

Klosterwirt Höglwörth



Catering-Service – sorgenfrei feiern!

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

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)*

Ihr Ansprechpartner!

Klosterwirt Höglwörth
Höglwörther Straße 21
D – 83454 Anger

Telefon (+49) 08656 255
Mail: info@klosterwirt-hoeglwoerth.de
Web: www.klosterwirt-hoeglwoerth.de



Hansi Berger



Klosterwirt Höglwörth



Unsere Menü- und Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung

Menü 1

Ochsenbrühe mit Markklößchen und Frittaten

Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmchampignons und hausgemachten Butterspätzle
oder

Burgunderbraten vom Rind mit
Vanillekarotten, Zuckerschoten und Serviettenknödel

Dunkles Schokoladenküchlein mit Eierlikörschaum und frischen Waldbeeren

37,50 € p.P.

Menü 2

Kleiner gemischter Salatteller mit
Balsamico - Olivenöl Dressing und Gartenkräutern

Karotten – Ingwerschaumsuppe mit Garnelenspiessler

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ mit Paprika und
Gurkenstreifen im Butterreisrand

oder

Ofenfrischer Kalbsbraten in Sahnesauce, mediterranen
Grillgemüse und Herzoginkartoffeln

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne

39,50 € p.P

Klosterwirt Höglwörth



Menü 3

Kresseschaumsupperl mit Räucherlachsstreifen

Zitroneneis Sorbet mit Prosecco

Schweinefilet im Blätterteig gebacken, Portweinsauce,
Bohnen-Speck-Bündchen und Kartoffelkroketten

oder

Lachsschnitte vom Grill auf Safransauce,
gedünsteter Pak Choi und Mississippi Reis

Italienische Panna Cotta mit frischer
Erdbeersauce und Tartufo Eis

46,50 € p.P.



Klosterwirt Höglwörth



Kalte und warme Vorspeisen:

Tafelspitz kalt mariniert mit Kürbiskernöl und Salatbouquet	13,60 €
Galia Melonen Schiffchen mit Nusschinken und Kiwischeibe	12,90 €
Geräucherte Entenbrust und Bündner Fleisch auf Waldorf Salat	15,30 €
Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer – Meerrettich, Toast und Butter	13,50 €
Hausgebeizter schottischer Wildlachs mit Apfelkren auf Reiberdatschi	14,70 €

Suppen:

Festtagssuppe oder Hochzeitssuppe mit vier verschiedenen Einlagen Auswahl (Leberknödel, Fritatten, Grießnockerl, Rindfleisch, Gemüse, Nudeln, Leberpofesen, Kaiserschöberl, Milzschnitte)	8,30 €
Tomatencremesuppe mit Gin und Käsestangerl	7,30 €
Erbsenschaumsupperl mit Speck Krusti und Parmesanhippe	7,30 €
Curry Bananensuppe mit Garnelen	10,20 €
Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Brättnockerl	7,30 €
Ochsenbrühe mit kleinem Leberknödel und Schnittlauch	7,30 €
Curry – Bananen - Kokos Suppe mit Garnelenspiess	9,20 €

Hauptgerichte Fleisch:

Schweinefilet am Stück gebraten auf Calvados Rahmsauce, Mandelbroccoli und Röstinchen	23,40 €
Filettopf – Schweinefilet und Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce mit frischem Marktgemüse und Butterspätzle	27,90 €
Höglwörther Grillteller – zarte gegrillte Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Speckbohnen, Grillwürstl, Kartoffel Wedges und Kräuterbutter	25,90 €
Roastbeef rosa am Stück gebraten auf roter Pfefferrahmsauce, Bohnenbündchen, Vanillekarotten und Kartoffelgratin	30,30 €
Rinderfilet Madagaskar rosa am Stück gebraten auf Pfeffer-Cognac-Sahnesauce, jungem Babygemüse und kleiner Kartoffeltorte	34,00 €

Klosterwirt Höglwörth



Frisch aus dem Ofenrohr:

Schweinskrustenbraten in Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat	17,90 €
Resches Krustenwammerl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	17,30 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	20,20 €
Kalbsrahmbraten vom Frikandeau mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Knopfspätzle	20,10 €
Böfflamott – geschmorte Rinderschulter in Rotweinsauce mit Vanille, Cognac, Wurzelgemüse und hausgemachte Brezenknödel	22,40 €

Aus der Butterpfanne:

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Preiselbeeren	16,90 €
Steirisches Backhendl von der Maispoularde mit hausgem. Kartoffel – Vogerlsalat	20,50 €
Gebackenes Höglwörther Schnitzel, gefüllt mit Obazda und Rauchschinken, Pommes Frites und Preiselbeeren	22,50 €
Gebackenes Hühnerbrüstchen in der Mandelkruste mit Sauerkirschen, Sahnesauce und Basmatireis	21,30 €

Hauptgerichte Fisch:

Lachsschnitte auf Safranschaumsauce mit Mangoldflan, Cherry Tomaten und Mississippi Reis	25,20 €
Spicy Saiblingsfilet gebraten auf Melanzani Creme und Gemüse Couscous	26,40 €
Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Cherry Tomaten und Petersilienkartoffeln	23,90 €
Gebackenes Seehechtfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffel – Rucola Salat	19,90 €



Klosterwirt Höglwörth



Wildgerichte:

Hirschgulasch „Hubertus“ in Wacholdersauce, frischen Waldpilzen, Preiselbeeren und Butterspätzle	21,20 €
Gebratene Hirschmedaillons auf Pfeffer – Kumquatsauce, geschmorter Wirsing, Preiselbeeren und Kartoffel Krapferl	24,70 €
Rehragout mit Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut und Schupfnudeln	22,30 €
Feiner Rehbraten mit Wildrahmsauce, Speckrosenkohl und Topfen – Serviettenknödel	24,30 €

Vegetarische Gerichte:

Gemüsestrudel auf Tomatensugo und Butterkartoffeln	17,10 €
Feine Rahmschwammerl mit Kräutersemmelknödel	18,90 €
Linguine Pasta mit Avocado, Grillgemüse und Ruccola	19,10 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat	14,90 €

Spargel in der Saison:

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen	8,20 €
Spargeltee mit Einlage	6,30 €
Schrobenhausener Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	22,40 €

Extra dazu:

Kleines Wiener Schnitzel	25,40 €
Gebratenes Zanderfilet	26,20 €
Gemischter Schinkenteller	24,40 €
Rosa gebratenes Rumpsteak	32,40 €
Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch	32,00 €

Frische Pfifferlinge – Juli bis September:

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Sahnehaube	8,40 €
Pfifferlinge in Rahm mit Kräutersemmelknödel	20,30 €
Fettuccine mit Pfifferlingen in Sahnesauce und Cherry Tomaten	21,40 €
Medaillons vom Schwein auf Pfifferling - Rahmsauce und hausgemachten Butterspätzle	26,20 €

Bärlauchzeit – Februar bis Ende April:

Bärlauch - Kartoffelrahmsuppe mit Sahnehaube und Parmesanchips	8,10 €
Bärlauch Spaghetti mit Streifen vom gebratenen Schweinefilet und Cherry Tomaten	19,30 €
Lachssteak gebraten mit Bärlauchpesto auf Waldpilzrisotto	26,20 €

Klosterwirt Höglwörth



Desserts:

Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Beeren	9,40 €
Mousse au Chocolat vom Nougat mit frischen Waldbeeren	10,60 €
Creme Catalana mit braunem Zucker und frischer Ananas	11,10 €
Topfenstrudel auf warmen Birnenkompott	10,30 €
Dessertteller – eine Auswahl aus unserer Patisserie mit Mousse, Kuchen, Cremes und Parfait und frischen Früchten	13,60 €

Kuchenbuffet:

Eine Auswahl aus unserer hauseigenen Konditorei im täglichen Wechsel und Wochen Komponenten:

Verschiedene Sahnetorten (á 16 Stück) pro Torte 53,00 €

Höglwörther Haustorte (Himbeertiramisutorte mit Schokostreusel), Käsesahne, Himbeer-Mohntorte, Apfelschmandtorte, Tiramisutorte, Obst-Joghurttorte oder Obstkuchen (Erdbeer, Himbeere, verschiedenes Obst der Saison), Bienenstichtorte, Zitronen-Joghurttorte, Schokosahne, Malakofftorte, Hollunder-Limettentorte, Topfen-Himbeertorte, Eierlikörtorte, Pfirsich- Maracujatorte, Schwarzwäldertorte, Mokatorte, Cappuccinotorte

Verschiedene Blechkuchen (á 20 Stück) pro Kuchen 52,00 €

Streuselkuchen (Marille, Zwetschge, Kirsch), Gedeckter Apfelkuchen, Sacher, Rouladen (Frucht-Joghurtfüllungen nach Saison) z.B. Zitronen / Preiselbeerroulade
Käsekuchen, Buchteln mit Marmelade nach Saison gefüllt, Parfesen, Zwetschendatschi (Saison)
Kleckselskuchen (Mohn, Äpfel, Quark, Steußel)

Klosterwirt Höglwörth



Mitternachtssnack oder Jause:

Preise pro Person

Hausmacher Gulaschsuppe mit Bauernbrot	9,50 €
Chili con Carne mit französischem Baguette	10,70 €
Deftiges Käsebrett mit Weintrauben, Butter und Brotauswahl	10,70 €
Bayerischer Brotzeiteller mit Bauernbrot und Butter	13,20 €
Quiche Lorraine - mit Speck, Zwiebel, Käse, Lauch und Creme Fraiche	10,50 €
- mit Paprika, Zwiebeln, Feta Käse, schwarze Oliven und Creme Fraiche	10,80 €
Ofenfrischer warmer Leberkäs mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat	
Käse & Co. (Buffet) erlesene Käseauswahl, Schinkenspezialitäten, Handwürste, hausmacher Griebenschmalz, Obazda, Bauernbrot und Butter	11,50€
Brotzeitbuffet:	13,50 €
Deftige Wurstausswahl, Schinkenspezialitäten, lauwarmer Fleischpflanzerl, kleine Schweineschnitzel, Obazda mit Schnittlauchbrot, Handwürstl, Käsewürfel, Aufstrich, Kartoffelsalat, Wurstsalat, Andy's scharfer Nudelsalat, Bauernbrot und Butter	

Klosterwirt Höglwörth



Canapés, Fingerfood & Snacks:

Bayerisches Laugengebäck mit:

Butter und Schnittlauch 3,20 €

Pfefferrahmkäse 3,60 €

Leberwurstcreme 3,50 €

Obazda 3,80 €

Bauernbrot Scheiben oder Pumpernickel mit:

Frischem Schnittlauch 3,00 €

Hausmacher Griebenschmalz 2,90 €

Hausgemachtem Obazda 3,60 €

Pikanter Erdäpfelkäs 3,10 €

Fingerfood kalt:

Mini Büffelmozzarella Spießchen 3,60 €

Räucherlachsroulade mit Rucola und Meerrettich Creme 3,90 €

Beef Tartar mit Schmand, Kapernapfel und lila Kartoffelchips 4,80 €

Geräucherte Entenbrust auf Waldorf Salat 5,10 €

Thunfischtatar auf Gemüsestroh 5,00 €

Roastbeef kalt mit Dörrpflaume 4,10 €

Warmes Fingerfood auf dem Löffel oder im Glas serviert:

Gebackenes Hähnchenfilet auf Kartoffelsalat 4,80 €

Farmerkartoffeln mit Sour Cream 3,90 €

Filetspießchen auf Hot Sauce 4,60 €

Gebackene Garnelen in der Nacho Hülle mit Sweet Chili Sauce 5,00 €

Saté Spieße auf Erdnuss Sauce 4,90 €

Cheese Poppers mit Jalapeños 4,50 €

Chilli con Carne im Glasl mit Sauerrahmdip 4,10 €

Mini Burger mit Relish 4,50 €

Mini Camembert gebacken mit Preiselbeeren 3,90 €

Kleine Lauch Quiches 4,20 €

Klosterwirt Höglwörth



Canapés belegt mit:

Preise pro Stück

Trüffel Leberwurst Creme	3,00 €
Tortenbrie und Weintrauben	3,10 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill	3,80 €
Roastbeef kalt und Sauce Tartar	3,30 €
Geräucherte Entenbrust auf Waldorf Salat	3,90 €
Schweizer Emmentaler mit frischer Gurke	2,80 €
Frischkäsecreme mit Gemüsewürfeln	2,90 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Oliven	4,00 €
Wacholderschinken mit Cornichons	3,20 €
Tandoori Chicken mit Avocado	4,20 €
Avocado Creme mit schwarzem Sesam und Tomatenwürfel	3,40 €

Tramezzini Sandwiches mit:

Roastbeef kalt mit Sauce Tartar	5,20 €
Emmentaler Käse, Paprika und Rucola	4,60 €
Tiroler Nusschinken und Cornichons	4,80 €
Frischkäse, Tomaten, Mais und frischer Gurke	4,20 €
Fleischtomatenscheiben, Basilikum Pesto und Mozzarella	4,20 €
Thunfisch und Limetten Mayonnaise	5,30 €
Avocado Creme mit Garnelen	6,20 €
Hähnchenbrustfilet und Ananas	5,80 €
Bündner Fleisch und Hüttenkäse	5,60 €
Französischer Brie, gekochtem Ei und Paprika Creme	4,90 €



Klosterwirt Höglwörth



Ausgesuchte Buffets

Bayerisch – Österreichisches Schmankerlbuffet

Vorspeisen

Schinkenspezialitäten aus unserer hauseigenen Metzgerei mit Essiggemüse
Jungschweinebraten kalt mit Senf, Meerrettich und Essiggurken
Tafelspitzsülze mit Kernöl Dressing
Lauwarme Fleischpflanzerl und kleine Schweineschnitzel
Bayerischer Kartoffelsalat mit Gurken
Hausgemachter Weißkrautsalat mit Kümmel und Speckwürfeln
Oberländer Wurstsalat von der Regensburger mit Zwiebelringen
Rustikaler Bier Radi und Radieserl auf'm Holzbrett!

Hauptgänge

Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce mit kleinen Semmel – und Kartoffelknödel
Warmes steirisches Backhendl mit reschen Lyoner Kartoffeln
Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut
Kasseler im Brotteig gebacken an der Schneidestation

Dessert

Bayerisch Creme mit Erdbeersauce
Topfenpalatschinken im Reindl mit Staubzucker
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Hausgemachte Sacher Schnitten

44,50 € p.P.

Klosterwirt Höglwörth



Mediterranes Buffet

Vorspeise

Antipasti Platte mit verschiedenem gebratenem Gemüse und Champignons
Honigmelonen Schiffchen mit Parma Schinken
Vitello Tonnato – gebratenes, kaltes feines Kalbfleisch mit Thunfisch Kapern Sauce
Marinierte Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella und Balsamico / Olivenöl
Pikanter Rindfleischsalat mit Oliven und Paprika
Andy's Spaghetti Salat mit Tomate, Knoblauch und Chilli – pikant bis scharf...

Suppe

Tomatencremesuppe á la Caprese mit Gemüsen und Parmesan

Hauptgänge

Gebratene Hühnerbrüstchen mit Tomaten – Salbei Butter und Rauchschinken
Peposo – toskanischer Rinderschmortopf in Chianti Sauce und Bruschetta
Gnocchi Pfanne mit Garnelen und Knoblauch – „Live - Wok Pfannen Station“
Mailänder Grillgemüse
Italienische Fleisch Lasagne überbacken mit Basilikum Pesto

Dessert

Macedonia de Frutta – frischer Obstsalat mit Wassermelone und Honig
Original Tiramisu im Glas
Panna Cotta mit Himbeersauce in der Terrine
Charlotte Fragola mit frischen Erdbeeren im Guglhupf

50,50 € p.P.

Klosterwirt Höglwörth



Festliches Buffet

Vorspeisen

Geräucherte Forellen Mousse Törtchen im Blätterteig mit Lachs Kaviar
Torte vom Räucherlachs und geräuchertem Heilbutt mit Rucola und Frischkäsecreme
Gebratenes Roastbeef und Schweinemedallions kalt mit Sahnemeerrettich und Waldorf Salat
Büsumer Shrimps Salat mit Melonenstückchen und Avocados
Florida Geflügelsalat mit Champignons und Ananas in Cocktailsauce
Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressings

Suppe

Klare Ochsenbrühe mit Frittaten, Brätspätzle, Rindfleisch und Gemüse

Hauptgänge

Filetspitzen vom Rind a´la Stroganoff
Gebratene Lachsschnitten mit Weißwein Sauce auf Graupen Risotto
Kalbshaxe mit Gemüse Sahnesauce an der Schneidestation
Rosa gebratene Rinderlende mit Sauce Bearnaise an der Schneidestation
Hamburger Schneidebohnen Ragout
Vanille Karotten
Feine Trüffel Polenta
Bäckerin Kartoffeln mit Speckröstern
Mississippi Reis
Frische Marktgemüse Auswahl mit Butter
Kleine Rosmarin Kartoffeln

Dessert

Nougat Schokoladen Mousse mit Quittenragout
Frischer Fruchtsalat von exotischen Früchten mit Maraschino
Parfait von Baileys und Eisspezialitäten mit kleinem Tischfeuerwerk
Hütt´n Kaiserschmarrn dazu Apfelkompott

64,00 € p.P.