



∞ *Manufaktur seit 1960* ∞



Hofmann Menü-Manufaktur

Kochkunst, Sorgfalt, Leidenschaft:
Unsere Hauptzutaten seit 1960





↳ *Manufaktur seit 1960* ↳

Bereits seit **über 50 Jahren** kochen wir von der Hofmann Menü-Manufaktur auf traditionell-handwerkliche Weise hochwertige Menüspezialitäten, mit dem Ziel, Sie täglich mit leckeren Mittagsmenüs zu verwöhnen.

Wir können dabei auf eine erfolgreiche Entwicklung seit der Unternehmensgründung im **Jahr 1960** zurückblicken. Der damals von Adelbert Hofmann gegründete Metzgereibetrieb hat sich bis heute zu einem mittelständischen Unternehmen mit rund 1.200 Mitarbeitern, davon 100 Köche, in drei Manufakturen, entwickelt.

Heute genießen über 10.000 Kunden mit 300.000 zufriedenen Tischgästen täglich unsere traditionell-handwerkliche Kochkunst und sind der Beweis dafür, dass es wirklich schmeckt!



Unsere Qualitätsphilosophie

Wir als qualitätsführender Verpflegungsspezialist legen gemäß unserer gelebten Qualitätsphilosophie allerhöchsten Wert auf beste Zutaten aus der Natur, die wir in unseren Menü-Manufakturen auf traditionell-handwerkliche Weise unter strengsten Qualitätsanforderungen verarbeiten.

Mit unserem einzigartigen Reinheitsgebot unterstreichen wir unseren hohen Qualitätsanspruch und garantieren Ihnen bei allen unseren Menüs:



keine Geschmacksverstärker



keine Konservierungsstoffe*



keine künstlichen Farbstoffe



Manufaktur seit 1960



... mit Liebe zubereitet



~ Manufaktur seit 1960 ~

Guter Geschmack hat
Zukunft und Herkunft!

Beste Zutaten aus der Natur

Die regionale Herkunft der von uns eingesetzten Zutaten sowie die damit verbundenen langjährigen Partnerschaften mit handverlesenen Lieferanten liegen uns besonders am Herzen. Als Traditionshaus streben wir konsequent nachhaltige Kooperationen und gemeinsame Konzepte mit landwirtschaftlichen Betrieben und Erzeugergemeinschaften an:

- Rind- und Schweinefleisch aus dem Hohenloher Land, in Kooperation u.a. mit der Schweinezuchtanstalt Boxberg
- Saisonfrisches Obst und Gemüse, das wir weitestgehend aus der heimischen Region beziehen
- Verarbeitung von hochwertigen und ursprünglichen Zutaten aus der Natur, u.a. Bio-Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau



DE-ÖKO-001

PREIS der BESTEN



Die Hofmann Menü-Manufaktur beweist ihren hohen Qualitätsanspruch: Seit vielen Jahren werden wir mit dem DLG-Qualitätszertifikat »Preis der Besten« in Gold für langjährige Spitzenleistungen bei den Qualitätswettbewerben ausgezeichnet. Diese hohe Betriebsauszeichnung gehört zu den renommiertesten der deutschen Ernährungswirtschaft.



Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e.V. ist eine der wichtigsten unabhängigen Organisationen, wenn es um die qualifizierte Bewertung von Lebensmitteln geht.



Manufaktur seit 1960

Hofmann Menü-Manufaktur setzt Qualitätsmaßstäbe.

Wissenschaftlich abgesicherte Prüfmethode und produktspezifische Qualitätsstandards garantieren eine hohe Aussagekraft der Ergebnisse und bestätigen die hohe Produktqualität unserer Menüs.



Eigene Gewürzküche

Edle Gewürze und feine Kräuter verleihen unseren Gerichten ihren unnachahmlichen Geschmack.

Jedes Menü besticht durch seine eigene, unverwechselbare Gewürzkomposition – nach besten Rezepten für Sie in unserer eigenen Gewürzküche von Hand zusammengestellt.

Feine Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Bärlauch sowie bestes Raps- und Olivenöl verleihen unseren hochwertigen Menüspezialitäten ihren geschmackvollen Ausdruck und Raffinesse.





Manufaktur seit 1960

Edele Gewürze und feine Kräuter

Eigene Fleischzerlegung und Wurstherstellung

Ein herausragendes Qualitätsmerkmal unserer Menü-Manufaktur ist die hauseigene Fleischzerlegung und Wurst-/Hackfleischherstellung. Sie bietet unseren Kunden größtmögliche Qualität und Sicherheit in dem sensiblen Bereich der Fleischprodukte:



Das für unsere Menüs eingesetzte Fleisch beziehen wir direkt aus EG-zugelassenen Schlachtbetrieben und nicht von Zwischenhändlern.

Die Herkunft der Rohwaren wird dokumentiert, somit ist die Rückverfolgbarkeit unserer Fleisch- und Wurstwaren immer gewährleistet.



Manufaktur seit 1960

Die konsequenten Eingangskontrollen der Fleischkomponenten durch unser internes Labor und durch akkreditierte Untersuchungsanstalten garantieren eine gleichbleibend hohe Produktqualität.

Die intensiven täglichen Qualitätskontrollen umfassen z.B. die Kontrolle des Fleisches hinsichtlich Qualität, Frische, Geruch, Temperatur etc.

**Qualität ist die Grundlage einer exzellenten Küche.
Diesen Grundsatz verfolgen wir konsequent und
ohne Kompromisse.**





Manufaktur seit 1960



Hausgemachte Spezialitäten



Manufaktur seit 1960

Die Fleischzerlegung wird in unserer EZ-zugelassenen Metzgerei durch unsere eigenen Fachkräfte (ausgebildete Metzger) vorgenommen. Das gewährleistet unseren gleichbleibend hohen Qualitätsstandard und bietet Ihnen zusätzliche Sicherheit.

Die eigene Metzgerei ermöglicht uns zudem, auf Trends und besondere Kundenwünsche flexibel zu reagieren. Individuelle Würzungen können bei Menü-Kreationen wesentlich leichter berücksichtigt werden als beim Einsatz vorgefertigter Produkte.

... für Sie nur vom Besten!

Traditionell-handwerkliche Kochkunst

Die Hofmann Menü-Manufaktur kocht seit jeher traditionell-handwerklich mit viel Liebe zum Detail.



So werden:

- Schaschlik- und Räuberspieße sorgfältig von Hand gesteckt
- Rouladen fachmännisch von Hand gewickelt
- Cordon bleus gewissenhaft gefüllt, gesteckt und anschließend von Hand paniert
- Pfannkuchen sorgfältig gefüllt und anschließend gerollt oder geklappt
- Prinzessbohnen im Speckmantel kunstvoll gewickelt
- Schnitzel von Hand paniert



Manufaktur seit 1960

Manufaktur pur erleben

Gekocht wie zu Hause!

In unserer Manufaktur werden einzelne Fleischkomponenten, wie Schweine- und Rinderfilets, Rouladenfleisch usw., von unseren Köchen fachmännisch von Hand geschnitten. Das anschließende klassische Braten unserer Fleischprodukte liefert die einzigartige Grundlage für unsere selbst gezogenen, schmackhaften Soßen.

In der hauseigenen Kartoffelschälung schälen wir jeden Tag genau die Menge an Kartoffeln, die für den jeweiligen Produktionstag benötigt wird. So verwenden wir in unseren drei Manufakturen frisch geschälte Kartoffeln für unsere leckeren Menüspezialitäten.





~ Manufaktur seit 1960 ~

Ein weiterer Schlüssel zu unserem Erfolg ist die langjährige Erfahrung unserer qualifizierten Küchenmeister, die täglich frische Gerichte mit erstklassigem Geschmack zaubern. So profitieren unsere Kunden stets von den Vorteilen traditionsbewusster handwerklicher Kochkunst.

Denn für uns als Förderer der Slow-Food Bewegung bedeutet Essen mehr als nur Versorgung: Nämlich Genuss, sinnliche Erfahrung und Lebensfreude. Das schmeckt man.



Kulinarische Abwechslung
und Vielfalt



~ Manufaktur seit 1960 ~

Es gibt keine aufrichtigeren Liebe,
als die zum Essen.

(George Bernard Shaw)

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH

Adelbert-Hofmann-Straße 6
D-97944 Boxberg-Schweigern

Telefon: 0 79 30 / 6 01-0

Telefax: 0 79 30 / 6 01-2 72

e-mail: info@hofmann-menue.de

www.hofmann-menue.de