhabarber	0,33 l	3,00 €
afri cola	in PET, ohne Zucker in PET	1,0 l	4,50 €
afri cola	Glasflasche, mit und ohne Zucker	0,33 l	3,00 €

Alle Preisangaben sind Netto zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Radler	Perlkrone Limo Zitrone	0,5 l	3,00 €
Fassbier	Urtyp Hell (Weltenburger)		
	Edel-Pils (Kneitinger)		
	Weizen (Spital)	0,5 l	3,50 €
Flaschenbier	Urtyp Hell, Barock Dunkel (Weltenburger)	0,5 l	3,50 €
	Edel-Pils (Kneitinger)	0,33 l	3,00 €
	Weißer Alkoholfrei (Lammsbräu)	0,5 l	3,50 €
	Bier Alkoholfrei (Lammsbräu)	0,33 l	3,50 €
	Bier Glutenfrei (Lammsbräu)	0,33 l	3,50 €
	Weizen Leicht, Weizen, Helles Alkoholfrei (Spital)	0,5 l	3,00 €
	Pale Ale, Strong Ale, Chocolate Stout (Spital Manufaktur)	0,33 l	3,80 €
<u>Kaffee & Tee</u>			
Espresso	40 % Robusta, 60 % Arabica (Rehorik)		2,00 €
Schümli	100 % Arabica (Rehorik)		2,50 €
Schümli	Filterkaffee (Rehorik)		2,50 €
Tee	Früchtetee Hollerbusch, Kräutertee mit Zitronenverbene,		
	Rooibos Zitronen-Minze, im Beutel 100 % BIO		2,00 €

Gerne können wir auf Anfrage auch Spirituosen und Cocktails anbieten.



Personal

Servicekraft	pro Stunde	34,00 €
Koch	pro Stunde	56,00 €

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller p.P. € 4,60

Kleiner italienischer Vorspeisenteller p.P. € 9,90

dazu Ciabatta und Butter

Wachholdergeräuchertes Forellenfilet p.P. € 8,90

mit Sahnemeerrettich, frischem Stangenbrot und Butter

Variation von Rauchlachs und Graved Lachs p.P. € 10,90

mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich

dazu frisches Stangenbrot und Butter

Datteln im Speckmantel p.P. € 9,90

auf grünem Salat in Balsamicodressing

dazu Ciabatta und Butter

Suppen

Rinderbouillon „Royal“ p.P. € 4,60

mit Eierstich

Hochzeitssuppe p.P. € 4,60

mit Fleischklößchen, Eierstich und Nudeln

Klare Ochsenschwanzsuppe p.P. € 5,20

mit Chesterstange

Cremesuppe mit Sahnehaube p.P. € 4,50

(Tomaten-, Champignon-, oder Brokkolicremesuppe)

Pfifferlingrahmsuppe (nach Saison) p.P. € 5,20

Spiekerooger Muschelsuppe (nach Saison) p.P. € 5,80

Französische Zwiebelsuppe p.P. € 5,80

mit Käsecroutons

Zwischengerichte

Blätterteigpastetchen p.P. € 9,50

gefüllt mit feinem Ragout-, Salatgarnitur

Rauchlachs auf Reibekuchen p.P. € 10,90

mit Honig-Senf-Sauce, Salatgarnitur

Dessert

Duo vom Mousse auf Fruchtspiegel p.P. € 4,90

Dessertgläser – Variation je nach Saison sortiert p.P. € 3,50

Dessertteller der Saison p.P. € 7,50

Menükombinationen

Italienische Gemüsesuppe

Putenbrustbraten in Sahnesauce

Blumenkohl und Rösti-Taler

Dessertgläser nach Saison p.P. € 24,90

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

Putenbrustbraten in Orangensauce

gefüllte Pfirsichhälfte mit Preiselbeeren

Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten

Dessertgläser nach Saison p.P. € 24,90

Menükombinationen

Rinderbouillon mit Gemüsestreifen

Schweinenackenbraten in Champignonrahm und

Kasselerrückenbraten in Rotweinsauce

Butterböhnchen und Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

Salzkartoffeln und Semmelknödel

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce p.P. € 24,90

Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Nudeln

Schweinebraten in Champignonsahnesauce und

Rinderbraten in Rotweinsauce

Große bunte Gemüseplatte mit

Buttererbsen, Karotten, Blumenkohl, Spargelspitzen und Butterböhnchen

Petersilienkartoffeln und Eierspätzle

Dessertgläser nach Saison p.P. € 26,50

Menükombinationen

Rinderbouillon „Royal“ mit Eierstich

Hirschkalb`skeulenbraten in Pfifferlingrahm und

Wildschwein`skeulenbraten in Steinpilzrahmsauce

Apfelrotkohl und Rosenkohl in Speckstippe

gefüllte Birnenhälfte mit Preiselbeeren

Kartoffelklöße und Schupfnudel

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis und Schlagrahm p.P. € 29,90

Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnehaube

Schweinefiletmedaillons in Madagaskar-Pfeffer-Sauce und

Hirschkalb`skeulenbraten mit Wachholderrahmsauce

Spargelspitzen in Sc. Hollandaise

Speckbohnenbündchen

Butterspätzle und Rösti-Taler

Eierlikörbecher mit je einer Kugel Vanille- und Schokoladeneis

Eierlikör und Schlagrahm p.P. € 29,90

Menükombinationen

Brokkolicreme mit Sahnehaube

Schweinefiletbraten in Pfifferlingrahm

Blumenkohl mit polnischer Sauce

Spargelspitzen

Speck-Rosenkohl

Schwenkkartoffeln und Kartoffelkroketten

Sahne-Eis-Törtchen mit Früchten und Schlagrahm p.P. € 29,90

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

Ciabatta und Butter

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

Räucherlachs mit Reibekuchen und Honig-Senf-Sauce

Rinderfiletbraten in Pfifferlingrahm

Mandelbrokkoli, Rosenkohl mit Speck

Salzkartoffeln, Kartoffelbällchen

Dessertteller der Saison p.P. € 49,90

Menükombinationen

Warm-Buffer ab 25 Personen p.P. € 29,90

Rinderbouillon mit Gemüsestreifen im Kessel

Putengeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesauce

Schweinerückenbraten in Braunbiersauce

Burgunderschinken in Rotweinsauce

buntes Gemüse und Apfelrotkohl

Butterspätzle und Salzkartoffeln

Bauernsalat mit Schafskäse

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce und Dessertgläser

„Bayrisches Buffet“ ab 25 Personen p.P. € 29,90

Gemüsebouillon

mit Leberknödel im Kessel

Krustenbraten in Biersauce

Schweinehaxen, Rostbratwürstchen

Ofenfrischer Leberkäse und Sauerkraut

Kartoffelknödel und Kartoffelsalat

Krautsalat und Radi

Brot und Brezen

Bayrisch Creme und Joghurtcreme

Fruchtsauce

Menükombinationen

„Rustikales Buffet“ ab 25 Personen p.P. € 29,90

„Schinkenauswahl“ mit Knochenschinken, Schinkenspeck
und Wachholderschinken

„Rohwurstauswahl“ mit Katenrauchwurst, Pfeffermettwurst
und Bauernmettwurst

Presssack rot/weiß, Leberkäs grob und fein

„Mettschwein“ mit gewürfelten Zwiebeln

„Deutsches Käsebrett“ mit Harzer, Limburger, Camembert und Schnittkäse

„Matjesfilet“ in einer delikaten Schlemmersauce

Sauergemüse und eingelegter Spargel

„Brotbuffet“ Stangenbrot und Brötchen

Butter und Schmalz

Menükombinationen

„Italienisches Buffet“ ab 40 Personen p.P. € 39,50

Suppe: Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“

Vorspeisen: Antipasti-Variation

Tomaten-Mozzarella

Honigmelone mit Schinken

Tonatello-Vinato

Rustikal Schinken-Mortadella-Mettwurst aus der Toscana

Edelfisch Gebeiztes Lachsfilet mit Honig-Senf-Sauce

Warmbereich: verschiedene Pastasorten und Saucen

marinierte Hähnchenbrust in Rotwein

tomatisierter Schweinerücken

gebackene Tintenfischringe mit Knoblauchsauce

Rosmarinkartoffeln, Blattspinat, weiße Bohnen

Salate: knackiger frischer Salat

Paprikasalat mit Knoblauch

Brokkolisalat mit Pinienkerne

Käse: Käseauswahl mit Ananas und Trauben, Ciabatta und Butter

Dessert: Pannacotta mit Erdbeersauce

Zitronencreme

frischer Obstsalat

Menükombinationen

Warm-Kaltes-Buffet „Hochzeitsschmaus“ ab 40 Personen p.P. € 39,50

Suppe: Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Nudeln

Vorspeisen: Antipastivariation, Tomaten-Mozzarella

Honigmelone mit Schinken

Gravadlachs mit Honig-Senf-Sauce

Rauchlachs mit Sahnemeerrettich

Wachholdergeräucherte Forellenfilets

Shrimp`s-Salat mit Cocktailsauce

Salat: Rohkostsalat der Saison, Dressing

Warmbereich: Schweinefiletbraten in Champignonrahm

bunte Gemüseauswahl und Butterspätzle

Zuchtwelsfilet in Limonensauce

Blattspinat und Petersilienkartoffel

Kaltbereich: Schweinefiletmedaillons mit Farce und Früchten

Kochschinkenröllchen mit Spargelspitzen

kleine Schnitzelchen und Fleischpflanzerl

russische Eier

rustikales Käsebrett mit einer Auswahl

deutscher und französischer Käsesorten, Ananas und Trauben

Auswahl von Stangenbrot, Brötchen und Butter

Dessert: Rote Beerengrütze mit Vanillesauce , Dessertgläser der Saison

Menükombinationen

Warm-Kaltes-Bufferet „Exquisit“ ab 40 Personen p.P. € 69,00

Suppe: Rinderbouillon „Royal“

mit Eierstich und Gemüsestreifen

Vorspeisen: Antipasti-Variation, Tomaten-Mozzarella,

Hausgebeizter Rauchschinken mit Honigmelone

Scampis mit Knoblauch in Dillrahm

Krebsschwänze in Curryfrüchterahm

Raumlachs mit Sahnemeerrettich

Gravadlachs mit Honig-Senf-Sauce

wachholdergeräucherte Forellenfilets

Salat: Rohkostsalat mit Balsamico-dressing

Warmbereich: Zanderfilet in Limonenkräutersauce mit buntem Reis

Putensahnegeschnetzeltes mit Champignons, dazu Butterspätzle

Rinderfiletbraten in altdeutscher Pfifferlingrahmsauce

mit einer bunten Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten

Kaltbereich: Kochschinkenröllchen mit Spargelspitzen

Kasslerlachs- und Schweinelachsbraten

Wildrücken mit Ananas und Farce

dazu Waldorfsalat und Sc. Cumberland

Käse: Rustikales Käsebrett mit einer Auswahl

deutscher und französischer Käsesorten mit Ananas und Weintrauben

Auswahl von Stangenbrot, Partybrötchen dazu Butterschälchen

Dessert: Eisvariation mit Früchten, Dessertgläser, Rote Fruchtegrütze,

Kuchen

Butter- oder Streusselkuchen Stück € 2,80

Apfel- oder Käsekuchen Stück € 3,30

Obsttorte € 29,00

Konditortorte € 39,00

Geschlagene Sahne (von ½ L.) € 8,50 Espuma

Portion Sahne € 0,90

Deftige Suppen und Eintöpfe

Kartoffelsuppe mit Speck Port. € 4,50

Deftige Gulaschsuppe Port. € 5,00

Kohleintopf „Irish Stew“ Port. € 3,90

Erbsen-, Linsen-, Schnippelbohnen-,

Graupen-, oder Steckrübeneintopf Port. € 4,50

Port 350 ml

Cateringvorschlag Showcooking/-grillen

Regional Bayerisch

Preis/Person 79,-

Saiblingsfilet aus dem Smoker

Bayerischer Edelschweinerücken aus dem Beefer

Edelteile Juradistellamm auf Holzkohle

Vom Hallertauer Weiderind Roastbeef oder Filet aus dem Beefer

*

Spezialgewürze, Dips und Soßen

*

Grillgemüse, gefüllte Champignon mit Frischkäse

Gemüsesäckchen mit Käse

Salatbuffet, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat

Brotauswahl

*

Dessert:

Birne mit Frischkäse, Honig, Haselnüsse

Karamellisierte Apfelscheiben aus dem Beefer

Unser Grillmeister freut sich auf den Dialog mit interessierten Gästen

Kreieren Sie Ihr eigenes Showcooking

-ganz nach Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen!

Geräte:

- Holzkohlegrill
- Gasgrill mit Sizzle-Zone
- Kamado
- Smoker / Elektrosmoker
- Beefer
- Sous-Vide
- Pelletsgrill
- Feuerring

Artikel:

- Zander / Forelle / Saibling
- Lachs aus dem Smoker
- Bayerischer Edelschweinerücken
- Hüfte vom Juradistell-Lamm
- Hallertauer Weiderind: Roastbeef, Filet oder Tafelspitz (rosa Niedertemperatur)
- Duroc Eichelschweinerücken
- Irisches Grasrind: Herz der Hüfte oder Roastbeef
- Hausmarinierte Spareribs
- Hausgemachte grobe Bratwürste
- Hähnchenfilet / Chicken Wings
- Flanksteak

*

Spezialgewürze, Dips, Soßen und Chutney

*

Grillgemüse, gefüllte Champignon mit Frischkäse

Zucchini gefüllt mit Couscous und Schafskäse

Gemüsesäckchen mit Fetakäse

Salatbuffet, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat

Brotauswahl

*

Dessert:

Ananas gegrillt mit Honig, Chilli und frischen Koriander

Melone gegrillt mit Terijaki

Birne mit Frischkäse, Honig, Haselnüsse

Karamellisierte Apfelscheiben aus dem Beefer

Für die Showfläche benötigen wir min. 4 x 6 Meter

Showcooking ab Speisebeginn 3 Stunden

Showcooking

Niederbayerisches Spanferkel max. 35 Kg vom Holzkohlegrill/ Gasgrill

Bratensaft mit Dunkelbier verfeinert

Kartoffelsalat

Blatt-, Gurken-, Tomaten-, Krautsalat

40 Personen

850,- €

Jede weitere Person 18,- €

Extras Kartoffel- oder Semmelknödel 3,- € p.P.

Hallertauer Ochsenkeule vom Grill

Natursoße

Kartoffelsalat

Blatt-, Gurken-, Tomaten-, Krautsalat

100 Personen

2050,- €

Jede weitere Person 19,- €

Extras Kartoffel- oder Semmelknödel 3,- p.P.

Showcooking

Steckerlfisch Makrele oder Forelle vom Holzkohlengrill

Brotauswahl

Blatt-, Gurken-, Tomaten-, Krautsalat

Ab 50 Personen

950,- €

Jede weitere Person 19,- €

Hendl, Haxen, Enten und Brustspitz vom Grill

Natursoße

Kartoffelsalat

Blatt-, Gurken-, Tomaten-, Krautsalat

Ab 50 Personen

1150,- €

Jede weitere Person 19,- €

Extras Kartoffel- oder Semmelknödel 3,- p.P.

Wir können auch in Fingerfood!

Wählen Sie

4 für 15,- €

5 für 19,- €

6 für 23,- €

- Melonenschiffchen
- Garnele im Kartoffelnest
- Canape mit Lachs
- Canape mit Ei
- Canape mit luftgetrocknetem Schinken
 - Canape mit Roastbeef rosa
 - Canape mit Camembert
 - Canape mit Edelpilzkäse
- Canape mit Schinken und Spargel
 - Samoa Teigtaschen
- Jakitorispieß mit zweierlei Dip
- Riesengarnelen auf Couscous
 - Lachsroulade
- Thunfischsalat auf Rucola
 - Asia-Nudelsalat
- Tomate-Mozzarella im Glas

- Schnitzelchen auf Kartoffelsalat
- Fleischbällchen auf Kartoffelsalat
- Cevapcici mit gegrillten Paprika
- Hähnchenspieß mit Guacamole
- Sushi Nigiri, Ura-Maki, Futo-Maki, California Rolls
 - Mini-Carpaccio
 - Garnele im Kartoffelnest
 - Samoa Teigtaschen

Stehempfang Fingerfood Beispiel

Gebratene Gemüstückchen mit Kürbiskernöl und Walnussessig mariniert.

Tomatencappucino

Yakitori Geflügelspieß im Duoglas mit zweierlei Dips

Fischspeiß mit Dip im Glas

Geröstete Asianudeln mit Austernpilzen und Charlotten

Cocosreisbällchen mit scharfen Dip

Butterflygarnelen

gefüllte Tomatenpaprika mit Frischkäse-

Dessertvariationen im Glas

Zitronencheesecake, Karamell-Schokoladen-Cheesecake,

New York Cheesecakes



Sehr geehrte/r Interessent/in,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot.

Sofern Sie in unserem Exposé noch nicht das Richtige gefunden haben, zögern Sie nicht, Ihre Vorstellungen und Wünsche mit uns persönlich zu besprechen.

Wir helfen Ihnen gerne!

Ich freue mich auf ein persönliches Beratungsgespräch.

Ihr

Michael Landstorfer

Metzgermeister, Caterer,

Inhaber Veranstaltungsservice Happy Time Regensburg

Am Zieget 7 (Kein Parteiverkehr)

93051 Regensburg

Catering & Casino im Sterncenter

Benzstraße 2

93053 Regensburg

Cafe Mercedes im Sterncenter

Benzstraße 23

93055 Regensburg

Verleih und Lager

Donaustauer Straße 378 Halle 55 + 37

93055 Regensburg