



Aperitif

ROSATO MIO

Rosato Mio Ramazzotti, Prosecco, Soda, frisches Basilikum

HUGO

Holunder Blüten / Minze / Prosecco / Soda / Limette

HIBISKUS SPRITZZ

Hibiskus Blüte / Rosmarin / Soda / Prosecco

VENEZIANO

Aperol / Soda / Prosecco /Olive

Alkoholfrei

IPANEMA

Rohrzucker / Ginger Ale / Soda/ Crushed Ice

ZITRONEN-INGWER-LIMONADE

Hausgemachte Zitronen-Ingwer-Limonade

Hausgemachter Eistee

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



Fingerfood für den Aperitif

Variante 1

Spinat Crêpe/Räucherlachs/Kren
Schinkenkipferl / Kümmel /
Rohschinken – Melonenlolly
Gemüse - Sesambällchen / Panko

Variante 2

Basilikum Crêpe / Antipastigemüse/ Rucola
Tortellini/Tomatenlolly
Blini / Beef Tartar
Mini Räucherlachs – Frischkäsekipferl

Variante 3

Little Italy Lolly
Mini Backhendl Lolly
Spinat – Kürbisblättereigkipferl
Räucherforellentartar / Schwarzbrot



Kaltes Büffet Rustikal

Mini Schnitzerl
und Mini Fleischlaibchen
Kartoffelsalat

Backhenderl / Kürbiskerne /
Kartoffelsalat

Schweinsbraten und Kümmelbraten
mit Radieschen Krautsalat

Saftiger hausgeräucherter Beinschinken / Krengervais/ Gartengemüse

Variation von Hackls Buchenholz geräuchertem Speck
Karree und Bauch

Schaffrischkäse / Vogerlsalat / Kürbiskerne I Kernöl

Käseauswahl/ Trauben / Butter

Kartoffelkäse
Schnittlauchtopfen

Salate

Rindfleischsalat / Käferbohnen / Kernöldressing
Nudelsalat / Erbsen / Karotte / Emmentaler / Gartenkräuter (VEGI)
Schweizer Wurstsalat

Ofenfrisches Brot und Gebäck

Ofenfrisches Jourgebäck
Krustenbrot

Dessert

Apfel- und Topfenstrudel
Blechkuchen mit saisonalen Früchten

Preis pro Person



Kaltes Büffet Gourmet

Hackl's Rohschinken / Rucola / Grana / Balsamicozwiebel

Roastbeef / Bergpfeffer / Sauce Tartar

Auswahl an Räucherfischen / Wasabiobers / Dill - Honig Senf

Schweinefilet / getrüffelter Sellerie / Kartoffel

Glasierte Entenbrust / Ginger Kraut/ Misocreme / Koriander

Hackl's Beef Tartar / Wachtelei / Trüffelmayonaise

Burrata / Frischkäse / Chili / Zitrone / Rucola / Balsamico

Käseauswahl / Trauben / Feigensenf

Salate

Melonen / Mozzarellasalat

Chicken Curry Salat

Ofenfrisches Brot & Gebäck

Jourgebäck

Karotten - Sesambaguette

Dessert

Schokomousse / Banane / Eierlikörmascarpone

Minitörtchen

Preis pro Person

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



kaltes Büffet Venezia

Vitello Tonnato

Kalbsrücken | Thunfischsauce | Kapern | Rucola | Grana

Prosciutto San Daniele / Melone / Balsamicozwiebel

Büffelmozzarella / Tomate / Rucola / Pinienkerne / Basilikum

Carpaccio / Grana / Rucola / Trüffelmayo

Mortadella / Italienische Salami

Antipasti

mariniertes Gemüse / gefüllte Gemüse / Olivenöl

Parmesanschnitzerl / Tomaten - Basilikumragout

Italienische Käseauswahl / Trauben / Butter

Salate

Mediterraner Scampisalat
Panzanella Toskanischer Brotsalat

Ofenfrisches Brot & Gebäck

Ciabatta
Focaccia

Dessert

Tiramisu

Amarettocreme / Sauerkirschen im Glas

Preis pro Person

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



kaltes und warmes Büffet Italien Taste

kalte Vorspeise

Vitello Tonnato

Kalbsrücken | Thunfischsauce | Kapern | Rucola | Grana

Prosciutto San Daniele | sonnengereifte Melone | Rucola

Trüffelsalami | Artischocken | Grana

Mozzarella vom Büffel | Zitrone | Frischkäse | Tomate | Basilikum

Carpaccio vom Rind / Rucola / Parmesanhobel / alter Balsamico

hausgemachte Antipasti

Octopussalat

Tomate | Stangensellerie | Petersilie

Ofenfrisches Brot

Focaccia, Ciabatta & Oliven Ciabatta

warme Hauptgerichte

Ossobuco / geschmortes Tomatengemüse / cremige Tallegio Polenta

Saltimbocca vom Maishenderl / Ratatouille / Tagliolini

Lasagne Verde | Antipasti | Burrata

Dessert

Tiramisu/Beeren

Profiterole Schokosauce/Mascarpone /Erdbeeren

Preis pro Person

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



Kaltes und warmes Büffet OÖ Schmankerl

kalte Vorspeisen

Mühlviertler Rohschinken | Balsamicozwiebel | getrocknete Tomate

Gebackene Landhuhnbrust | cremiger Kartoffelsalat

Schaffrischkäse | Tomate | Schnittlauch | Radieschen | Kräutersalat

Forellentartar | Gurke | Zitrone | Kren

Kümmelbraten Carpaccio | Krenvinaigrette | Kraut - Radieschensalat

Tafelspitzsalat | Käferbohnen | Kürbiskerne

Ofenfrisches Brot& Gebäck

Ofenfrisches Jourgebäck

Krustenbrot

warme Hauptgerichte

Mühlviertler Bierbrat`l | Mini - Semmelknödel | warmer Speckkrautsalat | Natursaft

Dreierlei Innviertler Knödel | cremiges Sauerkraut

Käsespätzle | Röstzwiebel | Blattsalat

Dessert

Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster

Topfenougatknödel | Butterbrösel | Waldbeeren

Preis pro Person

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



Kaltes und warmes Büffet Rustikal

kalte Vorspeisen

Hausgeräucherter Mühlviertler Bauernspeck | Sauergemüse

Saftiger Beinschinken | Krengervais

Kartoffelkäse | Geselchtes | fermentierte Radieschen

Hackl`s Beef Tartar | Fassbutter

Gemüsecarpaccio | Forellenfilet | Zitrone | Frischkäse

Rindfleischsalat | Käferbohnen | Kürbiskernöl
Rustikaler Nudelsalat | Schinken | Käse | Erbsen

Ofenfrisches Brot& Gebäck

Ofenfrisches Jourgebäck

Krustenbrot

warme Hauptgerichte

Wiener Schnitzerl von der Pute oder Schwein

Preiselbeeren / Zitrone / Petersilienkartofferl / Butterreis

Schweinsbraten | Mini-Semmelknödel | warmer Speckkrautsalat

Gemüselasagne vom Eferdinger Marktgemüse

Dessert

Apfelstrudel | Zimtobers

Topfenvanillecreme | Beeren

Preis pro Person

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



Kaltes und warmes Büffet Gourmet

kalte Vorspeisen

Schweinefilet / getrüffelter Sellerie / Kartoffel
Glasierte Entenbrust / Ginger Kraut/ Misocreme / Koriander
Hackl`s Beef Tartar / Wachtelei / Trüffelmayonaise
Burrata / Frischkäse / Chili / Zitrone / Rucola / Balsamico

Chicken Cesar Salad
Gorgonzola Walnuss Birne

Ofenfrisches Brot& Gebäck

Ofenfrisches Jourgebäck
Sesam - Mohnbaguette

warme Hauptgerichte

Lasagne Verde | Antipasti | Burrata
Schweinsmedaillons /Bergpfefferrahm/glasiertes Marktgemüse / Kaiserspätzle
Maishuhnbrust / Steinpilzfarce / Tagliatelle / Kräutersaitlinge

Dessert

Kokosmousse / Badida de Koko / marinierte Ananas

Mini Törtchen
Himbeer – Joghurt | Schoko Banane | Cheese Cake

Preis pro Person



Schlachtfest

Gebratene Ripperl
Saftige knusprige Stelzen
Schweinsbraten vom Schopf und Bauch
Knuspriges Grillhenderl
Überbackene Speckknödel
Gebackene Wiener Schnitzerl

Beilagen

Flaumiger Semmelknödel
Warmer Speckkrautsalat
Petersilkartoffelr

Salate
Hausgemachter Kartoffelsalat

Preis pro Person



Warme Büffet`s

Warmes Büffet Variante 1

3erlei Inviertler Knödel / warmer Speckkrautsalat / Kümmelsaferl
Ofenfrischer Schweinsbraten / flaumiger Semmelknödel / warmer Speckkrautsalat / Natursaft
Eiernockerl / Schnittlauch (VEGGI)

Warmes Büffet Variante 2

Maishuhnbrust / Steinpilzfarcie / Tagliatelle / Kräutersaitlinge
Roastbeef / Parmesangratin / mediterranes Ofengemüse / Jus
Gebratenes Lachsforellenfilet / Safranrisotto/ Zuckerschoten

Warmes Büffet Variante 3

Hackl`s Lasagne Bolognese / Mozzarella
Paprikahenderl / Liebstöcknockerl
Veganes Linsencurry, Erdgemüse, Curry, Ingwer und Koriander mit Duftreis (VEGAN)

Warmes Büffet Variante 4

Teriyaki Chicken
saftiges glasiertes Maishendl mit Ingwer, Sesam, Wokgemüse und Duftreis
Kalbsbutterschnitzerl / Erbsen – Knusperpüree / Röstzwiebel / Jus
Steinpilztortelloni / Weißweinschaum / Asmonte (VEGGI)

Salatauswahl

Hausgemachte Salatauswahl
Kartoffelsalat, Gurke, Tomate
Variation von Blattsalaten
Essige / Öle

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz
0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



Serviertes Menü I

Vorspeise

Hackl's Beef Tartar / gebackene Avocado / Trüffelcreme / Kräutersalat

Suppe

Apfel – Sellerieschaumsuppe

Hauptgang

Maishuhnbrust / Pilzfarce / Gnocchi / Gemüse / Jus

Dessert

Schokomousse / Banane / Eierlikörespuma

Serviertes Menü II

Vorspeise

Lachstartar / Avocado / Kräutersalat / Dill / Limettenöl

Suppe

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe /

Hauptgang

Kalbstafelspitz / Erbsenpüree / Spargel (saisonal) / Jus

Dessert

Kokos Creme Brûlée / Mangoragout / Granatapfelkerne

Serviertes Menü III

Vorspeise

Rindsuppe mit Grießnockerl

Hauptgang

Gemischte Filetspitzen/Bergpfefferrahm / Kaiserspätzle

Dessert

Topfen – Nougatknödel/Marille / Vanilleeis

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



Serviertes Menü IV

Vorspeise

Rindsuppe mit Frittaten

Hauptgang

3erlei Innviertler Knödel / Brat`lsafterl
warmer Krautsalat

Dessert

Apfelstrudel / Vanillesauce

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



Grillbuffet Klassisch

Kräuter Knoblauch Schopf und Bauch
Hühnerkeule Paprika Curry Rub
Spare Ribs I Honig I Chili

Käsekrainer
Bratwürstel

Ofenkartoffeln / Schnittlauch
Maiskolben / Knoblauchbutter

Dip-Saucen

Sourcream (Rahm / Joghurt / Schnittlauch)
Barbecue Sauce
Zwiebel-Ketchup
Senf 0,5kg Tube
Kräuterbutter

Salate

Hausgemachte Salatauswahl

Brot

Kräuter - Knoblauchbaguette

inkludiert

Grillgeräte, Teller und Bestecke



Grillbuffet Gourmet

Lammkrone/ Knoblauch / Rosmarin
Selektion Hackl Dry Aged T-Bone / Bergpfeffer / Himbeer Fleur De Sel
Maishendl Supreme /Thymian
Kräuter Knoblauchgarnelen

Kartoffel/Zucchinigratin/Mozzarella
Gegrillte Knoblauch - Fleischtomaten

Dip-Saucen

Trüffel Mayo
Stokes Bloody Marry Ketchup
Guacamole Avocado / Tomate / Limette
Kräuterbutter

Salate

Hausgemachte Salatauswahl

Brot

Kräuter - Knoblauchbrot

inkludiert

Grillgeräte, Teller und Bestecke



Grillbuffet Mediterran

Goldbrasse / Kräuter/ Pfeffer
Rosmarin - Zitronenhendl
Selektion Hackl Beiried von der Mühlviertler Kalbin
Garnelenspieße

Rosmarin Kartoffel
mediterranes Grillgemüse

Dip-Saucen

Tsatsiki
Basilikum Aioli
Spicy Cocktailsauce

Salate

Hausgemachte Salatauswahl
Antipasti
Verschiedene gegrillte marinierte Gemüse

Brot

Ciabatta Rosmarin
Kräuter - Knoblauchbaguette

inkludiert
Grillgeräte, Teller und Bestecke



Tagungen und Kongresse

Tagung und Kongress Vorschlag zur Inspiration

Kaffeepause Variante 1

Süße Snacks

Mini Plunder
Croissants natur oder gefüllt
Mini Gugelhupf
Blechkuchen
Schoko Muffins
Cheesecake

Frisches Obst der Saison

Kaffeepause Variante 2

Pikante Snacks

Hackl's feine Brötchenauswahl
Jourgebäck gefüllt

Süße Snacks

Mini Plunder
Croissants natur oder gefüllt
Mini Gugelhupf
Blechkuchen
Schoko Muffins
Cheesecake

Frisches Obst der Saison

Hackl Catering & Events

Glöggelweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



Buffet Lunch

Tagung und Kongress Vorschlag zur Inspiration

Vorspeise Suppenauswahl

Kartoffelcremesuppe / Pilze

Mostschaumsuppe / Prosciuttochips

Hausgemachte klare Rindsuppe

Kräuterfrittaten

Hauptgerichte

Faschierte Laibchen / Kartoffelpüree / Röstzwiebel

Gegrillte Hühnerkeule / Gemüse – Kartoffelgröstl

Pasta Pomodoro / Basilikum / Grana (VEGGI)

Veganes Linsencurry / Gartengemüse / Sprossen / Koriander

Nachtisch

Schokomousse / Mascarpone / Erdbeere

Apfelstrudel / Zimtobers

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



Frühstück

Ofenfrisches Brot & Gebäck
Kaisersemmerl, Kornspitz, Mohnflesserl
Nussbrot & Sonnenblumenbrot

Süßes
Buttercroissants
Mini Muffin
Mini Plunder

Aufstriche
Hausgemachte Marmeladen und Schokocreme
BIO Honig und BIO Butter

Pikantes
Hackl's Beinschinken, Salami, feiner Aufschnitt
Feiner Schnittkäse und cremiger Brie
Schnittlauchtopfen und gewürzter Frischkäse

Früchte & Joghurt
Granola mit Beeren und Vanille Joghurt
Frisches Obst der Saison

Preis pro Person

OPTIONAL...

Warm & Pikant
Rühreier
mit Hackl's Beinschinken,

Weich gekochte Eier



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Gasteiner prickelnd / still 1L

Säfte

Hasenfit BIO Säfte 1L

Coca-Cola 0,3L

Coca-Cola Zero 0,3L

Bier

Bier vom Fass

Zipfer Urtyp 25L /50L

Freistädter Ratsherrn Premium 25L/50L

Freistädter BIO Zwickl 25L

Flaschenbier

Zipfer Urtyp 0,3L

Freistädter Ratsherrn Premium 0,3L

Zipfer Limetten Radler 0,3L

Prosecco

Prosecco „VIVO“ Spumante Extra dry 0,75L

Sergio Mionetto S.p.A., Valdobbiadene - Venetien

Leuchtende, hellgelbe Farbe, ein herrlicher fruchtig, erfrischend leichter

Prosecco, extra trocken mit perfektem Mousseux.

ROSE

Contarini Con Tre Rose Spumante Millesimato Extra Dry Italien 0,75 l

Wein

Weißwein „HACKL“ 0,75L

Grüner Veltliner Huber Armin

Rotwein „HACKL“ 0,75L

Zweigelt Markowitsch

Andere Weine sind gesondert in unserer Weinkarte

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



Kaffee

Nespresso

Verlängerter / Espresso

BIO Milch / Zucker

Tee

Teekanne Premium Selektion

Zucker

Zitrone

Personal

Servicepersonal pro Person und Std.

Serviceleitung pro Person und Std.

Auf- und Abbaupersonal pro Person und Std.

Koch pro Person und Std.

Zustellung / Anfahrt hauseigener LKW

Zustellung hauseigener Kühlwagen

Hackl Catering & Events

Glöggelweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



Equipment

Geschirr

Teller & Bestecke

Teller groß, Messer, Gabel

Suppenschalen

Untertasse, Suppenschale, Suppenlöffel

Gläser

Biergläser, Weingläser, Sektgläser, Wassergläser

Kaffeesevice

Kaffeetasse, Untertasse, Kaffeelöffel

Sektschale

Weinkühler

Crashed Ice

Geräte

Kühlschrank Gastro groß

Tellerwärmer

Büffetlampen

Kombidämpfer

Tischwäsche /Hussen

Klein 140*140cm

Groß 240*140cm

Rund 280cm

Hussen

Stehstischhussen weiß

Hussen für Heurigenbänke Weiß

Hussen für Sesseln weiß

Hackl Catering & Events

Glöggweg 4, 4020 Linz

0732 654397, info@hackl-linz.at, www.hackl-linz.at



Eventmöbel

Stehtische Weiß
Barhocker
Brückentische

Heurigen garnitur komplett
Runde Tische
Sessel

Weiter Möbel, Lounge Möbel, Bars bieten wir gerne bei Bedarf in einem gesonderten Angebot an.

Deko

Nach persönlicher Absprache und Wünschen.

Zelt

Pagodenzelt 3*3 m
Pagodenzelt 4*4 m
Pagodenzelt 5*5 m

Zelte in anderen Formaten bis zum Großraumzelt bieten wir Ihnen gerne in einem gesonderten Angebot an.