

Höft's Markthaus

IMBISS | EVENT-LOCATION | CATERING

FÜR IHR PRIVATES

CATERING

SIE FEIERN. WIR KÜMMERN UNS UM DEN REST.



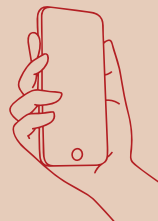
FÜR IHR PRIVATES

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 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 **voraussichtliche 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 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

18,50 €

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

Fingerfood I

21,50 €

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, versch. kleine Wraps und kleine Mini-Hähnchen-Schnitzel.

Fingerfood I mit Currywurst

27,50 €

in hausgemachter Sauce mit Baguette

Fingerfood II

25,00 €

Fingerfood I zusätzlich mit Antipasti-Spießen und Scampi-Spießen.



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

Erbsensuppe mit Würstchen	9,00 €
Kartoffelsuppe mit Würstchen	9,00 €
Gulaschsuppe	11,00 €
Gyrossuppe	10,00 €
Hochzeitssuppe	10,50 €
Karotten-Ingwersuppe mit Croutons Vegan	9,00 €
Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Gemüsestreifen Veggie	9,50 €
Tomatencreme-Suppe mit Gemüsestreifen Veggie	9,00 €
Baguette 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

8,50 €

in hausgemachter Sauce mit Baguette. (Ab 15 Personen)

Landhauspfanne

15,00 €

Hähnchenfleisch, Gemüse, Nudeln und Sahnesauce.

auch vegetarisch möglich

Gyros

15,00 €

mit Tzatziki, Krautsalat und Baguette.

Bruzzelpfanne

15,00 €

Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln,
Knoblauchsauce und Baguette.

Hähnchengeschnetzeltes

16,00 €

in Pilzrahmsauce mit Reis oder Nudeln.

UNSERE KLASSIKER, DIE IMMER GEHEN!



AB 8 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

Steakplatte

23,50 €

mit Rumpsteaks, Schweinemedallions und Hähnchensteaks, mit Rahmsauce, Sauce Hollandaise, Gemüseplatte (Erbsen, Wurzeln, Bohnen, Blumenkohl), Champignons und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin.

Hähnchen- und Schweineschnitzel

18,50 €

mit Rahmsauce, Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln.

Zusätzlich mit Sauce Hollandaise:

19,50 €

Schweinefilet im Speckmantel

18,50 €

mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln.

Roastbeef und Sauerfleisch

19,00 €

mit Remoulade, Matjes mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln.

Würzbraten vom Schwein, Kasselerrücken und Hähnchenschnitzel

21,00 €

mit Rahmsauce, Sauce Hollandaise, Gemüseplatte (Erbsen, Wurzeln, Bohnen, Blumenkohl) und Bratkartoffeln.
(Ab 20 Personen)

Würzbraten vom Schwein

19,50 €

mit Rahmsauce, Gemüseplatte (Erbsen, Wurzeln, Bohnen, Blumenkohl) und Bratkartoffeln.

Rinderrouladen

22,00 €

mit Rotkohl, Rosenkohl und Salzkartoffeln.

Gemischtes Gulasch

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 Rahmsauce
- Italienische Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin

Dessert

- Panna Cotta mit Beerenmus und Tiramisu in kleinen Dessertgläsern

Norddeutsches Buffet

37,00 €

Vorspeisen

- Große Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischspezialitäten und Sahnemeerrettich
- Bunter Salat mit Sylter-Salatdressing
- Sate-Spieße und Mini-Hähnchen-Schnitzel mit Dip
- Rosagebratenes Roastbeef mit Remoulade und kleine Frikadellen
- Rustikales Käsebrett mit frischem Baguette und Graubrot

Hauptgang

- Schweinefilet im Speckmantel in einer Tomaten-Sahnesauce
- Hähnchenschnitzel mit Sauce Hollandaise, Rahmsauce, Gemüseplatte (Erbsen, Wurzeln, Bohnen, Blumenkohl), Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessert

- Kleine Weckgläser mit Mousse au Chocolat und Bayrische Creme mit Roter Grütze

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.

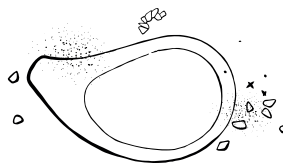
Grill-Bufferet II 30,00 €

mit Hüftsteaks, 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 38,00 €

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

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 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



04161 - 890 94 94

Telefonische Erreichbarkeit unseres Büros:
Montag – Samstag: 8 – 14 Uhr