

PFIFFIG & LOKAL

HEIMATNUDELN – SCHMANKERL – GESCHENKE – CATERING



**Ihr kompetenter,
verlässlicher
Partner für
Catering
jeglicher Art**

PFIFFIG & LOKAL

HEIMATNUDELN – SCHMANKERL – GESCHENKE – CATERING

- I) Mitarbeiterverpflegung**
- II) Ihre Firma erwartet Gäste**
- III) Konferenzservice**
- IV) Feierlichkeiten jeder Art**
- V) Event Catering**
- VI) Party Equipment Verleih**
- VII) Geschenke / Give aways**
- VIII) Nachhaltigkeit**
- IX) unsere Lieferanten**



PFIFFIG & LOKAL

HEIMATNUDELN – SCHMANKERL – GESCHENKE – CATERING

Lebenslauf:

Vor vierzig Jahren habe ich zufällig die ‚rechte Hand‘ vom Partyspezialisten schlechthin, Gerd Käfer, kennengelernt.

So durfte ich zusammen mit der Firma Käfer einige Partys durchführen - etwas was mich in meinem weiteren Werdegang sehr geprägt hat. Damals habe ich Erfahrungen gemacht, die auch heute noch in dieser Branche wichtig sind: **Immer neue Ideen ‚am Puls der Zeit‘ mit absoluter Perfektion zu organisieren.**

So habe ich innerhalb kürzester Zeit einen Partyservice im Tegernseer Tal aufgebaut. Unzählige Veranstaltungen wurden von mir mit meinem Team geplant und durchgeführt.

Danach wollte ich einfach mehr über alle Bereiche der Gastronomie erfahren.

So wurde ich zunächst Filialleiter einer ASADO Steak Filiale, um in der gehobenen Systemgastronomie reinschnuppern zu können. Anschließend machte ich mich auf Geschäftsführer des legendären Fliegerbräu, an dessen Konzept ich mitarbeiten durfte, zu werden! Zu guter Letzt war ich nun als Geschäftsführer bei Karl-Heinz Wildmoser im Gasthaus Hinterbrühl tätig. Hier konnte ich weitreichende Einblicke in die bayerische Großgastronomie erlangen.

Meine weiteren Stationen lagen dann in der Konzeption von gastronomischen Betrieben und Gemeinschaftsverpflegungen. Hervorzuheben das Goldene Kreuz in Coburg, das zu den 20 schönsten Gasthäusern in Deutschland gekürt wurde. Außerdem die Konzeptionen von Kantinen in Deutschland, Tschechien, Slowenien und China.

Meine Highlights im Event Catering waren zwei Staatsempfänge, die Betreuung der besten Juweliere der Welt, Veranstaltungen für Siemens usw...

All das kommt mir auch heute noch zugute.

Eines war und ist mir immer wichtig:

jeder Auftrag hat einen eigenen Charakter.

Der anstehende Auftrag ist immer der Wichtigste, egal ob 10 Butterbrezen oder ein Firmenevent mit 500 Personen!

Ihr Quirin Strillinger

I) Mitarbeiterverpflegung

Mitarbeiterverpflegung ist in der heutigen Zeit auch ein sehr wichtiger Faktor, um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken.

Auch hier gilt: es gibt kein festes Schema, sondern wir gehen auf jede Firma gesondert ein und beraten über Möglichkeiten der Verpflegung.

Neben der Anzahl der Mitarbeiter sind noch viele andere Faktoren wichtig, um eine für alle Seiten perfekte Verpflegung anzubieten.

Hier unsere Möglichkeiten:

Brotzeitservice:

Lieferung auf Grundlage täglicher oder wöchentlicher Vorbestellungen

im Angebot:

- belegte Sandwiches auch vegetarisch oder vegan
- warme Produkte wie Leberkäs oder Schnitzel
- frische Salate
- Feinkostsalate

Automatenverpflegung:

- Bestückung nach Rücksprache mit der Geschäftsleitung und/oder Betriebsrat
- keine Kosten für den Betrieb
- Heiß- und Kaltgetränkeautomaten, sowie Snackautomaten über unseren Partner Primeline Service

II) Ihre Firma erwartet Gäste

Neben dem Event-Catering eine Kernkompetenz von uns. Unsere Kunden haben Besucher aus der ganzen Welt. Meistens geht es bei den Besuchen um Geschäfte von großer Bedeutung. Auch wir möchten dazu einen kleinen Teil beitragen, dass sich Ihre Gäste bei Ihnen wohlfühlen.

Aufgrund unserer grundsätzlichen Konzeptänderung, noch mehr hin zu lokalen und auch selbstproduzierten Lebensmitteln, werden wir auch zukünftig unsere Canapés und Fingerfood aus lokalen Lebensmitteln herstellen.

Seit kurzem backen wir auch unsere Kuchen selbst, so dass wir auch hier für Ihre Gäste ein entsprechendes Angebot parat haben.



Angebot Canapés, täglich, auch kurzfristig verfügbar:

Canapés mit Produkten der Metzgerei Rottenwallner, Bad Tölz:

- Canapé mit Tölzer Bauernschinken auf Gewürzbutter
- Canapé mit luftgetrocknetem Tölzer Schinken
- Canapé mit Mini-Schnitzel
- Canapé mit feuriger Salami auf scharfem Frischkäse

Canapés mit Rohmilchkäse der Naturkäserei Tegernseer Land:

- Canapé mit Hirschbergler Käse (cremig, halbweich)
- Canapé mit Wallberger Käse (schnittfester Hartkäse)
- Canapé mit Wallberger Käse und Kräuter (schnittfester Hartkäse)
- Canapé mit Laurentius Käse (halbweich mit Bockshornkleesamen)
- Canapé mit „wuidem Tegernseer“ (Bergkäse im Kräutermantel)
- Canapé mit altem Bergkäse (Bergkäse 12 Monate gereift)
- Canapé mit Camembert

Canapés mit Aufstrichen der Genusschmelzerei Essendorfer (alle vegan):

- Canapé mit „Blume No. 3“, Baby Leaf Salaten und Radieserl
- Canapé mit „schwarzer Griechin“, Kirschtomaten und Oliven
- Canapé mit „Chango Mango“, Äpfeln und Mango
- Canapé mit „African Coco“ und Trauben

weitere vegetarische Canapés:

- Canapé mit Zambadzdn (Camembert, Frischkäse und Gewürze)
- Canapé mit Schnittlauch-Gurkenfrischkäse und Ei
- Canapé mit Apfel-Zambadzdn
- Canapé mit Frischkäse und Kresse Auswahl
- Canapé mit Avocado-creme und Kirschtomaten



Magentratzerl (Fingerfood), täglich verfügbar:

Schälchen:

- mit diversen Heimatnudelsalaten
- mit Schweizer Wurstsalat
- mit Radieserl-Salat und gerösteten Walnüssen

Mini-Spießchen:

- mit Würfeln vom Wallberger Käse und blauen Trauben
- mit Camembert Ecken und Früchten
- mit Laugenkugeln und luftgetrocknetem Schinken

Mini-Wraps mit diversen Aufstrichen der Genusschmelzerei Essendorfer

Laugenkugeln:

- mit Kresse-Frischkäse gefüllt
- mit Jalapeno Red Pepper Dip vom Essendorfer gefüllt

Party Fleischpflanzerl

Party Schnitzel

einfaches bayerisches Buffet:

warmer Leberkäs am Stück

Fleischpflanzerl

Port. Kartoffelsalat

Brezen und Semmeln

Senf

bayerisches Buffet:

warmer Leberkäs am Stück

Fleischpflanzerl

Port. Kartoffelsalat

Brezen und Semmeln

Senf

bayerischer Wurstsalat

Platte mit diversen Schinkenspezialitäten

Platte mit Käsespezialitäten der Naturkäserei Tegernseer Land und Zambadzdn

mediterranes Buffet:

Antipasti

Platte mit italienischer Salami und luftgetrocknetem Schinken

Nudelsalat mit Mini-Mozzarella und Kirschtomaten

Nudelsalat mit Feta Käse, Mango, Trauben und Orangensaft

Tomate/Mozzarella und Basilikum

Feta Käse in Bauernschinken

Avocadocreme im Glas

Bruschetta im Glas

Baguette

III) Konferenzservice



Wir sind Ihr Partner, wenn es um Tagungen und Meetings geht!

Wir übernehmen für Sie den kompletten Service, womit Sie Personalkosten sparen können.

Zudem müssen Sie sich nicht um die Lagerung von Getränken etc. bemühen!

Selbstverständlich bringen wir alles mit: Geschirr, Besteck, Gläser, Kalt- und Heißgetränke, Butterbrezen, belegte Semmeln, Fingerfood, hausgemachte Müsliriegel, frisches Obst usw.

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot!



IV) Feierlichkeiten jeder Art

wir sind die Spezialisten für Ihre Feierlichkeit - ganz egal ob ein traditionelles Buffet oder ein 5 Gänge flying Buffet. Und das Beste: wir bringen alles mit!

Geschirr, Besteck, Gläser, Deko, Personal usw...

beispielhafter Vorschlag für ein flying Buffet:

Maronencremesuppe mit Trüffelöl

Hausgeräucherte Forelle mit Knusperspitzen

Cole Slow

Hausgemachte Pfifferling Raviolo in Kräutersahne

Rinderfiletspitzen in Barolo Sauce mit hausgemachten grünen Tagliatelle-Nestern

Beeren-Tiramisu im Glas

Weißes und schwarzes Schokomousse im Glas

V) Event Catering

Vierzig Jahre Erfahrung sprechen für sich - unzählige Veranstaltungen in ganz Deutschland wurden von uns schon organisiert!

Zusammen mit unseren Partnern sind wir in der Lage Veranstaltungen bis zu 500 Personen zu organisieren. Egal ob Sie ein eigenes Waldfest mit Tanzbühne und Blasmusik möchten oder einen romantischen Weihnachtsmarkt mit Alphornbläsern. Pferdeschlittenfahrten mit anschließenden Eisstockturnier, Grillmeisterschaften und und und!

Wie wäre es mit unserem Kaffeemobil und einer Kaffeeschulung unseres Kaffeesommeliers.

Ein ganz besonderer Event ist auch unsere Heimatnudelparty mit frisch zubereiteten Heimatnudelgerichten.

Sie haben eine eigene Idee? Dann fordern Sie uns!



VI) Party Equipment Verleih

Sie feiern eine Party? Möchten alles selbst organisieren und haben aber zu wenig Equipment? Wir haben alles was man dazu benötigt in ausreichender Menge!

Auch ausgefallene Dinge wie professionelle Nudelkocher, Salamander zum überbacken, Bain Maries usw...

Außerdem benötigen Sie noch Tischdeko, auch hier haben wir eine große Auswahl im Verleih.

Geschirr, Besteck, Gläser:

Kaffeelöffel

Kuchengabeln

Suppenlöffel

Speisegabeln

Speisemesser

Kuchen/Dessertteller rund oder eckig

Suppenterrinen

Speiseteller rund oder eckig

Wassergläser

Biergläser

Bierkrüge

Weißbiergläser

Weingläser rot und weiß

Sektgläser

wir nehmen alles gegen Aufpreis auch ungereinigt zurück

Buffetutensilien:

Tische

Stofftischdecken

Servierplatten aus Edelstahl

Servierplatten aus Holz mit Rinde

Salatschüsseln aus Porzellan

Salatschüsseln aus Glas

Chafing dishes incl. Brennpaste

Brotkörbe

Kerzenständer

Deko

Vorlegebesteck

Schöpfer/Schaumlöffel

Schneidebrett

Messer

diverses für Fingerfood

Küche:

Töpfe

Pfannen

Schöpfer/Schaumlöffel

GN Einsätze

Kühlschränke

Salamander

Nudelkocher 380V

Bain Marie 1/1 GN

Schenke:

Kühlschränke

Zapfanlage

Heißgetränke:

Kaffee Mengenbrüher

Glühweinbehälter

Wasserkocher 3l

Bestuhlung/Pavillon etc.

Bierbänke

Biertische

Stehtische

Sitzkissen

Stofftischdecken incl. Reinigung

Hussen für Stehtische

Mundservietten Leinen incl. Reinigung

Tischdeko

Aschenbecher

Stehaschenbecher

Pavillon 3m x 3m

Pavilion 3m x 4,5m

Pavilion 3m x 6m

große Sonnenschirme

Beleuchtung

Anlieferung und Abholung möglich, sprechen Sie es gerne an!

VII) Geschenke für Mitarbeiter/ Give aways

Unser zweites Standbein ist die nachhaltige Produktion von lokalen Lebensmitteln. Hochwertige Produkte mit viel Liebe hergestellt. Wir bieten Ihnen auch Geschenkkörbe für Mitarbeiter- Jubiläen, Give Aways für Ihre Gäste usw. an.

Lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot erstellen!



VIII) Nachhaltigkeit

Schon seit vierzig Jahren ist Nachhaltigkeit für uns ein sehr großes Thema. Wir haben seit Beginn unseres Firmenbestehens nur Mehrweggeschirr im Einsatz. An unserem jetzigen Standort beziehen wir Strom direkt von einem Wasserkraftwerk im Keller. Egal ob wir im Konferenzservice Milch und Zucker in Glasgefäßen liefern oder generell versuchen, lokale Lebensmittel zu verarbeiten, bei all unserem Tun steht auch immer die Nachhaltigkeit neben der Qualität der Lebensmittel und Getränke an oberster Stelle!

IX) unsere Lieferanten

Adelholzener

BÄKO

Erdinger Weißbräu

Essendorfer Genusschmelzerei

Früchte Feldbrach

Koron Olivenöl

Mariensteiner Brauhaus

Metzgerei Rottenwallner

Naturkäserei Tegernseer Land

Neumarkter Lammsbräu

Wandlbeck Fruchtaufstriche

PFIFFIG & LOKAL

HEIMATNUDELN – SCHMANKERL – GESCHENKE – CATERING

Poschmühl 93 1/3 in 83734 Hausham-Agatharied

08025/9927027 - catering@heimatnudel.de

www.heimatnudel.de - Partner der OberlandCard

zu finden auch im social media: Instagram / Facebook / Google