

Catering Vorschläge

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü oder Buffet selbst zusammen, ganz nach Ihrem Geschmack.



Brückenstraße 17, 97437 Haßfurt

Tel: 09521 7398

Mail: info@neumanns-kulinar.de

klare und gebundene Suppen

Fränkische Leberknödelsuppe

Festtagssuppe (Grieß-, Leberklößchen- u. Pfannkuchenstreifen)

Tomatencremesuppe mit Croutons

Zucchinicremesuppe mit Croutons

Minestrone

Fränkische Kartoffelsuppe mit gebratenen Wurstscheiben

saisonale Suppen

Spargelcremesuppe

Kürbiscremesuppe

Pastinakensuppe mit Gemüseburnaise
und frischer Kerbelsahne

Vorspeisen kalt

Salatbuffet von frischen Salaten der Saison und verschiedenen Dressings

3erlei Melonen mit verschiedenen Schinken und Salami

Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten auf Rukkolabeet und Basilikum

Räucherlachs mit Apfelmeerrettich

Antipasti von frischem Gemüse in Knoblauch-Olivenöl

Gefüllte Tomaten mit Frischkäsecreme

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing, Croutons und Körnern

Vorspeisen warm

Bruschetta mit frischen Tomaten und Knoblauch

Gefüllte Champignonköpfe mit Käse und Sc. Hollandaise gratiniert

Jakobsmuschel gebraten auf geröstetem Weißbrotssockel und Blattspinat

In Tempurateig gebackenes Gemüse, Fischfilet, Garnelen

Gebratene Datteln im Speckmantel

vegetarisch & vegan

gebackene und gefüllte Champignonköpfe überbacken mit Sc. Dip

Kartoffel-Gemüsegratin

Gefüllte Aubergine mit Zucchini, Tomaten und Mozzarella überbacken

Zucchini gefüllt mit Couscous, getrockneten Tomaten und Tofu gratiniert

Sesamtofu gebraten auf Ratatouille

Mediterranes Grillgemüse – Auberginen, Zucchini, Tomaten, Champignons, Paprika mit Rosmarinkartoffeln

Gebratene Avocado mit Bulgur

Tortiglioni mit frischen Pilzen, Zucchini, Kirschtomaten in Sahnesoße

Gerne kochen wir die Gerichte vegan.

Fischgerichte

Ganzer Fjordlachs gedämpft im Wurzelgemüsebeet

Seezungenröllchen gefüllt mit Lachs in Silvanerschaum

Hummerkrabben vom Grill mit Würzbutter

Garnelen-Lachsspieß im Zucchini-mantel gegrillt

Fleischgerichte

Schweizer Lendenbraten in Sahnesoße

Kalbsrückenmedaillons mit Sc. Bernaise

Wildschweinschlegelbraten „Schinderhannes“

Kassler im Brotteig

„Ossobucco“, geschmorte Kalbshaxenscheiben

Eingelegter Sauerbraten

Putenröllchen mit Schinken-Tomaten-Basilikum gefüllt in Rahmsauce

Desserts

Crêpes „Suzette“ mit Mandelblättchen und Orangenlikör flambiert

Warme Apfelkrapfen gebacken in Zimt-Zucker mit Vanillesoße, Eis und Sahne

Mini-Pfannkuchen mit Nuss Nougat gefüllt, Eis und Sahne

Eisbar mit 4 Sorten nach Wahl, Sahne und Eiswaffeln

Im Gläschen angerichtet: Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtspiegel, Bayrische Creme hell und dunkel, Moussé au chocolat, frischer Obstsalat, Herrencreme

„Barbecue Grill Buffet“

Frontcooking – wir grillen frisch vor Ort

Kleine Rinderfiletmedaillons, Argentinisches Rumpsteak, Entrecote, Kalbsrückenmedaillons, Schweinelendensteak, Putenbruststeak mit Würzbutter und Dips

Kleine Bratwürstchen, Hacksteak

Reiscurrypfanne mit frischem Gemüse, Putenfiletstreifen und Krabben

Gemüsespieß, Maiskolben, Grillkartoffel, Grillchampignons mit Sc. Dips
Grillgemüse – Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten

Dazu empfehlen wir: geröstetes Knoblauchbrot, Salatbuffet, Brotkorb mit Partybrötchen

*Verschiedene Speisen erfordern eine
Zubereitung vor Ort.*

*Preisangaben können je nach Saison und Jahreszeit, sowie Preisanpassungen von Lieferanten
variieren und sind nicht verbindlich.*