

Hofcafé Veranstaltungs- vorschläge

Werden Sie Gastgeber in unseren Räumlichkeiten und überlassen Sie die Organisation und das leibliche Wohl uns.

Wir freuen uns darauf Sie und Ihre Lieben im Hofcafé am Schleinsee zu verwöhnen.

Ihre Familie Gührer



- Liebe Gäste, herzlichen Dank für Ihr Interesse Ihren besonderen Tag im Hofcafé zu feiern.
- Unser Steckenpferd sind Familienfeiern und Veranstaltungen bis 60 Personen.
- Sie kümmern sich um Ihre Gäste, wir kümmern uns um den Rest. Wir richten im Hofcafé oder auf der Terrasse für Ihre Feier, nach Ihren Bestuhlungswünschen mit Tischwäsche, Servietten, Dekoration – alles was dazu gehört.
- Hier kochen wir selbst mit viel Liebe aus feinen, regionalen & saisonalen Zutaten leckere Speisen für Ihre unvergesslich schöne Momente.

Hier finden Sie unsere Vorschläge für Ihre Feier im Rahmen von:

- Frühstücksbüffet
- erweitertes Frühstücksbüffet
- Brunchbüffet
- Mittagessen
- Kaffee und Kuchen
- Vesper - als Büffet oder auf den Tischen eingesetzt
- Dinnete Abend, Dinnete Menü

PREISE

teilen wir gern auf konkrete Anfrage mit Termin und Personenanzahl mit

Hofcafé Menüvorschläge

Spielscheune



ab 20 Personen

MENÜ I

Gemischter Salatteller

€ 8

Paprika gefüllt

€ 22

mit Gemüse, Bulgur und Ziegenkäse,
dazu Tomatensoße

**Mousse au Chocolat mit
Beeren**

€ 7,5

Sommertraum



flexibler Bereich



MENÜ II

Rote Beete Carpaccio

€ 12

an Walnuss-Orangendressing
mit Creme Fraiche und Walnussplitter

Kalbsröllchen gefüllt

€ 32

mit Salbei und Karotten-Zucchini-Gemüse
in Tomatensoße, dazu Kartoffelgratin

Mandel Panna Cotta

mit Haselnusskrokant Splittern

€ 10

MENÜ III

Hofgut-Salat

€ 9

mit Kräutern & Blüten

Gefüllte Putenbrust

€ 25

mit Spinat, getrockneten Tomaten und
Mozzarella, dazu Kartoffelgratin

Sommertraum

€ 12

Mango & Passionsfrucht
Kuchen, Sorbet, Streusel

Hofgut Salat



Hofcafé Menüvorschläge

Kirschbaumzimmer



ab 20 Personen

DINETTE MENÜ

€ 32

Kartoffelsuppe

mit Croutons, Kerbel und Muskat

Dinette aus dem Steinofen

verschiedene Sorten, werden nach und nach auf den Tischen eingesetzt

Cappuccino-Parfait

Erweitertes

DINETTE MENÜ

€ 39

zusätzlich zu den Dinneten:
& Antipasti Gemüse lauwarm
auf den Tischen eingesetzt

Dessert Büffet

MENÜ IV

Champignon-Carpaccio € 14

mit Senfmarinade,
Sonnenblumenkernen,
Hofgut Käse Späne
und kleinem Blattsalat

Festtagssuppe € 7

Kraftbrühe mit Griesnockerl,
Brätknödel & Leberspatzen

Boefflamott – Boeuf á la mode € 29

Rinderbraten in Rotweinsauce mit
Gemüse und Kartoffelgratin

Hofgut Dessertvariation € 14

Schokomouse, Pana Cotta mit
Haselnusskrokant, Mangosorbet

HAUPTGÄNGE

Alternativen:

Rinderrouladen € 29

mit dunkler Soße, Gemüse und
Kartoffelpüree oder -gratin

Mostbraten vom Schwein € 21

mit grünen Bohnen und Mini-Tomaten
und Serviettenknödel

Lachsfilet € 29

mit Paprikasoße, dazu Gemüse
& Breite Nudeln

VEGETARISCH & VEGAN

Alternativen:

Beluga Linsen € 25

mit Ratatouille und Polenta Taler

Gemüse Quiche € 19

mit Lauch & Karotten, kräftige
Tomatensoße und Sesam Kartoffeln

Gemüse Frikadellen € 23

mit leckerem Dipp
und Sesamkartoffeln

Hofcafé Büffetvorschläge

Tiere besuchen



GRILLBÜFFET € 47 ab 30 Personen

BÜFFET II € 42

Vorspeisen/ Salate

Tomaten mit rotem Weichkäse nach Hofgut-Art mit Balsamico-Dressing

Anti-Pasti gegrillt

Gemischte Blattsalate mit Zucchini-, Karottenstreifen und Mais

Kartoffelsalat

Cous Cous Salat mit Melone, Fetakäse, Gurke, orientalisch gewürzt

Aufstriche

& Hausgemachtes Bauernbrot & Baguette

Zum Grillen

Fleisch- und Wurstausswahl

z.B.

Schweinerückensteak, Putensteak,

Rinderhüftsteak

verschiedene Würste

Grillsoßen, Kräuterbutter

Vegetarisch

Maiskolben

Folienkartoffeln mit Dipp

Fetakäse

Dessert

Eisplatte, dazu Schokosoße, Eierlikör, Streusel & Sahne

Tiramisu mit Frucht

Obstplatte

Spielplatz



Vorspeisen & Salate

Tomaten mit rotem Weichkäse
Gemischter Salat

Champignon-Carpaccio mit Senfmarinade, Hofgut Käse Späne

Fleisch

Putenrolle gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Spinat

Schweinefilet Jägerinnen Art

Vegetarisch

Gemüsequiche

Beilagen

Gemüse der Saison & Eierspätzle & Kartoffelgratin

Dessert

Dessertvariation

nach Art des Hauses
(mit Mouse, Parfait, Creme, Obstplatte oä.)

Hofcafé Bachangebot



Blechkuchen

€ 44

á 12-15 Stücke

Apfel-Streusel-Kuchen
Zwetschgen-Streusel
Rhabarber-Baiser
Johannisbeer-Baiser
Aprikosen-Quark-Streusel
Kirschkuchen mit Quark
Apfel-Vanille-Quark
Apfel-Schmand
Zwetschgen-Zimt-Baiser
Quark-Birne-Baiser
Rhabarber-Sauerrahm
Schoko-Kirsch-Kuchen
Quarkkuchen mit Rosinen

Sahne-Torten

€ 52

á 20 Stücke

Schleinsee Wind Welle mit
Kirschen & Windbeutel

Trockene Kuchen

€ 30

ca 10 Stücke

Marmorkuchen
Rührkuchen mit
Schokostückchen

Schoko Sahne



Sahne-Torten € 49

á 12-14 Stücke

Kirsch Streusel Torte
Heidelbeer-Hügel
Himbeersahne
Apfel- Wein-Sahne
Himmlische-Torte
Käsesahne-Torte
Schwarzwälder-Kirsch-Torte
Schleinsee Hügel
mit Schoko-Banane
Schokosahne
Zwetschgen-Zimt-Schmand

uvm...

sprechen Sie uns an

Hofcafé Frühstück & Erweiterungen

Flexibler Bereich



ERWEITERTES FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCK:

€ 22

- Wurst aus eigener Schlachtung**
– Rind, Ziege, Schwein
- hofeigener Käse**
Bockshornklee, Mediterran, Natur
- Rohkost - Gemüsesticks**
- salzige Aufstriche**
Frischkäse, Obazda, Griebenschmalz
- unsere Fruchtaufstriche**
in verschiedenen Sorten
- Schokokrem, Honig**
- Müsli Bircher Art, Obstsalat**
- Bauernlaib, Vollkornbrot,**
- Kartoffelweckle,**
- Laugenbrötchen**
- Sonntags Hefezopf**

ab 15 Personen



zusätzlich:

€ 33

VORSPEISEN

Antipasti

Tomate mit Weichkäse,
Balsamico und Frühlingszwiebeln

Blätterteiggebäck

mit Feta & Spinat oder Käse & Schinken

WARME SPEISEN

frisches Rührei

mit Speck oder Kräuter

weich gekochte Eier

von unseren Hühnern

Weißwürste, Wienerle

Frikadellen, Bacon

SÜSS

Waffeln zum Selbermachen

dazu Apfelmuss
und Kirschen, Puderzucker

ab 30 Personen

ab 30 Personen



BRUNCHBÜFFET

€ 42

zusätzlich:

MITTAGESSEN

Fleisch Hauptgang, Beilage,
Gemüse / Salat

und

vegetarischer Hauptgang

DESSERT

Dessert & Tarte / Kuchen
von der Etager

Hefezopf



Hofcafé Vesper

Vesperbüffet



ab 10 Personen

ab 30 Personen

AUF DEN TISCHEN

EINGESETZT

€ 18

Aufschnitt -

Wurst aus eigener Schlachtung

- Rind, Ziege, Schwein

hofeigener Käse

Bockshornklee, Mediterran, Natur

Tomate mit Weichkäse,

Balsamico und Frühlingszwiebeln

Wurstsalat

Käse, Zwiebeln, Essiggurken

Aufstriche

Butter, Frischkäse, Griebenschmalz

Bauernlaib, Vollkornbrot,

VESPER BÜFFET

€ 26

Aufschnitt -

Wurst aus eigener Schlachtung

- Rind, Ziege, Schwein

hofeigener Käse

Bockshornklee, Mediterran, Natur

Tomate mit Weichkäse,

Balsamico und Frühlingszwiebeln

Wurstsalat zum Selber machen

Wurstsalat Rädle, Käse, Schwarzwurst,

Zwiebeln, Essiggurken

Aufstriche

Butter, Frischkäse, Griebenschmalz

Bauernlaib, Vollkornbrot,

ERWEITERUNGEN

WARMES

Bratkartoffeln

Suppenstation

Gemüse Quiche

Preis auf
Anfrage

KALTES

Gemischter Salat

Pilz-Carpaccio

Rote-Beete-Carpaccio

gebratenes Antipasti



Hofcafé Drumherum



EMPFANG

€ 25

0,71

Prosecco mit Holunder

Alkohlfreie Variante mit Cranberry

DEKORATION

Tischwäsche

Servietten

Tischbänder

Blumen

Kerzen

Preis auf
Anfrage

MINDESTUMSATZ

an Speisen und Getränken

für **exklusive** Veranstaltungen.

Sollte dieser nicht erreicht werden,

berechnen wir die Differenz als

Raummiete.

PERSONALKOSTEN

behalten wir uns vor

zusätzlich zu berechnen

außerhalb unserer Öffnungszeiten

pro Mitarbeiter und

angefangener Stunde

€ 25

RAHMENPROGRAMM

Wanderung

geführte Wanderung

Fackelwanderung

Spielplatz

Spielscheune

SITZORDNUNG / RAUMPLAN

