

# Höft's Markthaus

IMBISS | EVENT-LOCATION | CATERING

FÜR IHR PRIVATES

# CATERING

SIE FEIERN. WIR KÜMMERN UNS UM DEN REST.



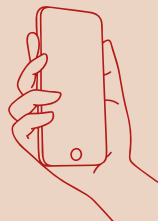
FÜR IHR PRIVATES

# CATERING

SIE FEIERN. WIR KÜMMERN UNS UM DEN REST.

## SO EINFACH GEHT'S

Damit Ihr Catering für Sie ganz entspannt beginnt, begleiten wir Sie Schritt für Schritt – persönlich, zuverlässig und mit viel Leidenschaft am guten Essen:



1

### TERMIN ANFRAGEN

Schreiben Sie uns eine E-Mail an [kontakt@hoefts-markthaus.de](mailto:kontakt@hoefts-markthaus.de) oder rufen Sie uns an, Mo – Sa: 8 – 14 Uhr, unter 04161 890 94 94. Nennen Sie uns bitte Ihren **Wunschtermin**, die **Uhrzeit** und eine **vorussichtliche Personenzahl**. So können wir den Termin verbindlich für Ihr Catering reservieren.

2

### ESSEN & WÜNSCHE ABSTIMMEN

Schauen Sie in Ruhe, was Sie servieren möchten – gern beraten wir Sie dabei persönlich und stimmen Speisen sowie besondere Wünsche mit Ihnen ab.

Für größere Feiern empfehlen wir ein persönliches Gespräch, in dem wir alle Details gemeinsam besprechen. Im Anschluss erstellen wir Ihnen gern ein schriftliches Angebot.

Bitte kommen Sie hierfür nicht spontan im Imbiss vorbei – im Alltag fehlt dort oft die nötige Ruhe. Vereinbaren Sie stattdessen einfach einen Beratungstermin mit uns – so können wir ganz für Sie da sein.

3

### GÄSTEZAHL BESTÄTIGEN

Spätestens **7 Tage vor Ihrer Veranstaltung** benötigen wir die **verbindliche Personenzahl**, damit wir alles perfekt für Sie vorbereiten können.



4

### FEIERN

Heute ist endlich der Tag Ihrer Feier und Sie brauchen sich nur noch unter Ihre Gäste zu mischen und Ihre Feier zu genießen. Wir sind zur vereinbarten Zeit bei Ihnen und Sie können sich auf ein leckeres Catering freuen. Lassen Sie es sich schmecken!

# KLEINE KALTE KÖSTLICHKEITEN, PERFEKT INSZENIERT!



AB 10 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

## Häppchen

mit Lachs, Forelle, diverse Feinkostsalate, Bratenaufschnitt, Wurst, Käse und kleinen Frikadellen und Käsespießen.

18,50 €

## Fingerfood I

Häppchen mit Lachs, Forelle, diverse Feinkostsalate, Bratenaufschnitt, Wurst, Käse.

Fingerfood mit Tomate-Mozzarella-Spießen, Käse-Trauben-Spießen, Teriyaki-Spießen, Saté-Spießen, Mini-Frikadellen-Laugen-Burger und kleinen Mini-Hähnchen-Schnitzeln.

21,50 €

## Fingerfood II

Fingerfood I zusätzlich mit Antipasti-Spießen, Scampi-Spießen, versch. kleinen Wraps.

25,00 €



Sie wünschen vegetarische oder vegane Alternativen?  
Gerne erfüllen wir auch diesen Wunsch. Sprechen Sie uns bitte an!



# SUPPENKLASSIKER, DIE JEDER KENNT – UND ALLE LIEBEN!



AB 5 LITER / PREIS PRO LITER

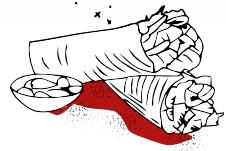
<b>Erbsensuppe</b> mit Würstchen	9,00 €
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Würstchen	9,00 €
<b>Gulaschsuppe</b>	11,00 €
<b>Gyrossuppe</b>	10,00 €
<b>Hochzeitssuppe</b>	10,50 €
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> mit Croutons <b>Vegan</b>	9,00 €
<b>Kartoffel-Sellerie-Suppe</b> mit Gemüsestreifen <b>Veggie</b>	9,50 €
<b>Tomatencreme-Suppe</b> mit Gemüsestreifen <b>Veggie</b>	9,00 €
<b>Baguette</b> geschnitten – für 8 Personen	3,50 € pro Stück

Erfahrungsgemäß braucht man 0,4 l pro Person bei der Suppe, wenn man diese als Vorspeise essen möchte. Als Hauptgericht empfehlen wir 0,7 l pro Person.





## UNSERE PARTY-KLASSIKER – SCHNELL WEG & HEISS BEGEHRT!



AB 10 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

### Currywurst

in hausgemachter Sauce mit Baguette. (Ab 15 Personen)

8,50 €

### Landhauspfanne

Hähnchenfleisch, Gemüse, Nudeln und Sahnesauce.

auch vegetarisch möglich

15,00 €

### Gyros

mit Tzatziki, Krautsalat und Baguette.

15,00 €

### Bruzzelpfanne

Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln,  
Knoblauchsauce und Baguette.

15,00 €

### Hähnchengeschnetzeltes

in Pilzrahmsauce mit Reis oder Nudeln.

16,00 €

# UNSERE KLASSIKER, DIE IMMER GEHEN!



AB 8 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

<b>Steakplatte</b>	21,50 €
mit Rumpsteaks, Schweinemedallions und Hähnchensteaks, mit Pfeffersauce, Sauce Hollandaise, Gemüseplatte (Erbsen, Wurzeln, Bohnen, Blumenkohl), Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin.	
<b>Hähnchen- und Schweineschnitzel</b>	18,50 €
mit Rahmsauce, Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln. Zusätzlich mit Sauce Hollandaise:	
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b>	18,50 €
mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln.	
<b>Roastbeef und Sauerfleisch</b>	19,00 €
mit Remoulade, Matjes mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln.	
<b>Würzbraten vom Schwein, Kasselerrücken und Putenbrust</b>	21,00 €
mit Rahmsauce, Sauce Hollandaise, Gemüseplatte (Erbsen, Wurzeln, Bohnen, Blumenkohl) und Bratkartoffeln. (Ab 20 Personen)	
<b>Würzbraten vom Schwein</b>	19,50 €
mit Rahmsauce, Gemüseplatte (Erbsen, Wurzeln, Bohnen, Blumenkohl) und Bratkartoffeln.	
<b>Rinderrouladen</b>	22,00 €
mit Rotkohl, Rosenkohl und Salzkartoffeln.	
<b>Gemischtes Gulasch</b>	21,00 €
mit Rotkohl, Nudeln, Salzkartoffeln und Senfgurken.	

# BUFFETS, DIE BEGEISTERN

AB 20 PERSONEN / PREIS PRO PERSON



## Italienisches Buffet

37,00 €

### Vorspeisen

- Geräucherter Schinken mit Melonenschiffchen, Tomate Mozzarella, Vitello Tonnato – dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Antipasti – eingelegte Zucchinischeiben, marinierte Paprikaschoten, gebratene Knoblauchpilze, eingelegte Auberginen
- Rucolasalat mit Balsamico-Dressing, Kirschtomaten und Parmesan
- Große internationale Käseauswahl mit frischem Baguette

### Hauptgerichte

- Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise
- Gefülltes Schweinefilet mit Schafskäse auf Grillgemüse mit Pfeffersauce
- Italienische Rosmarinkartoffeln
- Nudeln oder Kartoffelgratin

### Dessert

- Panna Cotta mit Beerenmus und Tiramisu in kleinen Dessertgläsern



# UNSERE GRILLBUFFETS

AB 40 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

## Grill-Bufferet I

26,00 €

mit marinierten Nackensteaks, eingelegten Hähnchenbrustfilets, Bratwurst, Nudelsalat, Coleslaw-Salat, Kartoffelsalat, Steaksauce, Senf und Baguette.

## Grill-Bufferet II

30,00 €

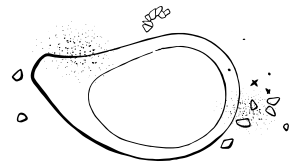
mit Hühftsteaks, marinierten Nackensteaks, eingelegten Hähnchenbrustfilets, Bratwurst, gegrillte Scampis, Grillkäse, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme, Coleslaw-Salat, Nudelsalat, Kartoffelsalat, Steaksauce, Kräuterbutter, Tzatziki, Knoblauchdip, Senf und Baguette.

## Grill-Bufferet III

33,00 €

Grill-Bufferet II zusätzlich mit Tomate-Mozzarella, Antipasti – eingelegte Zucchini-scheiben, marinierte Paprikaschoten, gebratene Knoblauchpilze, eingelegte Auberginen und Rucolasalat mit Balsamico-Dressing, Kirschtomaten und Parmesan.

Wir grillen bei Ihnen vor Ort  
und berechnen für unser Personal am Grill  
55,00 € / Preis pro Person / Stunde.



Saisonale Buffets, wie z.B. Spargel-Bufferet (Mai bis Juni),  
Bayerisches Oktoberfest-Bufferet (September – Oktober),  
Grünkohl und verschiedene Wildspezialitäten (ab November)  
finden sie auf unserer Webseite.



## UNSERE DESSERTS IN KLEINEN WECKGLÄSERN

AB 8 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

Dessert im Weckglas 6,00 €



Ab 8 Personen sind 2 Varianten wählbar. Ab 40 Personen sind 3 Varianten wählbar.

- Panna Cotta mit Beerenmus
- Tiramisu
- Bayrische Creme mit Roter Grütze
- Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
- Stracciatella-Mousse
- Zitronen-Mousse





## Damit alles passt – Ihre Gästezahl im Überblick

Bitte geben Sie uns die genaue Personenanzahl **7 Tage vor dem Termin** bekannt. So können wir Ihr Buffet optimal vorbereiten und sicherstellen, dass alles in **besten Qualität und ausreichender Menge** für Sie und Ihre Gäste bereitsteht.

Die Angaben sind zugleich Grundlage für Lieferung und Rechnung.

## Alles aus einer Hand – auch Leihgeschirr

Zu Ihrem Catering erhalten Sie bei uns auf Wunsch auch **Geschirr, Besteck und Gläser**. So haben Sie alles bequem aus einer Hand und können Ihre Feier unbeschwert genießen.

Die Rückgabe erfolgt **ungereinigt**, da die Reinigung bereits im jeweiligen Mietpreis enthalten ist.



- Geschirr und Besteck \_\_\_\_\_ **2,50 € pro Person**
  - Geschirr und Besteck mit Dessert \_\_\_\_\_ **3,00 € pro Person**
  - Geschirr und Besteck mit einer Sorte Gläser\* \_\_\_\_\_ **3,50 € pro Person**
  - Geschirr und Besteck mit zwei Sorten Gläser\* \_\_\_\_\_ **4,50 € pro Person**
  - Geschirr und Besteck mit allen Gläsern\* \_\_\_\_\_ **5,00 € pro Person**
- (\*Willibecher 0,2l, Wassergläser, Sekt- und Weingläser, Schnapsgläser)

## Fair & transparent – unsere Lieferpauschale

Damit Ihre Bestellung problemlos bei Ihnen ankommt, bitten wir Sie, uns besondere Gegebenheiten am Lieferort vorab mitzuteilen – etwa lange Wege, Treppen oder schwer erreichbare Zufahrten.

Agathenburg	30,00 €	Grünendeich	25,00 €	Mittelnkirchen	25,00 €
Ahlerstedt	30,00 €	Guderhandviertel	25,00 €	Moisburg	25,00 €
Apensen	20,00 €	Harsefeld	25,00 €	Mulsum	50,00 €
Bargstedt	30,00 €	Hollenstedt	40,00 €	Neu Wulmstorf	30,00 €
Beckdorf	20,00 €	Hollern-Twielenfleth	50,00 €	Neuenfelde	50,00 €
Bliedersdorf	20,00 €	Horneburg	20,00 €	Neuenkirchen	20,00 €
Borstel	20,00 €	Jork	20,00 €	Nottensdorf	20,00 €
Buxtehude	20,00 €	Kakerbeck	25,00 €	Ottensen	20,00 €
Deinste	40,00 €	Königreich	20,00 €	Revenahe	25,00 €
Dollern	25,00 €	Kutenholz	50,00 €	Sauensiek	25,00 €
Elstorf	30,00 €	Mittelnkirchen	25,00 €	Schwinge	40,00 €
Estebürgge	20,00 €	Moisburg	25,00 €	Stade	50,00 €
Francop	50,00 €	Mulsum	50,00 €	Steinkirchen	25,00 €
Fredenbeck	40,00 €	Königreich	30,00 €	Wedel	50,00 €
Goldbeck	20,00 €	Kutenholz	50,00 €	Wiegerson	25,00 €

Weitere Orte auf Nachfrage

## Einfach & unkompliziert – so klappt die Rückgabe

Bitte bringen Sie das Equipment  
(z.B. Geschirr, Platten, Wärmebehälter)  
am nächsten Vormittag während der  
Imbiss-Öffnungszeiten zurück.

Sie wünschen eine Abholung am nächsten Tag?  
Dann sagen Sie uns Bescheid und wir  
nennen Ihnen die genauen Abholkosten.



### Imbiss-Öffnungszeiten

Montag: 6 – 15 Uhr

Dienstag – Freitag: 6 – 19 Uhr

Samstag: 7 – 19 Uhr

Sonntag: Ruhetag



## Ganz entspannt – so bezahlen Sie bei uns

Bei Rückgabe des Catering-Equipments haben Sie die Wahl:  
bar vor Ort zahlen oder ganz bequem per Überweisung nach  
Erhalt unserer Rechnung (per Mail oder Post).



## Höft's Markthaus in Neukloster

Alles unter einem Dach für Genuss und Feiern!

### Imbiss am Pflingstmarktplatz:

Ob schnelle Mahlzeit oder herzhaftes  
Mittagessen!

### Catering für jeden Anlass:

Lassen Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen!

### Event-Location zum Feiern:

Bietet Ihnen den idealen Rahmen für  
unvergessliche Momente!

Besuchen Sie uns online unter [www.hoefts-markthaus.de](http://www.hoefts-markthaus.de) für weitere Informationen!



**Jana & Lars Höft**


Seit über 30 Jahren steht Höft's Markthaus für ehrliche Küche, herzlichen Service und zuverlässiges Catering. Heute wird unser Familienbetrieb in zweiter Generation von Jana und Lars Höft geführt – mit viel Leidenschaft für gutes Essen, frische Zutaten und gelungene Veranstaltungen. Mit viel Engagement, Liebe zum Detail und dem Anspruch, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen, führen wir die Tradition unseres Hauses fort und entwickeln unser Angebot stetig weiter.


Unterstützt werden wir von unserem rund 30-köpfigen Team, das jeden Tag mit Engagement und Liebe zum Detail arbeitet: in der Küche, im Imbissverkauf, im Service, beim Veranstaltungsaufbau sowie in der Catering-Auslieferung. Gemeinsam sorgen wir dafür, dass bei Ihrer Feier alles reibungslos läuft – vom ersten Kontakt bis zum letzten Handgriff.


Was uns ausmacht? Persönliche Beratung, eingespielte Abläufe, höchste Qualität bei unseren Speisen und der Anspruch, jede Veranstaltung so zu begleiten, als wäre es unsere eigene.

Haben Sie eine Feier geplant? Dann melden Sie sich gern bei uns - wir freuen uns darauf, Ihr Catering persönlich zu planen und Ihre Feier kulinarisch zu begleiten.

## KONTAKT

 Cuxhavener Straße 119  
21614 Buxtehude

 [kontakt@hoefts-markthaus.de](mailto:kontakt@hoefts-markthaus.de)

 **04161 - 890 94 94**  
Telefonische Erreichbarkeit unseres Büros:  
Montag – Samstag: 8 – 14 Uhr