

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 einheitliches Menü aus den nachfolgenden Vorschlägen zusammenstellen.

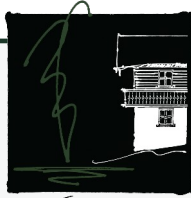
Bitte wählen für Sie hierfür:

1x Suppe/Vorspeise

2x Hauptgänge zur Wahl (1x "Fleisch" 1x „Fisch & Vegetarisch“)

1x Nachspeise

- Gerne können Sie das Menü um weitere Gänge ergänzen. (z.B aus Kategorie „Vorab“ oder weitere Vorspeise)
- Die Menüs werden für die gesamte Gruppe einheitlich serviert, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen.
 - Mehr als zwei verschiedene Hauptgänge sind aus organisatorischen Gründen leider nicht möglich.
- Die genaue Anzahl der jeweiligen Hauptgerichte teilen Sie uns bitte nach Möglichkeit bis 3 Tage vorher mit.
 - Eine Auswahl von Speisen á la carte ist in diesem Rahmen nicht möglich.
 - Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an.
 - Natürlich sind wir Ihnen gerne bei der Zusammenstellung behilflich.



Heimat

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 Butterboys)
bei Eintreffen bereits am Tisch eingestellt, zum Teilen **3,90 € p.P**

Suppen & Vorspeisen

Tafelspitzbouillon „am Tisch eingestellt“
mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Maultasche & Wurzelgemüse **5,90€**

Cremésuppe von geräucherter Kartoffel & Sellerie
mit Praline von Forelle & Frischkäse **5,90€** (auch 🌿 möglich)

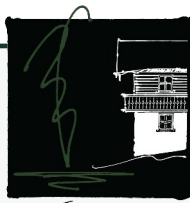
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis 🌿
Kokosmilch | Curry | gebackene Kräuterfalafel **5,90€**
(auch glutenfrei, laktosefrei und vegan möglich)

Tatar vom Rauchlachs
gebackenes Bauernei | Kartoffelchips | Schnittlauch | Buttermilch **11,90€**
(für Vegetarier mit Rote Beete-Tatar möglich)

Beef Tatar vom Simmentaler Rind
gebackenes Bauernei | Kartoffelchips | Schnittlauch | Buttermilch **11,90€**
(für Vegetarier mit Rote Beete-Tatar möglich)

Marinierte Wintersalate
Zitrusfrucht-Vinaigrette | gegrillte Waldpilze | karamalisierte Birne | knuspriger Speck | Kürbiskernpesto
(auch 🌿 möglich)

Vegetarisch



Heimat

Hauptgerichte

Fleisch

Gebratenes Schweinefilet

im Kräuter-Brotmantel

mit hausgemachter Kartoffelterrinen, Gewürzkarotte & Steinpilzrahmsauce 17,90€

Böflamott

„geschmortes Schulterschere von Simmentaler Weiderind“

mit Kräuterkruste und kräftiger Burgundersauce

dazu Selleriepüree, gebratener Serviettenknödel und Apfel-Gewürz-Blaukraut 17,90€

Zweierlei von Rind & Garnele

Rosa gebratenes Roastbeef | mit Kräutern gebratene Black-Tiger Riesengarnele

Kartoffelschnitte | Speckbohnen | Sauce Bernaise 25,90€

Fisch & Vegetarisch

Gebratenes Filet vom Fjordlachs

„auf der Haut gebraten“

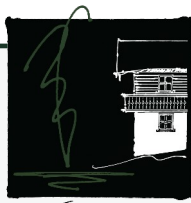
mit Kartoffel-Kürbisragout, leichter Parmesan-Kräutersauce & ofengeschmorten Tomaten
(Glutenfrei, auch Vegetarisch ohne Lachs möglich) 18,90€

Gelbes Kokos-Thai-Curry 🌿

mit Kokos, frischem Gemüse, Erdnüssen und Basmatireis 12,90€

-wahlweise mit gebratenem Lachsfilet 16,90 €

(Vegan, Laktose-und Glutenfrei)



Hoamat

Nachspeisen

„Hoamat Dessert Brettl“

*mit weißer Schokoladen Creme-Brûlée,
Heidelbeer-Buttermilch-Eis, marinierten Beeren und lauwarmen Schokoküchlein 9,90€* 🍃

Tarte von Zotter-Schokolade

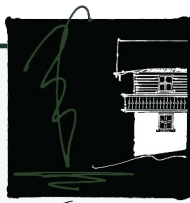
Mascarponecremé | marinierten *Liebl Coillmor* Whiskey-Heidelbeeren | Bourbon Vanilleeis 9,90€
(Glutenfrei) 🍃

Zwetschgen-Topfenknödel

mit Butterbrösel, zweierlei Zwetschgen,
Zimteis & Vanilleschaum 9,90€ 🍃

Kleines Dessert

Weißer Schokoladencremé ,
auf hausgemachtem Apfelkompott mit Vanilleeis und Butterstreusel 5,50€



Hoamat

Raindlessen

Für Eure Feierlichkeit haben wir uns eine altbayerische Rarität überlegt: Unser Raindlessen Schmankerl frisch aus dem Ofenrohr. Dazu servieren wir gemischte Knödel, Sauerkraut und Salatschüsseln. Inklusive Nachschlag! Ab 15 Personen, auch in Verbindung mit Suppe & Nachspeise möglich

Wahlweise mit:

- Schweinebraten aus der Schulter mit Kruste
- Oberpfälzer Kalbsrahmbraten
 - Rinderschmorbraten
 - fränkisches Schäufelr
- knusprige Schweinshaxen
- ofenfrische knusprige Entenbrust oder Keule
- fränkischen groben Bratwürstl
- ofenfrischer Leberkäse

Spezialitäten nach Wahl (bis zu 3 möglich)

im Raindl serviert und am Tisch eingestellt
mit Kartoffelknödel, gebratenem Serviettenknödel, Weinsauerkraut, Natursoße und Salatschüssel

ab 15,90€-22,90€ p.P

Dessertvorschlag Raindlessen

Hoamat Kaiserschmarrn

„karamellisiert, im Raindl serviert, zum teilen“
mit Apfelkompott, marinierten Waldbeeren und Vanilleeis

Preis p.P 6,90€