

Fleischgerichte

„Geflügel“

- gegrillte Putenbrust
- gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat
- Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella überbacken
- gefüllte und panierte Hähnchenroulade
- gegrillte Flugentenbrust
- Puterragout „Florida“
- Puter-Lauch-Ragout
- Rotes oder Grünes Hähnchencurry
- Hühnerfrikassee
- Puterfiletroulade mit Schafskäse gefüllt

„Schwein“

- Krustenbraten • Jungschweinerücken
- Düsseldorfer Senfbraten • Grillbraten
- Kasseler • Kasseler im Blätterteig
- Schweizer Käsebraten
- mediterraner Schweinerücken
- gegrillter Schweinebauch
- Minihaxen in Malzbiersoße
- Schweinefilet mit Gorgonzolafüllung
- Schweinefilet gegrillt oder im Kräutermantel
- Schweinefilet mit Tiroler Speck umwickelt
- geschmorte Schweinebäckchen
- Schweinehaxen • Schweinerouladen
- Leberkäse grob und fein • Leberkäse „Nüsser Art“
- Schwäbischer Schweinefilettopf
- Rahmgeschnetztes • Weißwürstchen
- Currywurstpfanne • Räuberfleisch
- Costoletta alla pizzaiola

„Rind“

- gegrillte Rinderhüfte
- Schmorbraten in Barolo
- Rheinischer Sauerbraten
- Roastbeef
- Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm oder Calvadossoße



- Tafelspitz
- Rinderrouladen
- Rindergulasch „klassisch“
- Boeuf Bourguignon
- Chili con Carne

„Kalb“

- Kalbsrücken in Kräuterkruste
- Kalbshaxe „Osso buco“
- Kalbsfilet im Kräutermantel
- Involtini alla milanese
- Saltimbocca
- Scaloppine al limone
- Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“
- Kalbsgeschnetztes „Mediterraner Art“

„Lamm“

- Lammkeule • Lammhaxen
- Lammragout

„Wild“

- Hirschbraten aus der Keule
- Hirsch- oder Rehrücken
- Feldberger Wildgulasch
- Wildschweinerücken

„Fisch“

- Lachsfilet gedünstet
- Lachsfilet mit Zwiebel-Senfkruste
- Lachsrouladen • Zanderfilet gebraten
- Seeteufel Saltimbocca
- Pangasius mit Kräuterkruste
- Schollenfiletrollchen

„Pasta und vegetarische Gerichte“

- Gemüseaufläufe, z.B. Kartoffel-Auberginen-Auflauf
- Paprikaschoten mit Couscous gefüllt
- Lasagne, Lasagne mediterran, Lachslasagne
- diverse Pastasorten, wie Penne, Spaghetti, Tagliatelle, Tortellini ... mit Pesto, Käse-Sahne-Soße, Lachs und Spinat, all 'arrabiata, alla Bologna, alla carbonara u.v.m.

Buffetvorschlag „Classic“

Gemischte Räucherfischvariationen mit Honig-Dillsoße
und Sahnemeerrettich
Tafelspitz in grüner Soße
Hähnchenbrust mit Paprikacreme
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Blattsalate der Saison mit Dressing

*
Flädlesuppe
geschnittenes Brot

*
Schwäbischer Filettopf mit Pfifferlingen
Butterspätzle
Gedünsteter Broccoli mit gerösteten Mandeln

Gefüllte Hähnchenbrustrouladen mit Rahmsoße
Schupfnudeln und Zuckerschoten

Lachsfilet auf Kohlrabibett mit Zitronen-Riesling-Soße
Wildreis

*
Schwarzwälder Schichtspeise
Raffaello's Himbeertraum
Erdbeer-Mascarpone-Creme

Buffetvorschlag „Italienisch“

Gemischte italienische Antipasti
Minimelonenschiffchen
Vitello tonnato
Carpaccio von der Parmasalami
Tomate mit Mozzarella und Pesto
Ital. Salat mit Cocktailtomaten, gerösteten Pinienkernen
und gehobeltem Parmesan
Brotauswahl und Kräuterbutter

*
Rucolacremesüppchen
*
Involtinis alla Milanese

Schweinefilet mit Gorgonzolafüllung auf Tomatenbett
Hähnchenbrustfiletmedallions mit Mozzarella überbacken
auf einem Blattspinat-Champignon-Gemüse

Dazu reichen wir:
Thymiankartoffelchen, Bandnudeln und Gnocchi
*
Schokoladen Panna cotta mit exotischen Früchten
Grappacreme

**Bitte beachten Sie, dass es sich lediglich um
einen Buffetvorschlag handelt.**

Sie können das Buffet nach Ihren Wünschen ändern,
verschiedene Komponenten hinzufügen oder ent-
fernen und auch mehrere Buffets miteinander
kombinieren. Natürlich bieten wir auch immer
wieder wechselnde, saisonale Spezialitäten wie
Gerichte mit Spargel, Erdbeeren oder Wild an.

Matzner
Catering & Partyservice

Catering &
Partyservice

Büttgerstraße 8 - 10
41460 Neuss
Telefon 0 21 31 2 49 64
Telefax 0 21 31 27 46 10
E-Mail: info@matzner-neuss.de
www.matzner-neuss.de

Vorspeisen & Fingerfood



„Fisch“

- gemischte Räucherfischvariationen mit Honig-Dill-Soße und Sahnemeerrettich
- Lachspralinen • Lachstartar
- Lachstollis mit Safran Topping
- gebackene Fischspieße mit Dip • Lachsforelle-Gurken-Cannelloni
- Forellen- und Matjesfilet • Fischterrine
- Krabbencocktail • Pochierter Lachs mit Kräutersoße
- Variationen aus dem Rauch • Aal-Meerwasser-Konfekt

„Klassisch“

- Spargelröllchen
- Tafelspitz in Vinaigrette oder mit Frankfurter grüner Soße
- Rote Beete Carpaccio • Hähnchenbrustfilet mit Paprikacreme
- Gemüse-Schinken-Carpaccio • Puterfiletröllchen mit Schafskäse
- Roastbeef mit hauseigener Remoulade • Mandelschnittchen
- Puterfiletspieße in Soja mariniert
- Hähnchenbrustfiletspieße im Kokosmantel
- gegrillte Hähnchenbrustfiletmedaillons
- gegrillte Hähnchenkeulen • Chicken Wings
- Minifrikadellen • kleine Schweine-oder Puterschnitzelchen
- Schweine-und Rinderfiletmedaillons
- Wildschwein- und Hirschrückenmedaillons
- Gemüsestifte mit Kräuter dip

„Italienisch“

- Melone mit Schinken • Antipastispieße mit Gemüse
- Antipastispieße mit Fleisch
- Mozzarellarouladen gefüllt mit Tomate und Rucola
- Vitello tonnato • Rindercarpaccio
- Carpaccio von der Parmasalami mit Parmesan und Trüffelöl
- Auberginenrouladen • Serrano-Päckchen
- Gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons
- gefüllte Paprini und Pepperoni • verschiedene Olivensorten
- Schafskäse pikant oder mit Kräutern
- Roastbeefröllchen mit Rucola • Bruschetta
- Crostini mit Oliventapenade • Tomato-Mozzarella mit Pesto

„warm“

- Minipizza • Miniquiches
- Mini-Partysnacks mit verschiedenen Füllungen
- Miniloempia • vegetarische Teigsäckchen
- gebackene Garnelen • Riesengarnelen mit hauseigener Aioli
- Seeteufelsaltimbocca • Hähnchen-Teriyaki-Spieße
- Pflaumen im Speckmantel • Ananas-Bacon-Spieße

Salate

- Kartoffelsalat „klassisch“ • warmer Kartoffelsalat
- Sommerkartoffelsalat • Hirtensalat
- Krautsalat mit und ohne Sahne • Fleischsalat
- Schweizer Wurstsalat • Bayrischer Wurstsalat
- Nudelsalat „klassisch“ • Nudelsalat „italienisch“
- Nudelsalat „mediterran“ • Rindfleischsalat „klassisch“
- Rindfleischsalat „asiatisch“ • Eiersalat • Geflügelsalat
- Maissalat • Putencurrysalat • Waldorfsalat • Gurkensalat
- Pastorensalat • Linsensalat • Rettichsalat
- Staudensellerie Salat • Farmersalat • Broccolisalat
- Tomatensalat „klassisch“ • Tomato-Mozzarella-Salat
- Schichtsalat • Kohlrabi-Apfel-Salat
- Spargel in Vinaigrette • Roter Heringssalat
- Matjessalat • Reissalat mit Thunfisch • Bunter Bohnensalat
- Blattsalate der Saison • Rapunzel und Rucola mit Cocktailtomaten, Pinienkernen und Parmesan • diverse Dressings, wie Balsamico, Joghurt, Speck, Kräuter und viele mehr...



Suppen

„klar“

- Rindfleischsuppe mit Maultaschen oder Flädle
- Hühnersuppe • Fischsuppe mit Safran
- Pilzsuppe • Minestrone

„gebunden“

- feine Kartoffelsuppe • Basilikum-Kartoffel-Suppe
- Tomatensuppe • Mitternachtssuppe • Kürbiscremesuppe
- Kerbelrahmsuppe • Pilzrahmsuppe • Rucolaschaumsuppe
- Apfel-oder Birnen-Sellerie-Suppe • Broccolicremesuppe
- Wildrahmsuppe • Wurzelgemüsesuppe
- Spargelcremesuppe • Indische Reissuppe

„deftig“

- Erbsensuppe • grobe Kartoffelsuppe • weiße Bohnensuppe
- Linsensuppe • Schnibbelbohnsuppe • Gehacktes-Lauch-Suppe
- Graupensuppe • Gulaschsuppe

„Eintöpfe“

- Möhre Eintopf • Gemüse Eintopf • Wirsinggemüse • Grünkohl

Gemüse

- Speckböhnchen • Buttergemüse • Leipziger Allerlei
- gedünsteter Broccoli mit Mandelsplittern
- Blumenkohl-Broccoli überbacken
- Blumenkohl-Broccoli-Pariser-Karotten überbacken
- Blattspinat-Champignon-Gemüse • Ratatouille
- Wirsing • Porreegemüse • Fenchelgemüse
- Kohlrabi • Grünkohl • Rosenkohl • Bayrisches Sauerkraut
- Pfifferlinge • karamellisierte Möhren • Spargel
- Zuckerschoten

Matzner
Catering & Partyservice

Beilagen

- Kartoffelgratin • Thymiankartoffeln • Schwenkkartoffeln
- Kartoffelpüree • Countrykartoffeln • warmer Kartoffelsalat
- Petersilienkartoffeln • Semmelknödel • Kartoffelknödel
- Schwäbische Schupfnudeln • Butterspätzle • Reis
- Wildreis • Basmatireis • diverse Pastasorten • Gnocchi

Desserts

- Bayrische Creme mit Schokosplittern und Fruchtpüree oder Rumkirschen
- Walnuss-Weißweincrème mit Portweinpflaumen
- Spekulatiusmousse
- Limettenmousse mit frischen Erdbeeren
- Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum
- Grappacreme • Schwarzwälder Schichtspeise
- Erdbeer- oder Mangocreme
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- Rote und grüne Götterspeise
- hausgemachter Obstsalat mit Eierlikörcreme
- Panna Cotta mit Fruchtpüree • Karamell Panna Cotta
- Schokoladen Panna Cotta • Kokos Panna Cotta
- Caipirinhacreme • Pfirsich-Quarkmousse
- Heidelbeercreme mit Löffelbiskuits
- Tiramisu oder Heidelbeertiramisu
- Melonengrütze mit Mascarponeschaum
- Apfel-Spekulatus Auflauf • Bratäpfel mit Vanillesoße
- Bratapfeltrifle • Blutorangen-Prosecco-Gelee
- Eierlikörmousse mit Himbeeren
- Raffaello's Himbeertraum
- **und viele mehr...**

An ein tolles Fest erinnert man sich noch lange zurück. Darum liefern wir Ihnen als Party- und Cateringservice nicht nur ein ausgezeichnetes und vielfältiges Essensangebot passend zu Ihren Ansprüchen, sondern helfen Ihnen mit unserem Organisationstalent, unserem Personal und unserem Equipment auch gerne bei der Ausrichtung der gesamten Veranstaltung.

Ob die familiäre Feier bei Ihnen zu Hause oder ein großes Fest in angemieteten Räumlichkeiten, unser erfahrenes Team entwickelt das passende kulinarische Begleitprogramm und die richtigen Ideen, damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird:

Für Ihre Gäste und auch Sie.

Von der Räumlichkeit, dem Empfang, über die Getränke und Essen, Dekoration, Programm und Service, bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand und brauchen sich um nichts mehr zu kümmern.

Seien Sie Gast auf Ihrem eigenen Fest und überlassen Sie den Rest uns.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über die vielseitigen Möglichkeiten.

Telefon 0 21 31 2 49 64
E-Mail: info@matzner-neuss.de
www.matzner-neuss.de

