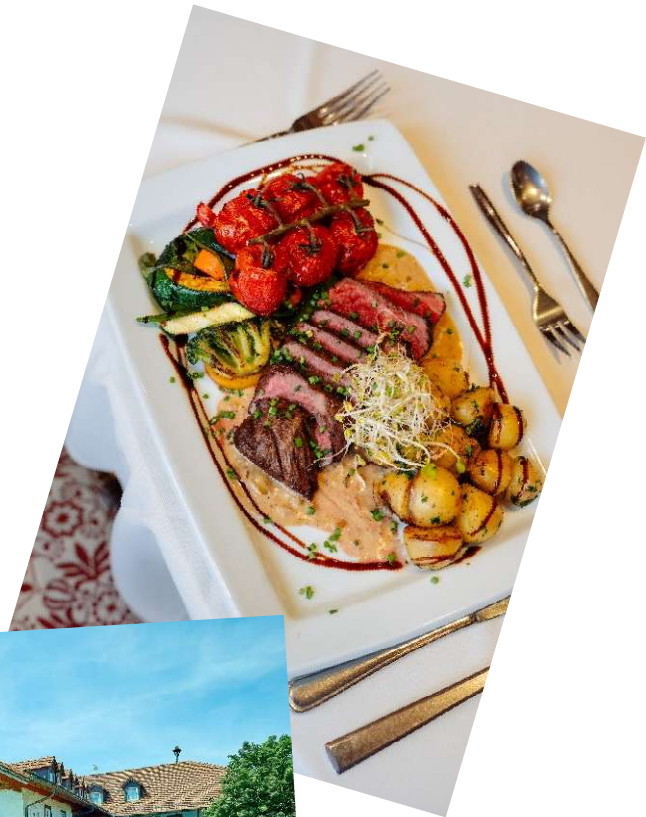


Hotel Rupertihof

Ihr Catering in den besten Händen!



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

Liebe Gäste!



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).

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Berger



Ihr Ansprechpartner und Wirt Hansi Berger

RUPERTIWEG 17/ 83404 AINRING/ DEUTSCHLAND/

info@rupertihof.de | www.rupertihof

Menü – und Speisevorschläge

Käppchen für Empfang

Canapes belegt mit Schinken, Mozzarella, Lachs, Forelle, Aufstrich, Wurst, Salami, Veganen Aufstriche usw.	pro Stück	€ 3,90
Schnittlauchbrot	pro Stück	€ 2,30
Mini-Fleischpfanzerl und Schnitzel im		
Jour-Semmerl	pro Stück	€ 3,80
Früchtespieße (Ananas, Kiwi, Melone usw.)	pro Stück	€ 3,80
Frischkäse-Brezn oder Butter Brezn	pro Stück	€ 3,00
Flammkuchenröllchen	pro Stück	€ 3,30

Kalte und warme Vorspeisen

Roastbeef Röllchen

gefüllt mit Waldorfsalat

€ 14,10

Hausgeräucherte Forelle

mit Sahnemeerrettich mit Toast und Butter

€ 13,80

Frischkäseterrine

im Gurkenmantel auf bunten Blattsalaten

€ 13,50

Vorspeisenteller „Nach Art des Hauses“

€ 15,50

Hausgemachte Tafelspitzsulze

mit Kernöl und Bratkartoffeln

€ 11,50

Antipasti Teller

€ 14,50

Gebackene Champignons

mit Sauce Tatar

€ 12,50

Büffelmozzarella

mit Tomaten, Basilikum, Rucola und Baguette

€ 13,20

Bruschetta

mit Weißbrot, Schalotten, Tomaten, Knoblauch und Basilikum

€ 16,00

Carpaccio

mit Rinderfilet, Parmesan, Pesto, Rucola, Olivenöl und Gebäck

€ 15,90

Schmankerlsalat

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen

€ 18,00

Garnelensalat

Großer gemischter Salat mit Knoblauchgarnelen und Baguette

€ 23,60

Kleiner gemischter Salat

€ 8,40

Salat vom Buffet

€ 8,90

Suppen

Festtagssuppe oder Hochzeitssuppe mit vier verschiedenen Einlagen Zur Auswahl... (Leberknödel, Frittaten, Grießnockerl, Rindfleisch, Gemüse, Nudeln, Leberpofesen, Kaiserschöberl, Milzschnitte...)	€ 8,40
Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel oder Leberpofesen	€ 7,90
Cremesuppe nach Saison	€ 7,90
Tomatencremesuppe mit Mozzarellawürfeln und Sahnehaube	€ 7,90
Prosecco-Parmesansuppe mit Croutons	€ 7,50
Gazpacho – kalte sommerliche Suppe	€ 7,10
Weißbier-Brez'n Suppe mit Sahnehaube	€ 7,50
Grießnockerlsuppe Rinderbouillon mit Grießnockerl und Schnittlauch	€ 7,90
Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Kartoffeln und Gebäck	€ 9,50

Hauptgerichte

Grillteller „Rupertihof“ – zarte gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit Grillgemüse, Pommes Frites und Kräuterbutter	€21,20
Im Ganzen, medium gebratene Rinderlende auf Pfefferrahm mit Speck-Bohnenbündel und Herzoginkartoffeln	€ 29,50
Gebratene Schweinemedallions in Pilzrahmsauce auf Tagliatelle mit gemischtem Salat	€ 25,30
Filettopf – Schweinefilet und Rinderfilet in Pfefferrahm mit Marktgemüse und Butterspätzle	€ 32,90
Pariser Pfeffersteak – Rinderfilet 220 Gramm auf Pfefferrahmsauce mit Grillgemüse und Röstinchen	€ 40,40

Gebratener Schweinerücken

überbacken mit Preiselbeeren und Brie mit Kartoffelgratin und gemischten Salat € 19,90

Gebratenes Putensteak

überbacken mit Tomaten und Mozzarella auf Pesto-Tagliatelle und Rucola € 17,80

Rosa gebratener Kalbsrücken

auf Pilz-Bratkartoffeln mit Zuckerschoten und Rosmarin-Jus € 28,20

Gebratenes Hühnerbrüst¹

gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten

auf Balsamicosauce mit Blattspinat und Kartoffel-Kroketten € 23,20

Rumpsteak – Rinderrückensteak 220 Gramm

mit Wedges, Grillgemüse und Kräuterbutter € 30,80

Ruperti-Filet-Pfandl

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Spätzle und Gemüse € 24,80

Caesar Wrap

Wrap mit Putenfilet, Romana, Salat, Tomaten und herzhafter Parmesansauce € 16,00

Chili Wok-Pfanne

mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Chilisauce,
Erdnüssen, Gemüse, Linguine und Parmesan € 20,00

Ofenfrische Braten

Rinderbraten

in Burgundersauce mit Rotkraut und Serviettenknödel € 26,20

Ofenfrischer Jungschweinebraten

in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Speckkrautsalat € 18,80

Kalbsrahmbraten vom einheimischen Milchkalb

mit Butterreis und Gemüse € 24,50

Lammbraten

mit Kartoffelgratin und Speckbohnen € 27,80

Wiener Zwiebelrostbraten

In Zwiebelsauce mit Rinderrücken, Butterspätzle und Röstzwiebeln € 25,60

Gebackene Gerichte

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren	
vom Kalb	€ 29,20
von der Pute	€ 19,60
vom Schwein	€ 17,60
Cordon Bleu mit Pommes Frites und gemischtem Salat	
von der Pute	€ 16,50
vom Schwein	€ 15,90
Backhuhn vom steirischen Maishend'l	
mit Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeeren	€ 20,10
Saisonales Schnitzel „gefüllt“	
mit Kartoffel-Wedges und gemischtem Salat	€ 18,80
Bayrisches Schnitzel	
Schweinerücken gefüllt mit Obazda in Knusperpanade	
mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 18,80

Gerichte vom Wild

Feiner Rehbraten	
mit Topfen-Serviettenknödel und Rotkraut	€27,90
Rehragout	
mit Schupfnudeln und Rotkraut	€ 21,40
Hirschgulasch „Försterin Art“	
mit Rotkraut und Spätzle	€ 21,40
Im Ganzen gebratener Rehrücken	
auf Ratatouille mit Kartoffel-Krapferl	€ 36,90
Wildragout	
Hirschkalbskeule mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeeren	€ 21,40



Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Weißweinsauce

mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

€ 24,40

Lachssteak auf Safransauce

auf Gemüse-Couscous mit Safranschaum und Cherry Tomaten

€ 28,00

Gebackenes Seehechtfilet

mit Sauce Remoulade, Salzkartoffeln und gemischten Salat

€ 19,90

Duett vom Saibling und Seehecht

auf Süß-Kartoffelpüree mit Rucola
und Grillgemüse

€ 25,50

Gebratene Knoblauch Garnelen

auf Curry-Spaghetti mit Rucola

€ 28,00

Lachs-Zucchini-Lasagne

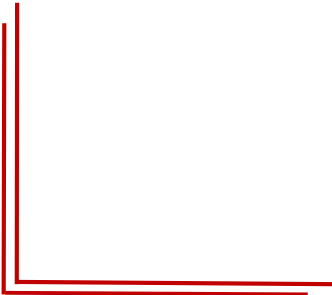
auf Limettensauce mit Gemüsestroh

€ 24,00

Backfisch

mit Couscoussalat und Paprika-Avocado Dip

€ 20,20



Vegetarische Gerichte

Mediterrane Gemüse-Quiche

auf Schnittlauchsauce und knackigen Blattsalat

€ 18,90

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und gemischten Salat

€ 16,50

Gemüserahmnudeln

überbacken mit Bergkäse und Blattsalat

€ 18,80

Gemüse-Lasagne

auf Tomatensauce mit gemischten Salat

€ 18,90

Rote Bete Risotto

mit gemischten Salat

€ 18,40

Mediterrane-Tagliatelle

mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Rucola

€ 18,90

Gebackene Champignons

mit Sauce Tatar und gemischtem Salat

€ 17,70

Rahmschwammerl

mit Semmelknödel und gemischten Salat

€ 18,90

Grüne Pasta

mit Linguine, Pesto, Gemüse, Rucola, Parmesan

€ 17,20

Gnocci „Provencial“

mit Ratatouille und Parmesan

€ 18,40

Veganes Chili Sin Carne

mit Baguette

€ 13,60

Gemüse Curry – (vegan)

mit Gemüse, Avocado, Mango, Reis

€ 17,20

Dessert

Creme Brulee mit Früchten und braunem Rohrzucker	€ 9,60
Apple Crumble mit Vanilleeis und Ahornsirup	€ 10,50
Panna Cotta auf Fruchtsauce	€ 10,50
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten	€ 10,50
Eispalatschinken mit Schokosauce	€ 11,20
Dessertvariation „nach Art des Hauses“	€ 16,70
Frucht-Topfenknödel mit süßen Brösel	€ 11,20
Toblerone-Mousse mit Pfirsichröster	€ 11,70
Tiramisu	€ 12,60
Haselnuss-Parfait mit Sauerkirschen	€ 12,60
Quark-Creme-Nockerl mit marinierten Waldbeeren	€ 10,50
Hausgemachter Apfelstrudel auf Vanillesauce	€ 8,00

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 € 14,80

Kuchenbuffet aus hauseigener Herstellung

Verschiedene Sahnetorten (á 16 Stück) pro Torte € 62,50
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 € 60,00
Mögliche Geschmacksrichtungen – Apfel-Zimt, Marille, Kirsch, Schoko-Birne, Zitrone, Streuselkuchen, Kokos-Ananas;

Spargel – von April bis Mitte Juni

Spargelcremesuppe	€ 7,80
Schrobenhausener Spargel mit Sauce Hollandaise und gemischtem Salat	€ 19,90
dazu serviert -	
rosa gebratenes Rumpsteak	€ 29,60
gebratenes Zanderfilet	€ 25,90
gebratene Riesengarnelen	€ 28,40
Wacholderschinken	€ 21,20

Kürbis – von September bis November

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube	€ 6,80
Kürbis-Gulasch mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat	€ 16,00
Gebratene Schweinemedallions auf Kürbis-Risotto mit abgeschmolzenen Kirschtomaten und Grillgemüse	€ 17,90
Kürbis-Lasagne auf Curry-Ingwersauce mit gemischtem Salat	€ 21,30

Pfifferlinge – von Juli bis September

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel und gemischtem Salat	€ 17,80
medium gebratene Rinderlende auf Tagliatelle mit Pfifferlingen, Grillgemüse und Parmesan	€ 29,20
Lasagne vom Pfifferling auf Curry-Ingwersauce mit gemischtem Salat	€ 3,70
Pfifferlings-Schnitzel Schweinelenochen gefüllt mit Frischkäse, Pfifferlinge, Parmesan in der Knusperpanade dazu Röstkartoffeln und gemischtem Salat	€ 20,90

Bärlauch – von März bis April

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube	€ 6,80
Bärlauch-Nudeln mit Tomaten-Ragout, Parmesan und Grillgemüse	€ 16,50
Bärlauch-Steak Rinderlendensteak überbacken mit einer Bärlauchkruste auf Safran-Risotto mit sautierten Pilzen	€ 27,40

Mitternachtssnack oder Pause

Currywurst (wird serviert) mit frischer Tomatensauce, Baguette und diversen US Chillies	€ 9,90
Gulaschsuppe (wird serviert) mit Brot	€ 9,90
Käsebrett (wird serviert) mit Trauben, Butter, Baguette	€ 9,90
Käse & Co (Buffet) Käseauswahl, Schinken, Wurstausswahl, Butter, Brot, ect.	Pro Person € 12,90
Flammekueche vom Brett (wird serviert) mit oder und ohne Speck, Zwiebel, Käse & Creme Fraîche	€ 9,90
Bayrischer Brotzeitteiller (wird serviert) mit Bauernbrot und Butter	€ 13,50
Brotzeitbuffet „Warm und Kalt“ (Buffet) Wurst, Schinken, Käse, Fleischpflanzerl, gebackene Champignons, 4 Salate (Gurke – Wurst – Kartoffel – Griechischer) , Schnitzel, Aufstrich, Gebäck	Pro Person € 21,00

Buffets – möglich ab 40 Personen

Geburtstagsbuffet

pro Person

€ 41,00

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten

Hauptspeisenbuffet mit –

Schweinebraten, Wiener Schnitzel Pute und Schwein, gefülltes Hühnerbrüstl, Backhendl, 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

€ 53,00

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, Schweinemedallions 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.*