



# Sommerkarte 2024

## Fingerfood

Mini-Wrap-Röllchen mit Garnele, Ananas und Sweet Chili Sauce

2,70 €

Holsteiner Rindertatar mit Atlländer Äpfeln auf Brotchip

3,50 €

Melonen-Feta-Spieß (10cm)

2,90 €

Mini-Taquito mit Hähnchen und Guacamole

3,30 €

## Gabelfood im Glas

Farfalle-Salat mit Auberginen, Pfifferlingen und Büffelmozzarella

4,90 €

Panko Garnele auf Chili-Mango-Avocado-Salat

4,90 €

Bunter Tomaten-Feigen-Salat mit Waldhonig, Basilikum und Fetabrocken im Weckglas

4,90 €

Cous Cous Salat mit gegrillter Paprika, getrockneten Cranberrys, Mandelsplittern und Hummus (vegan)

3,90 €

Alle unsere Speisen können Sie auch online bestellen:  
<https://shop.neo-catering.de/>

## Warme Gerichte

Ofen-Hähnchenbrust auf Basilikum-Tomaten und Feta, dazu Rosmarinkartoffeln

16,50 €

Sesam-Lachs mit glasiertem Möhren-Orangen-Gemüse, dazu Curry-Reis und kalte Joghurtsauce

18,50 €

Ricotta-Ravioli mit Haselnüssen, Rucola und Pfifferlingen, dazu Pfifferling-Rahmsauce und Parmesan

16,50 €

## Dessert im Glas

Erdbeer-Tiramisu mit weißen Schoko-Chips

3,90 €

Blaubeer-Melonensalat mit frischer Minze (vegan)

3,90 €

Vanille-Quark mit Himbeeren und Baiser

3,90 €

## Hausgemachte Limo und Eistee Im 5l Spender

Himbeer-Holunder Eistee

55,00 €

Zitrone-Minze Eistee

55,00 €

Zitronen-Rosmarin Limonade

55,00 €

Limette-Minze Limonade

55,00 €

Gültig vom 19.06-15.09.2024

Bei den ausgewiesenen Preisen handelt es sich um Nettopreise. Mindestbestellmenge: 10 Portionen/ Stück je Gericht.

# Impressionen



Sesam-Lachs mit glasiertem  
Möhren-Orangen-Gemüse, dazu  
Curry-Reis und kalte Joghurtsauce



Vanille-Quark mit Himbeeren und  
Baiser



Mini-Taquito mit Hähnchen und  
Guacamole