EVENTSCHEUNE · AHLEN

DER HÜLESHOF



FEIERN · TAGEN · GENIESSEN 27 / 28

Eine Scheune.
Euer Fest.

KULINARIK VON JONAS BAUMGÄRTNER

Jonas Baumgärtner
EXKLUSIVES CATERING
KOCH- & GRILLSCHULE

JB GASTRO GROUP

DER HÜLESHOF

Seit 1525.
In 15. Generation.

Seit fast 500 Jahren bewirtschaftet Familie Braig den Hof in Ahlen – zwischen Bussen und Federsee. Den Namen gab ihm die Hüle, die alte Viehtränke des Hofs. Aus der Scheune wurde eine Eventscheune mit offenem Dachstuhl, Holzboden und Blick ins Ahlener Ried.







über 200

Gäste in der Eventscheune

seit 1525

in Familienbesitz, heute in 15. Generation

im Grünen

Freie Trauung im Freien mit Blick ins Ried

WILLKOMMEN AUF DEM HÜLESHOF

Kommt rein.
Wir kochen für Euch.

Ihr feiert in einer der schönsten Scheunen Oberschwabens – wir sorgen dafür, dass es schmeckt. Als Caterer für den Hüleshof bringen wir das Essen, Geschirr und Besteck mit. Um Getränke und Scheune kümmert sich Familie Braig.



I.

Feiern

Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier – zu jeder Jahreszeit.

MEHR AB SEITE 02

II.

Genießen

Sechs Buffets vom Land – oder Euer eigenes Menü aus über 70 Gerichten.

MEHR AB SEITE 07

III.

Planen

Klare Preise pro Gast – Geschirr und Besteck bringen wir gleich mit.

MEHR AB SEITE 25

DAS MACHT UNS AUS

Wir sind *für Euch da.*



LARA & JONAS BAUMGÄRTNER

Euer Caterer auf dem Hüleshof

KÜCHE MIT HANDSCHRIFT

Jonas steht seit 21 Jahren am Herd. Wir kochen, was wir selbst am liebsten auf dem Tisch haben: **gute Vorspeisen, saftiges Fleisch, Fisch und Gemüse**. Vieles bereiten wir am offenen Feuer zu. Unsere Buffets verbinden vertraute Gerichte mit neuen Ideen – damit jeder am Tisch etwas findet, auf das er sich freut.

PERSÖNLICH BEGLEITET

Lara bespricht mit Euch, wie Ihr feiern möchtet, und stimmt Menü, Mengen und Ablauf ab. Jonas kümmert sich mit dem Team um Küche und Ablauf. Vor dem Fest gehen wir alle Einzelheiten gemeinsam durch.

Euer Caterer für den Hüleshof

Scheune und Getränke bucht Ihr direkt bei Familie Braig. **Alles, was auf den Teller kommt,** planen wir persönlich mit Euch – Beratung und Menüabstimmung inklusive.

CATERING

SO FUNKTIONIERT ES

Klar geregelt. *Wer macht was?*

Auf dem Hüleshof arbeiten Hof und Küche Hand in Hand. Damit Ihr von Anfang an wisst, wer Euer Ansprechpartner ist, hier die Aufteilung auf einen Blick.

ÜBER JB GASTRO

Essen & Geschirr

Sechs Buffets vom Land
von 36 € bis 72 € pro Gast

Freie Auswahl
über 70 Gerichte zum Zusammenstellen

Geschirr und Besteck
pro Gast · An- und Abfahrt 200 €

Köche und Buffetkräfte
zusätzlich, nach tatsächlichen Stunden

Persönliche Beratung
Menü, Mengen und Ablauf

ÜBER DEN HÜLESHOF

Scheune & Getränke

Raummiete
Eventscheune und Außenbereich

Getränke, Gläser und Service
Service am Tisch übernimmt der Hof

Tischwäsche und Technik
Tischdecken, Hussen, Beamer zur Miete

Besichtigung
Termine direkt mit Familie Braig

Anfrage
kontakt@hüleshof.de

Zwei Partner, klar getrennte Rechnungen.

Von uns erhaltet Ihr ein Angebot für Essen, Personal, Geschirr und Besteck. Scheune und Getränke rechnet der Hüleshof direkt mit Euch ab.

DIE EVENTSCHEUNE

Unter altem Gebälk *wird gefeiert.*

Offener Dachstuhl, alter Holzboden und Fußbodenheizung: In der Scheune feiert Ihr zu jeder Jahreszeit – bis tief in die Nacht.



SECHS BUFFETS VOM LAND

Welcher Genuss *passt zu Euch?*

HERZHAFT VOM LAND



01 Vesper vom Hof

Sülze, Leberkäs, Wildschinken und Käsespätzle.

36 €
PRO PERSON



02 Scheunenfest

Krustenbraten, Schmorbraten und Ofenschlupfer.

44 €
PRO PERSON



03 Federsee & Ried

Forelle, Kalbsbraten und Kräuter von der Wiese.

49 €
PRO PERSON

FEUER, WILD & FESTTAFEL



04 Feuer & Scheune

Spanferkel, Rinderhüfte und Wildbratwurst live vom Grill.

55 €
PRO PERSON



05 Wald & Flur

Reh und Wildschwein aus eigener Jagd, Waldpilze.

62 €
PRO PERSON



06 Festtafel vom Land

Kalbsrücken, Rinderfilet und Zander.

72 €
PRO PERSON

Lieber selbst zusammenstellen? Ab Seite 21 findet Ihr über 70 Gerichte zur freien Auswahl – von der Suppe bis zum Dessert. Köche und Buffetpersonal rechnen wir zusätzlich nach Stunden ab.

BUFFET 01 · AUFTAKT UND VORSPEISEN

Vesper vom Hof

36 € PRO PERSON

Wie früher nach der Ernte – nur ein bisschen schöner.

Brettl, Brot und gute Gesellschaft: Unser Vesper-Buffet erinnert an die Brotzeit auf dem Hof nach getaner Arbeit. Hausgemachte Sülze, Leberkäs warm aus dem Ofen und Wildschinken aus eigener Jagd – herzhaft, unkompliziert und genau richtig für Geburtstage, Hoffeste und den späten Abend.

Zum Auftakt

Laugenknöpfle mit Obatzda und Radieschen

Schmalzbrot mit Apfel und Röstzwiebeln

Bauernbrot-Schnittchen mit Kräuterquark und Kresse

Dazu Bauernbrot, Laugengebäck und Butter.



Originalaufnahme aus unserer Küche

Vom Vesperbrett

Hausgemachte Sülze mit Remoulade

Wildschinken und Wildsalami aus eigener Jagd

Bergkäse und Rahmkäse aus dem Allgäu

Schwäbischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurke

Kartoffelsalat mit Brühe und Schnittlauch

Gurkensalat mit Dill und Rahm

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Köche und Buffetpersonal nach tatsächlichen Stunden, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt (200 €) zusätzlich. Getränke, Gläser und Raummiete direkt über den Hüleshof.

BUFFET 01 · HAUPTGERICHTE UND DESSERT

Vesper vom Hof

36 € PRO PERSON

Warm aus dem Ofen

Leberkäs am Stück mit süßem Senf

Geschmälzte Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Alblinsen mit Saitenwürstle

Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln



Originalaufnahme aus unserer Küche

Drei Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Handgeschabte Spätzle

Weinsauerkraut

Zwei Desserts

Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesoße

Rote Grütze mit Vanillerahm

Besondere Ernährungswünsche?

Vegetarische und vegane Alternativen sowie Unverträglichkeiten stimmen wir vorab persönlich mit Euch ab.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Köche und Buffetpersonal nach tatsächlichen Stunden, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt (200 €) zusätzlich. Getränke, Gläser und Raummiete direkt über den Hüleshof.

BUFFET 02 · AUFTAKT UND VORSPEISEN

Scheunenfest

44 € PRO PERSON

Sonntagsbraten für alle – mitten in der Scheune.

Wie früher, wenn die ganze Verwandtschaft am langen Tisch saß: Krustenbraten in Dunkelbiersoße, Rinderschmorbraten und handgeschabte Spätzle. Dazu bunte Salate und zum Schluss ein warmer Ofenschlupfer – ein Fest, bei dem alle satt und glücklich nach Hause gehen.

Zum Auftakt

Geröstete Mini-Maultaschen mit Schnittlauchschmand

Flammkuchen-Ecken mit Speck und Zwiebeln

Laugenbrezel-Happen mit Obatzda

Dazu Bauernbrot, Laugengebäck und Butter.



Originalaufnahme aus unserer Küche

Fünf Vorspeisen

Schwäbischer Kartoffelsalat mit Brühe und Gurke

Krautsalat mit Speck und Kümmel

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette

Rote-Bete-Salat mit Apfel und Meerrettich

Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebeln

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Köche und Buffetpersonal nach tatsächlichen Stunden, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt (200 €) zusätzlich. Getränke, Gläser und Raummiete direkt über den Hüleshof.

BUFFET 02 · HAUPTGERICHTE UND DESSERT

Scheunenfest

44 € PRO PERSON

Vier Hauptgerichte

Krustenbraten vom Schwein in Dunkelbiersoße

Rinderschmorbraten in Trollingersoße

Ofen-Hähnchenkeule mit Rosmarin und Knoblauch

Gemüse-Maultaschen mit brauner Butter



Originalaufnahme aus unserer Küche

Vier Beilagen

Handgeschabte Spätzle

Kartoffelknödel

Rahmwirsing

Glasierte Möhren mit Petersilie

Drei Desserts

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Schwäbische Herrencreme

Zwetschgenkompott mit Quarkmousse

Besondere Ernährungswünsche?

Vegetarische und vegane Alternativen sowie Unverträglichkeiten stimmen wir vorab persönlich mit Euch ab.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Köche und Buffetpersonal nach tatsächlichen Stunden, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt (200 €) zusätzlich. Getränke, Gläser und Raummiete direkt über den Hüleshof.

BUFFET 03 · AUFTAKT UND VORSPEISEN

Federsee & Ried

49 € PRO PERSON

Zwischen Bussen und Federsee – leicht, frisch, regional.

Inspiriert vom Ahlener Ried und dem Federsee vor der Haustür: Forelle und Saibling aus der Region, Kräuter von der Wiese und Gemüse vom Feld. Dazu zarter Kalbsbraten mit Rahmsoße – ein Buffet für alle, die es frischer und leichter mögen.

Zum Auftakt

Geräucherte Forelle auf Pumpernickel mit Meerrettich

Kleine Gemüse-Quiche mit Bergkäse

Kartoffelrösti mit Apfel-Schalotten-Chutney

Dazu Bauernbrot, Laugengebäck und Kräuterbutter.

Fünf Vorspeisen

Saiblingstatar mit Gurke und Dill

Alblinsensalat mit Apfel und Senfvinaigrette

Selbst gesammelte Wildkräuter mit Radieschen und Holunderdressing

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse

Gurken-Rahm-Salat mit frischem Dill



Originalaufnahme aus unserer Küche

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Köche und Buffetpersonal nach tatsächlichen Stunden, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt (200 €) zusätzlich. Getränke, Gläser und Raummiete direkt über den Hüleshof.

BUFFET 03 · HAUPTGERICHTE UND DESSERT

Federsee & Ried

49 € PRO PERSON

Vier Hauptgerichte

Forellenfilet aus der Region mit Mandelbutter

Zarter Kalbsbraten mit Rahmsoße

Maishähnchenbrust mit Kräuterkruste

Kräuterseitlinge auf Graupenrisotto



Originalaufnahme aus unserer Küche

Vier Beilagen

Petersilienkartoffeln

Butterspätzle

Gartengemüse mit Kräuterbutter

Rahmkohlrabi

Drei Desserts

Buttermilchcreme mit Holunder und Beeren

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Quarkknödel mit Zwetschgenröster

Besondere Ernährungswünsche?

Vegetarische und vegane Alternativen sowie Unverträglichkeiten stimmen wir vorab persönlich mit Euch ab.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Köche und Buffetpersonal nach tatsächlichen Stunden, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt (200 €) zusätzlich. Getränke, Gläser und Raummiete direkt über den Hüleshof.

BUFFET 04 · AUFTAKT UND VORSPEISEN

Feuer & Scheune

55 € PRO PERSON

Glut, Rauch und Spanferkel – live vor der Scheune.

Wir bringen die Feuerplatte mit: Spanferkel knusprig vom Grill, Rinderhüfte am Stück und Wildbratwurst aus eigener Jagd. Gegrillt wird live vor der Scheune – mit Blick ins Ried, Duft in der Luft und allem, was ein Sommerabend auf dem Land braucht.

Zum Auftakt

Bratwurst-Spießle mit süßem Senf

Fladenbrot vom Grill mit Kräuterdip

Gegrillte Maisstücke mit Kräuterbutter

Dazu Bauernbrot und hausgemachte Grillsoßen.



Jonas an der Feuerplatte · Foto: Marc Döterin

Fünf Salate

Kartoffelsalat mit Röstzwiebeln

Krautsalat mit Speck

Gurkensalat mit Dill und Rahm

Tomatensalat mit Schnittlauch

Nudelsalat mit Pesto und Grillgemüse

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Köche und Buffetpersonal nach tatsächlichen Stunden, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt (200 €) zusätzlich. Getränke, Gläser und Raummiete direkt über den Hüleshof.

BUFFET 04 · HAUPTGERICHTE UND DESSERT

Feuer & Scheune

55 € PRO PERSON

Fünfmal vom Feuer

Spanferkel vom Grill knusprig aufgeschnitten

Rinderhüfte am Stück mit Kräuterbutter

Hausgemachte Wildbratwurst aus eigener Jagd

Marinierte Hähnchenschenkel mit Paprika und Kräutern

Grillgemüse und Halloumi mit Zitronenöl



Originalaufnahme aus unserer Küche

Drei Beilagen

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Krautschupfnudeln

Grillbrot mit Rauchbutter

Drei Desserts

Gegrillte Ananas mit Zimt

Schokoladenkuchen mit Kirschen

Joghurtmousse mit Beeren

Besondere Ernährungswünsche?

Vegetarische und vegane Alternativen sowie Unverträglichkeiten stimmen wir vorab persönlich mit Euch ab.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Köche und Buffetpersonal nach tatsächlichen Stunden, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt (200 €) zusätzlich. Getränke, Gläser und Raummiete direkt über den Hüleshof.

BUFFET 05 · AUFTAKT UND VORSPEISEN

Wald & Flur

62 € PRO PERSON

Aus eigener Jagd und selbst gesammelt.

Jonas ist Jäger – und das schmeckt man: Rehragout und Wildschweinbraten aus eigener Jagd, Wildkräuter und Waldpilze, die wir selbst sammeln. Dazu handgeschabte Spätzle und Preiselbeeren. Ein Buffet mit Geschichte, ganz nah an der Natur rund um den Hof.

Zum Auftakt

Wildschinken auf Laugenbrezel

Wildpastete mit Preiselbeeren

Kürbis-Crostini mit Bergkäse

Dazu Bauernbrot, Laugengebäck und Butter.



Originalaufnahme aus unserer Küche

Fünf Vorspeisen

Carpaccio vom Hirsch mit Wildkräutern

Selbst gesammelte Waldpilze als Salat mit Schalotten

Feldsalat mit Speck und Croûtons

Rote-Bete-Salat mit Meerrettich

Linsensalat mit Wildschinken

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Köche und Buffetpersonal nach tatsächlichen Stunden, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt (200 €) zusätzlich. Getränke, Gläser und Raummiete direkt über den Hüleshof.

BUFFET 05 · HAUPTGERICHTE UND DESSERT

Wald & Flur

62 € PRO PERSON

Vier Hauptgerichte

Rehragout aus eigener Jagd mit Wacholder

Wildschweinbraten in Rotweinsoße

Geschmorte Rinderbäckle in Trollingersoße

Pilz-Maultaschen mit brauner Butter



Originalaufnahme aus unserer Küche

Vier Beilagen

Handgeschabte Spätzle

Kartoffelknödel

Apfelrotkraut

Preiselbeerbirne

Drei Desserts

Bratapfel mit Vanillesoße

Lebkuchen-Mousse

Zwetschgen-Crumble mit Rahm

Besondere Ernährungswünsche?

Vegetarische und vegane Alternativen sowie Unverträglichkeiten stimmen wir vorab persönlich mit Euch ab.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Köche und Buffetpersonal nach tatsächlichen Stunden, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt (200 €) zusätzlich. Getränke, Gläser und Raummiete direkt über den Hüleshof.

BUFFET 06 · AUFTAKT UND VORSPEISEN

Festtafel vom Land

72 € PRO PERSON

Das große Fest auf dem Land.

Für Hochzeiten und große Jubiläen: rosa Kalbsrücken, Rinderfilet vom offenen Feuer und Zander auf der Haut gebraten. Dazu feine Vorspeisen, hausgemachte Wild-Maultaschen und ein Dessertbuffet, an dem keiner vorbeigeht. Ländlich im Herzen, festlich auf dem Teller.

Zum Auftakt

Kalbstafelspitz auf Röstbrot mit Schnittlauch

Saiblingstatar auf Gurke

Ziegenkäse-Praline mit Honig und Walnuss

Dazu Bauernbrot, Laugengebäck und aufgeschlagene Salzbutter.



Originalaufnahme aus unserer Küche

Sechs Vorspeisen

Roastbeef mit Remoulade und Röstzwiebeln

Geräucherte Entenbrust mit Birne

Geräucherte Forelle mit Meerrettichschmand

Alblinsen-Salat mit Apfel und Senfvinaigrette

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Köche und Buffetpersonal nach tatsächlichen Stunden, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt (200 €) zusätzlich. Getränke, Gläser und Raummiete direkt über den Hüleshof.

BUFFET 06 · HAUPTGERICHTE UND DESSERT

Festtafel vom Land

72 € PRO PERSON

Fünf Hauptgerichte

Rosa Kalbsrücken mit Morchelrahm

Rinderfilet vom offenen Feuer mit Portweinjus

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Rieslingsoße

Hausgemachte Wild-Maultaschen mit brauner Butter

Ravioli mit Kräuterseitlingen und Salbeibutter



Festtafel in der Hüleshof-Scheune

Fünf Beilagen

Butterspätzle

Kartoffelgratin

Speckbohnen

Glasierte Möhren

Rahmwirsing

Vier Desserts

Schwäbische Herrencreme

Crème brûlée

Schokoladenmousse mit Kirschen

Apfelküchle mit Zimtzucker

Besondere Ernährungswünsche?

Vegetarische und vegane Alternativen sowie Unverträglichkeiten stimmen wir vorab persönlich mit Euch ab.

Speisenpreis pro Person inkl. MwSt. Köche und Buffetpersonal nach tatsächlichen Stunden, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt (200 €) zusätzlich. Getränke, Gläser und Raummiete direkt über den Hüleshof.



ZEIT ZUM GENIESSEN

Am Tisch *bleibt man gerne sitzen.*

Lange Tafeln, ehrliches Essen, gute Gespräche – so feiert man auf dem Land.
Und wer mag, holt sich gern noch einen Nachschlag.

FREIE AUSWAHL · SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Euer Menü.
Ganz nach Eurem Geschmack.

Stellt Euer Buffet aus über 70 Gerichten selbst zusammen. **Unsere Empfehlung:** zwei Vorspeisen, zwei Salate, eine Suppe, zwei Hauptgänge mit drei Beilagen und zwei Desserts – wir rechnen Euch gern vorab durch, was das pro Gast kostet.

Vorspeisen

12 GERICHTE · PRO PERSON

Hausgemachte Sülze vom Schwein · Remoulade, Bratkartoffelchips	5,90 €
Wildschinken aus eigener Jagd · Meerrettich, Preiselbeeren	7,50 €
Carpaccio vom Hirsch · Wildkräuter, Bergkäse	9,50 €
Kalbstafelspitz in Brühe-Vinaigrette · Schnittlauch, Radieschen	7,90 €
Geräucherte Forelle · Meerrettichschmand, Gurke	7,50 €
Saiblingstatar · Gurke, Dill, Kartoffelrösti	8,90 €
Roastbeef · Remoulade, Röstzwiebeln	8,50 €
Geräucherte Entenbrust · Birne, Walnuss	8,50 €
Obatzda und Rahmkäse · Laugenbrezel, Radieschen	5,50 €
Rote-Bete-Carpaccio · Ziegenfrischkäse, geröstete Kerne	6,50 €
Gemüse-Quiche · Bergkäse, Gartenkräuter	5,90 €
Ofenkürbis · Feta, Kürbiskerne, Honig	5,90 €

Alle Preise pro Person inkl. MwSt. Jedes Gericht wird für die gesamte Gästezahl angerichtet. Saisonale Gerichte je nach Verfügbarkeit. Personal, Geschirr, Besteck sowie An- und Abfahrt zusätzlich.

FREIE AUSWAHL

Frisch vom Feld & aus dem Topf

Salate

12 GERICHTE · PRO PERSON

Schwäbischer Kartoffelsalat · Brühe, Gurke, Schnittlauch	3,90 €
Krautsalat · Speck, Kümmel	3,50 €
Gurkensalat · Dill, Rahm	3,50 €
Bunte Blattsalate · Kräutervinaigrette, Kerne	3,90 €
Schwäbischer Wurstsalat · Zwiebeln, Essiggurke	4,90 €
Alblinsensalat · Apfel, Senfvinaigrette	4,50 €
Feldsalat · Speck, Croûtons	4,90 €
Tomatensalat · Schnittlauch, Zwiebeln	3,90 €
Nudelsalat · Pesto, Grillgemüse	4,50 €
Selbst gesammelte Wildkräuter · Radieschen, Holunderdressing	5,50 €
Rote-Bete-Salat · Apfel, Meerrettich	3,90 €
Spargelsalat · Kräuter, Ei · im Frühling	5,90 €

Suppen

10 GERICHTE · PRO PERSON

Flädlesuppe · kräftige Rinderbrühe	4,90 €
Maultaschensuppe · Schnittlauch	5,50 €
Grießnockerlsuppe · Rinderbrühe, Gemüse	4,90 €
Hochzeitssuppe · Flädle, Grießnockerl, Markklößchen	6,50 €
Kartoffelsuppe · Speck, Majoran	4,90 €
Kürbissuppe · Kernöl, Kerne · im Herbst	5,50 €
Bärlauchsuppe · im Frühling	5,50 €
Spargelcremesuppe · im Frühling	5,90 €
Waldpilzsuppe · selbst gesammelte Pilze	6,50 €
Wildconsommé · Wild-Maultäschle	6,90 €

FREIE AUSWAHL

Aus Ofen, Topf & Feuer

Vom Sonntagsbraten bis zum Rinderfilet vom offenen Feuer – Wild aus eigener Jagd inklusive.

Hauptgänge

15 GERICHTE · PRO PERSON

Krustenbraten vom Schwein · Dunkelbiersoße	17,90 €
Schwäbischer Schweinebraten · Bratensoße	16,90 €
Rinderschmorbraten · Trollingersoße	22,90 €
Zwiebelrostbraten vom Rind · Röstzwiebeln, Bratensoße	29,90 €
Rosa Kalbsrücken · Morchelrahm	32,90 €
Rinderfilet vom offenen Feuer · Portweinjus	36,90 €
Rehragout aus eigener Jagd · Wacholder, Preiselbeeren	24,90 €
Wildschweinbraten · Rotweinsoße	23,90 €
Spanferkel vom Grill · knusprig aufgeschnitten	21,90 €
Ofen-Hähnchenkeule · Rosmarin, Knoblauch	15,90 €
Forellenfilet aus der Region · Mandelbutter	22,90 €
Zanderfilet · auf der Haut gebraten, Rieslingsoße	26,90 €
Geschmälzte Maultaschen · Zwiebelschmelze	14,90 €
Hausgemachte Wild-Maultaschen · braune Butter	19,90 €
Käsespätzle · Bergkäse, Röstzwiebeln · vegetarisch	15,90 €

Alle Preise pro Person inkl. MwSt. Jedes Gericht wird für die gesamte Gästezahl angerichtet. Saisonale Gerichte je nach Verfügbarkeit. Personal, Geschirr, Besteck sowie An- und Abfahrt zusätzlich.

FREIE AUSWAHL

Dazu & zum Schluss

Beilagen

10 GERICHTE · PRO PERSON

Handgeschabte Spätzle	3,50 €
Kartoffelknödel	3,50 €
Bratkartoffeln · Speck, Zwiebeln	3,50 €
Kartoffelgratin · Bergkäse	4,50 €
Petersilienkartoffeln	3,50 €
Krautschupfnudeln	4,50 €
Rahmwirsing	3,90 €
Apfelrotkraut	3,50 €
Glasierte Möhren · Petersilie	3,90 €
Buttergemüse vom Markt	3,90 €

Desserts

12 GERICHTE · PRO PERSON

Ofenschlupfer · Vanillesoße	5,50 €
Apfelküchle · Zimtzucker, Vanillesoße	5,90 €
Schwäbische Herrencreme	4,90 €
Rote Grütze · Vanillerahm	4,90 €
Zwetschgenröster · Quarkmousse	5,50 €
Apfelstrudel · Vanillesoße	5,90 €
Bratapfel · Vanillesoße · im Winter	5,50 €
Buttermilchcreme · Holunder, Beeren	5,50 €
Crème brûlée	5,90 €
Schokoladenmousse · Kirschen	5,90 €
Träubleskuchen · Baiserhaube	4,90 €
Käse vom Brett · Allgäuer Bergkäse, Feigensenf	7,50 €

PERSONAL & AUSSTATTUNG

Alles, *was dazugehört.*

Zum Speisenpreis kommen Köche und Buffetkräfte sowie Geschirr und Besteck dazu – den Service am Tisch übernimmt der Hof – transparent ausgewiesen. Alle Preise inklusive MwSt.

UNSER TEAM VOR ORT · ZUSÄTZLICH

Koch / Grillkoch

Warmhalten, Anrichten, Live-Grill

45 € JE STD.

Buffetkraft

Aufbau, Nachfüllen, Abräumen

39 € JE STD.

Je Mitarbeiter und Stunde, **Abrechnung nach tatsächlichen Stunden.** Wie viele Köche und Buffetkräfte Euer Fest braucht, planen wir nach Gästezahl und Ablauf – Anzahl und Einsatzzeiten stehen im Angebot.

GESCHIRR & BESTECK · INKLUSIVE REINIGUNG

Buffetgedeck	Vorspeisen- und Hauptgangteller, Dessertgeschirr, zwei Gabeln, ein Messer, ein Dessertlöffel	**8,90 € / Gast**
Kaffeegedeck	Tasse, Untertasse und Kaffeelöffel	**3,00 € / Gast**
Stoffserviette	Weiterer Bedarf wird vorab abgestimmt	**2,50 € / Gast**

An- und Abfahrt: pauschal 200 € pro Veranstaltung – wir liefern warm und frisch direkt an die Scheune.

ÜBER DEN HÜLESHOF

Gläser, Tischwäsche & Getränke

Gläser stellt der Hof. Tischdecken, Hussen und Getränke stimmt Ihr direkt mit Familie Braig ab.

EUER BUDGET AUF EINEN BLICK

Was kostet *Euer Fest?*

BEISPIELRECHNUNG	80 ERWACHSENE
Geschirr und Besteck Buffetgedeck und Stoffserviette · 80 × 11,40 €	912 €
An- und Abfahrt Pauschal pro Veranstaltung	200 €
Grundbetrag ohne Personal. Dazu wählt Ihr ein Buffet:	1.112 €

WAHLWEISE EIN BUFFET	JE GAST	GESAMTPREIS
Vesper vom Hof · *36 €*	49,90 €	3.992 €
Scheunenfest · *44 €*	57,90 €	4.632 €
Federsee & Ried · *49 €*	62,90 €	5.032 €
Feuer & Scheune · *55 €*	68,90 €	5.512 €
Wald & Flur · *62 €*	75,90 €	6.072 €
Festtafel vom Land · *72 €*	85,90 €	6.872 €

Die sechs Varianten sind Alternativen – pro Feier gilt eine Zeile. Enthalten sind Buffet, Geschirr und Besteck sowie An- und Abfahrt, inklusive MwSt., noch ohne Personal. **Zusätzlich:** Köche mit 45 € und Buffetkräfte mit 39 € je Stunde, Abrechnung nach tatsächlichen Stunden. **Direkt über den Hüleshof:** Raummiete, Getränke und Gläser. Kinder stimmen wir gesondert ab.

IN DREI SCHRITTEN ZUM FEST

Schaut Euch *die Scheune an.*



01

Scheune anfragen

Termin, Besichtigung und Getränke klärt Ihr direkt mit Familie Braig.

02

Menü auswählen

Mit uns wählt Ihr ein Buffet oder stellt Euer Menü selbst zusammen – gern bei einem persönlichen Termin.

03

Persönlich planen

Ihr erhaltet ein klares Angebot. Vor dem Fest besprechen wir gemeinsam die letzten Details.

SCHEUNE & GETRÄNKE

Der Hüleshof

Stefanie & Benjamin Braig
kontakt@hüleshof.de

CATERING & GESCHIRR

Lara freut sich auf Euch.

+49 176 49497370 lara@jb-gastro.com



WIR FREUEN UNS AUF EUCH

Kommt vorbei.
Lernt uns kennen.

Eine Mappe kann viel zeigen – schmecken muss man es selbst. Wir nehmen uns Zeit für Eure Fragen und besprechen mit Euch, wie Ihr Euch Euer Fest auf dem Hüleshof vorstellt.

Jonas & Lara Baumgärtner

JONAS
Küche und Veranstaltungsplanung
jb@jb-gastro.de

LARA
Beratung und Menüplanung
lara@jb-gastro.com

EURE KONTAKTAUFNAHME
Hüleshof · Ahlen · jb-gastro.com

+49 176 49497370
jb@jb-gastro.de