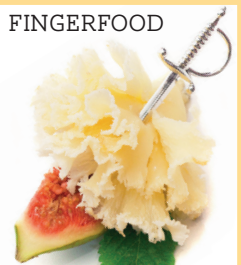


NEUBAUER'S

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

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	Warme Beilagen	38
Fingerfood vegetarisch	9	Suppen-Spezialitäten	40
Fingerfood im Glas	10	Suppen der Saison und Eintöpfe	41
Fingerfood aufgespießt	11	Süßer Abschluss...	42
Fingerfood-Büfets	12	Dessert-Variationen	43
Spezialitätenplatten	16	Saisonale Partyservice-Angebote	44
Kalte Platten	17	Partyhit des Monats	44
Kalte und warme Büfets	20	Weihnachts-Specials und -Büfett	46
Grill-Büfets	26	Mit Herz und Liebe genießen...	48
Salat-Variationen	29	Valentins-, Hochzeits- und Muttertag	48
Warme Hauptgerichte	30	Hochzeit – Der schönste Tag...	49
Heiße Braten	31	Catering für jeden Anlass...	52
Aus dem Spezialofen	31	Geschäfts- und Lieferbedingungen	54
Aus Pfanne und Backofen	32	Filialen und Impressum	56

Wichtige Information

Aufgrund stark gestiegener Rohstoffpreise und Energiekosten müssen wir ab dem 18.05.2022 auf alle Partyservice-Aufträge einen **Aufschlag von 10% auf die Gesamtrechnung** berechnen.

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 1,80 €

½ Baguette-Brötchen

belegt mit Lachs oder Roastbeef

Stück 2,80 €

½ Bäcker-Brötchen

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

Stück 2,00 €

½ Bäcker-Brötchen

belegt mit Lachs oder Roastbeef

Stück 2,95 €

½ Tafelbrötchen

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

Stück 1,70 €

½ Tafelbrötchen

belegt mit Lachs oder Roastbeef

Stück 2,05 €

Partyschnittchen

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

Stück 2,40 €

Partyschnittchen

Runde Brotscheiben belegt mit Lachs oder Roastbeef

Stück 3,20 €

Canapés

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

6 Stück pro Person 11,40 €

Vollkorn-Cocktailhäppchen

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

6 Stück pro Person 10,80 €

Graubrot-Cocktailhäppchen

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

6 Stück pro Person 11,40 €

Mini Laugenstange

belegt mit Salami und Camembert Stück 2,60 €

Gefüllte Wraps

mit Thunfisch, Putenbrust, Kochschinken und vegetarischem Belag

4 Stück 12,00 €

Sandwichdreiecke

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

2 Stück pro Person 3,60 €

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

2,45 €

Schweinefilet-Medaillons

mit Frischkäse-Topping
Stück

2,45 €

Mini Schnitzel, paniert

Stück

1,90 €

Partybällchen/Bouletten

Stück

0,95 €

Mini Blätterteigröllchen

mit Schlemmermett gefüllt
Stück

2,20 €

Gebackene Schinkenröllchen

gefüllt mit Ananas
Stück

2,70 €

Hähnchen Nuggets

mit Ananas und Käse überbacken
Stück

2,10 €

Honig-Kochschinken-Röllchen

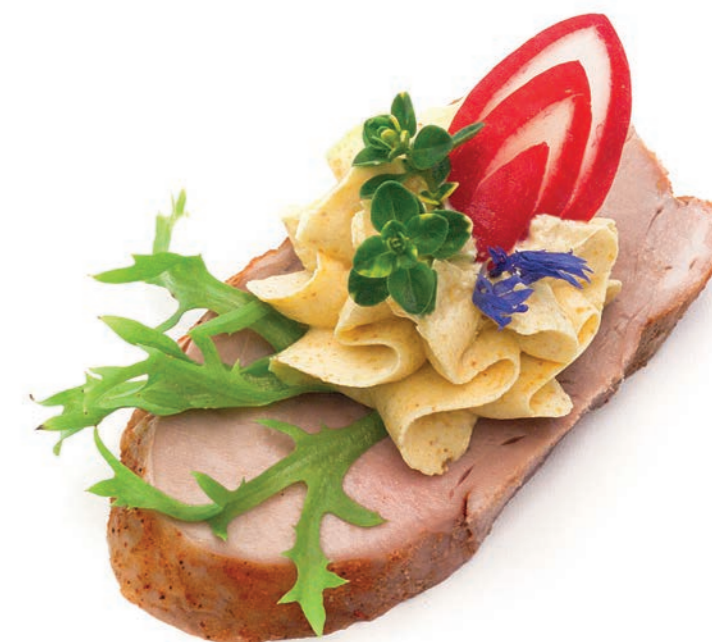
gefüllt mit Frischkäse
Stück

2,00 €

Essbare Löffel

mit Schinkenmousse
Stück

1,60 €



Roastbeefröllchen

mit Preiselbeersahnefüllung
Stück

2,10 €

Roastbeefröllchen

mit Kräuterfrischkäse
Stück

2,10 €

Fingerfood aus dem Meer

ab 10 Stück je Sorte

Forellenmousse im Kartoffelnest

mit rotem Kaviar
Stück 2,70 €

Curcuma Crepesröllchen

mit Wasabifrischkäse und
gebeiztem Lachs
Stück 2,20 €

Stremellachs Variation

geräuchert mit versch. Toppings
Stück 2,00 €

Scampi auf Gurkentaler

mit Frischkäse
Stück 2,20 €

Blätterteig Minis

gefüllt mit Lachstatar
Stück 1,90 €

Pumpnickel

mit feiner Frischkäsecreme
und Garnelen
Stück 2,20 €



Fingerfood vegetarisch

ab 10 Stück je Sorte

Eierhälften

mit Frischkäse gefüllt
Stück 1,10 €

Gefüllte Aprikosen

halbe Frucht mit Frischkäse- Dekor
Stück 1,30 €

Paprikaschiffchen

mit Schafskäsecreme
Stück 1,70 €

Petit-Tomaten

mit Frischkäse
Stück 1,80 €

Käselnelken

vom Tête de Moine auf Pumpnickel Taler
Stück 2,30 €

ab 10 Stück / Personen

Bruschettaplatte

Baguettescheiben und Bruschetta-Dip,
2 Scheiben pro Person
(Der Dip wird separat angerichtet)
pro Person 3,00 €

Gemügesticks der Saison

z. B. Gurke, Paprika, Kohlrabi
mit Frischkäse-Dip
pro Portion 3,00 €

Veggi Cups

gefüllt mit Frischkäsevariationen und Gemüse
Stück 1,80 €



Fingerfood – Gläservariante

ab 10 Stück je Sorte



Mediterranes Gemüse
mit leichtem Kräuter-Dip
Stück 2,80 €

Hähnchenknusperfilet
auf Curry-Früchte-Soße
Stück 2,80 €

Entenbrustfilet
rosa gegart, auf Orangensoße
Stück 2,80 €

Partybällchen im Glas
auf Kräuter- Knoblauch-Dip
Stück 2,30 €

Holsteiner Matjes
in Dill- Lemonen-Soße
Stück 2,80 €

Tatar vom Lachs
mit Dill, Kräutern und Avocado-Schaum
Stück 2,80 €

Schinkenmousse
auf Pumpernickeltatar
Stück 2,80 €

Tomaten- Mozzarella- Salat
mit Basilikum-Pesto
Stück 2,80 €

Marinierte Melonen
mit luftgetrocknetem Schinken
Stück 2,80 €

Geflügelcocktail
mit Sahne verfeinert
Stück 2,80 €

Nordseekrabben
in Cocktailsoße
Stück 2,80 €

Forellenmousse
mit Wasabihaube
Stück 2,80 €

Fingerfood aufgespießt

ab 10 Stück je Sorte

Schinkenspieß
Parmaschinken mit Melone am Spieß
Stück 2,80 €

Antipasti-Spieße
gemischt
Stück 2,30 €

Spieß „Italia“
mit Mozzarella und schwarzen Oliven
Stück 2,10 €

Käsespieß „Classic“
mit Weintrauben
Stück 1,80 €

Hähnchenspieß
mariniert, feurig
Stück 1,70 €

Boulettenspieß
mit Salatgurke
Stück 1,90 €

Fruchtspieß
mit Schokolade
Stück 2,50 €

Kochschinkenröllchen
mit Cocos-Curry-Frischkäse und Salatgurke
Stück 2,50 €

Deftiger Spieß
Neubauers Braunschweig-Beißer mit Oliven
Stück 2,30 €

Tomatenspieß „Caprese“
mit Mozzarella und frischem Basilikum
Stück 2,20 €



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 17,90 €

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

18,90 €



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

19,90 €



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

22,90 €

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

24,90 €



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) 35,90 €

ab 6 Personen

Gemischte Aufschnittplatte

Bierschinken, Jagdwurst, Mortadella, Sülze, Zungenwurst, Schinkenspeck, Schlackwurst usw.
pro Person 6,90 €

Gemischte Braten- und Schinkenplatte

Braten, Kasseler, Kochschinken, Roastbeef, Putenbrust usw.
pro Person 8,50 €

Rohschinken-Platte

Luftgetrocknete und geräucherte (internationale und hausgemachte) Schinkenspezialitäten
pro Person 10,90 €

ab 8 Personen

Gourmet-Platte

Schweinefilet, Putenbrust und Roastbeef mit verschiedenen Frischkäsetoppings
pro Person 8,90 €

Antipasti-Platte

z. B. nach Saison gemischt mit Zucchini, Champignons, Paprika und Möhre
pro Person 8,90 €

Roastbeef-Platte

auf Rucolasalat mit Kräuterdip
pro Person 9,50 €

Käseplatte „Classic“

u.a. mit Grünländer, Bavaria blu, Winzerkäse
pro Person 6,20 €

Käseplatte „Exklusiv“

u.a. mit ital. Paglietta, Rochebaron, Tête de Moine
pro Person 8,20 €

Eierplatte

Gefüllte Eier auf Thunfischcreme (1,5 Eier pro Person); Platte für 8 Personen
jede weitere Person 2,45 € 19,60 €

Gemüse Carpaccio

Kohlrabi, Zucchini, Möhre mit Vinaigrette
Platte für 8 Personen
jede weitere Person 2,50 € 20,00 €

Gemischte Fischplatte

mit verschiedensten Räucherfischspezialitäten
Platte für 8 Personen
jede weitere Person 8,50 € 68,00 €



Kalte Platten

ab 8 Personen

Vitello Tonnato Platte

Zart gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsoße
pro Person 9,50 €

Hähnchenbrustfilets auf Currysoße

Knusperhähnchenfilets auf Curry-Früchte-Soße
pro Person 5,70 €

Rindercarpaccio

mit Rucola und Parmesan
pro Person 8,90 €

Mettvariation

Jägermett, Blockmett, Thüringer Mett
mit Zwiebeln und Gurken (200 g pro Person)
pro Person 3,90 €

Platte mit gebratenen Köstlichkeiten

Partybouletten, Minischnitzel vom
Schwein und Pute und geteilten
Hähnchenkeulen, gegrillter
Schweinebauch
pro Person 8,50 €

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 15,00 €



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 19,90 €



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

8,90 €

Zusätzlich mit Sauerfleisch

pro Person

9,90 €



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

19,90 €



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

20,90 €



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

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

Harzer mit Musik

Hausmacher Kartoffelsalat

Brotkorb, Brötchen und Butter

pro Person

19,50 €

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

16,90 €

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

13,50 €

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



18,50 €

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

18,90 €

ohne Hauptgericht

15,90 €

Mediterranes Büfett

ab 20 Personen



Warme Speisen nach Wahl:

Osso Bucco
(Geschmorte Kalbshaxe) mit Kartoffelgratin

oder

Saltimbocca alla Romana
(Kalbsschnitzel mit Parmaschinken) mit Kartoffelgratin

oder

Gebratene Dorade
auf Tomaten-Fenchelgemüse
mit Rosmarinkartoffeln

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

25,50 €



Grill-Büfett „Klassik“

ab 20 Personen

Putensteaks

mit Curry mariniert

Schweinenackensteaks

verschieden gewürzt

Lammrückenfilets

mit Knoblauch mariniert

Marinierte Minispieße

vom Rind, Schwein und Pute

Leckeres Knusperfleisch

Grillbratwurst

Beilagen:

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

pro Person

19,50 €

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

20,50 €

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

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

24,50 €

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

22,50 €

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

23,90 €

Hausgemachte Salat-Variationen

pro Portion (200 g)

ab 5 Personen

Geflügelsalat

3,90 €

Braunschweiger Heringsalat

3,90 €

Schlemmerkrautsalat

2,90 €

Bunter Kartoffelsalat

2,40 €

Schinken-Eier-Salat

3,90 €

Wurstsalat

3,90 €

Omas Nudelsalat

3,90 €

Norwegischer Kartoffelsalat

2,90 €

Hirtensalat

3,50 €

Schweizer Wurstsalat

3,90 €

Tomaten-Mozzarella-Salat

3,50 €

Krabbencocktail

5,00 €

Gemischter frischer Salat

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

3,90 €
1,00 €

Bulgur-Linsensalat

4,00 €

Tessiner Kartoffelsalat

2,40 €

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 7,90 €

Jägerbraten

Nackenbraten deftig gewürzt in Champignonrahmsauce 7,90 €

Pulled Pork vom Nacken

mit Tzatziki an Krautsalat und Fladenbrot 10,80 €

Zwiebelrostbraten

Nackenbraten deftig gewürzt in leckerer Zwiebelsoße 7,90 €

Schweinenackensteaks

gratiniert mit einer Senf-Zwiebelkruste 7,90 €



Aus dem Spezialofen

ab 10 Personen

Schinkenkrustenbraten

Fleisch zart, Schwarte kross, mit Soße pro Person 7,90 €

Jungschweinerücken

Fleisch zart, Schwarte kross, mit Soße pro Person 7,90 €

Schinken im Brotteig

zart und saftig, Braten geschnitten pro Person 9,50 €

Spanferkel im Ganzen

mild gesalzen und kross gebraten *Preise auf Anfrage*

- Spanferkel für 20–25 Personen Stück
- Spanferkel für 25–30 Personen pro Person
- Spanferkel ab 31 Personen pro Person
- Soße zum Spanferkel (125 g/Portion) pro Portion
- Tranchieren vor Ort (inkl. 19 % MwSt)

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 7,90 €
Soße 1,50 €

Aus Pfanne und Backofen

ab 10 Personen

Currywurst-Pfanne

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

8,50 €

Sauerfleischplatte

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und hauseigener Remouladensoße
pro Person

9,00 €

Kasseler in Blätterteig

mit Ananas und Röstzwiebeln

– in portionierten Päckchen gebacken
pro Person

7,90 €

– im Ganzen gebacken zum Selberschneiden
pro Person

7,50 €

Gefüllte Zucchini

mit Hackfleisch und Gemüse
mit Schafskäse gratiniert und Tomatenreis
pro Person

10,90 €

Spare Ribs

aus dem Räucherofen mit Sour Cream
und Westernkartoffeln
pro Person

11,90 €

Chilli con Carne

inkl. Baguette
pro Person

6,50 €

Spezialitäten vom Schwein

ab 10 Personen

mit Soße – ohne Beilagen

Schweinefilet

in Steinpilzrahmsauce, pro Person

11,90 €

Schweinefilet

in Cognacrahmsauce, pro Person

10,95 €

Schweinefilet in Blätterteig

mit feiner Kräuter-Schinken-Farce
pro Person

10,95 €

Schnitzelpfanne – Schweizer Art

Cordon bleu in Rahmsauce
pro Person

9,90 €

Schnitzelpfanne

Panierte Schnitzel in Pilzrahmsauce
pro Person

9,50 €

Bratenpfanne

Kasseler-, Schweine- und Rinderbraten
pro Person

10,50 €

Rustikale Grillmolle

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

9,90 €

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

14,90 €

Schweinefilet

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

14,50 €

Rahmgeschnetzeltes

vom Schwein mit Pilzen und Butterspätzle
pro Person

9,50 €

Rahmgulasch

vom Schwein mit Butternudeln und Pilzen
pro Person

9,50 €

Jungschweinröllchen

mit pikanter Farce gefüllt dazu
Gemüse in Dijonsenf-Soße und Kartoffelgratin
pro Person

13,50 €

Schnitzeltopf „Schweizer Art“

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

12,90 €



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

10,90 €

Große Rinderroulade

klassisch gefüllt
pro Person

10,90 €

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

12,90 €

Kalbsmedaillons von der Semerrolle

mit Portweinjus an Käsebandnudeln
pro Person

14,50 €

Kalbsragout

mit Spargel und Champignon in Rahmsauce
pro Person

12,50 €

Ungarisches Kesselgulasch

in Paprikarahmsauce
pro Person

10,90 €

Rindergeschnetzeltes

aus der Steakhüfte in Steinpilzrahm
pro Person

12,50 €

ab 10 Personen

mit Soße und mit Beilagen

Kleine Kalbsrouladen

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

14,50 €

Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignons und Butterspätzle
pro Person

14,50 €

Wiener Rostbraten

Zarter Rinderhüftbraten mit
Röstzwiebelsoße und Käsespätzle
pro Person

14,50 €

Saltimbocca

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

14,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

in Burgunder-Soße mit Speckbohnen
und Kartoffelgratin
pro Person

16,90 €

Osso Buco

Geschmorte Kalbshaxe mit Soße und
gemischtem Gemüse mit Kartoffelgratin
pro Person

14,50 €



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 11,50 €

Piccata Milanese

Hähnchenbrust im Käsemantel gebacken
dazu eine fruchtige Tomatensoße
mit Butterreis
pro Person 13,90 €

Barbarie Entenbrustfilet

mit Apfelrotkohl, Kartoffelgratin und Soße
pro Person 13,90 €

Putenpfanne „India“

Ragout in milder Curry-Früchte-Soße,
mit Butterreis
pro Person 11,50 €

Hähnchenbrust

auf mediterranem Grillgemüse mit
Champagner-Hollandaise gratiniert
pro Person 13,50 €

Hähnchenbrust „Florentiner Art“

mit Spinat und Schafskäse gefüllt in Zitronen-
Weißweinsauce, dazu Kräuterreis
pro Person 11,90 €

Paprika-Sahne-Hähnchenbrust

vom Kikok auf grünen Bandnudeln
pro Person 13,50 €

Wild- und Lammspezialitäten

ab 10 Personen

Wildgulasch „Altenau“

mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und
Birne mit Preiselbeeren
pro Person 14,50 €

Hirschbraten „Seesen“

aus der Keule, mit Kartoffeltaler, Apfelrotkohl
und feiner Soße mit Pfifferlingen
und Steinpilzen
pro Person 14,50 €

Wildschweinbraten

in Preiselbeer-Rahmsauce
11,90 €

Geschmorte Lammkeule

zart und saftig in feiner Thymiansauce
mit im Ofen gebackenen Rosmarinkartoffeln
pro Person 12,90 €

Lammragout „Provence“

mit Wurzelgemüse und leichter Knoblauchnote
und Kartoffelgratin
pro Person 13,50 €



Fischspezialitäten

ab 10 Personen

Lachsfilet

gedünstet in einer Limetten-Salbeisoße,
mit Bandnudeln und Zuckerschoten
(Auch mit Zanderfilet möglich)
pro Person 13,80 €

Lachspfanne

mit Zwiebeln, Lauch und Champignons
in einer Weißwein-Hollandaise gratiniert,
dazu Butterreis
pro Person 12,90 €

Sylter Fischpfanne

mit Bandnudeln und Gemüse
in Weißweinsauce
pro Person 11,90 €

Kabeljaufilet in Senfsoße

mit lauwarmen Speck-Kartoffelsalat
pro Person 17,90 €



Vegetarische Auswahl

ab 8 Personen

Gemüsebratlinge

auf geschmorten Rahmzwiebeln
pro Person 6,50 €

Champignon-Pfanne

mit Zwiebeln geschmort, mit Sahne und
Weißwein verfeinert
pro Person 7,50 €

Gemüselasagne

mit kräftigem Käse überbacken
pro Person 7,50 €

Mediterrane Gemüsepfanne

7,50 €

Steinpilz Risotto

mit frischem Parmesan
pro Person 11,00 €

für Veganer ohne Parmesan

pro Person 10,50 €

Nudelvariation „Italia“

mit Ratatouille in einer fruchtigen Tomatensoße
pro Person 7,50 €

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 6,00 €

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

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

Gemüse

ab 8 Personen

pro Portion

Ratatouillegemüse	3,20 €
Blattspinat, mit Zwiebeln und Rahm	2,60 €
Bohnenbündchen 3 Stück im Speckmantel	2,50 €
Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise	3,20 €
Apfelrotkohl	2,00 €
Sauerkraut	2,00 €
Pfifferlinge in Rahm mit Bauchspeck (saisonales Angebot)	3,60 €
Rosenkohl mit Speck	2,80 €
Erbsen und Möhren	2,50 €
Mediterrane Gemüsepfanne	3,40 €



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 4,50 €

Sommer:
Gemüsecreme Suppe 3,95 €

Herbst:
Waldpilzcreme Suppe 3,95 €

Kürbis-Ingwer Cremesuppe 3,95 €

Winter:
Kartoffelcreme Suppe 3,95 €

Weitere Suppenvarianten

ab 10 Personen

1/3 Liter pro Portion

Norddeutsche Kartoffelsuppe
vegetarisch 3,95 €

Gulaschsuppe 3,95 €

Hochzeitssuppe 3,95 €

Stammtischsuppe
Kräftige Tomaten-Paprika-Suppe mit
Mettbällchen, Zwiebeln und weißen Bohnen 3,95 €

Käsesuppe 3,95 €

Cremesuppe
Tomate, Lauch oder Broccoli 3,95 €

Sylter Kartoffelsuppe
mit Krabben 3,95 €

Deftige Eintöpfe

ab 10 Personen

1/2 Liter pro Portion

Kartoffelsuppe
mit Würstchen 4,00 €

Schnippelbohnen Eintopf 4,00 €

Möhren Eintopf 4,00 €

Linsen Eintopf 4,00 €

Graupensuppe 4,00 €

Erbsen Eintopf 4,00 €

Hühner-Nudel-Eintopf 4,00 €

Steckrüben Eintopf 4,00 €

Baguettebrottscheiben pro Person 0,50 €

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

Tiramisu** mit feiner Kaffeenote	3,30 €
Cappuccino-Krokant-Crème*	3,00 €
Erdbeer-Mousse*	3,00 €
Rote Grütze* mit Vanillesoße	3,30 €
Walnuss-Mousse* mit karamellisierten Nüssen	3,00 €
Marzipan-Mousse* mit Marzipanstückchen und Mohn	3,30 €
Pfirsich-Wein-Gelee** mit Limettenschaum	3,00 €
Frischer Obstsalat* mit Vanillesoße	3,30 €
Frischer Früchte-Spieß mit Schokostreifen	2,50 €
Grießflammerie* auf Fruchtecocktail mit gerösteten Mandeln	3,30 €
Mandarinen-Mousse* mit Cointreau**	3,30 €
Joghurt-Pfirsichcreme* auf Amarettini	3,30 €

pro Portion

Weiß gestrudelte Himbeer-Mousse* mit Pistazien	3,30 €
Nibelungencreme** Vanillepudding mit Dessertkirschen und Eierlikör	3,30 €
Schlemmertraum feine Quarkspeise mit Sauerkirschen und frischer Sahne	3,30 €
Panna Cotta* mit Fruchtmark	3,30 €
Mandarinen-Sahne-Quark*	3,00 €
Mascarpone-Creme** mit Früchten und Eierlikör	3,30 €
Weißes Schoko-Mousse* mit Raffaello und frischer Minze	3,30 €
Schoko-Trüffel-Mousse*	3,00 €
Erdbeer-Tiramisu (Saison)	3,30 €
	4,00 €



* 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. 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

15,90 €



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

26,90 €



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

26,90 €



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 Hochzeitsorten.



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

27,90 €



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.

Wichtige Information
Aufgrund stark gestiegener Rohstoffpreise und Energiekosten müssen wir ab dem 18.05.2022 auf alle Partyservice-Aufträge einen **Aufschlag von 10% auf die Gesamtrechnung** berechnen.

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 20,00 €. Ansonsten berechnen wir (pro Anlieferung) 15,00 €. Bei Lieferungen außerhalb der Städte Braunschweig und Wolfenbüttel berechnen wir 0,80 €/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 6,00 € 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 25,00 €. Sollten wir auch die Reinigung übernehmen, so gilt die doppelte Leihgebühr bzw. eine Reinigungspauschale von 25,00 € 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: Februar 2022



NEUBAUERS

Filialen

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

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 Salzgitter
Marktstraße 5, Tel. 05341 32338

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
3. überarbeitete Ausgabe: Februar 2022
Mit Erscheinen dieses Kataloges verliert die 2. Ausgabe
vom April 2018 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