

# NEUBAUER'S

*Partyservice & Catering*



FINGERFOOD



BÜFETTS



MENÜS



UND MEHR...



Genießen Sie nur das Beste

## Partyservice & Catering für Genießer

Sie planen einen kleinen Empfang, eine größere Familienfeier oder ein Firmenevent mit exquisitem Catering?

Unser Motto lautet: Wir beraten, planen, kochen und organisieren – damit Sie gemeinsam mit Ihren Gästen in aller Ruhe feiern und genießen können!

Egal, ob Sie „nur“ einen heißen Braten, raffiniertes Fingerfood, ein leckeres kalt-warmes Büfett oder ein komplettes Event-Catering wünschen – wir beraten und unterstützen Sie gerne.

Mit erlesenen Speisen und Getränken und einem perfekten Service kümmern wir uns um Ihre Familienfeier oder Ihr Firmenevent. Ihre Gäste werden begeistert sein...

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ihre  
Familie Neubauer & Team



## Inhaltsverzeichnis

<b>Partyservice &amp; Catering für Genießer</b>	<b>2</b>	Spezialitäten vom Schwein	32
<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>3</b>	Spezialitäten vom Rind und Kalb	34
<b>Zum Empfang...</b>	<b>4</b>	Spezialitäten vom Geflügel	36
Canapés, Schnittchen & Co.	5	Wild- und Lammspezialitäten	36
<b>Fingerfood-Variationen</b>	<b>6</b>	Vegetarische Auswahl	37
Fingerfood vom Geflügel, Rind, Schwein	7	Fischspezialitäten	37
Fingerfood aus dem Meer	8	<b>Warme Beilagen</b>	<b>38</b>
Fingerfood vegetarisch	9	<b>Suppen-Spezialitäten</b>	<b>40</b>
Fingerfood im Glas	10	Suppen der Saison und Eintöpfe	41
Fingerfood aufgespießt	11	<b>Süßer Abschluss...</b>	<b>42</b>
<b>Fingerfood-Büfets</b>	<b>12</b>	Dessert-Variationen	43
<b>Spezialitätenplatten</b>	<b>16</b>	<b>Saisonale Partyservice-Angebote</b>	<b>44</b>
Kalte Platten	17	Partyhit des Monats	44
<b>Kalte und warme Büfets</b>	<b>20</b>	Weihnachts-Specials und -Büfett	46
Grill-Büfets	26	<b>Mit Herz und Liebe genießen...</b>	<b>48</b>
<b>Salat-Variationen</b>	<b>29</b>	Valentins-, Hochzeits- und Muttertag	48
<b>Warme Hauptgerichte</b>	<b>30</b>	Hochzeit – Der schönste Tag...	49
Heiße Braten	31	<b>Catering für jeden Anlass...</b>	<b>52</b>
Aus dem Spezialofen	31	<b>Geschäfts- und Lieferbedingungen</b>	<b>54</b>
Aus Pfanne und Backofen	32	<b>Filialen und Impressum</b>	<b>56</b>

## Zum Empfang...

### Leckere Canapés & Co

Canapés und Party-Brötchen oder Party-Schnittchen sind beliebte „Allrounder“ für vielfältige private und geschäftliche Anlässe: Geburtstage, Verlobungen, Hochzeiten, Besprechungen, Geschäftseröffnungen, Jubiläen, Tagungen...

Unser Tipp: Je nach Anlass und Tageszeit lassen sich diese leckeren Häppchen z.B. durch eine Suppe oder ein Dessert in Minigläsern ergänzen.

Liebevoll dekorierte Partyschnittchen, belegt mit einer reichhaltigen Auswahl an Braten-, Schinken- und Käse-Spezialitäten. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei, und Ihre Gäste greifen sicher gerne zu...



## Leckere Canapés, Schnittchen & Co.

ab 6 Personen

(auf Wunsch auch vegane Aufstriche und vegetarische Beläge)

### ½ Baguette-Brötchen

belegt mit Wurst, Braten, Schinken, Käse, Mett etc.

Stück 2,20 €

### ½ Baguette-Brötchen

belegt mit Lachs oder Roastbeef

Stück 3,35 €

### ½ Bäcker-Brötchen

belegt mit Wurst, Braten, Schinken, Käse, Mett etc.

Stück 2,40 €

### ½ Bäcker-Brötchen

belegt mit Lachs oder Roastbeef

Stück 3,50 €

### ½ Tafelbrötchen

belegt mit Wurst, Braten, Schinken, Käse, Mett etc.

Stück 2,00 €

### ½ Tafelbrötchen

belegt mit Lachs oder Roastbeef

Stück 2,50 €

### Partyschnittchen

Runde Brotscheiben belegt mit Wurst, Braten, Schinken, Käse oder Mett

Stück 2,70 €

### Partyschnittchen

Runde Brotscheiben belegt mit Lachs oder Roastbeef

Stück 3,50 €

### Canapés

belegt z. B. mit gemischtem Braten, rohem Schinken, schmackhaftem Käse, feinstem Lachs und Geflügel

6 Stück pro Person 12,90 €

### Vollkorn-Cocktailhäppchen

rustikal belegt mit Mettgut, Leberwurst, Schmalz und Harzer Käse, Schinken, Preßsülze

6 Stück pro Person 12,30 €

### Graubrot-Cocktailhäppchen

belegt z. B. mit gemischtem Braten, rohem Schinken, schmackhaftem Käse, feinstem Lachs und Geflügel

6 Stück pro Person 12,90 €

### Mini Laugenstange

belegt mit Salami und Camembert Stück 3,50 €

### Gefüllte Wraps

mit Thunfisch, Putenbrust, Kochschinken und vegetarischem Belag

4 Stück 13,20 €

### Sandwichdreiecke

verschieden belegt, mit zum Beispiel Kochschinken und Käse, Salami und frischer Gurke oder Thunfisch und Ei

2 Stück pro Person 4,50 €

## Fingerfood-Variationen

### Augenschmaus & Gaumenfreuden

Fingerfood – so nennt man die kleinen, verlockenden Köstlichkeiten, die man mit den Fingern essen und somit überall anbieten kann. Ohne Tisch, Sitzordnung, Geschirr und Besteck

entsteht so bei verschiedensten Anlässen schnell eine lockere, entspannte Atmosphäre. Kombinieren Sie unsere reichhaltige Fingerfood-Auswahl ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack.



## Fingerfood und Kleinigkeiten vom Geflügel, Rind und Schwein

ab 10 Stück je Sorte

### Schweinefilet-Medaillons

mit Früchten garniert  
Stück

2,70 €

### Schweinefilet-Medaillons

mit Frischkäse-Topping  
Stück

2,70 €

### Mini Schnitzel, paniert

Stück

2,20 €

### Partybällchen/Bouletten

Stück

1,10 €

### Mini Blätterteigröllchen

mit Schlemmermett gefüllt  
Stück

2,50 €

### Gebackene Schinkenröllchen

gefüllt mit Ananas  
Stück

3,00 €

### Hähnchen Nuggets

mit Ananas und Käse überbacken  
Stück

2,30 €

### Honig-Kochschinken-Röllchen

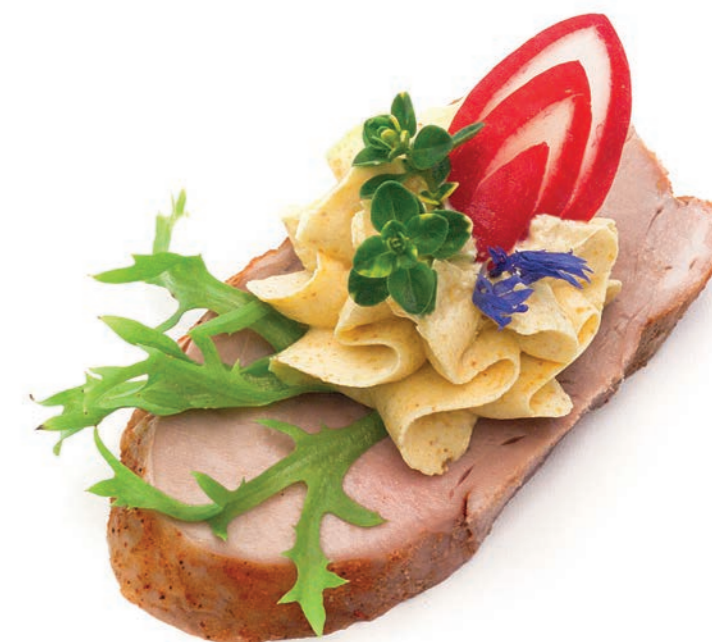
gefüllt mit Frischkäse  
Stück

2,40 €

### Essbare Löffel

mit Schinkenmousse  
Stück

1,80 €



### Roastbeefröllchen

mit Kräuterfrischkäse  
Stück

2,40 €

## Fingerfood aus dem Meer

ab 10 Stück je Sorte

### Forellenmousse im Kartoffelnest

mit rotem Kaviar  
Stück

3,00 €

### Curcuma Crepesröllchen

mit Wasabifrischkäse und  
gebeiztem Lachs  
Stück

2,50 €

### Stremellachs Variation

geräuchert mit versch. Toppings  
Stück

2,30 €

### Scampi auf Gurkentaler

mit Frischkäse  
Stück

2,40 €

### Blätterteig Minis

gefüllt mit Lachstatar  
Stück

2,20 €

### Pumpnickel

mit feiner Frischkäsecreme  
und Garnelen  
Stück

2,50 €



## Fingerfood vegetarisch

ab 10 Stück je Sorte

### Eierhälften

mit Frischkäse gefüllt  
Stück

1,30 €

### Gefüllte Aprikosen

halbe Frucht mit Frischkäse- Dekor  
Stück

1,40 €

### Paprikaschiffchen

mit Schafskäsecreme  
Stück

1,90 €

### Petit-Tomaten

mit Frischkäse  
Stück

2,00 €

### Käselnelken

vom Tête de Moine auf Pumpnickel Taler  
Stück

2,70 €

### ab 10 Stück / Personen

### Bruschettaplatte

Baguettescheiben und Bruschetta-Dip,  
2 Scheiben pro Person  
(Der Dip wird separat angerichtet)  
pro Person

3,50 €

### Gemügesticks der Saison

z. B. Gurke, Paprika, Kohlrabi  
mit Frischkäse-Dip  
pro Portion

3,50 €

### Veggi Cups

gefüllt mit Frischkäsevariationen und Gemüse  
Stück

2,00 €



## Fingerfood – Gläservariante

ab 10 Stück je Sorte



**Mediterranes Gemüse**  
mit leichtem Kräuter-Dip  
Stück 3,40 €

**Hähnchenknusperfilet**  
auf Curry-Früchte-Soße  
Stück 3,40 €

**Entenbrustfilet**  
rosa gegart, auf Orangensoße  
Stück 3,40 €

**Partybällchen im Glas**  
auf Kräuter- Knoblauch-Dip  
Stück 2,90 €

**Holsteiner Matjes**  
in Dill- Lemonen-Soße  
Stück 3,40 €

**Tatar vom Lachs**  
mit Dill, Kräutern und Avocado-Schaum  
Stück 3,40 €

**Schinkenmousse**  
auf Pumpernickeltatar  
Stück 3,40 €

**Tomaten- Mozzarella- Salat**  
mit Basilikum-Pesto  
Stück 3,40 €

**Marinierte Melonen**  
mit luftgetrocknetem Schinken  
Stück 3,40 €

**Geflügelcocktail**  
mit Sahne verfeinert  
Stück 3,40 €

**Nordseekrabben**  
in Cocktailsoße  
Stück 3,40 €

**Forellenmousse**  
mit Wasabihaube  
Stück 3,40 €

## Fingerfood aufgespießt

ab 10 Stück je Sorte

**Schinkenspieß**  
Parmaschinken mit Melone am Spieß  
Stück 3,20 €

**Antipasti-Spieße**  
gemischt  
Stück 2,60 €

**Spieß „Italia“**  
mit Mozzarella und schwarzen Oliven  
Stück 2,40 €

**Käsespieß „Classic“**  
mit Weintrauben  
Stück 2,00 €

**Hähnchenspieß**  
mariniert, feurig  
Stück 1,90 €

**Boulettenspieß**  
mit Salatgurke  
Stück 2,20 €

**Fruchtspieß**  
mit Schokolade  
Stück 3,00 €

**Deftiger Spieß**  
Neubauers Braunschweig-Beißer mit Oliven  
Stück 2,60 €

**Tomatenspieß „Caprese“**  
mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Stück 2,50 €



## Fingerfood-Büfets

### Köstlichkeiten von „rustikal“ bis „deluxe“

Unser Partyservice-Team hat fünf verschiedene Büfets mit beliebten Fingerfood-Spezialitäten für Sie zusammengestellt. Egal, ob Sie ein deftiges Fingerfood-Büfett oder eher eine leichtere, feine Variante bevorzugen – mit unseren Büfett-Variationen „rustikal“, „vital“, „raffiniert“, „kalt-warm“ oder „deluxe im Glas“ finden Sie auf den folgenden Seiten ganz sicher das Fingerfood-Büfett Ihrer Wahl...

Marie Neubauer präsentiert eine Auswahl unserer erlesenen Fingerfood-Spezialitäten.

Abgestimmt auf Ihre Feierlichkeit berät Sie unser Verkaufs- und Partyservice-Team gerne bei der Auswahl Ihrer Fingerfood-Variationen oder -Büfets.



### Büfett 1: Rustikales Fingerfood

ab 10 Personen

**Canapés**  
rustikal belegt

**Partyboulette am Spieß**  
mit Gurke

**Deftiger Spieß**  
Neubauers Braunschweig-Beißer mit Oliven

**Käsespieß „Classic“**  
mit Weintrauben

**Kartoffelsalat**  
in Mini-Schälchen

**Essbare Löffel**  
mit Ei-Schnittlauch-Mousse

**Schnitzelröllchen**  
paniert vom Schwein

**Pflaume im Speckmantel**

**Cocktailwürstchen am Spieß**

10 Teile pro Person 22,00 €

### Büfett 2: Vitales Fingerfood

ab 10 Personen

**Gurkentaler**  
mit Kräuterfrischkäse und Garnelen

**Tomaten-Mozzarella-Spieß**  
mit frischem Basilikum

**Veggi Cups**  
mit mediterraner Gemüsecreme

**Käselnelken vom Tête de Moin**  
auf Pumpernickel-Taler

**Forellenmousse im Kartoffelnest**  
mit rotem Kaviar

**Gemüsespieß der Saison**  
dazu Kräuterdip

**Fruchtspieß**  
gemischt mit Schokodekor

**Quarkdessert im Glas**  
mit Mangopüree

10 Teile pro Person

23,00 €



## Büfett 3: Fingerfood „Raffinesse“

ab 10 Personen

**Essbare Löffel**  
mit Schinkenmousse

**Knusperhähnchenfilet**  
an Früchtecreme im Glas angerichtet

**Lachsspieß**  
Röllchen vom geräuchertem Lachs  
und blanchierte Zucchini

**Medaillons vom  
Schweinefilet**  
mit Frischkäsetopping

**Mürbeteig-Minis**  
mit Bruschetta-Frischkäse und  
getrockneter Tomate

**Auswahl gemischter Canapés**

**Aprikosenhälften**  
mit süßer Füllung

10 Teile pro Person

23,90 €



## Büfett 4: Kalt-warmes Fingerfood im Glas

ab 20 Personen

*Warme Speisen im Mini-Weckglas:*

**Mediterranes Gemüse**  
mit Schafskäsehaube

**Schweinefilet**  
mit Frühlingzwiebeln und frischen Champignons

**Zartes Hühnerfleisch**  
mit Paprika in Schnittlauch Creme fraîche

*Kalte Speisen auf Platten angerichtet:*

**Gurkentaler mit Frischkäsevariationen**

**Essbare Löffel**  
mit Schinkenmousse und Thunfischcreme

**Tomaten-Mozzarella- und Antipasti-Spieße**

**Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten**

**Hähnchenspieß, herzhaft mariniert**

**Blätterteig-Minis mit Lachstatar**

**Käsespiess „Classic“ mit Weintraube**

**Schinken-Melonen-Spieße**

**Auswahl gemischter Canapés**

10 Teile pro Person

26,90 €

## Büfett 5: Fingerfood Deluxe im Glas

ab 20 Personen

*Kalte Speisen:*

**Mediterranes Gemüse**  
gebraten mit Olivenöl, Balsamico dazu Kräuterdip

**Schinkenmousse**  
auf Pumpernickeltatar

**Lachstatar auf Avocadoschaum**

**Entenbrustfilet auf Orangensoße**

*Warme Speisen:*

**Innenfilet vom Kikok-Hähnchen**  
auf Ratatouille-Gemüse

**Neubauer's Ragout fin**

**Seezungenröllchen**  
auf Wasabischaum

**Mini-Roulade vom Rind**  
auf Gemüsepurée

*Desserts im Glas:*

**Schoko-Trüffel-Mousse**

**Panna Cotta**  
mit Fruchtmarkhaube

10 Teile pro Person

28,90 €





## Spezialitätenplatten

### Kalte Platten für jeden Anlass

Sie benötigen für eine kleine Familienfeier eine gemischte Aufschnittplatte – oder Sie möchten sich für eine größere Feierlichkeit ein Büfett ganz individuell zusammenstellen?

Unsere reichhaltige Auswahl an Wurst-, Fleisch-, Fisch-, Eier-, Gemüse- und Käse-Platten können Sie nach Herzenslust kombinieren. Diese kalten Spezialitätenplatten erhalten Sie übrigens bereits ab 6 Personen.



### Kalte Platten

ab 4 Personen

#### Vegane Auberginen-Röllchen

gefüllt mit Humus, Karotte und getrockneten Tomaten; dazu: Linsen-Bulgur-Salat  
8 Röllchen und 1 kg Salat (für 4 Personen) 39,90 €

ab 6 Personen

#### Gemischte Aufschnittplatte

Bierschinken, Jagdwurst, Mortadella, Sülze, Zungenwurst, Schinkenspeck, Schlackwurst usw.  
pro Person 7,90 €

#### Gemischte Braten- und Schinkenplatte

Braten, Kasseler, Kochschinken, Roastbeef, Putenbrust usw.  
pro Person 9,50 €

#### Rohschinken-Platte

Luftgetrocknete und geräucherte (internationale und hausgemachte) Schinkenspezialitäten  
pro Person 12,90 €

ab 8 Personen

#### Gourmet-Platte

Schweinefilet, Putenbrust und Roastbeef mit verschiedenen Frischkäsetoppings  
pro Person 9,90 €

### Antipasti-Platte

z. B. nach Saison gemischt mit Zucchini, Champignons, Paprika und Möhre  
pro Person 10,90 €

### Roastbeef-Platte

auf Rucolasalat mit Kräuterdip  
pro Person 11,50 €

### Käseplatte „Classic“

u.a. mit Grünländer, Bavaria blu, Winzerkäse  
pro Person 7,20 €

### Käseplatte „Exklusiv“

u.a. mit ital. Paglietta, Rochebaron, Tête de Moine  
pro Person 9,20 €

### Eierplatte

Gefüllte Eierhälften auf Thunfischcreme (1,5 Eier pro Person); Platte für 8 Personen  
jede weitere Person 2,75 € 21,90 €

### Gemüse Carpaccio

Kohlrabi, Zucchini, Möhre mit Vinaigrette  
Platte für 8 Personen  
jede weitere Person 3,00 € 24,00 €

### Gemischte Fischplatte

mit verschiedensten Räucherfischspezialitäten  
Platte für 8 Personen  
jede weitere Person 9,35 € 79,80 €



## Kalte Platten

ab 8 Personen

### Vitello Tonnato Platte

Zart gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsoße  
pro Person 10,50 €

### Hähnchenbrustfilets auf Currysoße

Knusperhähnchenfilets auf Curry-Früchte-Soße  
pro Person 6,70 €

### Rindercarpaccio

mit Rucola und Parmesan  
pro Person 9,90 €

### Mettvariation

Jägermett, Blockmett, Thüringer Mett  
mit Zwiebeln und Gurken (200 g pro Person)  
pro Person 4,90 €

### Platte mit gebratenen Köstlichkeiten

Partybouletten, Minischnitzel vom  
Schwein und Pute und geteilten  
Hähnchenkeulen, gegrillter  
Schweinebauch  
pro Person 9,90 €

ab 10 Personen

### Mediterrane Platte

- Antipasti-Platte
- Italienische Salami und Mortadella
- Parmaschinken mit Melone
- Italienische Käseauswahl
- Vitello Tonnato
- Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Pesto
- Aioli, Tomatenbutter
- Ciabatta

pro Person 16,90 €



## Kalte Platten

ab 6 Personen

### Schlemmerplatte

Gemischter Braten, gemischter Schinken,  
Schweinefilet-Medaillons garniert mit Früchten,  
Hähnchenbrust mit Curry-Früchte-Soße, Lachs und  
Forelle, Käsevariationen, Geflügelsalat, Entenbrust mit  
Orangensoße, Brot, Brötchen und Butter.  
Dessert: Sahniger Apfeltraum oder  
Panna Cotta mit Fruchtmarmelade  
pro Person 22,90 €



### Feiern & genießen...

Unsere Mitarbeiterin,  
Jana Heiden,  
präsentiert eine leckere  
Schinkenplatte mit  
fruchtiger Garnitur.



## Kalte und warme Büfets

### Themen-Büfets für jeden Anlass

Sie planen einen Herrenabend, eine Grillparty oder einen Kindergeburtstag? Sie möchten Ihre Geschäftspartner mit einem Braunschweiger Schloss-Büfett überraschen oder Sie bevorzugen eher mediterrane Speisen bzw. wünschen ein vegetarisches Büfett? Unser Catering-Team hat vielfältige, leckere Themen-Büfets für Sie zusammengestellt.

Gerne beraten wir Sie bei der Büfett-Auswahl und organisieren auf Wunsch auch Ihre komplette Feierlichkeit für 10–1000 Personen.

Selbstverständlich erfüllen wir auch spezielle Kundenwünsche:

Unsere Mitarbeiterin, Marcia Barbian, präsentiert eine Platte mit gefüllten Eiern und Schweinefilet-Medaillons garniert mit Früchten.



### Braunschweiger Wurstbrett

ab 10 Personen

#### Rustikale Wurstsorten

#### Gegrillter Schweinebauch

#### Mettgut und Zwiebeln

pro Person

10,90 €

#### Zusätzlich mit Sauerfleisch

pro Person

11,90 €



### Schlemmerplatte

ab 6 Personen

#### Gemischter Braten

#### Gemischter Schinken

#### Schweinefilet-Medaillons

garniert mit Früchten

#### Hähnchenbrust

mit Curry-Früchte-Soße

#### Lachs und Forelle

#### Käsevariationen

#### Geflügelsalat

#### Entenbrust

mit Orangensoße

#### Brot, Brötchen und Butter

#### Dessert: Sahniger Apfeltraum oder Panna Cotta mit Fruchtmark

pro Person

22,90 €



## Warm-kaltes Büfett

ab 20 Personen

*Warme Speisen:*

### Schnitzelpfanne

Panierte Schnitzel in Champignon-Rahmsoße mit Kartoffelgratin

*Kalte Speisen:*

### Feinste Bratensorten

### Feinste Schinkensorten mit Melone

### Kochschinken mit Spargel

### Medaillons vom Schweinefilet

### Gemischte Räucherfischplatte

### Eierplatte

### Verschiedene Mettgut-Sorten

### Kasselerbraten mit Honig-Dip

### Internationale Käsespezialitäten

### Brot, Brötchen und Butter

### Zuzüglich zwei Salate Ihrer Wahl

aus unserem umfangreichen Salatangebot (s. Seite 29)

pro Person

23,90 €



## Braunschweiger Büfett

ab 15 Personen

Gelungene Mischung aus rustikalen und regionalen Spezialitäten

*Warme Speisen:*

### Würziger Braunschweiger Mummelbraten

vom Schweinerücken mit Kruste

### mit Kartoffelspalten

und Kräuter Knoblauch Dip

*Kalte Speisen:*

### Hausmacher Sauerfleisch

mit Remouladensauce

### Mett-Spezialitäten

Platte mit Zwiebeln

### Braunschweiger Wurst-Ensemble

Mummelbraten, Braunschweiger Mettwurst, Frühstücksfleisch (als Aufschnitt) und Braunschweiger Schlackwurst

### Harzer mit Musik

### Hausmacher Kartoffelsalat

### Brotkorb, Brötchen und Butter

pro Person

22,50 €

## Braunschweiger Brotzeit

ab 10 Personen

*Warme Speise:*

### Deftiger Leberkäse

*Kalte Speisen:*

### Matjesfilet mit Zwiebeln

### Braunschweiger Wurstsalat

### Landschinken

### Braunschweiger Wurstspezialitäten

### Sauerfleisch mit Remoulade

### Zwiebelfleisch

### Mettspezialitäten

### Bunter Kartoffelsalat

### Käsevariation mit Schmalz

### Brot, Brötchen

### Butter, Senf

pro Person

19,90 €

## Büro-Vielfalt

ab 8 Personen

### Mini-Laugenstange

mit hausgemachten Frischkäse und zarten Kochschinken



### Mini-Laugenstange

mit Salami und Camembert

### 1/2 belegtes Tafelbrötchen

mit Lachs

### 1/2 belegtes Tafelbrötchen

mit Roastbeef

### Käsespieß mit Weintraube

### Tomaten-Mozzarella-Spieß

### Geflügelsalat im Schälchen

pro Person

16,50 €

## Vital-Büfett

ab 15 Personen

### Luftgetrockneter Schinken

an Melonenspalten

### Gebratenes Roastbeef

auf Rucolasalat mit Kräuter-Dip

### Wrap

gefüllt mit Thunfisch oder Pute oder Kochschinken

### Mediterranes Gemüse

leicht gegrillt mit Kräuter Dip

### Gemüsecarpaccio

mit Kräutervinaigrette

### Kleine Käseauswahl

mit Früchten

### Pfirsichweingelee

mit Limettenschaum

### Brot- und Brötchenkorb

mit Körnerspezialitäten, Butter

pro Person



21,50 €

## Frühstücks-Büfett oder Brunch

ab 15 Personen

### Warme Speisen:

### Spanferkelbraten mit Sauerkraut und Kartoffelgratin

oder

### Putengeschnetzeltes mit Champignons und Butterspätzle

### Kalte Speisen:

### Räucherlachsplatte

### Wurstspezialitäten-Platte mit Braten

### Blockmett mit Frühlingszwiebeln

### Warmes Rührei mit Kräutern, Bacon und Mini-Griller

### Kleine Käseauswahl

### Fruchtkonfitüre

### Quark mit Früchten

### Croissants, gemischte Tafelbrötchen, Butter

pro Person

21,90 €

ohne Hauptgericht

18,90 €

## Mediterranes Büfett

ab 20 Personen



### Warme Speisen nach Wahl:

### Osso Bucco

(Geschmorte Kalbshaxe) mit Kartoffelgratin

oder

### Saltimbocca alla Romana

(Kalbsschnitzel mit Parmaschinken) mit Kartoffelgratin

### Kalte Speisen:

### Tomate Mozzarella

mit frischem Basilikum

### Vitello Tonnato

(Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

### Parmaschinken

mit Melone

### Rinderfilet-Carpaccio

mit Kräutervinaigrette und frischem Parmesan

### Gemische Antipasti-Auswahl

### Italienische Käsespezialitäten

### Südländische Salamispezialitäten

### Meeresfrüchte-Cocktail

### Italienischer Nudelsalat

### Frisch gebackenes Ciabattabrot, Butter

### Desserts:

### Mascarpone-Creme mit Früchten

oder

### Tiramisu

pro Person

28,90 €



## Grill-Büfett „Klassik“

ab 20 Personen

### Putensteaks

mit Curry mariniert

### Schweinenackensteaks

verschieden gewürzt

### Lammrückenfilets

mit Knoblauch mariniert

### Marinierte Minispieße

vom Rind, Schwein und Pute

### Leckerer Knusperfleisch

### Grillbratwurst

*Beilagen:*

**Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tzatziki, Schlemmerkrautsalat, Kräuterbutter, Senf, Ketchup, frisch gebackenes Baguettebrot und mediterranes Baguette**

pro Person

21,90 €

### Der besondere Tipp für Vegetarier:

Auf Wunsch können bei allen Grillbüfets Fleischspezialitäten durch vegetarische oder vegane Alternativen ersetzt werden, z. B.: Maiskolben, französische Kartoffelspieße mit Rosmarin mariniert, Schafskäse mit frischen Kräutern, dazu Tomate und Zwiebeln in der Aluschale, Gemüseschaschlik usw.

**Alle Grill-Büfets zum Selbergrillen  
Fleisch und Wurst im rohen Zustand**



## Grill-Büfett „Deluxe“

ab 20 Personen

### Rinderhüftsteaks

lecker mariniert

### Putensteaks

mit Curry mariniert

### Schweinenackensteaks

verschieden gewürzt

### Lammrückenfilets

mit Knoblauch mariniert

### Marinierte Minispieße

vom Rind, Schwein und Pute

### Leckerer Knusperfleisch

### Grillbratwurst und Krakauer

*Beilagen:*

**Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tzatziki, Schlemmerkrautsalat, Kräuterbutter, Senf, Ketchup, frisch gebackenes Baguettebrot und mediterranes Baguette**

pro Person

22,90 €

### Der besondere Tipp:

Auf Wunsch kommt auch unser Grillmeister mit. – Sprechen Sie uns gerne an.

## Grill-Büfett „Gourmet“

ab 20 Personen

### Rinderhüftsteaks

lecker mariniert

### Hähnchenbrust-Filets vom Kikok-Hähnchen

mit Curry mariniert

### Iberico-Kotelette

in einer feinen Thymian-Zitronen-Marinade

### Lammrückenfilets

mit Knoblauch mariniert

### Garnelenspieße

mit Knoblauch und Zitrone mariniert

### Marinierte Lachsfilets

mit Julienegemüse

### Marinierte Minispieße

vom Rind, Schwein und Pute

### Leckerer Knusperfleisch

**Grillbratwurst, Käsekrainer, Bratwurstspieße, Krakauer sowie Bananen in Rippenspeck**

*Beilagen:*

**Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tzatziki, Schlemmerkrautsalat, Kräuterbutter, Senf, Ketchup, frisch gebackenes Baguettebrot und mediterranes Baguette**

pro Person

26,90 €

## Feinschmecker-Büfett

ab 25 Personen

Warme Speisen:

### Schweinefilet

in Cognac-Sahnesoße mit Butterspätzle

Kalte Speisen:

### Zart-rosa gebratenes Roastbeef

auf Rucola mit hauseigener Remoulade

### Marinierte Melone

mit luftgetrocknetem Schinken im Glas

### Zarte Putenbrust

auf Curry-Frischkäse

### Knusper-Hähnchenfilet Tranchen

auf Curry-Früchte-Soße

### Dreierlei Lachs mit Fischterrine

und Senf-Dill-Soße

### Hausgemachter Geflügelcocktail

auf Eisbergsalatstreifen im Glas

### 2 Dessert-Variationen nach Wahl

aus unserem umfangreichen Dessertangebot  
(siehe Seite 43)

### Gemischtes Brot, Baguette, verschiedene Partybrötchen, Butter

pro Person

25,50 €

## Schloss-Büfett

ab 20 Personen

Warme Speisen:

### Schweinefilet in Steinpilzrahm

mit Kartoffelgratin und  
gemischter Gemüseplatte mit Hollandaise

Kalte Speisen:

### Entenbrustfilet

in Scheiben auf Rucola mit Nussölmarinade

### Gebackene Schinkenröllchen

mit Ananas und Käse gefüllt

### Feine Schinkenauswahl

luftgereift mit Melone

### Medaillons de Luxe

Filet vom Schwein mit dreierlei Topping

### Feine Lachsplatte

mit verschiedenen Lachssorten dazu Senf-Dillcreme

### Käsevariation

mit frischen Weintrauben

### Nibelungencreme

Vanillepudding mit Kirschen und Eierlikör

### Baguette und Tafelbrötchen-Auswahl

pro Person

26,90 €

## Hausgemachte Salat-Variationen

pro Portion (200 g)

ab 5 Personen

### Geflügelsalat

4,30 €

### Braunschweiger Heringsalat

4,30 €

### Schlemmerkrautsalat

3,20 €

### Bunter Kartoffelsalat

2,60 €

### Schinken-Eier-Salat

4,30 €

### Wurstsalat

4,30 €

### Omas Nudelsalat

4,30 €

### Norwegischer Kartoffelsalat

3,20 €

### Hirtensalat

3,85 €

### Schweizer Wurstsalat

4,30 €

### Tomaten-Mozzarella-Salat

3,85 €

### Gemischter frischer Salat

mit buntem Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika  
(wahlweise mit Schafskäse oder Thunfisch  
oder gekochtem Schinken und Ei oder  
gebratenen Hähnchenbruststreifen)  
zzgl. Dressing

4,30 €  
1,20 €

### Bulgur-Linsensalat

4,40 €

### Tessiner Kartoffelsalat

2,60 €

### weitere Salate auf Anfrage



Serviervorschlag – Salatbeispiel

## Warme Hauptgerichte

### Wir kochen – Sie feiern und genießen

Sie planen eine Familienfeier oder ein gemütliches Beisammensein mit Freunden oder Kollegen? Damit Sie sich in aller Ruhe um Ihre Gäste kümmern können, übernimmt unser Partyservice-Team für Sie gerne die Zubereitung der Speisen. Unser Küchenchef hat eine große Auswahl an warmen Hauptgerichten für Sie zusammengestellt.

Hinweis: Warme Speisen werden in Gastronormschalen und einer Isolier-Styroporverpackung ausgeliefert. Auf Wunsch liefern wir gegen Aufpreis auch Warmhalterehauchs (s. Seite 54).

Unser Küchenchef, Michael Drews, empfiehlt im Frühjahr und Sommer: Leichte Fleischgerichte vom Geflügel und Schwein mit einer Auswahl an frischem Gemüse.

Serviervorschlag – die Speisen werden in Schalen bzw. auf Platten angerichtet.



## Heiße Braten

ab 10 Personen

### Spießbraten

Nackenbraten gefüllt mit Paprika, Zwiebeln, deftig gewürzt 8,90 €

### Jägerbraten

Nackenbraten deftig gewürzt in Champignonrahmsauce 8,90 €

### Pulled Pork vom Nacken

mit Tzatziki an Krautsalat und Fladenbrot 11,90 €

### Zwiebelrostbraten

Nackenbraten deftig gewürzt in leckerer Zwiebelsoße 8,90 €

### Schweinenackensteaks

gratiniert mit einer Senf-Zwiebelkruste 8,90 €



## Aus dem Spezialofen

ab 10 Personen

### Schinkenkrustenbraten

Fleisch zart, Schwarte kross, mit Soße pro Person 8,90 €

### Jungschweinerücken

Fleisch zart, Schwarte kross, mit Soße pro Person 8,90 €

### Schinken im Brotteig

zart und saftig, Braten geschnitten pro Person 10,90 €

### Spanferkel im Ganzen

mild gesalzen und kross gebraten  
 – Spanferkel für 20–25 Personen Stück 250,00 €  
 – Spanferkel für 25–30 Personen pro Person 9,50 €  
 – Spanferkel ab 31 Personen pro Person 9,00 €  
 – Soße zum Spanferkel (125 g/Portion) pro Portion 1,70 €  
 – Tranchieren vor Ort (inkl. 19 % MwSt) 120,00 €

Hinweis: Die ausgezeichneten Preise für das Spanferkel sind Bruttopreise inkl. 7 % MwSt. Wünschen Sie, dass wir das Spanferkel vor Ort aufschneiden, müssen wir auf die Spanferkelpreise 19 % MwSt berechnen. Siehe AGBs S. 54.

### Große Grillhaxe ohne Knochen

Stück 8,90 €  
 Soße 1,70 €



## Aus Pfanne und Backofen

ab 10 Personen

### Currywurst-Pfanne

Kleingeschnittene Currywurst in leckerer Paprika-Currysoße mit mediterranen Backkartoffeln  
pro Person

9,50 €

### Sauerfleischplatte

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und hauseigener Remouladensoße  
pro Person

9,90 €

### Kasseler in Blätterteig

mit Ananas und Röstzwiebeln

– in portionierten Päckchen gebacken  
pro Person

8,90 €

– im Ganzen gebacken zum Selberschneiden  
pro Person

8,50 €

### Gefüllte Zucchini

mit Hackfleisch und Gemüse  
mit Schafskäse gratiniert und Tomatenreis  
pro Person

11,90 €

### Spare Ribs

aus dem Räucherofen mit Sour Cream  
und Westernkartoffeln  
pro Person

13,50 €

### Chilli con Carne

inkl. Baguette  
pro Person

7,50 €

## Spezialitäten vom Schwein

ab 10 Personen

mit Soße – ohne Beilagen

### Schweinefilet

in Steinpilzrahmssoße, pro Person

13,50 €

### Schweinefilet

in Cognacrahmssoße, pro Person

12,50 €

### Schweinefilet in Blätterteig

mit feiner Kräuter-Schinken-Farce  
pro Person

12,50 €

### Schnitzelpfanne – Schweizer Art

Cordon bleu in Rahmssoße  
pro Person

10,90 €

### Schnitzelpfanne

Panierte Schnitzel in Pilzrahmssoße  
pro Person

10,50 €

### Bratenpfanne

Kasseler-, Schweine- und Rinderbraten  
pro Person

11,90 €

### Rustikale Grillmolle

1/4 Haxe, 1 Stück Grillbauch, 1/2 Hähnchenkeule,  
1 Partyboulette, 1/2 Nackensteak und 1 Minigriller  
auf Sauerkraut angerichtet.  
pro Person

11,90 €

## Spezialitäten vom Schwein

ab 10 Personen

mit Soße und mit Beilagen

### Schweinefilet-Topf

Filet ummantelt mit Rippenspeck,  
auf einem Gemüsebett gegart,  
mit Hollandaise und Kartoffelgratin  
pro Person

16,90 €

### Schweinefilet

auf mediterranem Grillgemüse mit  
Champagner-Hollandaise gratiniert,  
dazu Rosmarinkartoffeln  
pro Person

16,50 €

### Rahmgeschnetzeltes

vom Schwein mit Pilzen und Butterspätzle  
pro Person

10,90 €

### Rahmgulasch

vom Schwein mit Butternudeln und Pilzen  
pro Person

10,90 €

### Schnitzeltopf „Schweizer Art“

Schnitzel mit Schinken gefüllt in fruchtiger  
Tomatensoße und mit Käse überbacken,  
dazu Butterspätzle  
pro Person

14,90 €



Serviervorschlag –  
die Speisen werden in Schalen  
bzw. auf Platten angerichtet.

## Spezialitäten vom Rind und Kalb

ab 10 Personen

mit Soße – ohne Beilagen

### Rinderschmorbraten

aus der Keule  
pro Person

12,50 €

### Große Rinderroulade

klassisch gefüllt  
pro Person

12,50 €

Zur Rinderroulade empfiehlt unser Küchenchef  
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (S. 39)  
Dessert: Panna Cotta mit Fruchtmarmelade (S. 43)



Serviervorschlag –  
die Speisen werden in Schalen  
bzw. auf Platten angerichtet.



### Boeuf Stroganoff von der Rinderhüfte

mit Kräuterris  
pro Person

14,90 €

### Kalbsmedaillons von der Semerrolle

mit Portweinjus an Käsebandnudeln  
pro Person

16,50 €

### Kalbsragout

mit Spargel und Champignon in Rahmsauce  
pro Person

14,50 €

### Ungarisches Kesselgulasch

in Paprikarahmsauce  
pro Person

12,50 €

### Rindergeschnetzeltes

aus der Steakhüfte in Steinpilzrahm  
pro Person

13,90 €

ab 10 Personen

mit Soße und mit Beilagen

### Kleine Kalbsrouladen

mit Äpfeln und Walnüssen gefüllt,  
in Portweinjus oder leichtem Pfefferrahm,  
mit Butterspätzle  
pro Person

16,50 €

### Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignons und Butterspätzle  
pro Person

16,50 €

### Wiener Rostbraten

Zarter Rinderhüftbraten mit  
Röstzwiebelsoße und Käsespätzle  
pro Person

16,50 €

### Saltimbocca

Schnitzel von der Kalbsoberschale  
mit Parmaschinken und Salbei gefüllt,  
Zitronen-Weißwein-Soße  
und Tagliatelle/Bandnudeln

16,50 €

### Geschmorte Kalbsbäckchen

in Burgunder-Soße mit Speckbohnen  
und Kartoffelgratin  
pro Person

18,90 €

### Osso Buco

Geschmorte Kalbshaxe mit Soße und  
gemischtem Gemüse mit Kartoffelgratin  
pro Person

16,50 €



Serviervorschlag – die Speisen werden in Schalen  
bzw. auf Platten angerichtet.



## Vom Geflügel

ab 10 Personen

### Curry „Indische Art“

vom Hähnchenbrustfilet mit Basmati-Reis  
pro Person 12,90 €

### Piccata Milanese

Hähnchenbrust im Käsemantel gebacken  
dazu eine fruchtige Tomatensoße  
mit Butterreis  
pro Person 15,90 €

### Barbarie Entenbrustfilet

mit Apfelrotkohl, Kartoffelgratin und Soße  
pro Person 15,90 €

### Putenpfanne „India“

Ragout in milder Curry-Früchte-Soße,  
mit Butterreis  
pro Person 12,90 €

### Hähnchenbrust

auf mediterranem Grillgemüse mit  
Champagner-Hollandaise gratiniert  
pro Person 14,90 €

### Hähnchenbrust „Florentiner Art“

mit Spinat und Schafskäse gefüllt in Zitronen-  
Weißweinsauce, dazu Kräuterreis  
pro Person 13,90 €

### Paprika-Sahne-Hähnchenbrust

vom Kikok auf grünen Bandnudeln  
pro Person 14,90 €

## Wild- und Lammspezialitäten

ab 10 Personen

### Wildgulasch „Altenau“

mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und  
Birne mit Preiselbeeren  
pro Person 16,50 €

### Hirschbraten „Seesen“

aus der Keule, mit Kartoffeltaler, Apfelrotkohl  
und feiner Soße mit Pfifferlingen  
und Steinpilzen  
pro Person 16,50 €

### Wildschweinbraten

in Preiselbeer-Rahmsauce  
13,90 €

### Geschmorte Lammkeule

zart und saftig in feiner Thymiansauce  
mit im Ofen gebackenen Rosmarinkartoffeln  
pro Person 14,90 €



## Fischspezialitäten

ab 10 Personen

### Lachsfilet

gedünstet in einer Limetten-Salbeisoße,  
mit Bandnudeln und Zuckerschoten  
(Auch mit Zanderfilet möglich)  
pro Person 15,90 €

### Lachspfanne

mit Zwiebeln, Lauch und Champignons  
in einer Weißwein-Hollandaise gratiniert,  
dazu Butterreis  
pro Person 14,90 €

### Sylter Fischpfanne

mit Bandnudeln und Gemüse  
in Weißweinsauce  
pro Person 13,90 €

### Kabeljaufilet in Senfsoße

mit lauwarmen Speck-Kartoffelsalat  
pro Person 19,90 €



## Vegetarische Auswahl

ab 8 Personen

### Gemüsebratlinge

auf geschmorten Rahmzwiebeln  
pro Person 8,50 €

### Champignon-Pfanne

mit Zwiebeln geschmort, mit Sahne und  
Weißwein verfeinert  
pro Person 8,50 €

### Gemüselasagne

mit kräftigem Käse überbacken  
pro Person 8,50 €

### Mediterrane Gemüsepfanne

8,50 €

### Steinpilz Risotto

mit frischem Parmesan  
pro Person 12,50 €

### für Veganer ohne Parmesan

pro Person 12,00 €

### Nudelvariation „Italia“

mit Ratatouille in einer fruchtigen Tomatensoße  
pro Person 8,50 €

### Mini-Quiche

gefüllt mit mediterranem Gemüse,  
rotem Pesto, Tomaten, Paprika und Reibekäse –  
abgerundet mit einer Basilikumnote  
(Mindest-Bestellmenge 4 Stück)  
1 ganze Quiche (Ø 11 cm – ca. 220 g)  
Stück 6,90 €

## Warme Beilagen

### Gemüse, Kartoffeln, Nudeln & Co.

Hier finden Sie als Ergänzung zu unseren Hauptgerichten eine große Auswahl an Sättigungs- und Gemüsebeilagen. Kombinieren Sie die Fleischgerichte Ihrer Wahl einfach nach Herzenslust mit leckeren Kartoffel-, Reis- oder Nudel-Variationen und frischem Gemüse der Saison.

Unser Küchenchef, Michael Drews, präsentiert eine gemischte saisonale Gemüseplatte.

Serviervorschlag – die Speisen werden in Schalen bzw. auf Platten angerichtet.



### Kartoffel, Nudel und Co.

ab 8 Personen

pro Portion

<b>Mediterrane Backkartoffeln</b>	2,80 €
<b>Salzkartoffeln</b>	2,00 €
<b>Kartoffelklöße, 2 Stück</b>	2,80 €
<b>Kartoffelgratin</b>	3,60 €
<b>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel</b>	3,50 €
<b>Kartoffelpüree</b>	2,50 €
<b>Kartoffel Rösti, 4 Stück</b>	3,20 €
<b>Butterreis</b>	2,20 €
<b>Basmatireis</b>	2,40 €
<b>Butterspätzle</b>	2,70 €
<b>Bandnudeln</b>	2,70 €
<b>1/2 Birne mit Preiselbeeren</b>	1,70 €

### Gemüse

ab 8 Personen

pro Portion

<b>Ratatouillegemüse</b>	3,60 €
<b>Blattspinat, mit Zwiebeln und Rahm</b>	2,90 €
<b>Bohnenbündchen 3 Stück im Speckmantel</b>	2,80 €
<b>Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise als Topping</b>	3,60 €
<b>Apfelrotkohl</b>	2,20 €
<b>Sauerkraut</b>	2,20 €
<b>Pfifferlinge in Rahm mit Bauchspeck (saisonales Angebot)</b>	4,00 €
<b>Rosenkohl mit Speck</b>	3,20 €
<b>Erbsen und Möhren</b>	2,80 €
<b>Mediterrane Gemüsepfanne</b>	3,80 €



## Leckere Suppen-Spezialitäten

### Suppen & Eintöpfe der Saison...

Was wäre ein festliches Menü ohne eine leichte Vorsuppe – oder ein kalter Winterabend ohne deftigen Eintopf? Leckere Suppen haben immer

Saison: Die Spargelcreme-Suppe im Frühjahr, die leichte Gemüsesuppe im Sommer, die Waldpilzcreme-Suppe im Herbst und eine deftige Kartoffelsuppe im Winter...



### Suppen der Saison

ab 10 Personen

1/3 Liter pro Portion

**Frühling :**  
**Spargelcreme Suppe**  
mit Mettbällchen 4,95 €

**Sommer:**  
**Gemüsecreme Suppe** 4,35 €

**Herbst:**  
**Waldpilzcreme Suppe** 4,35 €

**Kürbis-Ingwer Cremesuppe** 4,35 €

**Winter:**  
**Kartoffelcreme Suppe** 4,35 €

### Weitere Suppenvarianten

ab 10 Personen

1/3 Liter pro Portion

**Norddeutsche Kartoffelsuppe**  
vegetarisch 4,35 €

**Gulaschsuppe** 4,35 €

**Hochzeitssuppe** 4,35 €

**Stammtischsuppe**  
Kräftige Tomaten-Paprika-Suppe mit  
Mettbällchen, Zwiebeln und weißen Bohnen 4,35 €

**Käsesuppe** 4,35 €

**Cremesuppe**  
Tomate, Lauch oder Broccoli 4,35 €

**Sylter Kartoffelsuppe**  
mit Krabben 4,35 €

### Deftige Eintöpfe

ab 10 Personen

1/2 Liter pro Portion

**Kartoffelsuppe**  
mit Würstchen 4,40 €

**Schnippelbohnen Eintopf** 4,40 €

**Möhren Eintopf** 4,40 €

**Linsen Eintopf** 4,40 €

**Graupensuppe** 4,40 €

**Erbsen Eintopf** 4,40 €

**Hühner-Nudel-Eintopf** 4,40 €

**Steckrüben Eintopf** 4,40 €

**Baguettebrottscheiben pro Person** 0,60 €

## Süßer Abschluss...

### Dessertvariationen für Genießer

Ein leckeres Dessert ist nicht nur der krönende Abschluss eines festlichen Menüs, es passt auch wunderbar zum Brunch oder einem Empfang. Sie können die nachfolgenden Desserts natürlich auch als Nachspeise zu einem gemütlichen Mittag- oder Abendessen servieren. Egal ob fruchtig, leicht oder cremig – bei unseren feinen Dessertvariationen ist für jede Gelegenheit und jeden Geschmack etwas dabei.

Ein Hauch von Dolce Vita...

Genießen Sie unsere erlesenen Dessertkreationen in Minigläschen angerichtet.



### Dessertvariationen

ab 6 Portionen

	<i>pro Portion</i>
<b>Tiramisu**</b> <i>mit feiner Kaffeenote</i>	3,80 €
<b>Cappuccino-Krokant-Crème*</b>	3,30 €
<b>Erdbeer-Mousse*</b>	3,30 €
<b>Rote Grütze*</b> <i>mit Vanillesoße</i>	3,80 €
<b>Walnuss-Mousse*</b> <i>mit karamellisierten Nüssen</i>	3,30 €
<b>Marzipan-Mousse*</b> <i>mit Marzipanstückchen und Mohn</i>	3,80 €
<b>Pfirsich-Wein-Gelee**</b> <i>mit Limettenschaum</i>	3,30 €
<b>Frischer Obstsalat*</b> <i>mit Vanillesoße</i>	3,80 €
<b>Frischer Früchte-Spieß</b> <i>mit Schokostreifen</i>	2,80 €
<b>Grießflammerie*</b> <i>auf Früchtecocktail mit gerösteten Mandeln</i>	3,80 €
<b>Mandarinen-Mousse*</b> <i>mit Cointreau**</i>	3,80 €
<b>Joghurt-Pfirsichcreme*</b> <i>auf Amarettini</i>	3,80 €

<b>Weiß gestrudelte Himbeer-Mousse*</b> <i>mit Pistazien</i>	3,80 €
<b>Nibelungencreme**</b> <i>Vanillepudding mit Dessertkirschen und Eierlikör</i>	3,80 €
<b>Schlemmertraum</b> <i>feine Quarkspeise mit Sauerkirschen und frischer Sahne</i>	3,80 €
<b>Panna Cotta*</b> <i>mit Fruchtmark</i>	3,80 €
<b>Mandarinen-Sahne-Quark*</b>	3,30 €
<b>Mascarpone-Creme**</b> <i>mit Früchten und Eierlikör</i>	3,80 €
<b>Weißes Schoko-Mousse*</b> <i>mit Raffaello und frischer Minze</i>	3,80 €
<b>Schoko-Trüffel-Mousse*</b>	3,80 €
<b>Erdbeer-Tiramisu (Saison)</b>	3,80 €
	5,00 €



\* Diese Desserts erhalten Sie ab 10 Personen auf Wunsch auch in Mini-Gläsern angerichtet. 2 Stück pro Person

\*\* Diese Desserts enthalten Alkohol

## Saisonale Partyservice-Angebote

### Partyhit des Monats

#### Spargel, Pfifferlinge, Braunkohl...

Abgestimmt auf die jeweilige Jahreszeit kreiert unser Küchenchef für Sie ein monatlich wechselndes Partyservice-Highlight. Zum Vorzugspreis erhalten Sie für 10 Personen (oder mehr) jeweils ein schmackhaftes

Fleischgericht mit saisonalen Beilagen und ein leckeres Dessert. Unseren Partyservice-Hit des Monats erfragen Sie bitte in unseren Filialen oder schauen Sie einfach auf unsere Homepage [www.fleischerei-neubauer.de](http://www.fleischerei-neubauer.de). Ihre Gäste werden begeistert sein...



Serviovorschlag –  
die Speisen werden in Schalen  
bzw. auf Platten angerichtet.

### Bayrisches Büfett

ab 10 Personen

Warme Speise:

**Halbe gegrillte Schweinshaxe mit Sauerkraut**

oder

**Jungschweinrücken mit Sauerkraut**

Kalte Speisen:

**Deftige Schinkenvariation**

**Bayrischer Wurstsalat**

**Speck-Kartoffelsalat**

**Bayrische Käsespezialitäten**

**Obazda**

**Laugenbrezeln**

**Landbrot, Zwiebelbrot, Roggenbrötchen  
und Butter**

pro Person

18,90 €



## Weihnachtsfeier Specials

### Entenkeule oder Gänsekeule

Für Ihre private oder geschäftliche Weihnachtsfeier haben wir im November und Dezember zwei echte „Geflügel-Klassiker“ im Angebot. Selbstverständlich bieten wir Ihnen diese Gerichte auf Wunsch auch als komplette Menüs mit Suppe und Dessert nach Wahl an.

ab 10 Personen

### Geschmorte Entenkeule

mit Soße, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen pro Person  
oder  
mit Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelgratin pro Person

### Geschmorte Gänsekeule

mit Soße, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen pro Person  
oder  
mit Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelgratin pro Person



Preis auf Anfrage

Preis auf Anfrage

Preis auf Anfrage

Preis auf Anfrage

Serviervorschlag – die Speisen werden in Schalen bzw. auf Platten angerichtet.

Auf Wunsch erhalten Sie als Beilage anstatt Thüringer Klößen auch Kräuter-Servietten-Knödel.



## Weihnachtliches Büfett

ab 20 Personen

Warme Speise:

Entenbrustfilet in Orangensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelgratin

oder

Wildschweinbraten mit Wacholderrahm an Apfelrotkohl und Semmelknödel

Kalte Speisen:

Fischvariation mit Preiselbeersahne

Räucherlachsplatte mit Senf-Dill-Vinaigrette

Parma- und Serranoschinken an Feige und Melone

Rosa gebratenes Roastbeef an Waldorfsalat

Schweinefilet-Medaillons mit Früchten und Frischkäse Topping

Hähnchenbruststreifen an Feldsalat

Exotischer Garnelensalat

Käsevariation mit Walnüssen

Tafelbrötchen, Brot, Schmalz und Butter

Dessert:

Lebkuchen-Tiramisu mit Kaffeelikör und Vanillekipferl

Apfel-Zimt mousse mit Glühweinbeeren

pro Person

29,90 €





## Mit Herz und Liebe genießen...

### Valentinstag, Hochzeitstag oder Muttertag

Sie möchten Ihre Freundin, Ehefrau oder Mutter, Ihren Freund, Ehemann oder Vater mit kulinarischen Köstlichkeiten überraschen? Wir haben die passenden Büfett- oder Menüvorschläge mit Herz und beraten Sie gerne. Zum Start in den Tag empfehlen wir Ihnen ein Sektfrühstück mit unseren leckeren Herz-Canapés.



### Herz-Canapés & Sekt

Verwöhnen Sie Ihre Liebsten doch einfach mal mit einem gemeinsamen Sektfrühstück:

12 Herz-Canapés  
2 Piccolo Sekt  
1 Rose 29,90 €



### Hochzeit – Der schönste Tag...

Bei der Vorbereitung einer Hochzeitsfeier gibt es viel zu bedenken. Vom Brautkleid über Gästeliste, Raum- und Tischgestaltung bis hin zum festlichen Menü oder Büfett sind im Vorfeld jede Menge Entscheidungen zu treffen. Gerne unterstützen wir Sie mit unserem know-how bei der Planung und Organisation von Polterabend und Hochzeitsfeier, damit Ihre Hochzeit wirklich zum schönsten Tag in Ihrem Leben wird. Wir kümmern uns auf Wunsch neben Speisen und Getränken auch um die stimmungsvolle Gestaltung der Location, Geschirr und Servicepersonal.

Am besten vereinbaren Sie rechtzeitig einen persönlichen Beratungstermin mit uns unter:  
Telefon: 0531 322315 oder  
Telefon: 0531 2900745

### Hochzeitstorten

Unser Konditorenteam kreiert für Sie individuelle, herzhaft Hochzeitsstorten.



## Hochzeitsbüfett

ab 25 Personen



### Suppe:

Hochzeitssuppe

oder

Fruchtige Tomatensuppe mit Gin verfeinert



### Kalte Speisen:

Zart rosa gebratenes Roastbeef auf Rucola mit hauseigener Remoulade

Zarte Putenbrust auf Curry-Frischkäse

Gebackene Schinkenröllchen mit Ananas und Käse gefüllt

Knusper-Hähnchenfilet Tranchen auf Curry-Früchte-Soße

Luftgetrockneter Schinken an Galia Melone

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Pesto

Antipasti

Terrine von Edelfischen

Dialog von Räucherfischen an Meerrettich und Honig-Dill-Senfsoße

Asiatischer Glasnudelsalat mit Scampi, Hähnchenbrust und Gemüse

Sommerlicher Blattsalat mit Traubenkern dressing

Käseauswahl mit Früchten garniert

Allerlei Körnerbrote, Baguette, Tafelbrötchen und Butter



### Warme Speisen:

#### Hauptgerichte

– bis 40 Personen: 2 aus folgender Auswahl  
– ab 41 Personen: 3 aus folgender Auswahl

Hochzeitsbraten aus der Rinderkeule an Barolosöße mit Gemüseplatte und Kartoffelgratin

Geschmortes Brüstchen vom Land-Huhn auf würzigem Ratatouille-Gemüse und kleinen Drillingen mit Meersalz und Rosmarin gewürzt

Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons á la Creme an sommerlichem Gemüse und Kartoffelgratin

Braten aus der Hirschkalbskeule mit Wacholderrahmsoße mit Rosenkohl und Butterspätzle

Lachsfilet mit Zitronen-Pesto mariniert und gebratenen Heidekartoffeln

Zanderfilet auf Gurken-Dill-Gemüse in körniger Senf-Saat-Soße an Langkornreis

#### Alternative vegetarische Hauptgerichte

Gelbe Tagliatelle mit geschwenkten Waldpilzen und Schalotten in leichter Senfsoße

Mediterrane Gemüsepfanne mit Schafskäsehaube

Nudeln in Pesto-Rahm mit Zucchini, Zwergetomaten und Wiesenchampignons

### Desserts in Minigläsern:

Cassis-Mousse mit gerösteten Mandeln

Fruchtige Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Schoko-Trüffel-Mousse

pro Person

30,90 €



## Partyservice & Catering für jeden Anlass...



*Sie planen ein Familienfest, eine Geburtstagsparty, einen Empfang, eine Vereinsfeier oder ein großes Firmen-Event? Damit Ihre Feierlichkeit ein voller Erfolg wird, steht bei uns am Anfang stets die individuelle, persönliche Beratung.*

*Bei kleineren Feierlichkeiten berät Sie das Verkaufsteam in unseren Filialen gerne. Fragen wie „welche Mengen Canapés und Fingerfood benötige ich pro Person“ oder „welches Büfett passt zu meinem Anlass“ werden hier vor Ort kompetent beantwortet. Hier wird gerne auch Ihre Bestellung entgegen genommen.*

*Bei größeren Feierlichkeiten, Tagungen, Kongressen und Firmen-Events berät Sie unser Partyservice-Team in der Filiale am Nibelungenplatz in Braunschweig (oder nach Absprache auch bei Ihnen vor Ort).*

*Damit Sie sich in aller Ruhe um Ihre Gäste und Geschäftspartner kümmern können, übernehmen wir neben der Zubereitung von Themen-Büfettts oder Menüs auch die komplette Planung und Organisation Ihrer Feierlichkeit für 10–1000 Personen. Zu unserem Rund-um-Service gehören u. a.: Getränke, Zubehör, Gestaltung der Location, qualifiziertes Service-Personal...*

*Vereinbaren Sie einfach einen persönlichen Beratungstermin mit unseren Mitarbeiterinnen, Margrit Bosse oder Rebekka Heimbach, Telefon 0531 322315 oder Telefon 0531 2900745.*

*Unsere Konditorin, Sabine Freise, präsentiert neue Kreationen für herzhaft-pralinen.*

## Qualität, die man schmeckt



*Am Anfang steht ein gutes Stück Fleisch. Die Auswahl unserer hochwertigen Fleischspezialitäten liegt in der Hand unseres Seniorchefs Rudolf Neubauer.*

*Alle unsere Speisen werden stets frisch für Sie zubereitet und bei der Zusammenstellung der Büfettts und Menüs legt unser Küchenchef großen Wert auf die Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten.*



## Service rund um Ihre Feierlichkeit

### Zusätzliche Dienstleistungen

*Sie planen eine größere Familienfeier oder ein Firmen-Event und möchten sich in Ruhe um Ihre Gäste kümmern. Unser Partyservice-Team nimmt Ihnen auf Wunsch nicht nur die Zubereitung der Speisen ab. Gerne kümmern wir uns auch um die Beschaffung und den Aufbau von Tischen, Stühlen, Büfett, Zapfanlage usw. und stellen Ihnen unser qualifiziertes Service-Personal zur Verfügung.*

### Verleih

*Es gibt fast nichts, was Sie bei uns nicht ausleihen können. Sprechen Sie uns an – wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot.*

### Informationen zu Allergenen

*Liebe Kunden, falls Sie von einer Lebensmittelallergie betroffen sind oder Fragen zu Zusatzstoffen in unseren Produkten haben, sprechen Sie uns bitte an. Gerne helfen wir Ihnen weiter.*

## Geschäfts- und Lieferbedingungen

### Abholung und Öffnungszeiten:

Soweit nicht anders vereinbart, erfolgt die Abholung Ihrer Partyservice-Bestellung in unserer Filiale am Nibelungenplatz 11, 38106 Braunschweig (über den Hof, dann links).

Nach vorheriger, gesonderter Absprache ist bei kalten Speisen werktags unter Umständen auch eine Abholung in unseren Filialen möglich. Bitte sprechen Sie unser Verkaufsteam an.

Unser Party- und Lieferservice am Nibelungenplatz ist von Montag bis Samstag ganztägig für Sie da. Darüber hinaus können dort kalte und warme Speisen auch sonntags bis 13.00 Uhr abgeholt werden – ab 13.00 Uhr nur auf Anfrage.

Anlieferung am Sonntag auf Anfrage.

### Anlieferung:

In der Stadt Braunschweig und der Stadt Wolfenbüttel beträgt die Anlieferpauschale unter 150,00 € Warenwert 25,00 €. Ansonsten berechnen wir (pro Anlieferung) 20,00 €. Bei Lieferungen außerhalb der Städte Braunschweig und Wolfenbüttel berechnen wir 0,90 €/km für Hin- und Rückfahrt.

Bei Anlieferung unter 50,00 € Warenwert berechnen wir eine dem Aufwand entsprechende Entschädigung.

### Leihgebühren:

Die Preise für Büfets oder warme Speisen gelten ohne Warmhalterehauchs. Für Warmhalterehauchs berechnen wir 8,00 € pro Stück Leihgebühr

### Gewährleistung:

Wir liefern stets zuverlässig und pünktlich. Aus personellen oder organisatorischen Gründen behalten wir uns aber eine zeitliche Abweichung von +/- 30 Minuten vor. Diese geringfügigen Zeitüberschreitungen berechtigen nicht zum Vertragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder zur Rechnungsminderung. In Fällen von höherer Gewalt übernehmen wir für verspätete Lieferungen keine Haftung.

### Preise:

Alle Preise enthalten 7 % gesetzliche Mehrwertsteuer und verstehen sich bei Abholung Ihrer Bestellung in unserer Filiale am Nibelungenplatz 11 in 38106 Braunschweig.

Sollten Sie Zusatzleistungen, wie Geschirr oder weitere Serviceleistungen in Anspruch nehmen, erhöht sich der Rechnungsbetrag, da wir in diesem Fall unsere gesamte Lieferung/Dienstleistung mit 19 % Mehrwertsteuer berechnen müssen. Alle Angebote sind freibleibend.

### Zahlung:

Die Zahlung erfolgt, falls nicht anders vereinbart, bei Abholung bzw. Lieferung oder Rückgabe des Leergutes. Für Firmenkunden kann die Rechnungsstellung gesondert vereinbart werden.

### Rückgabe von Geschirr:

Das Leergut ist in sauberem und vollständigem Zustand innerhalb von 3 Tagen nach Abholung/Lieferung am Nibelungenplatz 11, 38106 Braunschweig oder in unseren Filialen zurückzugeben. Für die Abholung von Leergut beim Kunden berechnen wir mindestens 30,00 €. Sollten wir auch die Reinigung übernehmen, so gilt die doppelte Leihgebühr bzw. eine Reinigungspauschale von 40,00 € pro Arbeitsstunde. Für fehlende oder beschädigte Artikel muss der Kunde Schadensersatz leisten.

### Änderungswünsche oder Rücktritt:

Falls sich die Personenzahl für Ihre Bestellung kurzfristig ändern sollte, teilen Sie uns dies bitte bis spätestens fünf Tage vor dem vereinbarten Liefertermin mit. Später eingehende Änderungswünsche können wir aus logistischen Gründen leider nicht mehr berücksichtigen. Bei einem Rücktritt muss der Kunde Schadensersatz gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB) leisten.

### Schlussbestimmungen:

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Mit Erscheinen einer neuen Partyservice-Broschüre verliert dieser Katalog seine Gültigkeit.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Braunschweig.

Stand: Juli 2024



# NEUBAUERS

## Filialen

Filiale und Partyservice-Zentrale  
Nibelungenplatz 11, Tel. 0531 322315  
Partyservice-Zentrale Tel. 0531 2900745

Neubauers Schlemmerland  
im EKZ Heidberg, Tel. 0531 696990

Filiale BS-Lehndorf  
Sulzbacher Str. 43, Tel. 0531 59069866

Filiale BS-Weststadt  
im EKZ Elbestraße, Tel. 0531 847132

Filiale Wolfenbüttel,  
Elmweg 15, Ecke Doktorkamp, Tel. 05331 9359980

## Impressum

Herausgeber:  
Fleischerei und Partyservice Neubauer GmbH & Co. KG  
Ottostraße 3  
38112 Braunschweig  
Tel. 0531 2395516  
www.fleischerei-neubauer.de  
E-Mail: info@fleischerei-neubauer.de

Text, Fotos, Layout und Gestaltung  
© Werner Scholz – Multimediale Werbekonzepte  
Im Riepenfelde 16, 30966 Hemmingen  
4. überarbeitete Ausgabe: Juli 2024  
Mit Erscheinen dieses Kataloges verliert die 3. Ausgabe  
vom Februar 2022 ihre Gültigkeit.

Alle Angebote freibleibend – solange der Vorrat reicht.  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



*Verschenken Sie doch einfach mal erlesene, kulinarische Genüsse. Unser Partyservice-Geschenkgutschein ist die ideale Geschenkidee für feierliche Anlässe: Geburtstag, Muttertag, Jubiläum...*

## Besonderer Dank

*Bilder sagen mehr als 1000 Worte...*

*Mit den Fotos in dieser Broschüre möchten wir Ihnen einen Einblick in die hochwertige Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen vermitteln. Die Produktion dieser authentischen Bilder war für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit viel zusätzlicher Arbeit verbunden. Wir möchten uns an dieser Stelle bei unserem Partyservice-Team herzlich für das persönliche Engagement, die Liebe zum Detail und die Unterstützung des Fotografenteams bedanken.*

*Familie Neubauer*