

Hotel Rupertihof

Catering Service – sorgenfrei feiern!



**Wir bieten Ihnen für Ihre Feier zu Hause
den perfekten Catering-Service!**

Hotel Rupertihof
Rupertiweg 17 * D-83404 Ainring
Telefon (+49) 08654 – 48820 * www.rupertihof.de

Unser erfahrenes Team steht Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung zur Seite und sorgt dafür, dass Sie kulinarisch bestens versorgt sind.

*Das Catering liefern wir Ihnen ab 30 Personen.
Unter 30 Personen ist nur eine Abholung möglich.*

*Gerne gehen wir auch auf Ihre Wünsche ein,
Änderungen unserer angebotenen Speisen sind jederzeit möglich.*

Lieferkosten:

- bis 10 km (einfache Strecke) € 50,- Lieferpauschale*
- bis 20 km (einfache Strecke) € 100,- Lieferpauschale*
- bis 30 km (einfache Strecke) € 150,- Lieferpauschale
(ab 30 km ist nur eine Abholung möglich)*

*In der Lieferpauschale enthalten ist das Liefern des Caterings
und das Abholen der Lieferbehälter, bzw. von Besteck und Geschirr.*

Wir bieten Ihnen zusätzlich zum Catering:

- Geschirr € 3,- pro Person*
- Besteck € 2,- pro Person*

*Das Geschirr und Besteck holen wir nach Ihrer Feier
in schmutzigem Zustand wieder bei Ihnen ab.
(fehlendes oder zerbrochenes Geschirr oder Besteck wird berechnet).)*

***Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches
Angebot.***

**Ihr Ansprechpartner und Wirt Hansi Berger
RUPERTIWEG 17/ 83404 AINRING/ DEUTSCHLAND/**

info@rupertihof.de | www.rupertihof

Telefon: (+49) 08654 - 48820





Menü – und Speisenvorschläge

Kalte und warme Vorspeisen

Roastbeef Röllchen gefüllt mit Waldorfsalat	€ 13,10
Hausgeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich mit Toast und Butter	€ 12,80
Frischkäseterrine im Gurkenmantel auf bunten Blattsalaten	€ 12,50
Vorspeisenteller „Nach Art des Hauses“	€ 14,50
Hausgemachte Tafelspitzsulze mit Kernöl und Bratkartoffeln	€ 10,50
Antipasti Teller	€ 13,50
Gebackene Champignons mit Sauce Tatar	€ 11,50
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum, Rucola und Baguette	€ 12,20
Bruschetta mit Weißbrot, Schalotten, Tomaten, Knoblauch und Basilikum	€ 15,00
Carpaccio mit Rinderfilet, Parmesan, Pesto, Rucola, Olivenöl und Gebäck	€ 14,90
Schmankerlsalat Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen	€ 17,00
Garnelensalat Großer gemischter Salat mit Knoblauchgarnelen und Baguette	€ 22,60
Kleiner gemischter Salat	€ 7,40

Suppen

Festtagssuppe oder Hochzeitssuppe mit vier verschiedenen Einlagen Zur Auswahl... (Leberknödel, Frittaten, Griesnockerl, Rindfleisch, Gemüse, Nudeln, Leberpofesen, Kaiserschöberl, Milzschnitte...)	€ 7,90
Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel oder Leberpofesen	€ 7,40
Cremesuppe nach Saison	€ 7,40
Tomatencremesuppe mit Mozzarellawürfeln und Sahnehaube	€ 7,40
Prosecco-Parmesansuppe mit Croutons	€ 7,00
Gazpacho – kalte sommerliche Suppe	€ 6,60
Weißbier-Brez'n Suppe mit Sahnehaube	€ 7,00
Griesnockerlsuppe Rinderbouillon mit Griesnockerl und Schnittlauch	€ 7,40
Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Kartoffeln und Gebäck	€ 9,00

Hauptgerichte

Grillteller „Rupertihof“ – zarte gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit Grillgemüse, Pommes Frites und Kräuterbutter	€20,20
Im Ganzen, medium gebratene Rinderlende auf Pfefferrahm mit Speck-Bohnenbündel und Herzoginkartoffeln	€ 28,50
Gebratene Schweinemedallions in Pilzrahmsauce auf Tagliatelle mit gemischtem Salat	€ 24,30
Filettopf – Schweinefilet und Rinderfilet in Pfefferrahm mit Marktgemüse und Butterspätzle	€ 31,90
Pariser Pfeffersteak – Rinderfilet 220 Gramm auf Pfefferrahmsauce mit Grillgemüse und Röstlinchen	€ 39,40

Gebratener Schweinerücken

überbacken mit Preiselbeeren und Brie mit Kartoffelgratin und gemischten Salat € 18,90

Gebratenes Putensteak

überbacken mit Tomaten und Mozzarella auf Pesto-Tagliatelle und Rucola € 16,80

Rosa gebratener Kalbsrücken

auf Pilz-Bratkartoffeln mit Zuckerschoten und Rosmarin-Jus € 27,20

Gebratenes Hühnerbrüst¹

gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten

auf Balsamicosauce mit Blattspinat und Kartoffel-Kroketten € 22,20

Rumpsteak – Rinderrückensteak 220 Gramm

mit Wedges, Grillgemüse und Kräuterbutter € 29,80

Ruperti-Filet-Pfandl

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Spätzle und Gemüse € 23,80

Caesar Wrap

Wrap mit Putenfilet, Romana, Salat, Tomaten und herzhafter Parmesansauce € 15,00

Chili Wok-Pfanne

mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Chilisauce, Erdnüssen, Gemüse, Linguine und Parmesan € 19,00

Ofenfrische Braten

Rinderbraten

in Burgundersauce mit Rotkraut und Serviettenknödel € 25,20

Ofenfrischer Jungschweinebraten

in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Speckkrautsalat € 17,80

Kalbsrahmbraten vom einheimischen Milchkalb

mit Butterreis und Gemüse € 23,50

Lammbraten

mit Kartoffelgratin und Speckbohnen € 26,80

Wiener Zwiebelrostbraten

In Zwiebelsauce mit Rinderrücken, Butterspätzle und Röstzwiebeln € 24,60

Gebackene Gerichte

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren	
vom Kalb	€ 28,20
von der Pute	€ 18,60
vom Schwein	€ 16,60

Cordon Bleu mit Pommes Frites und gemischtem Salat	
von der Pute	€ 15,50
vom Schwein	€ 14,90

Backhuhn vom steirischen Maishend'l	
mit Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeeren	€ 19,10

Saisonaes Schnitzel „gefüllt“	
mit Kartoffel-Wedges und gemischtem Salat	€ 17,80

Bayrisches Schnitzel	
Schweinerücken gefüllt mit Obazda in Knusperpanade	
mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 17,80

Gerichte vom Wild

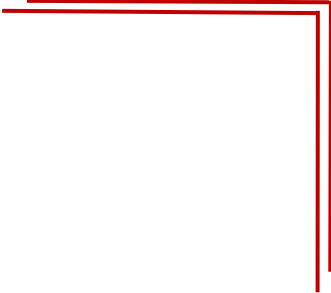
Feiner Rehbraten	
mit Topfen-Serviettenknödel und Rotkraut	€26,90

Rehragout	
mit Schupfnudeln und Rotkraut	€ 20,40

Hirschgulasch „Försterin Art“	
mit Rotkraut und Spätzle	€ 20,40

Im Ganzen gebratener Rehrücken	
auf Ratatouille mit Kartoffel-Krapferl	€ 35,90

Wildragout	
Hirschkalbskeule mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeeren	€ 20,40



Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Weißweinsauce

mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

€ 23,40

Lachssteak auf Safransauce

auf Gemüse-Couscous mit Safranschaum und Cherry Tomaten

€ 27,00

Gebackenes Seehechtfilet

mit Sauce Remoulade, Salzkartoffeln und gemischten Salat

€ 18,90

Duett vom Saibling und Seehecht

auf Süß-Kartoffelpüree mit Rucola
und Grillgemüse

€ 24,50

Gebratene Knoblauch Garnelen

auf Curry-Spaghetti mit Rucola

€ 27,00

Lachs-Zucchini-Lasagne

auf Limettensauce mit Gemüsestroh

€ 23,00

Backfisch

mit Couscoussalat und Paprika-Avocado Dip

€ 19,20



Vegetarische Gerichte

Mediterrane Gemüse-Quiche

auf Schnittlauchsauce und knackigen Blattsalat

€ 17,90

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und gemischten Salat

€ 15,50

Gemüserahmnudeln

überbacken mit Bergkäse und Blattsalat

€ 17,80

Gemüse-Lasagne

auf Tomatensauce mit gemischten Salat

€ 17,90

Rote Bete Risotto

mit gemischten Salat

€ 17,40

Mediterrane-Tagliatelle

mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Rucola

€ 17,90

Gebackene Champignons

mit Sauce Tatar und gemischtem Salat

€ 16,70

Rahmschwammerl

mit Semmelknödel und gemischten Salat

€ 17,90

Grüne Pasta

mit Linguine, Pesto, Gemüse, Rucola, Parmesan

€ 16,20

Gnocci „Provencial“

mit Ratatouille und Parmesan

€ 17,40

Veganes Chili Sin Carne

mit Baguette

€ 12,60

Gemüse Curry – (vegan)

mit Gemüse, Avocado, Mango, Reis

€ 16,20

Dessert

Crème Brûlée mit Früchten und braunem Rohrzucker	€ 8,60
Apple Crumble mit Vanilleeis und Ahornsirup	€ 9,50
Panna Cotta auf Fruchtsauce	€ 9,50
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten	€ 9,50
Eispalatschinken mit Schokosauce	€ 10,20
Dessertvariation „nach Art des Hauses“	€ 15,70
Frucht-Topfenknödel mit süßen Brösel	€ 10,20
Toblerone-Mousse mit Pfirsichröster	€ 10,70
Tiramisu	€ 11,60
Haselnuss-Parfait mit Sauerkirschen	€ 11,60
Quark-Crème-Nockerl mit marinierten Waldbeeren	€ 9,50
Hausgemachter Apfelstrudel auf Vanillesauce	€ 7,00
Dessertbuffet besonders geeignet für Hochzeiten..... 4 Variationen zur Auswahl (Panna Cotta, Fruchtsalat, Tiramisu, Kaiserschmarren im Pfandl serviert, Quark-Cremenockerl, Topfen-Palatschinken, Weißes und dunkles Schokoladenmousse, 4 Hausgemachte Eissorten, Bananenschnitte, kleine Windbeutel)	
Pro Person	€ 13,80

Kuchenbuffet aus hauseigener Herstellung

Verschiedene Sahnetorten (á 16 Stück)	pro Torte	€ 60,50
Mögliche Geschmacksrichtungen – Malakoff, Sacher, Pfirsich-Marakuja, Käsesahne, Eierlikörsahne, Nougat-Sahne, Nusssahne, Punsch-Torte, Schoko-Ananas, Schwarzwälder-Kirschtorte, Joghurt-Waldbeer, Himbeer-Topfen;		
Verschiedene Blechkuchen (á 20 Stück)	pro Kuchen	€ 58,00
Mögliche Geschmacksrichtungen – Apfel-Zimt, Marille, Kirsch, Schoko-Birne, Zitrone, Streuselkuchen, Kokos-Ananas;		

Spargel – von April bis Mitte Juni

Spargelcremesuppe	€ 5,80
Schrobenhausener Spargel mit Sauce Hollandaise und gemischtem Salat	€ 17,90
dazu serviert -	
rosa gebratenes Rumpsteak	€ 27,60
gebratenes Zanderfilet	€ 23,90
gebratene Riesengarnelen	€ 26,40
Wacholderschinken	€ 19,20

Kürbis – von September bis November

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube	€ 5,80
Kürbis-Gulasch mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat	€ 15,00
Gebratene Schweinemedallions auf Kürbis-Risotto mit abgeschmolzenen Kirschtomaten und Grillgemüse	€ 16,90
Kürbis-Lasagne auf Curry-Ingwersauce mit gemischtem Salat	€ 20,30

Pfifferlinge – von Juli bis September

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel und gemischtem Salat	€ 16,80
medium gebratene Rinderlende auf Tagliatelle mit Pfifferlingen, Grillgemüse und Parmesan	€ 28,20
Lasagne vom Pfifferling auf Curry-Ingwersauce mit gemischtem Salat	€ 2,70
Pfifferlings-Schnitzel Schweinelenochen gefüllt mit Frischkäse, Pfifferlinge, Parmesan in der Knusperpanade dazu Röstkartoffeln und gemischtem Salat	€ 19,90

Bärlauch – von März bis April

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube	€ 5,80
Bärlauch-Nudeln mit Tomaten-Ragout, Parmesan und Grillgemüse	€ 15,50
Bärlauch-Steak Rinderlendensteak überbacken mit einer Bärlauchkruste auf Safran-Risotto mit sautierten Pilzen	€ 26,40

Mitternachtssnack oder Pause

Currywurst (wird serviert) mit frischer Tomatensauce, Baguette und diversen US Chillies	€ 8,40
Gulaschsuppe (wird serviert) mit Brot	€ 8,40
Käsebrett (wird serviert) mit Trauben, Butter, Baguette	€ 8,40
Käse & Co (Buffet) Käseauswahl, Schinken, Wurstausswahl, Butter, Brot, ect.	Pro Person € 11,40
Flammekueche vom Brett (wird serviert) mit oder und ohne Speck, Zwiebel, Käse & Creme Fraîche	€ 8,40
Bayrischer Brotzeitteiler (wird serviert) mit Bauernbrot und Butter	€ 12,00
Brotzeitbuffet „Warm und Kalt“ (Buffet) Wurst, Schinken, Käse, Fleischpflanzerl, gebackene Champignons, 4 Salate (Gurke – Wurst – Kartoffel – Griechischer) , Schnitzel, Aufstrich, Gebäck	Pro Person € 19,50

Buffets – möglich ab 40 Personen

Geburtstagsbuffet

pro Person

€ 38,00

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten

Hauptspeisenbuffet mit –

Schweinebraten, Wiener Schnitzel Pute und Schwein, gefülltes Hühnerbrütl, Backendl, gebratenes Seehechtfilet überbacken mit einer Kräuterkruste, Kartoffel und Semmelknödel, Marktgemüse, Pilz-Linguine, Picatta von Sellerie und Zucchini, Käsespätzle, Reis, Bratkartoffeln und verschiedene Saucen wie Tomatensauce, Rieslingsauce, und Schwammerlsauce

Dessertbuffet mit – Obstsalat, Tiramisu und Panna Cotta

Hochzeitsbuffet

pro Person

€ 50,00

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten

Vorspeisenbuffet mit Anti Pasti, Roastbeef-Röllchen, Forellenmousse-Törtchen, Rohschinken mit Melone, Aufstrich und Gebäck

Hochzeitssuppe – Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten, Nudeln, Gemüse und Rindfleisch (wird vom Servicepersonal serviert)

Hauptspeisenbuffet mit - geschmorrt Jungrind, gebratener Chiemseezander überbacken mit Sauerrahm und Bergkäse, Puten-Curry, Schweinemedaillons in Pilzrahmsauce, Kartoffel Gratin, mediterraner Gemüseauflauf, Spätzle, Risotto, Röstkartoffeln, Topfen-Serviettenknödel, Gemüse, Gemüserahmnudeln und passende Saucen wie Tomatensauce, Pfefferrahmsauce, Limettensauce usw.

Dessertbuffet mit – Kaiserschmarren, Tiramisu, Tobleronemousse und Obstsalat

*Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Buffet nach
Ihren Wünschen zusammen.*

Eigene Notizen – Ideen – Anmerkungen:
