

Matzner

CATERING



MATZNER-NEUSS.DE



GUTES ESSEN, GUTE LAUNE

CATERING VOM FEINSTEN

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 unterstützen Sie 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, um Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

**SEIEN SIE GAST AUF IHREM EIGENEN FEST.
WIR MACHEN DEN REST.**

Matsner



VORSPEISEN & FINGERFOOD

FISCH

gemischte Räucherfischvariationen mit Honig-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich
Lachspralinen
Variationen aus dem Rauch
Aal-Meerwasser-Konfekt
Lachslollys mit Safran Topping
Lachsforelle-Gurken-Cannelloni
Pochierter Lachs mit Kräutersauce
Lachs- und Matjestartar
gebackene Fischspieße mit Dip
Forellenfilet und Matjesfilet
Fischterrinen
Krabbencocktail

KLASSISCH

Spargelröllchen oder 60er Jahre **SAISONAL**
Tafelspitz in Vinaigrette oder mit Frankfurter Grüner Sauce
Rote Beete Carpaccio
Hähnchenbrustfilet mit Paprikacreme
Roastbeef mit selbstgemachter Remoulade
gefüllte Roastbeefröllchen
Diverse Wraps
Mandelschnittchen
Putenschnitzelchen im Cornflakesmantel
Puterfiletröllchen mit Frischkäse
Puterfiletspieße in Soja mariniert
Hähnchenbrustfiletspieße im Sesammantel oder im Kokosmantel
Hähnchen Teriyaki Spieße
gegrillte Hähnchenbrustfiletmedaillons
gegrillte Hähnchenkeulen



**FEINSTES FLEISCH IST UNSERE LEIDENSCHAFT.
SEIT FÜNF GENERATIONEN.**

Chicken Wings
Minifrikadellen
kleine Schweineschnitzelchen
Schweine- und Rinderfiletmedaillons
Wildschwein- und Hirschrückensmedaillons **SAISONAL**
Gemüestifte mit Kräuterdip

ITALIENISCH

Melone mit Schinken
Antipastispieße mit Gemüse
Mozzarella-Pesto-Spieße

Mozzarella-Pastrami-Spieße
Mozzarella-Rouladen gefüllt mit Tomate und Rucola
Tomate-Mozzarella mit Pesto
Vitello Tonnato
Rindercarpaccio
Carpaccio von der Parmasalami mit Parmesan und Trüffelöl
Carpaccio von der Putenbrust mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Vinaigrette
Gegrillte Antipasti
gefüllte Paprinis und Pepperoni und verschiedene Olivensorten
Schafskäse pikant oder mit Kräutern
Bruschetta
Crostini mit Oliventapenade

WARM

Minipizza
Miniquiche
Miniloempia
vegetarische Teigsäckchen
gebackene Garnelen
Riesengarnelen mit selbstgemachter Aioli
Pflaumen im Speckmantel
Ananas-Bacon-Spieße





SALATE

- Kartoffelsalat klassisch
- warmer Kartoffelsalat
- Sommerkartoffelsalat
- Kartoffelsalat mit Gurke und Bärlauch
- Hirtensalat
- Krautsalat mit und ohne Sahne
- Fleischsalat
- Schweizer Wurstsalat
- Bayrischer Wurstsalat
- Nudelsalat klassisch
- Nudelsalat italienisch
- Nudelsalat mit Putenbruststreifen
- Strozzapreti-Nudelsalat mit Oliven, Staudensellerie und getrockneten Tomaten
- Quinoasalat
- Tabouleh Salat
- Zuckerschotensalat mit gebratenen Mettwurstchips
- Rindfleischsalat klassisch
- Rindfleischsalat mit Mango
- Eiersalat
- Geflügelsalat
- Maissalat
- Putencurrysalat
- Waldorfsalat
- Gurkensalat
- Pastorensalat
- Linsensalat
- Roter Linsensalat mit Erbsen, Mozzarella und Oliven
- Rettichsalat
- Staudenselleriesalat
- Farmersalat
- Broccolisalat
- Bunter Bohnensalat



**KNACKIG, HERZHAFT ODER MEDITERRAN?
LECKER SIND SIE ALLE...**

- Grüner Bohnensalat mit Speck
- Rote Beete Salat mit Kapern
- Tomatensalat klassisch
- Tomate-Mozzarella-Salat
- Spargel in Vinaigrette
- Roter Heringssalat
- Matjessalat
- Blattsalate der Saison
- Rapunzel und Rucola mit Cocktailltomaten und Parmesan
- Feldsalat

Diverse Dressings wie Balsamico, Joghurt, Speck, Kräuter und viele mehr...



SUPPEN

KLAR

Rindfleischsuppe mit Maultaschen oder Flädle
Hühnersuppe
Thai-Hühnersuppe
Minestrone



**KLASSISCH, DEFTIG, EXOTISCH.
IMMER GUT: EINE LECKERE SUPPE.**



GEBUNDEN

feine Kartoffelsuppe
Basilikum-Kartoffelsuppe
Tomatensuppe
Mitternachtssuppe
Kürbiscremesuppe
Kerbelrahmsuppe
Rucolaschaumsuppe
Apfel-Sellerie-Suppe
Broccolicremesuppe
Wildrahmsuppe **SAISONAL**
Spargelcremesuppe **SAISONAL**

DEFTIG

Erbsensuppe
grobe Kartoffelsuppe
weiße Bohnensuppe
Linsensuppe
Schnibbelbohnenuppe
Gehacktes-Lauch-Suppe
Graupensuppe
Gulaschsuppe
Gyrossuppe

EINTÖPFE

Möhreneintopf
Gemüseeintopf
Wirsinggemüse
Grünkohl



GEMÜSE

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



BEILAGEN

Kartoffelgratin
Thymiankartoffeln
Schwenkkartoffeln
Kartoffelpüree selbstgemacht
Countrykartoffeln
Petersilienkartoffeln
Kartoffelknödel
Semmelknödel
Schwäbische Schupfnudeln
Butterspätzle
Reis
Wildreis
Basmatireis
Gnocchi
diverse Pastasorten





FLEISCHGERICHTE

GEFLÜGEL

gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat
Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella überbacken
Hähnchenbrustfilet kross gebraten
gefüllte und panierte Hähnchenroulade
Hähnchensaltimbocca
Maishähnchenbrust
Rotes und grünes Hähnchencurry
Hühnerfrikassee
gegrillte Flugentenbrust
Puterragout „Florida“
Puter-Lauch-Ragout
Puterfiletroulade mit Schafskäse gefüllt

SCHWEIN

Krustenbraten
Jungschweinerücken
Düsseldorfer Senfbraten
Grillbraten
Kasseler
Kasseler im Blätterteig
mediterraner Schweinerücken
gegrillter Schweinebauch
Schweinefilet mit Gorgonzolafüllung
Schweinefilet gegrillt oder im Kräutermantel
Schweinefilet mit Tiroler Speck umwickelt
geschmorte Schweinebäckchen
Schweinerouladen
Schweinefilettopf „Zürcher Art“
Schwäbischer Schweinefilettopf



**MEAT MADE BY MATZNER. SEIT 1871 IST UNSERE
FAMILIE MIT DEM METZGERHANDWERK VERBUNDEN.**

Rahmgeschnetzeltes
Currywurstpfanne
Räuberfleisch
Minihaxen in Malzbiersauce
Schweinehaxen
Leberkäse grob und fein
Leberkäse „Nüsser Art“
Weißwürstchen

RIND

Rinderschmorbraten
Rheinischer Sauerbraten

Roastbeef
Tafelspitz
Rinderrouladen
Rinderfiletspitzen in Calvadosauce oder Pfefferrahm
Rindergulasch „klassisch“
Boeuf Bourguignon
Chili con Carne

KALB

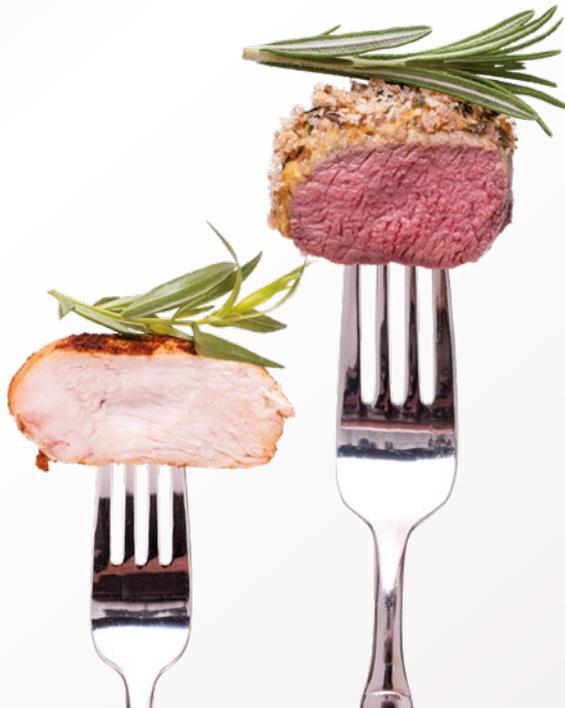
Kalbsrücken in Kräuterkruste
Osso Buco
Kalbsfilet im Kräutermantel
Involtini ala milanese
Saltimbocca
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
Kalbsgeschnetzeltes „Mediterraner Art“

LAMM

Lammkeule
Lammhaxen
Lammragout

WILD SAISONAL

Hirschbraten aus der Keule
Hirschrücken
Feldberger Wildgulasch
Wildschweinerücken



FISCH

Lachsfilet gedünstet
Lachsfilet mit Zwiebel-Senfkruste
Lachs im Buchenspan **SAISONAL**
Lachsfilet „Indian Summer“ **SAISONAL**
Zanderfilet gebraten
Schollenfiletröllchen
Kabeljaufilet mit Lauch-Speck-Kruste **SAISONAL**



PASTA & VEGETARISCH

Gemüseaufläufe, z.B. Kartoffel-Auberginen-Auflauf
Paprikaschoten gefüllt mit Couscous
Lasagne, Lasagne mediterran, Lachslasagne
diverse Pastasorten, z.B. Penne, Spaghetti, Tagliatelle, Tortellini
mit Pesto, Käse-Sahne-Sauce, Lachs und Spinat, all'arrabiata, alla Bolognese,
alla Carbonara und viele mehr...





MENÜVORSCHLÄGE

UNSERE KLASSIKER

DÜSSELDORFER SENFBRATEN

mit Burgundersauce, Speckböhnchen und Schwenkkartoffeln

MEDITERRANER SCHWEINERÜCKEN

mit Sauce, Ratatouille und Thymiankartoffeln

SCHWEINEFILETTOPF „ZÜRCHER ART“

mit gedünstetem Broccoli mit Mandelsplittern und Butterspätzle

MAISHÄHNCHENBRUST

in Zitronengrassauce mit frischem Spargel (saisonabhängig),
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

HÄHNCHENBRUST KROSS GEBRATEN

mit einer Rahmsauce, Gemüse der Saison und Kartoffelspalten

KLASSISCHER RINDERBRATEN

mit Sauce, Spitzkohl und Kartoffelknödeln

RINDERFILETSPITZEN

in Calvadosauce mit glacierten Möhren und Butterspätzle

LACHSFILET

auf einem Tomatenbett mit Zitronen-Riesling-Sauce
und Bandnudeln



DESSERTS

IN KLEINEN GLÄSCHEN SERVIERT

Schokoholic
Panna Cotta mit Orangenspiegel
Creme Brûlée mit Waldbeeren
Joghurttorte mit Erdbeercreme und Schokoladencreme
Pumpnickel-Kirsch
Blaubeer-Muffin (mit Portwein)
Exotic Dulce de Leche mit Mango, Kokos und Joghurt
Schwarzwälder Kirsch (mit Kirschwasser)
Granatapfel mit Hibiskus
Tiramisu
Grießpudding mit Himbeeren
Schokotriologie aus Zartbitter, Vollmilch und weißer Schokolade
Limettenmousse mit frischen Erdbeeren **SAISONAL**
Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat aus frischen Früchten





FÜR DIE PLANUNG

Auf unserer Website finden Sie weitere Informationen
und einen Planungsscheck zum Download.

MATZNER-NEUSS.DE





GUTES ESSEN, GUTE LAUNE

WIR LIEFERN

(Themen-)Büffets, Menüs, spezielle Arrangements, Snackvariationen, Tagungs- und Pausenservice.

FÜR

Feste und Partys, Tagungen und Seminare, Ausstellungen, Empfänge und Messen.

SONDERWÜNSCHE

erfüllen wir besonders gern!

Räumlichkeit und Empfang, Speisen und Getränke, Dekoration, Programm und Service – bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über die vielfältigen Möglichkeiten.

NEUSS Büttger Straße 8-10 · 41460 Neuss · Tel. 021 31-249 64
Mo. 8:00 – 13:00 Uhr · Di. – Fr. 8:00 – 18:30 Uhr · Sa. 8:00 – 14:00 Uhr

DÜSSELDORF Cheruskerstraße 113 · 40545 Düsseldorf · Tel. 0211-57 98 97
Mo. – Fr. 8:00 – 18:30 Uhr · Sa. 8:00 – 13:00 Uhr

E-Mail: info@matzner-neuss.de

MATZNER-NEUSS.DE