

Hoamat

Vorschläge für Ihre Feier

Wichtige Informationen:

Gerne öffnen wir für Ihre private Feier auch Abends bis max. 01:00 Uhr.

(Weihnachtsfeier, Geburtstag, Familienfeier etc)

Sie können für Ihre Feier gerne ein individuelles Menü aus den nachfolgenden Vorschlägen zusammenstellen. Zusätzlich können Sie ein alternatives Hauptgericht aus den Vorschlägen unten wählen.

Zum Beispiel:

Suppe aus Menü 1 „Tradition“

Hauptgang Menü 2 „Klassiker“ oder Alternativgericht

Dessert Menü „Weltoffen 3“

Bitte beachten Sie jedoch dass sich dadurch der Preis ändern kann!

Die genaue Anzahl der jeweiligen Hauptgerichte teilen Sie uns bitte bis 3 Tage vorher mit.

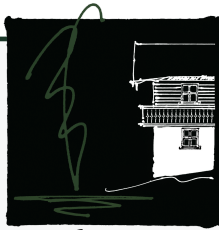
Mehr als zwei verschiedene Hauptgänge sind aus organisatorischen Gründen leider nicht möglich.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Menüs um festgelegte 3-Gänge-Menüs (oder mehr) handelt.

Eine Auswahl von Speisen á la carte ist in diesem Rahmen nicht möglich.

Die Menüs werden für die gesamte Gruppe einheitlich serviert, um einen und einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen.

- Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an.
- Natürlich sind wir Ihnen gerne bei der Zusammenstellung behilflich.



Hoamat

Vorab

Sektempfang/Glühweinpfang

in den Wintermonaten an der Feuerstelle

mit Flammkuchen auf'd Hand **4,50 € p.P**

Dreierlei Aufstrich und marinierte Kräuteroliven 🌿

mit ofenfrischer Brotauswahl

(Kräuterquark, hausgemachte Aioli, Butter von den Butterboyz)

am Tisch eingestellt, zum Teilen **3,90 € p.P**

Menü I „Tradition“

Tafelspitzbouillon

„am Tisch eingestellt“

mit Grießnocker'l, Pfannkuchenstreifen, Maultasche & Wurzelgemüse

(auch 🌿 möglich)

Böfflamott

„geschmortes Schulterscherzl vom Simmentaler Weiderind“

mit Kräuterkruste und kräftiger Burgundersoße

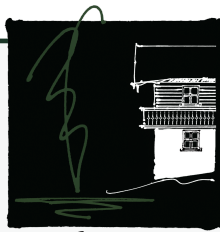
dazu Selleriepürree, gebratener Serviettenknödel und Apfel-Gewürz-Blaukraut

„Zwetschgenknödel“

mit Butterbrösel, zweierlei Zwetschgen,

Zimteis & Vanilleschaum 🌿

Menüpreis 35,-€ p.P



Hoamat

Menü II „Klassiker“

Cremésuppe von geräucherter Kartoffel & Sellerie

mit Praline von Forelle & Frischkäse

(auch  möglich)

Gebratenes Schweinefilet im Kräuter-Brotmantel

mit hausgemachter Kartoffelterriner, Gewürzkarotte & Rotwein-Schalottenjus

„Hoamat Dessert Brett!“

mit weißer Schokoladen Creme-Brûlée,

Heidelbeer-Buttermilch-Eis, marinierten Beeren und lauwarmen Schokoküchlein 

Menüpreis 35,-€ p.P

Menü III „Weltoffen“

Tatar vom Rauchlachs oder Beef Tatar vom Simmentaler Rind

gebackenes Bauernei | Kartoffelchips | Schnittlauch | Buttermilch

(nur 1 Variante pro Feier möglich, auch vegetarisch mit Rote Beete möglich)

Zusatzgang:

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

Kokosmilch | Curry | gebackene Kräuterfalafel

(auch glutenfrei, laktosefrei und vegan möglich)


Zweierlei von Rind & Garnele

Rosa gebratenes Roastbeef | mit Kräutern gebratene Black-Tiger Riesengarnele

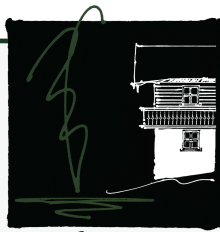
Kartoffelschnitte | Speckbohnen | Sauce Bernaise

Tarte von Zotter-Schokolade

Mascarponecrem  | marinierten Liebl Coillmor Whiskey-Heidelbeeren | Bourbon Vanilleeis

(Glutenfrei) 

Menüpreis ohne Suppe 42,-€ mit Suppe 47,-€



Hoamat

Alternative Hauptgerichte

- zusätzlich zum Menü-Hauptgang möglich
- unbedingt zwei Tage vorab bestellen, genaue Anzahl wird benötigt
- nur 1 alternatives Gericht pro Feier möglich

Gebratenes Filet vom Fjordlachs

„auf der Haut gebraten“

mit Kartoffel-Kürbisragout, leichter Parmesan-Kräutersoße & ofengeschmorten Tomaten

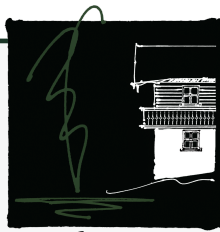
(auch Vegetarisch ohne Lachs möglich)

Gelbes Thai-Curry

mit Kokos, frischem Gemüse, Erdnüssen und Basmatireis

-wahlweise mit gebratenem Lachsfilet

(Vegan, Laktose-und Glutenfrei)



Hoamat

Raindlessen

(ab 15 Personen, auch in Verbindung mit Suppe möglich)

Ofenfrische verschiedene Braten nach Wahl (Schwein, Kalb, Rind, Ente)

im Raindl serviert und am Tisch eingestellt

mit Kartoffelknödel, gebratenem Serviettenknödel, Weinsauerkraut, Natursoße und Salatschüssel

ab 15,90€-18,90€ p.P

(je nach Bratenauswahl)

Dessertvorschlag Raindlessen

Hoamat Kaiserschmarrn

„karamellisiert, im Raindl serviert, zum teilen“

mit Apfelkompott, marinierten Waldbeeren und Vanilleeis

Preis p.P 8,90€

Kleines Dessert

Weißer Schokoladencremé

auf hausgemachtem Apfelkompott mit Vanilleeis und Butterstreusel

p.P 5,50€