

# NEUBAUERS

*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

Partyservice & Catering für Genießer	2	Spezialitäten vom Schwein	32
Inhaltsverzeichnis	3	Spezialitäten vom Rind und Kalb	34
Zum Empfang...	4	Spezialitäten vom Geflügel	36
Canapés, Schnittchen & Co.	5	Wild- und Lammspezialitäten	36
Fingerfood-Variationen	6	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>

# NEUBAUERS

## *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

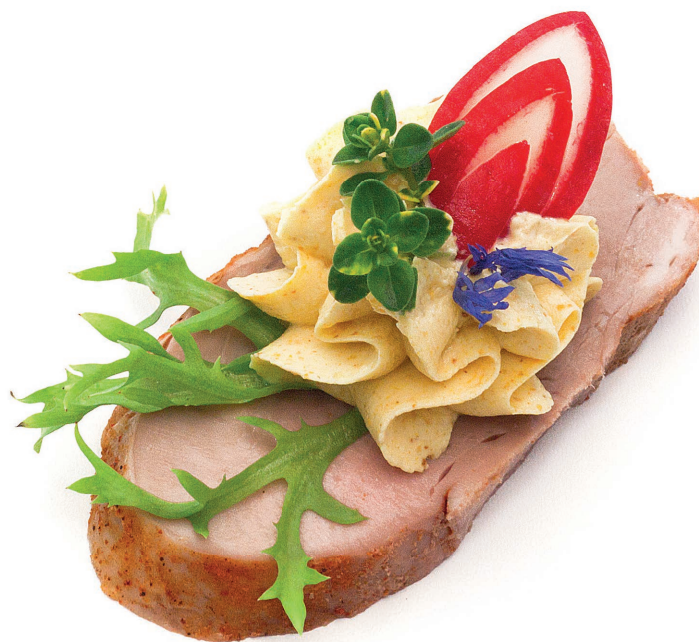
2,40 €

### 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 €

### **Pumpernickel**

*mit feiner Frischkäsecreme  
und Garnelen  
Stück*

2,50 €

# NEUBAUERS

## 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 Pumpernickel Taler  
Stück

2,70 €

### ab 10 Stück / Personen

### Bruschettaplatten

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

3,50 €

### Gemüsesticks 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- Limonen-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.*



# NEUBAUERS

## 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 €



# NEUBAUERS

## 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 Frühlingszwiebeln 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 €

# NEUBAUERS

## 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 Fruchtmarmelade*

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.



# NEUBAUERS

## 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 €



# NEUBAUERS

## 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 Apfelraum oder Panna Cotta mit Fruchtmark  
pro Person*

22,90 €



### Feiern & genießen...

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



# NEUBAUERS

## *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.*

# NEUBAUERS

## 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 Fruchtmarmelade**

*pro Person*

22,90 €



# NEUBAUERS

## Warm-kaltes Büfett

ab 20 Personen

*Warme Speisen:*

### **Schnitzelfanne**

*Panierte Schnitzel in Champignon-Rahmsauce 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 €



# NEUBAUERS

## 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 Frühlingzwiebeln

### 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 €

# NEUBAUERS

## 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 €



# NEUBAUERS

## 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*

### **Leckeres 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 Juliennegemüse*

### **Marinierte Minispieße**

*vom Rind, Schwein und Pute*

### **Leckeres 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*

### **Medallions 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

	<i>pro Portion (200 g)</i>		
<b>ab 5 Personen</b>		<b>Schweizer Wurstsalat</b>	4,30 €
<b>Geflügelsalat</b>	4,30 €	<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b>	3,85 €
<b>Braunschweiger Heringsalat</b>	4,30 €	<b>Gemischter frischer Salat</b>	
<b>Schlemmerkrautsalat</b>	3,20 €	<i>mit buntem Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika</i>	
<b>Bunter Kartoffelsalat</b>	2,60 €	<i>(wahlweise mit Schafskäse oder Thunfisch</i>	
<b>Schinken-Eier-Salat</b>	4,30 €	<i>oder gekochtem Schinken und Ei oder</i>	
<b>Wurstsalat</b>	4,30 €	<i>gebratenen Hähnchenbruststreifen)</i>	4,30 €
<b>Omas Nudelsalat</b>	4,30 €	<i>zzgl. Dressing</i>	1,20 €
<b>Norwegischer Kartoffelsalat</b>	3,20 €	<b>Bulgur-Linsensalat</b>	4,40 €
<b>Hirtensalat</b>	3,85 €	<b>Tessiner Kartoffelsalat</b>	2,60 €
		<b>weitere Salate auf Anfrage</b>	



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 Warmhalterehchauds (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 Zwiebelsauce 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

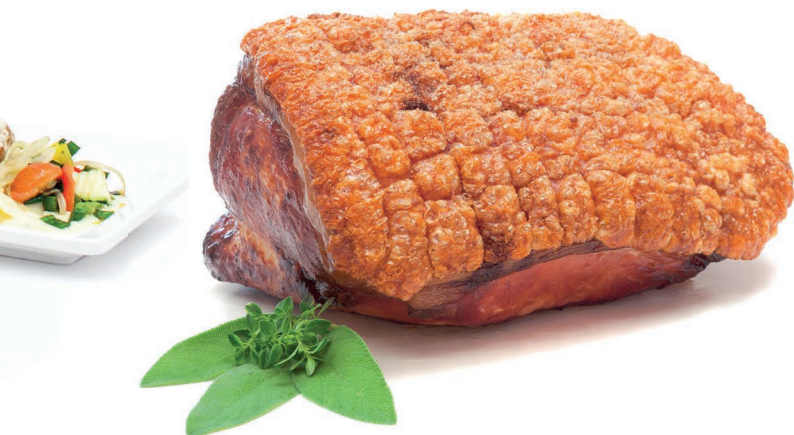
mild gesalzen und kross gebraten

- 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 €



# NEUBAUERS

## 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*

13,90 €

### 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 €

# NEUBAUERS

## 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.

# NEUBAUERS

## Spezialitäten vom Rind und Kalb

ab 10 Personen

mit Soße – ohne Beilagen

### Rinderschmorbraten

aus der Keule  
pro Person

15,50 €

### Große Rinderroulade

klassisch gefüllt  
pro Person

16,90 €

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

### Boeuf Stroganoff von der Rinderhüfte

mit Kräuterreis  
pro Person

16,90 €

### Kalbsmedaillons von der Semerrolle

mit Portweinjus an Käsebandnudeln  
pro Person

18,90 €

### Kalbsragout

mit Spargel und Champignon in Rahmsauce  
pro Person

16,90 €

### Ungarisches Kesselgulasch

in Paprikarahmsauce  
pro Person

15,90 €

### Rindergeschnetzeltes

aus der Steakhüfte in Steinpilzrahm  
pro Person

16,90 €



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



# NEUBAUERS

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

22,90 €

## 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 Weißweinsahne  
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.



# NEUBAUERS

## Kartoffel, Nudel und Co.

ab 8 Personen

	<i>pro Portion</i>
<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

	<i>pro Portion</i>
<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...*



# NEUBAUERS

## 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 €

#### Hochzeitsuppe

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 Minigläsern angerichtet.*



## Dessertvariationen

ab 6 Portionen

	<i>pro Portion</i>		
<b>Tiramisu**</b> <i>mit feiner Kaffeenote</i>	3,80 €	<b>Weiß gestrudelte Himbeer-Mousse*</b> <i>mit Pistazien</i>	3,80 €
<b>Cappuccino-Krokant-Crème*</b>	3,30 €	<b>Nibelungencreme**</b> <i>Vanillepudding mit Dessertkirschen und Eierlikör</i>	3,80 €
<b>Erdbeer-Mousse*</b>	3,30 €	<b>Schlemmertraum</b> <i>feine Quarkspeise mit Sauerkirschen und frischer Sahne</i>	3,80 €
<b>Rote Grütze*</b> <i>mit Vanillesoße</i>	3,80 €	<b>Panna Cotta*</b> <i>mit Fruchtmark</i>	3,80 €
<b>Walnuss-Mousse*</b> <i>mit karamellisierten Nüssen</i>	3,30 €	<b>Mandarinen-Sahne-Quark*</b>	3,30 €
<b>Marzipan-Mousse*</b> <i>mit Marzipanstückchen und Mohn</i>	3,80 €	<b>Mascarpone-Creme**</b> <i>mit Früchten und Eierlikör</i>	3,80 €
<b>Pfirsich-Wein-Gelee**</b> <i>mit Limettenschaum</i>	3,30 €	<b>Weißes Schoko-Mousse*</b> <i>mit Raffaello und frischer Minze</i>	3,80 €
<b>Frischer Obstsalat*</b> <i>mit Vanillesoße</i>	3,80 €	<b>Schoko-Trüffel-Mousse*</b>	3,80 €
<b>Frischer Früchte-Spieß</b> <i>mit Schokostreifen</i>	2,80 €	<b>Erdbeer-Tiramisu (Saison)</b>	3,80 €
<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 €		



\* Diese Desserts erhalten Sie  
ab 10 Personen auf Wunsch auch  
in Mini-Gläsern angerichtet.  
2 Stück pro Person 5,00 €

\*\* 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...



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

# NEUBAUERS



## 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



Preis auf Anfrage

Preis auf Anfrage

### Geschmorte Gänsekeule

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

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:*

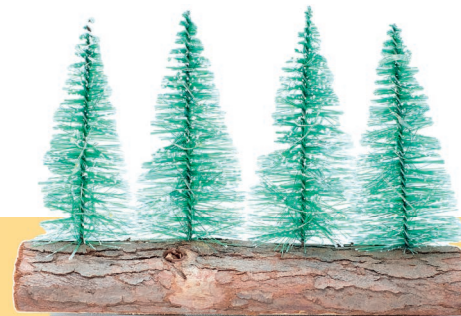
**Lebkuchen-Tiramisu mit Kaffeeликör  
und Vanillekipferl**

**Apfel-Zimtmouse mit Glühweinbeeren**

*pro Person*

29,90 €

XMAS



# NEUBAUERS

*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 €



# NEUBAUERS

## 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, herzhaftere Hochzeitstorten.



# NEUBAUERS

## 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

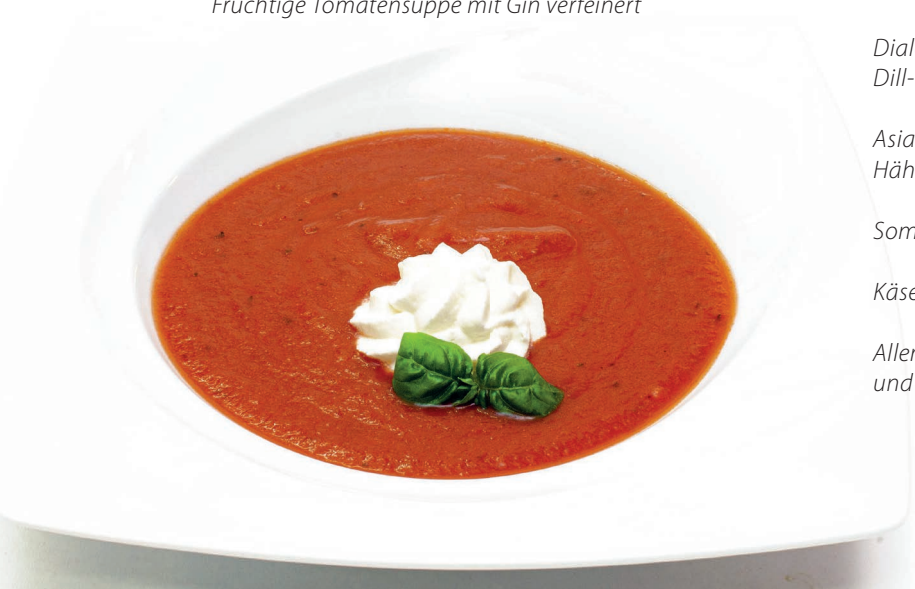
Dialog von Räucherfischen an Meerrettich und Honig-Dill-Senfsoße

Asiatischer Glasnudelsalat mit Scampi, Hähnchenbrust und Gemüse

Sommerlicher Blattsalat mit Traubenkern dressing

Käseauswahl mit Früchten garniert

Allerlei Körnerbrote, Baguette, Tafelbrötchen und Butter



# NEUBAUERS

## 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 Wacholderrahmsöße 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, Zwergtomaten 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-Büfettis 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.*

# NEUBAUERS

## 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 Büfets 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 Warmhalterechauds. Für Warmhalterechauds 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.*

# NEUBAUERS

## **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](http://www.fleischerei-neubauer.de)  
E-Mail: [info@fleischerei-neubauer.de](mailto: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.

## 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



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