

Angebot Partyservice und Catering

Herzlich willkommen bei unserem Partyservice und Cateringangebot.

Wir möchten Sie mit unseren kleinen Auszug an Vorschlägen für Ihren Anlass ein wenig inspirieren.

Natürlich erstellen wir für Sie gerne ein individuelles Arrangement ganz nach Ihren Vorstellungen.
Wir berücksichtigen selbstverständlich Wünsche für Ihre vegetarischen und kleinen Gäste.

Sie möchten sich von uns beraten lassen? Rufen Sie uns doch ganz unverbindlich unter der Telefonnummer 052 631 35 10 an.

Beachten Sie auch unsere Homepage: www.hobergerhaus.ch

Es würde uns sehr freuen nach unserem Motto ``Mit Liebe zum Detail`` Ihren Anlass organisieren zu dürfen.

Christian Strassgschwandtner
Geschäftsleiter



Cold Starter

Gemischte Amuse Bouche Standard

Stück

CHF

1.80

- mit Schinken
- mit Salami
- mit gehacktes Ei
- mit Thonmousse
- mit Frischkäse
- mit Brie



Gemischte Amuse Bouche Exklusiv

2.20

- mit Rauchlachs
- mit Rohschinken
- mit Beefsteak-Tatar
- mit kaltem Kalbsbraten
- mit Tête de Moine
- mit Kresse mousse
- mit Antipasti - Brunoise

Gemischte Canapées Standard

Stück

CHF

3.40

- mit Schinken
- mit Salami
- mit gehacktes Ei
- mit Thonmousse
- mit Frischkäse
- mit Brie

Gemischte Canapées Exklusiv

Stück

CHF

3.80

- mit Rauchlachs
- mit Rohschinken
- mit Beefsteak-Tatar
- mit kaltem Kalbsbraten
- mit Tête de Moine
- mit Kresse mousse
- mit Antipasti - Brunoise

Gefüllte Partybrötli

Stück

3.70

- mit Schinken
- mit Salami
- mit Bündnerfleisch
- mit Rohschinken
- mit gehackte Eier
- mit Thonmousse
- mit geräucherten Lachs
- mit Tête de Moine



Warm Starters

<input type="radio"/>	Mini-Chäschuechli	Stück	CHF	1.30
<input type="radio"/>	Mini-Aperochuechli assortiert	Stück	CHF	1.30
<input type="radio"/>	Mini-Pizzettini mit Gemüsebrunoise	Stück	CHF	1.30
<input type="radio"/>	Mini-Schinkengipfeli	Stück	CHF	1.60
<input type="radio"/>	Scampispiessli mit Hausdip	Stück	CHF	2.20
<input type="radio"/>	Pouletspiessli mit Hausdip	Stück	CHF	2.20

Hausgemachte regionale Aperospezialitäten

<input type="radio"/>	Schaffhauser Bölle-Chäschuechli	Stück	CHF	3.90
<input type="radio"/>	Hallauer Wurst im Blätterteig	Stück	CHF	2.80
<input type="radio"/>	Schinken-Kräutertaschen mit Rubli - Schinken	Stück	CHF	2.80
<input type="radio"/>	Champignon Strudel mit Gemüse	Stück	CHF	2.80
<input type="radio"/>	Forellen – Chuechli	Stück	CHF	3.50



Apéroideen

Munot Apéro

pro Person CHF 17.00

- Verschiedene belegte Canapées
- Birnenbrotecken mit Brie
- Auswahl an Blätterteigkonfekt
- Schaffhauser Bölle-Chäschueche
- Hallauer Wurst im Blätterteig
- Pouletspiessli mit Hausdip

Schaffhauser Apéro

pro Person CHF 21.00

- Auswahl an Amuse Bouche
- Birnenbrotecken mit Brie
- Schaffhauser Bölle-Chäschueche
- Hallauer Wurst im Blätterteig
- Schinkentaschen mit Schinken von Rubli aus Dachsen
- Pouletspiessli mit Hausdip
- Cocktail-Käsespiessli
- Früchtespiessli

Hombergerhaus Apéro

pro Person CHF 29.50

- Partypastete
- Verschiedene belegte Canapées
- Gefüllte Lachsrouladen
- Melonenschnitt mit Rohschinken
- Schaffhauser Bölle Chäschueche
- Hallauer Wurst im Blätterteig
- Schinkentaschen mit Landrauchschinken vom Rubli aus Dachsen
- Pouletspiessli mit Hausdip
- Cocktail-Käsespiessli
- Mini Dessert Platte

Internationaler Apéro de Luxe

pro Person CHF 43.00

- Thunfischsashimi im Sesammantel
- Jacobsmuschel a la bretonne
- Riesencrevette mit Mangosalat
- Asiatisches Rindstartare auf Briklöffel serviert
- Lachsrose auf Blinis
- Pouletspiessli mit Zitronengras und Kokosmilch mariniert
- Schweinsfilet mit Dörrzwetschge gefüllt im Rohschinkenmantel
- Olivenpraline mit Cherrytomate und Pesto
- Kresse mousse in der Knusperschale
- Käseselection auf Pumpernickel
- Auswahl an feinsten Dessert – Köstlichkeiten



Stehlunch

Probieren Sie die kreativ zusammengestellten Stehlunches.

Italienischer Traum

pro Person CHF 34.50

- Auswahl an 6 verschiedene Salate, dazu french und italian Dressing
- Verschiedene hausgemachte Antipasti
- Pastabuffet mit Tortelloni Spinat/Ricotta und Penne
- Sauce Bolognese, Napoli und Pesto
- Poulet Saltimbocca
- Panna Cotta mit Waldbeeren im Einmachglas

Asiatischer Traum

pro Person CHF 36.50

- Kleine Frühlingsrollen
- Yakitorispiess mit Dip
- Samosa mit Poulet und Gemüse
- Rotes Rindscurry
- Poulet süss/sauer
- Parfümreis
- Mangocreame mit Kokosbällchen

Traditionelles und Bodenständiges

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF	13.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelgratin (oder Kartoffelsalat)	CHF	15.50
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock	CHF	16.00
Rindfleischvogel an Rotweinsauce mit Spätzli	CHF	17.50

Hausgemachte Suppen

Bouillon mit Gemüsejulienne und Sherry	CHF 4.00
Pilzrahmsuppe mit Kräutercroutons	CHF 4.50
Tomatensuppe mit Basilikumschaum	CHF 5.30
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	CHF 5.50
Schaffhauser Rieslingsuppe	CHF 5.80
Safranschaumsuppe mit Lachsstreifen	CHF 6.50

Salate

Grüner Blattsalat	CHF 5.50
Gemischter Salat mit 5 Sorten	CHF 6.80
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Randenchips	CHF 8.00
Rucolasalat serviert mit Honig marinierten Ziegenkäse	CHF 10.50
Salatbuffet mit 6 verschiedenen hausgemachten Salaten (als Vorspeise)	CHF 12.50

Inklusive französischem und italienischem Salatdressing (weitere Salatsaucen auf Anfrage)

Vorspeisen

Melone mit Rohschinken	CHF 10.50
Geräucherter Lachs und Forellenfilet mit 2 hausgemachten Saucen	CHF 12.50
Duett vom Lachstartar mit Salatbouquet	CHF 13.00
Thunfischtranchen mit Wasabipesto, Salatbouquet und Wallnussdressing	CHF 14.50

Fischgerichte

Zanderfilet ``Müllerin Art`` mit Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF 21.50
Als Vorspeise	CHF 13.50
Lachstranche auf Ratatouille mit Trockenreis	CHF 22.50
Als Vorspeise	CHF 14.50
Regionale Forellenfilets mit Riesling- Kräuterschaum, Safranreis und Saisongemüse	CHF 24.50
Als Vorspeise	CHF 16.00
Thunfischtranche rosa geraten auf Curryschaum mit Basmatireis	CHF 26.00

Geflügel

Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern und Reis	CHF 14.00
Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Salbei mit Gemüse nudeln	CHF 15.50
Pouletbrust ``Grand Marnier`` an Orangensauce mit Mandelreis	CHF 16.50
Truthahn – Piccata mit Tomatenrisotto	CHF 15.00

Schweinefleisch

Rahmschnitzel mit Champignons, hausgemachte Spätzli	CHF 15.00
Geschnetzeltes ``Wyborowa`` an Wodkarahmsauce, dazu Reis und Bohnenbündel	CHF 17.50
Schweinshalsbraten mit Rotweinjus, dazu Kartoffelgratin und Kräuterkarotten	CHF 18.50
Marinierte Schweinesteak mit Pfefferbutter und Peperonireis	CHF 19.50



Kalbfleisch

Kalbsragout an Paprikarahmsauce mit hausgemachten Spätzli	CHF 19.80
Geschnetzeltes ``Zürcher Art`` an Pilzrahmsauce, serviert mit Trockenreis	CHF 21.00
Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus, Tessiner Risotto und Saisongemüse	CHF 24.50
Paillard mit Limonenschaum, dazu Spargelrisotto	CHF 25.00
Kalbsscarré mit Cognacrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF 29.00
Kalbssteak an Calvados – Quittensauce, Spätzli und Gemüsebouquet	CHF 32.00

Rindfleisch

Rindsragout ``Burgunder Art`` mit hausgemachten Spätzli	CHF 18.00
Rindsschmorbraten ``Pinot noir`` dazu Kartoffelstock	CHF 23.00
Boeuff ``Stroganoff`` mit Creme fraiche dazu Gemüsereis	CHF 26.50
Roastbeef an Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 35.00

Asiatische Gerichte

Grünes Thai-Curry, Pouletfleisch mit Kokosmilch, knackiges Gemüse und Parfümreis	CHF 18.00
Rotes Thai-Curry, Rindfleisch mit Kokosmilch, knackiges Gemüse und Basmatireis	CHF 19.50

Süss und fein

Gebrannte Creme mit Walnusskrokant	pro Person	CHF 4.00
Frischer Fruchtsalat	pro Person	CHF 4.50
Apfelkuchen „ Hombergerhaus „	pro Person	CHF 4.50
Mousse au chocolat blanc et noir	pro Person	CHF 5.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	pro Person	CHF 5.50
Pannacotta mit Waldbeeren	pro Person	CHF 5.50
Hausgemachtes Tiramisu (klassisch oder mit Erdbeeren)	pro Person	CHF 6.00
Creme brulée au chocolat	pro Person	CHF 6.50
Exotisches Früchtemousse mit Mangowürfeln	pro Person	CHF 6.50
Passionsfruchtgelée mit Kokos – Panna Cotta	pro Person	CHF 7.50
Dessertvariation ``Hombergerhaus``	pro Person	CHF 9.50

Dessertbuffet

Dessertbuffet Munot ab 20 Personen	pro Person	CHF 10.50
---	------------	-----------

Mousse au chocolat blanc et noir, frischer Fruchtsalat, Munot – Schokoladenwürfel, Gebrannte Creme mit Walnusskrokant, Apfelkuchen, Tiramisu

Dessertbuffet Hombergerhaus ab 20 Personen	pro Person	CHF 15.50
---	------------	-----------

Panna Cotta mit Waldbeeren, Tobleronemousse, Erdbeertörtli, Gebrannte Creme mit Walnusskrokant, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Basler Lächerlimousse, reichhaltige Früchteplatte und Käseauswahl

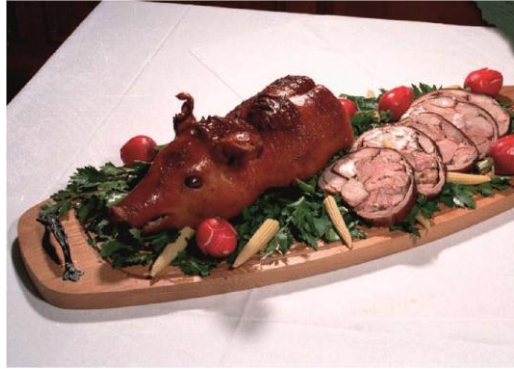


Barbecue und Buffets

<p>Grill Barbecue (ab 20 Personen)</p> <p>Reichhaltiges Salatbuffet Mit 6 Sorten Ihrer Wahl</p> <p>Fein marinierte Rindshuftsteaks, Pouletbrüste, Schweinshalssteaks, Crevettenspieße, Grillwürste, Gemüsespieße mit Ofenkartoffeln und Kräuterquark</p> <p>Dazu verschiedene Grillsaucen und Gebäck</p> <p>Hausgemachter Apfelkuchen</p> <p>Pro Person CHF 42.00</p>	<p>Buffet Hombergerhaus (ab 20 Personen)</p> <p>Reichhaltiges Salatbuffet mit 6 Sorten nach Wahl, hausgemachte Antipasti assortiert, Geräucherter Lachs und Forellenfilet</p> <p>Schweinshalsbraten an Pilzsauce, Truthahnbrust an Orangen – Thymiansauce, Kartoffel – Gemüsegratin und Risotto</p> <p>Gebrannte Creme, Schokoladenmousse, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Fruchtsalat Käseplatte, Brot und Gebäck</p> <p>Pro Person CHF 48.00</p>
<p>Gala Buffet (ab 20 Personen)</p> <p>Exquisites Vorspeisenbuffet mit Thunfischtranchen in Sesam, Lachsrosen mit Blinis, Crevettencocktail mit Avokadowürfel, Rindstartar auf Knusperlöffel, Kresse mousse in Briktasche, Olivenpraline mit Cherrytomaten, asiatischer Gurkensalat und Rieslingschaumsüppchen</p> <p>Karre vom Kalb und Schwein an Steinpilzsauce und Pinot Noir Reduktion, Kartoffel - Gratin, hausgemachte Safranspätzli und saisonales Gemüsebouquet</p> <p>Auswahl an saisonale Dessertköstlichkeiten, Nostalgischer Glacewagen, Exotische Früchteplatte und Käseauswahl mit Nussbrot</p> <p>Pro Person CHF 65.00</p>	
<p>Internationales Buffet (ab 20 Personen)</p> <p>Auswahl an hausgemachte Antipasti und Salate, Gazpacho im Shot Glas, Mini Flammkuchen direkt aus dem Backofen, Kokos – Zitronengrassuppe mit Garnelen</p> <p>Streifen von gebratenen Rouget barbet an Zitronenvinaigrette, Pikantes Rinds - Thaicurry mit Parfümreis</p> <p>Fajitas Station mit Poulet, frisches Gemüse, Salat, Guacamole, Jalapenos und Gewürzen individuell nach Wunsch vor den Gästen zubereitet</p> <p>Spanferkel vom Grill vor den Gästen tranchiert, spanische Schalenkartoffeln mit Mojosaucen</p> <p>Selection an italienische Eiscreme vom nostalgischen Glacewagen, Asiatische Mangocreme mit Kokos, Crema Catalana, Tarte Tatin</p> <p>Pro Person CHF 79.00</p>	



Partyferkel



Partyferkel pro Person CHF 19.00 bzw. CHF 475.00 pro Stück

Unser spezielles Original Party – Milchferkel verfügt bis auf den Kopfteil über keine Knochen. Von uns knusprig und saftig zubereitet. Ein schmackhafter Blickfang und tolle Überraschung für Ihre Gäste. Ein Partyferkel reicht für ca. 25 Personen.

Partyferkel mit Beilagen pro Person CHF 29.50

Unser spezielles Original Party – Milchferkel inklusive Beilagen. Kartoffelgratin, grüne Bohnen und Rotweinjus. Ein Partyferkel reicht für ca. 25 Personen.

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise p.P. CHF 34.00

Blattsalat mit Parmesanspähne an Balsamicodressing

Fondue Chinoise

4 Fleischsorten (Rind, Kalb, Schwein, Poulet)

4 verschiedene Saucen (Barbecue, Sweet Chili, Tartare und Cocktailsauce)

Dazu Trockenreis, Mixed Pickles, Rustico- und weisses Baguette

Indische Mangocreame mit Pistazien

Fondue Chinoise de luxe p.P. CHF 39.50

Eisbergsalat in der Knusperschale mit Gemüsejulienne

Fondue Chinoise de luxe

5 Fleischsorten (Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Strauss) und Riesencrevetten

5 verschiedene Saucen (Barbecue, Sweet Chili, Tartare, Curry und Cocktailsauce)

Dazu Kartoffelgratin , Mixed Pickles, Champignonköpfe, Zucchetti und Peperonistreifen,

Rustico- und weisses Baguette

Ananascarpaccio mit Pina Colada -Mousse

Menuvorschläge

Menuvorschlag 1 p.P. CHF 27.50

Blattsalat mit Melonenwürfel an Himbeerdressing

Pouletbrust an Orangensauce
Teigwaren und Broccoli mit Mandeln

Marmoriertes Schokoladenmousse

Menuvorschlag 2 p.P. CHF 28.00

Karotten- Currysuppe mit Randenchips

Schweinsschnitzel an Paprikarahmsauce
Hausgemachte Spätzli und Kräuterkarotten

Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren

Menuvorschlag 3 p.P. CHF 29.50

Bouillon mit Gemüsejulienne

Truthahnbraten „ Calvados „
Trockenreis und Saisongemüse

Panna Cotta mit Mangowürfeln

Menuvorschlag 4 p.P. CHF 32.00

Saisonsalat mit Parmesanspähne an Balsamicodressing

Schweinsbraten an Biersauce
Kartoffelgratin und grüne Bohnen

Creme brulee mit Thymian

Menuvorschlag 5 p.P. CHF 36.00

Blattsalat mit lauwarmen Gemüsejulienne

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Butternudeln und Saisongemüse

Zitronencreme mit Beeren im Einmachglas serviert

Menuvorschlag 6 p.P. CHF 38.50

Nüsslisalat mit Kürbiskernen und Randenchips

Safranschaumsuppe mit Prussiens

Rindsbraten an Pinot Noir Sauce mit weihnachtlichen Gewürzen
Hausgemachte Spätzli und Saisongemüse

Panna Cotta mit hausgemachten Rumtopfrüchten

Menuvorschlag 7 p.P. CHF 39.00

Blattsalat mit sautierten Waldpilzen

Schaffhauser - Rieslingsuppe

Kalbsschulterbraten an Calvados - Quittensauce

Kartoffelgratin und Saisongemüse

Lauwarmer Apfelstrudel an Vanillesauce

Menuvorschlag 8 p.P. CHF 48.00

Randencarpaccio mit Nüssli und Rauchlachsstreifen

Kürbis - Karottensuppe parfümiert mit Zitronengras

Perlhuhnbrüstchen an Portweinsauce

Mascarpone - Polentaschnitte und Kräuterseitling vom Grill

Basler Lækkerlimousse mit Kirschragout

Menuvorschlag 9 p.P. CHF 59.00

Nüsslialat mit Melonenperlen an Papayadressing

Gemüse Essenz mit hausgemachten Kürbisravioli

Rosa Kalbscarré an Pinot blanc - Sauce
mit frischen Alpenkräutern

Tagliatelle mit Trüffelbutter und Saisongemüse

Schokoladentraum mit dreierlei Überraschung

Menuvorschlag 10 p.P. CHF 68.00

Vorspeisenvariation

Asiatisches Rindstartare in der Knusperschale,
Hausgeräucherte Lachswürfel mit Wasabipesto

Kresse mousse im Bricklöffel

Melonenperlen mit Himbeerdressing

Doppelte Kraftbrühe Royal

Tortelli mit Spargelfüllung an Salbeibutter und Pinienkernen

Jacobsmuschel vom Grill mit rotem Gemüsestampf und Petersiliencreme

Duett vom Kalbs- und Rindsfilet

An Sauce Bernaise und Rioja - Reduktion

Kartoffelgratin und Saisongemüse

Dessertteller Hombergerhaus

Menuvorschlag 11 p.P. CHF 79.00

Vorspeisentriologie
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesanspähne
Thunfisch - Carpaccio mit Wasabipesto
Gebrannte Geflügelleber - Creme

Safran – Bouillon mit Mini Gnocchis und Gemüsejulienne

Agnolotti mit Frischkäse- Trüffelüllung an Basilikumschaum

Saltimbocca von Seezunge und Lachs mit Risotto nero

Hausgemachtes Erdbeer – Ingwersorbet mit Prosecco

Rosa Kalbscarré an Steinpilzrahmsauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Dessertteller Hombergerhaus

Menuvorschlag 12 p.P. CHF 95.00

Vorspeisenvariation
Rehfilet mit Rotweinbirne
Lauwarme Kräuterseitlinge mit altem Balsamico
gebackenes Meeresfrüchte – Täschchen
Rucolasalat mit Mangowürfeln

Krustentier Bouillon mit Schwarzwurzeln - Cappelletti und Riesencrevette

Ravioli mit Artischockenfüllung auf pikantem Tomatenragout mit Oliven

Gebratener Wolfsbarsch mit Chardonnayschaum und Gemüseflan

Orangen – Camparisorbet

Kalbs - Medaillon
an Trüffelhollandaise
Neue Kartoffeln und Saisongemüse

Rinds - Medaillon
an Baroloessenz
weisse und grüne Tagliatelle
und Saisongemüse

Parmesanwürfeln mit Trüffelhonig

Dessertbuffet:
Munotwürfel mit Tobleronemousse, Hausgemachte Friandises,
Creme brûlée mit Rosmarin, Panna Cotta mit Waldbeeren, Glacewagen,
Mostcreme mit Krokant, Marmoriertes Schokoladenmousse,
und reichhaltige Früchtepalette