



CATERING & EVENTS



Sehr geehrte Damen und Herren,

es freut mich sehr, Sie bei NEO Catering willkommen zu heißen und Ihnen unseren Catering-Katalog vorstellen zu dürfen.

NEO Catering mit Sitz in Hamburg ist Ihr perfekter Partner für professionelles Catering & Veranstaltungen im Raum Norddeutschland. Für unsere Kunden bedeutet das TOP-Qualität bei den verwendeten Zutaten, handwerkliches Können in der Zubereitung, persönliche Betreuung und perfekte Organisationsabläufe. Bei NEO Catering stehen Sie mit Ihren Wünschen im Mittelpunkt!

Unser motiviertes Team besteht aus jungen, kreativen und engagierten Profis. Unsere Mannschaft ist nie mit dem Mittelmaß zufrieden und hat den Anspruch, Trends zu schaffen.

Auf den Punkt gebracht:

Wir haben das entsprechende Know-how, um Ihre Vorstellungen perfekt zu realisieren.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken unserer erstklassigen Produkte, die wir mit viel Liebe und Kreativität für Sie zubereiten.

Herzlichst

Ihr Manuel Hauck (Geschäftsführer)



WIR BIETEN IHNEN...

Business & Office Catering

Wir halten Ihnen den Rücken frei! Meetings, Kundentermine und wenig Zeit für das Essen, so sieht der klassische Alltag in vielen Büros aus. Pausen und gesunde Kost sind jedoch wichtig, um den Tag mit guten Arbeitsergebnissen abzuschließen. Mit dem NEO Business & Office Catering bieten wir Ihnen eine maßgeschneiderte Verpflegung an, die jede Tageszeit im Büro mit leichten und erfrischenden Fitmachern sowie Obst, Snacks und Mittagsgerichten abdeckt. Ganz so, wie es im Arbeitsalltag sein muss, schnell, flexibel und unkompliziert.

Eventcatering

Nutzen Sie unsere Erfahrungswerte aus zahlreichen durchgeführten Veranstaltungen. Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Konzepte für alle Eventformate, wie z.B. Produktpräsentationen, Roadshows, Mitarbeiterveranstaltungen oder Pressekonferenzen. NEO Catering bietet Ihnen einen Fullservice für die Bereiche Locations, Servicepersonal, Getränke, Equipment und Künstlervermittlung. Wie Sie sich auch entscheiden – wir sorgen für eine perfekte Umsetzung.

Betriebsgastronomie

Eine ausgewogene, gesunde und leichte Ernährung bildet nachweislich die Basis für Produktivität bei der Arbeit.

NEO Catering verhilft Ihnen durch eine moderne und professionelle Mitarbeiterverpflegung, sich als attraktiver Arbeitgeber zu positionieren. Gerne beraten wir Sie persönlich, um ein auf Ihr Unternehmen zugeschnittenes Konzept zu entwickeln.

Privatkundencatering

Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Gartenparty NEO Catering ist der perfekte Partner für die Planung und Umsetzung Ihrer persönlichen Feier. Unser Anspruch ist es, dabei Ihre persönliche Vorstellung in Perfektion umzusetzen und der Feier Ihren höchst persönlichen Fingerabdruck zu verleihen. Konzentrieren Sie sich ganz auf Ihre Rolle als Gastgeber, wir sorgen hinter den Kulissen für perfekte Realisierung und einen reibungslosen Ablauf. Damit Sie eine genaue Vorstellung davon bekommen, laden wir Sie herzlich zu einem ersten Beratungsgespräch und zu einer anschließenden Kostprobe unseres Könnens ein.

Messe catering

NEO Catering unterstützt Sie als professioneller Partner bei Ihrem perfekten Messeauftritt. Nutzen Sie unseren bequemen Fullservice, damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Messekunden und Besucher konzentrieren können. Neben Speisen und Getränken stellen wir auch gerne das passende Equipment sowie professionelles Servicepersonal und Dekoration zur Verfügung. Auch das Crew-Catering übernehmen wir gerne. Zu einer erfolgreichen Messe gehört nicht nur leckere Verpflegung, sondern auch ein gelungener Ausklang des Tages. Für Ihre Standparty oder Abendveranstaltung in einer separaten Location erstellen wir Ihnen ebenfalls gerne ein passendes Konzept.

.....
Das folgende Angebot ist ausschließlich für Industrie, Handel und den freien Beruf bestimmt. Bei allen Preisangaben handelt es sich um Nettopreise, zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



UNSER NEO TEAM

AVAILABLE
IN THE FULL
VERSION

5 DAVON

AVAILABLE
IN THE FULL
VERSION

DAS WIR GEWINNT





Inhaltsverzeichnis

Belegte Brotwaren & Snacks	7
Fingerfood	13
Gabelfood	17
Antipasti & Tapas	20
Salate	22
Suppen	24
Warme Speisen	27
Desserts, Obst & Kuchen	33
Buffets	37
Live Cooking Stationen	44
Grillbuffets	46
Drinks & Smoothies	48
Equipment, Personal & Dekoration	51
Service- & Lieferkonditionen	55

BELEGTE BROTWAREN & SNACKS





Bagel Auswahl

Unsere belegten Snacks passen zu jedem Anlass und lassen sich ideal mit unseren Fingerfood Produkten kombinieren!



Crostini mit gegrillter Paprika

GERÖSTETE BAUERNBROTE

Mindestbestellmenge 5 Stück. pro Sorte.
Es werden halbe Scheiben geliefert.

mit Pastrami, Coleslaw und Cornichons
3,30 €

mit Parmaschinken, Ricotta,
Radieschen und Schnittlauch
3,30 €

mit Graved Lachs, Ei und Honig-Senf-Sauce
3,30 €

mit Hummus, Walnüssen und
Granatapfelkernen (vegan)
3,00 €

mit Kräuterfrischkäse, Gartenkresse und
gerösteten Pinienkernen (veggie)
3,00 €

mit Camembert und
Preiselbeermarmelade (veggie)
3,00 €

mit Hünchenbrust, Gurke und
Curry-Crème
3,00 €

CROSTINI

In Olivenöl knusprig geröstete Baguettescheiben.
Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte.

mit Hummus, Walnüssen
und Granatapfelkernen (vegan)
2,90 €

mit gegrillter Putenbrust und Aprikosen-Chutney
2,90 €

mit Parmaschinken und Parmesan
2,90 €

mit Thunfisch-Crème und Kapern
2,90 €

mit Tomatenconfit und Basilikumpesto (veggie)
2,70 €

mit Antipasti und Mozzarella (veggie)
2,70 €

mit gegrillter Paprika und Schafskäse (veggie)
2,70 €

BAGELS

Hefeteig, mit dem charakteristischen
Loch in der Mitte, köstlich belegt.
Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte.
Die Bagels werden halbiert geliefert.

mit Frischkäse, Räucherlachs, Spinat,
Avocado und Honig-Senf-Sauce
4,70 €

mit Meerrettich-Frischkäse, Coleslaw,
Pastrami und Cornichons
4,40 €

mit Frischkäse, Feldsalat, Putenbrust,
Trüffelmayo, Avocado und Gruyère
4,40 €

mit Frischkäse, Feldsalat, Camembert,
Preiselbeeren und Walnüssen (veggie)
4,30 €

mit Frischkäse, Rucola, Mozzarella, Tomaten,
Parmesan und Balsamicocrème (veggie)
4,30 €

mit Rote Bete Hummus, Spinat
und Falafel (vegan)
4,30 €

mit Hummus, Blattsalat, Tomate
und Avocado (vegan)
4,30 €

BREZELN & LAUGENKONFEKT

Der knusprige Klassiker.
Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte.

Laugnbrezel Natur (vegan)
2,20 €

Laugnbrezel mit Butter (veggie)
2,30 €

Laugnbrezel mit Butter
und Schnittlauch (veggie)
2,30 €

Laugenkonzekt mit Obazda (veggie)
2,20 €

Laugenkonzekt mit Curry-Frischkäse (veggie)
2,20 €

Laugenkonzekt mit Hummus (vegan)
2,20 €



FOCACCIA

Ligurisches rundes Fladenbrot, herzhaft belegt.
Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte.
Werden halbiert geliefert.

.....
mit Hummus, Rucola und Antipastigemüse (vegan)
4,90 €

mit Hähnchen, Pesto, Blattspinat und Parmesan
5,20 €

mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan
und getrockneten Tomaten
5,20 €

mit Pesto, Basilikum, Tomaten und Mozzarella
(veggie)
4,90 €

MINI-BRÖTCHEN

Mit frischen Zutaten belegt.
Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte.

.....
mit Stremel-Lachs, Gurke und Dillschmand
4,10 €

mit Katenschinken, Müritzer, Tomate und Gurke
3,70 €

mit Gouda, Radieschen
und Paprikafrischkäse (veggie)
3,60 €

mit Nordseekrabben und Dillschmand
4,90 €

GLUTENFREIE BRÖTCHEN

Die bekömmliche Alternative.
Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte.

.....
mit Pastrami, Remoulade, Ei
und Gewürzgurke
2,70 €

mit Hummus, Salat, Zucchini
und Ofenpaprika (vegan)
2,90 €

mit Gouda, Rucola und getrockneten Tomaten
2,90 €



Mini-Wrap Röllchen

CIABATTA CUBES

Knusprig gebacken und leicht gebuttert.
Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte.

.....
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan
3,20 €

mit Mailänder Salami, getrockneten Tomaten
und Rucola
3,20 €

mit Antipastigemüse und Mozzarella (veggie)
3,20 €

WRAPS

Mit frischen Zutaten gefüllt und handgerollt, halbiert.
Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte.

.....
mit Falafel, Gurke, Tomate und Honey Mustard
(veggie)
8,90 €

mit Tomate, Mozzarella, Pesto und Basilikum
(veggie)
8,90 €

mit Hähnchen, Tomate, Gurke und Parmesan
9,90 €

mit Gyros-Hähnchen, Feta, Tomaten, Gurke
9,90 €

mit Kichererbsen, Kidneybohnen, Mais,
Tomate, Ajvar und BBQ Sauce (vegan)
8,90 €

MINI-QUICHE

Kleine Häppchen mit schmackhafter Füllung
(werden kalt serviert).

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.

.....
mit Rote Bete, Thymian und Feta (veggie)
2,50 €

mit Chorizo, Manchego und Crème Fraîche
2,70 €

mit Spinat, Lachs und Pinienkernen
2,90 €

MINI-WRAP RÖLLCHEN

Mit frischen Zutaten gefüllt und handgerollt.
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.

.....
mit Thunfisch-Crème und Sprossen
2,30 €

mit Hähnchenbrust, Bacon, Parmesan und
Caesar-Dressing
2,30 €

mit Mozzarella, Tomate und
Basilikumpesto (veggie)
2,30 €



Auswahl an Party-Spießen



SPIESSE

Herzhaft, pikant oder fruchtig – unsere Spieße (ca. 20cm) gibt es in vielen verschiedenen und leckeren Sorten.

Auch als Party-Variante (ca. 10cm) erhältlich.
Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte.

Hackbällchen
mit Cocktailtomate
3,90 €/20cm
2,50 €/10cm

Curry-Hähnchen
3,90 €/20cm
2,50 €/10cm

Saté-Hähnchen mit Erdnuss-Sauce
3,90 €/20cm
2,50 €/10cm

Gegrillter Kürbis mit Hühnchen
und Sesam
3,90 €/20cm
2,50 €/10cm

Knusperschnitzel mit Zitrone
3,90 €/20cm
2,50 €/10cm

Curry-Garnele mit Mango
4,50 €/20cm
3,50 €/10cm

Gegrillte Süßkartoffel
mit Paprika und Sesam (vegan)
3,70 €/20cm
2,50 €/10cm

marinierte Champignons
mit Babymais (vegan)
3,90 €/20cm
2,50 €/10cm

Antipastigemüse (vegan)
3,90 €/20cm
2,50 €/10cm

Tomate-Mozzarella mit Pesto (veggie)
3,90 €/20cm
2,50 €/10cm

Falafel-Bällchen mit Raita (veggie)
3,90 €/20cm
2,50 €/10cm

FINGERFOOD



FINGERFOOD

Kreativ und ansprechend präsentiert, sind die kleinen Köstlichkeiten ganz große Stars für den glanzvollen Empfang, die Geburtstagsfeier, das Firmenjubiläum oder für die Messeausstellung. Unkompliziert und ohne Besteck zu essen, ist Fingerfood die Ideallösung für große und kleine Gesellschaften. Der abwechslungsreiche Mix bietet für jeden Geschmack genau das Richtige.



Blini mit gebeiztem Lachs

KOMPOSITIONEN

Kleine kulinarische Kompositionen,
exklusiv & frisch zubereitet.
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.

Tartelette mit Paprika-Frischkäse, Süßkartoffel,
Feta, Honig und Chorizo

2,80 €

Crispy Leaf mit Parmesan, Parmachip, Kürbis
auf Trüffelmayo

3,20 €

Crispy Leaf mit Kürbis, Süßkartoffel
und Thymian (veggie)

2,90 €

Tartelette mit Parmesanmousse, Ratatouille
und Mozzarella (veggie)

2,80 €

Kräuter-Parmesantaler mit Zucchini
und Ricotta (veggie)

2,30 €

Auberginenkaviar mit Estragon
auf Röstbrotaler (vegan)

2,70 €

KOMPOSITIONEN

Parmesan cracker mit Chorizo und
Pimientoschmand

2,60 €

Mini-Burger mit Pastrami und Kräutercreme

3,90 €

Blinis mit Flusskrebsschwänzen
und Dill-Creme fraiche

3,00 €

Pumpernickel mit Rindertatar und Wachtelei

3,40 €

Mini-Hot Dog mit Chorizo, Kimchi
und Röstzwiebeln

3,10 €

halbe Mini-Pellkartoffel mit Creme fraiche
und Tobiko

2,60 €

Crêpes-Röllchen mit Lachs
und Kresse-Creme

2,60 €

Pulled Lachs-Praline im Pankomantel

3,10 €

Blinis mit gebeiztem Lachs
und Dill-Creme fraiche

2,70 €

Pulled Pork-Lolly

2,70 €

Ziegenkäsepraline mit Birne und Walnuss
auf Pumpernickel (veggie)

2,60 €

Zucchini-Röllchen
mit Schafskäse gefüllt (veggie)

2,40 €

Mini-Veggie-Burger mit Falafel
und Gurken-Minz-Sauce (veggie)

3,90 €

halbe gefüllte Feige
mit Ziegenkäse und Walnuss (veggie)

3,10 €

Taquito mit Rote Bete-Chili Tatar,
Avocado-Creme und Süßkartoffelchip (vegan)

2,80 €

Auberginenröllchen gefüllt mit Oliven,
getrockneten Tomaten und Rucola (vegan)

2,60 €

Gebratener Räuchertofu in Sesamkruste (vegan)

2,30 €

Als Begleitung zu einem kurzen Empfang rechnen wir ca. 3 - 5 Teile Fingerfood pro Person. Sollen Ihre Gäste satt werden, empfehlen wir 10 - 12 Teile pro Person. Eine gemischte Auswahl mit unseren vorzüglichen Crostini kommt immer gut an!



Fingerfood-Paket

FINGERFOOD PAKETE

Sparen Sie Zeit und greifen Sie auf unsere fertig zusammengestellten Fingerfood-Pakete zurück. Wir haben einen bunten Mix aus köstlichen Kompositionen für Sie vorbereitet.



VEGAN

20 Fingerfood-Teilchen

4x Party-Spieß mit gegrillter Süßkartoffel, Paprika und Sesam

4x halbe geröstete Bauernbrote mit Hummus, Walnüssen und Granatapfelkernen

4x gebratener Räuchertofu in Sesamkruste

4x Taquito mit Rote Bete-Chili Tatar, Avocado-Crème und Süßkartoffelchip

4x halbe Bagel mit Rote-Bete-Hummus, Spinat und Falafel

47,50 €

CLASSIC

20 Fingerfood-Teilchen

4x Party-Spieß mit Knusperschnitzel und Zitrone

4x halbe Bagel mit Meerrettich-Frischkäse, Coleslaw, Pastrami und Cornichons

4x Mini-Brötchen mit Katenschinken, Müritzer, Tomate und Gurke

4x Mini-Wrap-Röllchen mit Hähnchenbrust, Bacon, Parmesan und Caesar-Dressing

4x Ziegenkäsepraline mit Birne und Walnuss auf Pumpernickel

48,50 €

MEDITERRAN

20 Fingerfood-Teilchen

4x halbe geröstete Bauernbrote mit Parmaschinken, Ricotta, Radieschen und Schnittlauch

4x Party-Spieße mit Antipastigemüse

4x Crostini mit Tomatenconfit und Basilikumpesto

4x Mini-Quiche mit Chorizo, Manchego, und Crème fraîche

4x halbe Ciabatta-Cubes mit Mailänder Salami, getrockneten Tomaten und Rucola

51,50 €

VEGETARISCH

20 Fingerfood-Teilchen

4x Mini-Brötchen mit Gouda, Radieschen und Paprikafrischkäse

4x Mini-Wrap-Röllchen mit Mozzarella, Tomate und Basilikumpesto

4x Party-Spieß mit Falafel-Bällchen und Raita

4x Mini-Quiche mit Rote Bete, Thymian und Feta

4x halbe Bagel mit Frischkäse, Feldsalat, Camembert, Preiselbeeren und Walnüssen

45,50 €

GABELFOOD



GABELFOOD

Der ideale Begleiter für jeden Anlass.
Auch als Flying Buffet bestens geeignet.
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.

Kartoffel-Gurken-Salat mit Mini-Meatball
4,10 €/im Weckglas

Salat von Büsumer Krabben, Mango
und Gurke
4,70 €/im Weckglas

Orecchiette-Salat mit Hühnchen,
Bohnen und Taggiasca-Oliven
4,10 €/im Weckglas

Salat von Avocados und Maispoularde
mit Preiselbeeren
4,10 €/im Weckglas

Crispy Sesam-Chicken auf Hummus
3,90 €/im Weckglas

Kalbsmeatball auf Trüffelmayo
4,10 €/im Weckglas

Feta-Wassermelonen-Salat
3,10 €/im Weckglas

Glasnudel-Salat mit
Passionsfrucht-Vinaigrette
und Garnelen
4,20 €/im Weckglas

Hummer-Salat mit Currylinsen
4,90 €/im Weckglas

Salat von Waldpilzen,
Rucola und Wachtelbrust
3,90 €/im Weckglas

Pellkartoffelsalat mit Räucherlachs,
Gurken und Dill-Joghurt
4,40 €/im Weckglas

Rotkohlsalat mit Datteln, Feta
und geröstetem Sesam (veggie)
3,70 €/im Weckglas

Linsensalat mit Butternut-Kürbis,
Granatapfel und Rucola (vegan)
3,70 €/im Weckglas

Burrata mit getrockneten Aprikosen,
Tomatenmarmelade
und Koriandersamen (veggie)
3,90 €/im Weckglas

Panzanella - italienischer Brotsalat,
mit Antipastigemüse
und Mozzarella (veggie)
3,90 €/im Weckglas

Geröstete Aubergine mit
Olivenöl-Joghurt, Marsala-Feigen
und Walnuskernen (veggie)
4,10 €/im Weckglas

Taboulé mit Tomaten,
Gurken, Frühlingszwiebeln, Petersilie
und Minze (vegan)
3,70 €/im Weckglas

Avocado-Salat mit Grapefruit, Minze
und Cashewkernen (vegan)
3,90 €/im Weckglas

Quinoa mit Brokkoli, Bohnen
und Pflaumendressing (vegan)
3,70 €/im Weckglas

Kartoffel-Endiviensalat mit
würzigen Shitakepilzen (vegan)
3,90 €/im Weckglas

Panierter Panko-Blumenkohl
auf Rote Bete-Hummus (vegan)
3,90 €/im Weckglas

Rohkost-Sticks
auf Tomaten-Hummus (vegan)
3,50 €/im Weckglas

Kichererbsensalat mit Süßkartoffel
und Tahina (vegan)
3,70 €/im Weckglas

Unsere Speisen im Weckglas sind
die ideale Lösung für Stehempfang
oder Events ohne Sitzmöglichkeiten



ELENA

DIE GUTE FEE
IN DER KÜCHE



Mit der Liebe zum Detail wird jeder Auftrag zu einem Genuss. Wir sind nicht nur Arbeitskollegen, sondern eine Familie.

ANTIPASTI & TAPAS



ANTIPASTI & TAPAS

Unser Antipasti- und Tapas-Variationen bieten für jeden Anlass eine tolle Abwechslung. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem kulinarischen Highlight.

ANTIPASTIPLATTE

Für 15 Personen

Mailänder Salami, original italienischer Parmaschinken, Panzanella-italienischer Brotsalat mit Mozzarella und Pesto, eingelegte Artischocken, wilder Brokkoli mit Mandeln

65,50 €

ANTIPASTIPLATTE VEGGIE

Für 15 Personen

Taggiasca-Oliven, Pimientos, Parmesan in Brocken, gegrillte Paprika, Champignons und Zucchini

56,50 €

ANTIPASTIPLATTE PREMIUM

Für 15 Personen

Gegrillte Aubergine mit Petersilie, pikante Orangen-Garnelen, karamellierte Walnüsse, Feigen, Ziegenkäse, junge Regenbogenkarotten mit Parmesan und Trüffelvinaigrette

75,50 €

ANTIPASTIPLATTE VEGAN

Für 15 Personen

Gegrillte Karotten mit Mandeln und Rosinen, Rosmarin-Süßkartoffeln, pikanter Blumenkohl mit Tahina und Sesam, Rote Bete und Falafel

55,50 €

TAPASPLATTE

Für 15 Personen

Serrano-Schinken, Chorizo Iberico, Papas arrugadas - kanarische Kartoffeln, Almendras fritas - geröstete Mandeln, Albondigas - Hackbällchen in Tomatendip, Chorizo en tinto - Paprikawurst in Rotwein, Pimientos de padron, Manchego

71,50 €



SALATE





Bei Blattsalaten rechnen wir
80g bis 100g pro Person.
Feinkostsalate kalkulieren wir
mit 150g bis 200g pro Person.

FEINKOSTSALATE

Vitamin- und variantenreich:
Unser Salatsortiment.
Mindestabnahme 1 Kilo je Sorte, Preis pro Kilo.

Taboulé mit Tomaten, Gurken,
Frühlingszwiebeln, Petersilie und Minze (vegan)
22,50 €

Gartensalat mit Radieschen, Gartenkresse,
Karotten und Kirschtomaten,
mit Balsamico-Dressing (vegan)
23,50 €

Spinatsalat mit karamellisierten Walnüssen,
Ziegenkäse mit Honig-Senf-Dressing (veggie)
27,50 €

Penne mit Cocktailtomaten und
Mozzarella in Basilikumpesto (veggie)
24,50 €

Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten
Tomaten, Zucchini und Oliven (veggie)
22,50 €

Kartoffelsalat mit Gurke und
frischen Kräutern (veggie)
22,50 €

Arabischer Karotten-Apfel-Mandel-Salat
mit frischen Kräutern (vegan)
21,50 €

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse (veggie)
23,50 €

Gurkensalat mit Dillschmand (veggie)
20,50 €

Geröstete Auberginen
mit Curry-Joghurt (veggie)
23,50 €



Gerösteter Spitzkohl mit Estragon
und Pecorino
24,50 €

Butternusskürbis mit Mais-Salsa,
Feta und Kürbiskernen
22,50 €

SUPPEN





SUPPEN

Unsere Suppen liefern wir in elektronischen Suppentöpfen. Bitte halten Sie hierfür eine Steckdose bereit.

SUPPEN

Unsere Suppen werden täglich frisch und nach eigener Rezeptur für Sie zubereitet. Mindestbestellmenge 10 Portionen je Sorte.

Chili con carne
8,90 €

Süßkartoffelcrèmesuppe
mit Tandoori-Hähnchen-Spieß à part
8,90 €

Ungarische Gulaschsuppe
8,90 €

Karotten-Orangen-Suppe mit Ingwer (vegan)
7,20 €

Toskanische Tomatensuppe
mit Parmesancrunch (veggie)
7,20 €

Kartoffelcrèmesuppe mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen (veggie)
7,20 €

Kürbiscrèmesuppe mit Rosmarin (veggie)
7,20 €

Kartoffel-Waldpilz-Suppe
mit Trüffelöl (veggie)
7,20 €

Kürbis-Chili sin Carne mit Linsen (vegan)
7,20 €

Thailändische Kokossuppe
mit Gemüse und Koriander (vegan)
7,20 €

Gratis zur Suppe reichen wir Minibrötchen
und unsere frischen Toppings:
Petersilie, Crème fraîche und Croutons.

MOURICE

KOCH & KÜNSTLER



Leidenschaft und Spass beim Kochen
sind unsere Zutaten für ein perfektes
Ergebnis
Gemeinsam können wir alles erreichen.

WARMESPEISEN





WARME SPEISEN

Unsere warmen Gerichte liefern wir in Chafing Dishes mit Brennpaste inkl. passendem Vorlage-Besteck (im Preis enthalten).

PASTA

Zu allen Pastagerichten reichen wir frisch geriebenen Parmesan.
Mindestbestellmenge 10 Portionen pro Gericht.

Penne Bolognese
12,90 €

Orecchiette mit Süßkartoffeln,
Babyspinat und Sonnenblumenkernen (vegan)
11,50 €

Penne mit Geflügelstreifen und gegrillten
Waldpilzen in Rahm
13,50 €

Penne Arrabbiata (vegan)
11,50 €

Ravioli mit Kirschtomaten,
Pinienkernen, Zucchini und Pesto (veggie)
13,50 €

Orecchiette mit Garnelen, grünem Spargel,
Cherrytomaten, Frühlingslauch, Basilikum
in Safransauce
17,50 €

Penne mit Rinderfiletspitzen, Waldpilzen,
Rotwein und Charlotten
16,90 €

FISCH

Mindestbestellmenge 10 Portionen
pro Gericht.

Gebratenes Wildlachsfilet mit
leichter Weißweinsauce,
dazu Romanesco und Wildreis
17,50 €

Zander, Röstkartoffeln, Wilder Brokkoli
mit Erdnüssen und Limetten-Veloute
16,50 €

Kabeljau auf mediterranem Gemüse,
Kurkuma-Kartoffeln und Limetten-Veloute
17,50 €



GEFLÜGEL

Mindestbestellmenge 10 Portionen
pro Gericht.

Putenragout mit Tomaten, Zucchini
und Champignons, dazu Reis
13,50 €

Maispouardenbrust an grüner
Pfeffer-Rahmsauce mit buntem
Urmöhren-Gemüse und Risolèekartoffeln
14,50 €

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti-Ecken
13,50 €

Putenröllchen mit Parmaschinken und Taleggio
an toskanischem Landgemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln
14,50 €

Safran-Honig-Hähnchen mit Haselnüssen,
gebackenem Blumenkohl mit Cashewkernen, Feta
und Parmaschinken
14,90 €

Bestellen Sie bequem online
in unserem Webshop:
www.neo-catering.de

RIND & KALB

Mindestbestellmenge 10 Portionen
pro Gericht.

Kalbsfrikadelle mit Bohnengemüse
und Kartoffelgratin
14,50 €

Kalbsrahmgulasch mit
Stein-Champignons, dazu Spätzle
16,50 €

Rinderfiletspitzen in Morchelrahm,
dazu Schupfnudeln
17,50 €

Kalbsmedaillons in Cognacrahmsauce
mit Mandelbrokkoli und Gnocchi
19,50 €

Rinderfiletmedaillons in Madeirajus,
Rosmarinkartoffeln und Regenbogenkarotten
23,50 €

Köttbullar mit Champignon-Sauce,
Preiselbeeren und Kartoffelpüree
13,50 €

SCHWEIN

Mindestbestellmenge 10 Portionen
pro Gericht.

Bio-Currywurst mit
ofenfrischen Mini-Brötchen
7,50 €

6 Nürnberger Rostbratwürstchen
mit Rahwirsing und Kartoffelpüree
13,50 €



REIS-GERICHTE

Zu allen Reisgerichten reichen wir
einen Joghurt-Minz-Dip.
Mindestabnahme 10 Portionen pro Gericht.

Rotes Thai Curry mit Gemüse
und Kokosmilch, dazu Reis (vegan)
11,50 €

Tandoori-Huhn, dazu Reis
12,50 €

Yakitori-Rinderfiletgeschnetzeltes
mit Baby-Mais und Pak Choi, dazu Reis
14,50 €

Kichererbsen-Curry mit Blumenkohl
und gehackten Tomaten, dazu Juwelenreis
11,50 €

VEGETARISCHES

Mindestbestellmenge 10 Portionen
pro Gericht.

Falafel-Spieß mit Gemüse-Couscous
und Minzdip
12,50 €

Süßkartoffelgratin mit Parmesan
und Pinienkernen
12,50 €

Süßkartoffelgnocchi mit Babyspinat
und Walnüssen
12,50 €

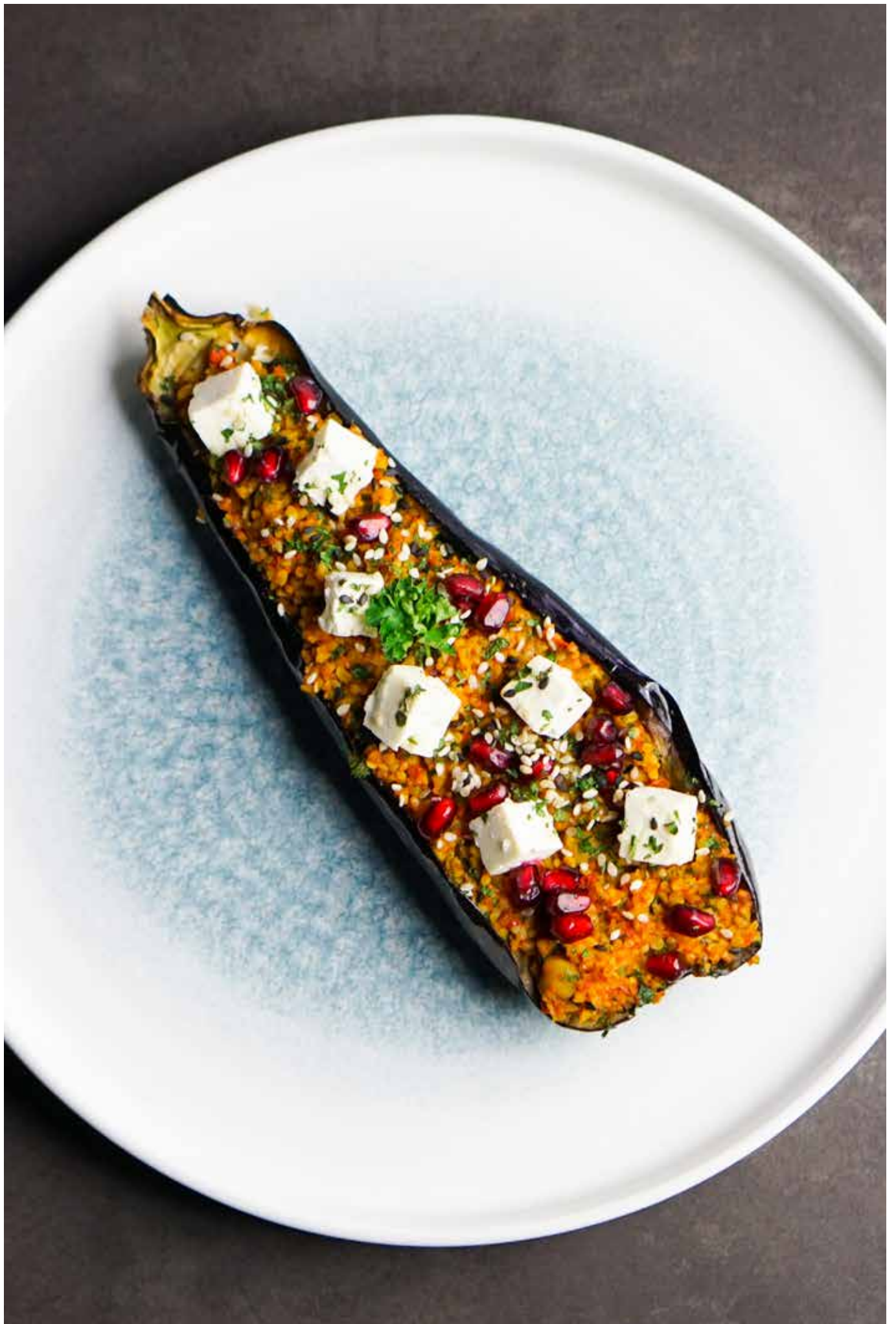
Bunte Maultaschenpfanne mit Gemüse
und Parmesan
12,50 €

Asiatische Weißkohlpfanne mit Reis
und Sweet-Chili-Dip (vegan)
11,50 €

Gefüllte Aubergine mit Bulgur
und Feta, dazu Tomatensauce
13,50 €

Frittierter Tofu mit gedämpfter Aubergine
und Kardamompüree (vegan)
11,50 €

Quinoa-Frikadelle mit Kartoffel-Bohnen-Pfanne
dazu Guacamole (vegan)
13,50 €



NORMAN

KOCH & VISIONÄR



Kreativität, Freude und viel Wille
sind unser Antrieb zu
Höchstleistungen.

Wir arbeiten immer auf
Augenhöhe miteinander.

DESSERTS, OBST & KUCHEN





Macaron-Lollies

DESSERTS & OBST

Genießen Sie unsere süßen Köstlichkeiten und gesunden Vitaminbomben zum Dessert, zwischendurch oder zum Frühstück!

All unsere Desserts werden mit viel Liebe von uns selbst gemacht.

DESSERT IM WECKGLAS

Mindestbestellmenge
10 Stück je Sorte.

Vanille-Quarkcrème mit
Himbeerpüree
3,90 €

Falscher Aprikosen-Cheesecake
3,90 €

Milchschnitte im Glas
3,90 €

Karamellierte Ananas mit
Kokos-Mascarpone-Crème
3,90 €

Stracciatella-Joghurt
mit viel Schokolade
3,90 €

Oreo-Salzkaramell-Trifle
3,90 €

Frischer Obstsalat mit Vanilleschmand
3,90 €

Klassisches Tiramisu
3,90 €

Vanille-Sojajoghurt mit Himbeermark (vegan)
3,90 €

Mascarpone-Crème mit Amarettini
und bunten Beeren
3,90 €

Cappuccino-Creme mit Giotto
und Schokoladensauce
3,90 €

Avocado-Schokoladenpudding
mit Passionsfruchtcoulis (vegan)
3,90 €

Erdbeer-Cheesecake im Glas (vegan)
3,90 €

Rote Grütze mit Vanillesauce (vegan)
3,90 €

Bestellen Sie bequem online
in unserem Webshop:
www.neo-catering.de



Kiwi-Lollies



Falscher Aprikosen-Cheesecake



OBST

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte.

Frischer Obstsalat im Weckglas

3,90 €

Obstspieß, 20 cm

3,70 €

Party-Obstspieß, 10 cm

2,50 €

Handobst, ganze Teile

1,30 €

Obstplatte mit mundgerecht
geschnittenem Obst, pro Person

5,00 €

Obst-Lollies mit Schokolade
Erdbeere **2,30 €** | Kiwi **2,30 €**
Ananas **2,30 €**

KUCHEN & TORTEN

Mindestbestellmenge 10 Stück
pro Gericht.

Butterkuchen

3,70 €

Zupfkuchen

3,70 €

Carrot Cake

3,70 €

Schoko-Kirsch-Kuchen

3,70 €

Apfelkuchen

3,70 €

Mini Cheesecake

3,20 €

Bestellen Sie bequem online
in unserem Webshop:
www.neo-catering.de

SWEETIES & GEBÄCK

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte.

Schoko-Cookie

2,60 €

Macaron-Lollies (gemischte Sorten)

2,20 €

Mini-Gugelhupf

(in den Sorten: Zitrone, Schoko, Mandel)

2,10 €

Brownie (vegan)

2,90 €

Mini-Apfeltasche

2,30 €

Mini-Nussschnecke

2,30 €

Mini-Schokocroissant

2,30 €

Mini-Zimtlinge

2,30 €

Muffin Blueberry Burst

3,10 €

Muffin-Chocolate Overkill

3,10 €

Muffin Schoko-Nougat

3,10 €

Tartelette mit Vanillecreme und Waldbeeren

3,50 €

BUFFETS



BUFFETS AB 10 PERSONEN

Das klassische Buffet ist immer noch der Renner für alle Arten von Veranstaltungen. Optisch modern und ansprechend präsentiert, ein garantiertes Highlight.

KLASSISCHES BUFFET

Vorspeisen

Mini-Brötchen-Auswahl mit Salzbutter (veggie)
Gartensalat mit Radieschen, Gartenkresse, Karotte und Kirschtomate, dazu Joghurtdressing (veggie)

Hauptgang

Kalbsfrikadelle mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Dessert im Glas

Vanille-Quarkcrème mit Himbeerpüree

24,50 € | p. P.

VEGANES BUFFET

Vorspeisen

Mini-Brötchen-Auswahl mit Rote Bete-Hummus
Arabischer Karotten-Apfel-Mandel-Salat mit frischen Kräutern

Hauptgang

Quinoa-Frikadelle mit Kartoffel-Bohnen-Pfanne, dazu Guacamole

Dessert im Glas

Schoko-Sojajoghurt mit Granola-Crunch

23,90 € | p. P.



ITALIENISCHES BUFFET

Vorspeisen

Mini-Brötchen-Auswahl mit Basilikumbutter (veggie)
Romanasalat mit Rucola, Cocktailtomaten und Babymozzarella, dazu Balsamicodressing (veggie)

Hauptgang

Penne Bolognese

Dessert im Glas

Klassisches Tiramisu

22,50 € | p. P.

INTERNATIONALES BUFFET

Vorspeisen

Mini-Brötchen-Auswahl mit Oliventapenade (veggie)
Spinatsalat mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing (veggie)

Hauptgang

Tandoori-Huhn mit Reis und Raita

Dessert im Glas

Milchschnitte im Glas

23,90 € | p. P.

VEGETARISCHES BUFFET

Vorspeisen

Mini-Brötchen-Auswahl mit Kräuterquark, Gurkensalat mit Schmand und Dill

Hauptgang

Gefüllte Aubergine mit Bulgur und Feta, dazu Tomatensauce

Dessert im Glas

Stracciatella-Joghurt mit viel Schokolade

22,50 € | p. P.

BUFFETS AB 20 PERSONEN

MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

Mini-Brötchen-Auswahl mit frischen Oliven und Tomatenbutter (veggie)
Romanasalat mit Rucola und Cocktailtomaten, dazu Balsamicodressing (veggie)

Antipastiplatte (Oliven, Pimientos, Parmesan in Brocken, gegrilltes Gemüse) (veggie)

Pennesalat mit Cocktailtomaten und Mozzarella in Basilikumpesto (veggie)

Hauptgänge

Putenröllchen mit Parmaschinken und Parmesan an toskanischem Landgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

Ravioli mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Zucchini und Pesto (veggie)

Dessert im Glas

Klassisches Tiramisu
Frischer Obstsalat (vegan)

33,50 € | p. P.

UNSER PREISKRACHER-BUFFET

Vorspeisen

Mini-Brötchen-Auswahl mit Kräuterquark (veggie)

Spinatsalat mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing (veggie)

Gartensalat mit Radieschen, Gartenkresse, Karotte und Kirschtomate, dazu Joghurt-Dressing (veggie)

Griechischer Bauernsalat (veggie)

Hauptgänge

Züricher Geschnetzeltes (Pute) mit Rösti-Ecken

Bunte Maultaschenpfanne mit Gemüse und Parmesan (veggie)

Dessert im Glas

Mascarpone-Crème mit Amarettini und bunten Beeren
Milchschnitte im Glas

30,50 € | p. P.

ASIATISCHES BUFFET

Vorspeisen

Mini-Brötchen-Auswahl mit Sriracha-Dip (veggie)

Asiatischer Gurkensalat mit Sesam (vegan)

Pak-Choi-Salat mit Ingwer, Paprika, Erdnuss, Sesam und Ponzu-Dressing (vegan)

Glasnudelsalat mit Passionsfrucht-Vinaigrette und Garnelen im Weckglas

Hauptgang

Yakitori-Rinderfiletspitzen mit Babymais und Pak Choi, dazu Bratnudeln

Asiatische Weißkohlpfanne mit Reis und Sweet-Chili-Dip (vegan)

Dessert im Glas

Karamellisierte Ananas mit Kokos-Mascarpone-Crème

Avocado-Schokoladenpudding mit Passionsfruchtcoulis (vegan)

36,50 € | p. P.

CROSSOVER BUFFET

Vorspeisen

Mini-Brötchen-Auswahl mit Kräuterquark (veggie)

Gurkensalat mit Schmand und Dill (veggie)

Geröstete Aubergine mit Curry-Joghurt (veggie)

Orechiette mit Hühnchen, Bohnen und Taggiasca-Oliven im Glas

Hauptgang

Köttbullar mit Champignon-Sauce, Preiselbeeren und Kartoffelpüree

Gefüllte Aubergine mit Bulgur und Feta, dazu Tomatensauce (veggie)

Dessert im Glas

Falscher Aprikosen-Cheesecake

Cappuccino-Crème mit Giotto und Schokoladensauce

32,50 € | p. P.

GREEN GARDEN BUFFET (VEGAN)

ab 20 Personen

Vorspeisen

Mini-Brötchen-Auswahl
mit Curry-Hummus

Vegane Antipastiplatte: gegrillte Karotten
mit Mandeln und Rosinen,
Rosmarin-Süßkartoffeln,
pikanter Blumenkohl mit Tahina und Sesam,
Rote Bete und Falafel

Taboulé mit Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln,
Petersilie und Minze

Avocado-Salat mit Grapefruit, Minze
und Cashewkernen im Weckglas

Hauptgänge

Orechiette mit Süßkartoffel, Babyspinat
und Sonnenblumenkernen

Kichererbsen-Curry mit Blumenkohl
und gehackten Tomaten, dazu Juwelenreis
und Minz-Sojajoghurt

Dessert

Schoko-Brownies

Vanille-Sojajoghurt mit Himbeermark im Glas

31,50 € | p. P.

MODERNE GAUMENFREUDEN

Vorspeisen

Mini-Brötchen-Auswahl mit Landbutter,
Olivenöl und Fleur de Sel (veggie)

Kürbis-Pastinaken-Salat mit Tahina-Dressing
und Cranberry-Krokant (veggie) im Glas

Gegrillte Hähnchenbrustscheibe mariniert
mit Honig, Pinienkernen und frischen Kräutern

Luftgetrockneter italienischer Schinken
mit Grana Padano
und Tomaten-Zwiebel-Chutney

Original Caesar Salad mit Croûtons (veggie)

Hauptgänge

Mit Feta und gegrillter Paprika gefüllte
Poulardenbrust, dazu Gremolata
und Salbei-Gnocchi

Zander, Röstkartoffeln, Wilder Brokkoli
mit Erdnüssen und Limetten-Veloute

Grünes Zartweizen-Risotto
mit gebratenen Pastinakenscheiben (veggie)

Dessert

Oreo-Salzkaramell Trifle im Glas

Mascarpone-Crème mit Amarettini
und bunten Beeren im Glas

Mini-Gugelhupf Auswahl

40,50 € | p. P.



BUFFETS AB 30 PERSONEN

NORDDEUTSCHES BUFFET

Vorspeisen

Mini-Brötchen-Auswahl mit Salzbutter und Dillschmand (veggie)

Alles vom Labskaus in der Tasse: Rinderkaffbrühe mit Rote Bete und Senfgurke, gepökelter Rinderbrust, Wachtelei und Kartoffelklößchen

Roastbeef, Tatarensauce, Grillschalotten, Kräutersaitlinge

Norddeutsche Feldfrüchte, in Olivenöl gegrillt (vegan)

Blattsalate mit verschiedenen Toppings und norddeutschem Dressing (veggie)

Hauptgänge

Linumer Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Kressejus, Butterkartoffeln und gelben Wachsbohnen

Hamburger Pannfisch 2.0 mit Curry-Kartoffelpüree und Tomaten-Aprikosen-Salsa

„Snüsch“ als Pasta mit cremigem Frühlingsgemüse (veggie)

Dessert im Glas

Hamburger Rote Grütze mit Tahiti-Vanille-Sauce (vegan)

Zitronenjette mit Macadamia-Crunch

Tiramisu von Altländer Äpfeln mit Zimt

43,50 € | p. P.

KULINARISCHE GENÜSSE

Vorspeisen

Kirschtomatensalat mit Babymozzarella und hausgemachtem Pesto (veggie)

Hühnchenstreifen mit Süßkartoffeln und Macadamia-Nüssen

Gegrilltes Gemüse mit Aceto Balsamico und frischen Champignons (vegan)

Üppige Salatbar mit Karotte, Rettich, Tomate, Gurke und gerösteten Kernen, dazu Buttermilchdressing und Kräutervinaigrette (veggie)

Mini-Brötchen-Auswahl mit Tomatenbutter und Kräuterquark (veggie)

Hauptgänge

Rinderfiletmedaillons in Madeirajus, Rosmarinkartoffeln und Regenbogenkarotten
Seeteufel auf Pimientos und Cherrytomaten, dazu Couscous

Süßkartoffelgnocchi mit Babyspinat und Walnüssen (veggie)

Dessert

Karamellisierte Ananas mit Kokos-Mascarpone-Crème im Glas

Cappuccino-Crème mit Giotto und Schokoladensauce im Glas

Bunte Macaron-Auswahl

46,50 € | p. P.

ORIENTAL TASTE (HALAL)

Vorspeisen

Fladenbrot mit Hummus und Harissa-Dattel-Dip (veggie)

Schafskäse-Ecken mit geröstetem Sesam und Schwarzkümmel (veggie)

Arabischer Karotten-Apfel-Mandel-Salat (vegan)

Geröstete Aubergine mit Olivenöl-Joghurt, Feigen und Walnüssen (veggie)

Kichererbsen-Salat mit Süßkartoffel und Tahina im Glas (vegan)

40,50 € | p. P.

Hauptgänge

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Datteln und Walnüssen auf Aprikosen-Orangen-Sauce, dazu Korma-Blumenkohl und Safranreis

Rinderfiletspitzen in Knoblauch-Joghurt-Sauce mit Koriander, dazu Kurkuma-Sesam-Kartoffeln

Falafel-Spieße mit Berberitzen-Couscous und Raita (veggie)

Dessert im Glas

Melonensalat mit Minze (vegan)

Türkischer Joghurt mit karamellisierten Walnüssen und Wildblütenhonig

Arabischer Milchreis mit Rosenwasser und Pistazien



FLYING FINGER- UND GABELFOOD BUFFETS

BUFFETS AB 10 PERSONEN

ALS SNACK ZUM EMPFANG

- 4 Teile p.P. -

Crispy Leaf mit Parmesan, Parmachip, Kürbis und Trüffelmayo

Crêpes-Röllchen mit Lachs und Kresse-Crème

Zucchini-Röllchen mit Schafskäse gefüllt (veggie)

Taquito mit Rote Bete-Chili Tatar, Avocado-Crème und Süßkartoffelchip (vegan)

11,00 € | p. P.

ZUM SATT WERDEN

- 10 Teile p.P. -

Crispy Leaf mit Parmesan, Parmachip, Kürbis und Trüffelmayo

Pulled-Pork-Lolly

Blinis mit Flusskrebsschwänzen

Crêpes-Röllchen mit Lachs und Kresse-Crème

Zucchini-Röllchen mit Schafskäse gefüllt (veggie)

Kräuter-Parmesantaler mit Zucchini und Ricotta (veggie)

Taquito mit Rote Bete-Chili Tatar, Avocado-Crème und Süßkartoffelchip (vegan)

Crispy Sesam-Chicken auf Hummus im Weckglas

Pellkartoffelsalat mit Räucherlachs, Gurken und Dill-Joghurt im Weckglas

Panzanella - italienischer Brotsalat mit Antipastigemüse und Mozzarella im Weckglas (veggie)

29,50 € | p. P.

Alle Artikel mit Abbildungen
finden sie auch auf:
shop.neo-catering.de

BUFFETS AB 50 PERSONEN

PREMIUM BUFFET

- 8 Teile p.P. -

Rare Beef-Carpaccio auf Haselnuss-Sablé mit Basilikumpesto

Lachs-Cube mit Wasabi-Avocado-Crème, gerösteten Cashewkernen und Radieschensprossen

Mini-Pellkartoffel mit Crème Fraîche und Tobiko halbe gefüllte Feige mit Ziegenkäse und Walnuss (veggie)

Auberginenkaviar mit Estragon auf Röstbrottaler (vegan)

Mini-Meatball vom Kalb mit Trüffelmayo und Shiso im Weckglas

Hummer-Salat mit Currylinsen im Weckglas

Salat von Avocados und Maispoularde mit Preiselbeere im Weckglas

32,50 € | p. P.



LIVE COOKING STATIONEN AB 50 PERSONEN

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

- mit Toppings nach Wahl -

Pesto, Rucola, Kirschtomaten

14,50 € | p. P.

+ Live-geflammtes Rinderfilet

zusätzlich 5,00 € | p. P.

fragen Sie uns auch nach frischem Trüffel
(Preis nach Saison)



POKÉ BOWL

- mit Sashimi Lachs vom Eisblock -

Toppings nach Wahl:

Edamame, Mango, Avocado, Wakame,
eingelegter Ingwer, Sesam, Teriyaki-Sauce,
Süßkartoffelmayo (vegan)

15,50 € | p. P.



LIVE TRANCHIERTES ROASTBEEF

- rosa gegart und dünn aufgeschnitten -

mit Röstkartoffeln und selbstgemachter
Remoulade

16,50 € | p. P.



SUSHI VOM EISBLOCK

- als Snack 5 Teile -

aus 4 unterschiedlichen Rollen:
Gurken Avocado Maki,
Avocado Lachs Maki,
Inside Out Rolls: Lachs Roll | Lachs, Avocado,
Gurke, Spicey Mayo, Tobiko
Green Roll | Avocado, grüner Spargel,
Gurke, Kresse

13,90 € | p. P.

- zum satt essen 15 Teile -

aus 5 unterschiedlichen Rollen,
Gurken Avocado Maki,
Avocado Lachs Maki,
Inside Out Rolls: Lachs Roll | Lachs, Avocado,
Gurke, Spicey Mayo und Tobiko
Green Roll | Avocado, grüner Spargel,
Gurke und Kresse
Beef Roll | flamed Beef, Chimichurri, grüner
Spargel, Avocado und Gurke

39,90 € | p. P.



Personal, benötigtes Equipment
sowie Auf- und Abbaukosten
werden separat berechnet

WAFFEL AM STIEL

- mit Toppings nach Wahl -
diverse Saucen, Streusel, Sahne etc.

5,50 € | p. P.



MISTY POPCORN

- spektakulärer Effekt -
dampfend kalt serviert mit flüssigem Stickstoff

4,50 € | p. P.

STICKSTOFF EIS

- Blaubeere oder Himbeere -
Toppings nach Wahl: div. Saucen,
Streusel, Sahne etc.

6,50 € | p. P.



NEO FINE DINING EXPERIENCE AT HOME GENUSS AUF STENE NIVEAU

Das Gourmetrestaurant für Ihre private
Veranstaltung – zu Hause

Wir verwandeln Ihr Heim oder Betrieb in
eine Gourmet Restaurant.

Sie möchten sich und Ihren Gästen etwas
ganz Besonderes bieten oder ein wichti-
ges Geschäftsessen soll einen entspre-
chenden, besonderen Rahmen erhalten?
Dann ist die NEO Fine Dining Experience at
home genau das Richtige. Wir bieten Ihnen
das Live Cooking Erlebnis für zu Hause. Sie
können unserem Koch bei der Arbeit über
die Schulter schauen und Fragen rund um
das Menü stellen. Es entsteht eine wunder-
bare, interaktive Stimmung bei denen Sie
und Ihre Gäste im Mittelpunkt stehen.

Das Fundament eines unvergesslichen
gastronomischen Abends sind die Pro-
dukte.

Wir verwenden nur hochwertigste Lebens-
mittel und haben selbstverständlich einige
Gourmet Produkte für Sie in unseren Menüs
eingebaut. Krustentiere, Steaks, Kaviar und
Edelfische höchster Qualität sind nur eini-
ge davon.

Das Gourmetrestaurant
bei Ihnen zu Hause oder im Betrieb
Spitzenküche live erleben



Unsere Küchenstilistik

Unsere Küche bietet ein internationales Flair. Wir kreieren und servieren kreative Gerichte, die Ihren Platz in der gehobenen Gastronomie und Menüfolge finden. Unser Anspruch ist Ihnen einen unvergesslichen kulinarischen Abend mit gehobener Küche zu bieten.

Allergien und Unverträglichkeiten aller Art werden natürlich berücksichtigt.

Teilen Sie uns diese bitte vorab mit.

Der Ablauf

Wir benötigen einen Herd sowie Backofen alles Weitere haben wir dabei.

Wir bieten keine Gläser und Getränke außerhalb der Weinbegleitung an.

Wir berechnen die Anfahrt sowie eine Equipment-Pauschale pro Person.

Der Mindestumsatz beträgt

2.500,00 €

Unser Menü wechselt saisonal.
Wählen Sie zwischen 4-7 Gängen.
Inklusive süßen Überraschungen
aus der Küche

7 GANG MENÜ

Amuse Bouche

Delice von Topinambur

1. Gang

Jakobsmuschel | Holunderblüte | Thai Pfeffer

2. Gang

Weißer Bete | Ziegenkäse | Apfel

3. Gang

Surf n turf | Rindertatar | Imperiakaviar

4. Gang

Steinbutt | Artischocke | Muscheln | Safran

5. Gang

Rehrücken | Dattel | Brombeeren | Maronen

6. Gang

Blaubeere | Fenchel | Koriander

7. Gang

Johannisbeere | Milch | Basilikum



GRILLBUFFETS

Das Grillen ist zu jeder Zeit ein schönes Vergnügen. Im Sommer mit eisgekühlten Getränken oder im Winter mit Glühwein am wärmenden Lagerfeuer. Die von uns angebotenen Buffets halten für Ihre Gäste bekannte Grill-Klassiker und überraschende Eigenkreationen bereit. Den passenden Grill inkl. Grillmeister bieten wir ebenfalls gerne an. Sprechen Sie uns an!

BUFFETS AB 20 PERSONEN

KLASSISCHES BBQ

Vorspeisen von großen Platten und Schalen

Drillingsalat mit Pesto und Walnüssen (veggie)

Griechischer Bauernsalat (veggie)

Sommerliche Blattsalate mit Karotte, Champignons, Kern-Mix, bunter Kresse und Bauernbrot-Croûtons mit Honig-Senf-Dressing (veggie)

Mini-Brötchen-Auswahl mit Kräuterbutter (veggie)

Vom großen BBQ Grill

Spieße mit mediterranem Sommergemüse (vegan)

Hähnchenbrust in Tandoori-Ingwer-Marinade

Schweinenackensteak in Paprikamarinade

Rostbratwürste

Dips

Senf, Ketchup, Barbecue-Sauce, Kräuterquark

Dessert im Glas

Erdbeer-Käsekuchen im Weckglas (vegan)

29,90 € | p. P.

Auf Anfrage bieten wir auch ein Flying-Grillbuffet an.



MEDITERRANES BBQ

Vorspeisen von großen Platten und Schalen

Antipastiplatte mit Oliven, Pimientos, Parmesan in Brocken & gegrilltem Gemüse (veggie)

Römersalat mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten dazu Balsamico-Dressing (vegan)

Pennesalat mit grünem Pesto, Kirschtomaten, Parmesan und Rucola (veggie)

Italienischer Kartoffelsalat mit Taggiasca-Oliven und Dijon-Senf (veggie)

Mini-Brötchen-Auswahl mit Thymianbutter (veggie)

Vom großen BBQ Grill

Gegrillte Auberginenscheiben mit Olivenöl und Meersalz (vegan)

Zitronenlachs

Salsiccia-Fenchel-Spieß

Maispoularde mit Thymian-Honig-Marinade
Rosmarin-Drillinge am Spieß (vegan)

Dips

Senf, Ketchup, Aioli, Chili-Dip

Dessert im Glas

Klassisches Tiramisu

Vanillequark mit Himbeerpüree

39,90 € | p. P.

PREMIUM BBQ

Vorspeisen von großen Platten und Schalen

Geröstete Auberginen mit Curry-Joghurt (veggie)

Spinatsalat mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing (veggie)

Frischer Taboulé mit Tomaten, Gurken, gegrillter Paprika, Blatt Petersilie, Koriander, getrockneten Cranberries und Mandelsplittern, dazu Raita (vegan)

Burrata mit getrockneten Aprikosen, Tomatenmarmelade und Koriandersamen im Weckglas (veggie)

Mini-Brötchen-Auswahl mit Oliventapenade und Rosmarinbutter (veggie)

Vom großen BBQ Grill

Carnelen-Zitronengras-Spieß

Entrecôte mit Piment d' Espelette

Perlhuhnbrust mit Honig-Senf-Marinade

Kalbsbratwurst

gegrillter Halloumi (veggie)

Dips

Aioli, Steaksauce, Chimichurri, Ketchup, Senf

Dessert

Cappuccino-Crème mit Giotto und Schokoladensauce im Glas

Karamellierte Ananas mit Kokos-Mascarpone-Crème im Glas

Muffin-Chocolate Overkill

45,90 € | p. P.

AMERICAN BBQ

Vorspeisen von großen Platten und Schalen

Klassischer Coleslaw (veggie)

Ceasar-Salat mit Croûtons, Kirschtomaten, Hühnchen und Parmesan

Süßkartoffel-Kichererbsen-Salat im Weckglas (vegan)

Mini-Brötchen-Auswahl mit Kräuterbutter (veggie)

Vom großen BBQ Grill

Do it yourself Burger mit: Rinderpatties, Brioche Buns, Cheddar-Käse, Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln

Flanksteak mit Steakpfeffer

Chicken Stripes Cajun Style

Baked Potatoe (vegan)

Maiskolben mit Salzbutter (veggie)

Dips

Honig-Senf-Sauce, Ketchup, BBQ-Sauce, Sour Cream

Dessert

Falscher Aprikosen-Cheesecake im Glas

Oreo-Salzkaramell-Trifle im Glas

Vegane Brownies

40,50 € | p. P.

Premium BBQ Upgrade mit Chateaubriand:

Statt Entrecôte grillen wir Chateaubriand
Der Buffetpreis beträgt dann 49,90 € | p. P.



DRINKS & SMOOTHIES



PARTY BOTTLES

In der 0,2 l-Bügelflasche – ein echter Hingucker der auf jeder Party gut ankommt.
Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte.
(Preis exkl. Bügelflasche)

0,2l

In den Sorten:

Mango Lassi (veggie)

Wildfrucht-Smoothie mit Zitronenmelisse
(Hagebutte, Apfelmus, Sanddorn, Dickmilch)
(veggie)

Mandel-Smoothie mit Joghurt (veggie)

Soja-Smoothie mit Himbeeren (vegan)

je 3,10 €

LIMONADE & EISTEE

Hausgemachte Limonaden und Eistee
im 5,0 l - Getränkespender
mit Zapfhahn.

Hausgemachte Limonade 5,0 l

In den Sorten:

Zitrone-Rosmarin

Limette-Minze

Orange-Ingwer-Basilikum

je 55,00 €

Hausgemachter Eistee 5,0 l

In den Sorten:

Zitrone-Minze

Himbeer-Holunder

je 55,00 €

Für Veranstaltungen mit Servicepersonal bieten wir Ihnen gerne auch individuelle Getränkepauschalen inkl. Sektempfang sowie Longdrink- und Cocktailpakete an. Bitte sprechen Sie uns an!

KONFERENZGETRÄNKE

Nachfolgend erhalten Sie einen Überblick über unser Getränkeangebot, welches jedoch selbstverständlich individuell erweitert werden kann. Eine umfangreiche Auswahl an Weinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Diese lassen wir Ihnen auf Wunsch gerne zukommen. Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch, je angefangene Kiste.

Softdrinks

Magnus Mineralwasser,
Classic/Still, 12 x 0,75 l
40,50 €

Coca Cola, 12 x 1,0 l
Coca Cola light, 12 x 1,0 l
Fanta, 12 x 1,0 l
Sprite, 12 x 1,0 l
je 38,50 €

Säfte

Apfelsaft, 6 x 1,0 l
25,50 €

Orangensaft, 6 x 1,0 l
25,50 €

Bier

Becks Pils, 24 x 0,33 l
43,50 €

Becks Green Lemon, 24 x 0,33 l
43,50 €

Becks alkoholfrei, 24 x 0,33 l
43,50 €

Kaffee & Tee

Kaffee, gebrüht in Pumpkanne 3,0 l
22,50 €

Tee in Pumpkanne 3,0 l
11,20 €



CATERING IMPRESSIONEN



EQUIPEMENT, PERSONAL & DEKORATION



EQUIPMENT

Porzellan & Besteck (Preis pro Teil, inkl. Endreinigung)

Porzellanserie Basic	Stück 1,00 €
Besteckserie Basic	Stück 0,90 €

Gläser aller Art (Preis pro Stück, inkl. Endreinigung)

Wasserglas, Sektglas, Weinglas oder Pilstulpe	Stück 0,90 €
--	--------------

Mobiliar

Bistrostehtisch	Stück 18,00 €
Buffettisch, 180 x 80 cm	Stück 18,00 €
Biergarnitur	Stück 24,50 €
Garderobe, rollbar inkl. 40 Kleiderbügel	Stück 35,00 €

Tische: 80 x 80 cm, 120 x 80 cm, 160 x 80 cm	pro Stück auf Anfrage
---	-----------------------

Tisch rund: 120 cm und 170 cm	pro Stück auf Anfrage
----------------------------------	-----------------------

Polsterstuhl oder Bistrostuhl	pro Stück auf Anfrage
----------------------------------	-----------------------

Tischwäsche

Stretchhülle für Stehtisch, weiß	Stück 27,50 €
-------------------------------------	---------------

Überwurf Hülle für Stehtisch mit Schleife, weiß	Stück 23,50 €
--	---------------

Tischdecke, weiß für Buffettisch 130 x 225 cm	Stück 18,50 €
--	---------------

Preise für weiteres Equipment, Tischwäsche,
Mobiliar und Kaffeemaschinen auf Anfrage.

PERSONAL

Bekleidet sind unsere Servicekräfte
mit einer weißen Bluse oder weißem Hemd,
einer schwarzen Hose und schwarzen Schuhen.

Service (Mindesteinsatzdauer 4 Stunden)

Veranstaltungsleitung 60,50 € pro Stunde

Oberkellner /
Serviceleitung 48,00 € pro Stunde

Service Mitarbeiter 39,50 € pro Stunde

Barkeeper 39,50 € pro Stunde

Logistiker 35,00 € pro Stunde

Küche (Mindesteinsatzdauer 3 Stunden)

Koch 48,00 € pro Stunde

Küchenhilfe 35,00 € pro Stunde

DEKORATION

- Frische Tisch-, Theken- und Buffet-
dekorationen aus floralen Elementen
- Themenbezogene Tisch-, Theken-
und Buffetdekorationen
- Molton für die Tische
- Fahnentuch in verschiedenen Farben
- Verschiedene Arten von Kerzen und
Teelichtern in entsprechenden Ständern
oder Gläsern
- Große silberne Standkerzenleuchter
- Dekorative Pflanzen
(z. B. Bambus, Palme, Cypresse,
Liguster, Lorbeer, Schachtelhalm)
- Paravents

Preise auf Anfrage.

Geben Sie Ihre Bestellung
einfach online auf:
shop.neo-catering.de

Gerne erstellen wir Ihnen Buffetschilder
sowie Menükarten auf Deutsch und
Englisch. Sprechen Sie uns an!

AUF EINEN BLICK & FAQ'S

Änderungen am Auftrag

Änderungen des Auftrages sind bis 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bis dahin benötigen wir auch die finale Personenzahl von Ihnen.

Anlieferungen und Abholungen

Die Anlieferung erfolgt zum vereinbarten Liefertermin an die angegebene Adresse. Bitte berücksichtigen Sie unsere Karenzzeit von +/- 30 Minuten bei der Anlieferung. Wir übernehmen keine Gewähr bei höherer Gewalt. Bitte teilen Sie uns eine erschwerte Liefersituation vorab mit (Stockwerk, Aufzug, Stufen etc.). Erschwerte Auf- & Abbau-Bedingungen (sofern nicht vorher mitgeteilt) werden gesondert in Rechnung gestellt. Die Abholung erfolgt am nächsten Werktag, den genauen Zeitraum vereinbart der Fahrer mit Ihnen bei der Anlieferung und vermerkt diesen auf dem Lieferschein. Wir benötigen ein Zeitfenster von mindestens 3 Stunden bei der Abholung. Das Catering-Equipment (Platten, Schüsseln etc.) nehmen wir ungespült zurück. Essensreste und Abfälle sind jedoch vorher zu entfernen. Bitte nutzen Sie hierfür die mitgelieferten grauen Transportkisten. Bitte achten Sie auf eine vollständige Rückgabe laut Lieferschein. Fehlmengen und Bruch werden gesondert in Rechnung gestellt.

Vermietung von Equipment und Mobiliar

Geschirr, Besteck und Gläser sind sortenrein und vollständig in den mitgelieferten Transportkisten und Racks zurückzugeben. Entstandener Mehraufwand durch Abfallentsorgung und Sortieren wird nachträglich berechnet. Fehlende oder defekte Teile werden mit dem Wiederbeschaffungswert nachberechnet. Stark verschmutzte Tischdecken, Servietten oder Husen, welche nicht mehr zu reinigen sind, werden ebenfalls mit dem Wiederbeschaffungswert nachberechnet. Fehlmengenrechnungen können bis zu drei Wochen nach der Veranstaltung erstellt werden.

Personal

Unsere Servicekräfte und Barkeeper haben eine Mindesteinsatzzeit von 4 Stunden. Die Berechnung des Personals erfolgt immer nach tatsächlicher Einsatzdauer. Sofern kein Veranstaltungsleiter gebucht wurde, ist eine Einweisung des Personals durch den Kunden vor Ort vorzunehmen (Zeigen der Räumlichkeiten vor Ort, Ablauf, Aufgaben etc.).

Zahlung / Rechnung

Ab einem Auftragswert von 1.000,00 € benötigen wir eine Anzahlung in Höhe von 80% des Gesamt-Auftragswertes (brutto), fällig ab Auftragserteilung. Unser Zahlungsziel beträgt 10 Tage, ohne Abzug. Bei reinen Speisen- und Equipment-Anlieferungen erhalten Sie die Rechnung bei der Anlieferung. Bitte überweisen Sie diese im Anschluss. Keine Barzahlung sowie Zahlung mit Kreditkarte möglich. Bei Veranstaltungen und Aufträgen mit Getränken & Personal erhalten Sie die Rechnung nach der Veranstaltung mit genauem Verbrauch/ Einsatzzeiten. Bitte übermitteln Sie uns eine korrekte Rechnungsanschrift, eine Änderung der Rechnungsanschrift nach durchgeführter Veranstaltung wird mit einer Aufwandspauschale von 10€ berechnet.

Irrtümer vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäfts- sowie Lieferbedingungen. Diese finden Sie auf unserer Homepage.



SERVICE & LIEFERKONDITIONEN

Mindestbestellwert

Unser Mindestbestellwert beträgt wochentags sowie samstags 350,00 € netto (rein Speisen) pro Lieferung. An Sonn- und Feiertagen liefern wir ab 750,00 € netto (rein Speisen).

Bestellannahme

Ihre Bestellung nehmen wir bis spätestens 14 Uhr für den Folgetag auf. Bestellungen für das Wochenende nehmen wir bis Donnerstag 14 Uhr entgegen. Kurzfristige Bestellungen gerne nach Rücksprache und unter Vorbehalt der Verfügbarkeit.

Lieferbedingungen

Gerne beliefern wir Sie auch außerhalb der Geschäftszeiten unserer Logistikabteilung. Diese sind von 8:00 Uhr bis 18:00 Uhr. Wir erlauben uns hierfür einen Aufschlag in Höhe von 50,00 € in Rechnung zu stellen.

Kostenloses Serviceequipment

Zu all unseren warmen Speisen erhalten Sie die notwendigen Chafing Dishes oder Suppenkessel sowie das passende Vorlagebesteck ohne zusätzliche Berechnung.

Transportkosten

Für die Anfahrt berechnen wir im Umkreis von 10 km 30,00 €, innerhalb des Stadtgebiets, an Werktagen (Mo-Sa). Bei Lieferungen im Stadtgebiet an Sonn- und Feiertagen beträgt die Pauschale 60,00 €. Die Kosten für Abholung des Equipments im Umkreis von 10 km betragen 30,00 Euro. Anfahrtskosten außerhalb der 10 km je km 2,00 €. Bei zusätzlichen Anlieferungen, wie zum Beispiel Equipment und/oder Mobiliar, sowie bei größeren Veranstaltungen wird der Transport sowie Auf- und Abbau nach tatsächlichem Aufwand berechnet.

Ab einer Buffetanlieferung mit zwei oder mehreren warmen Komponenten fallen Aufbaukosten von 17,50 € bzw. 35,00 € an, je nach Aufwand/ Umfang des Buffets.

.....
Dieses Angebot ist ausschließlich für Industrie, Handel und den freien Beruf bestimmt. Bei allen Preisangaben handelt es sich um **Nettopreise, zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**Bitte beachten Sie unsere
Karenzzeit von +/- 30 Minuten
bei der Anlieferung**

WWW.NEO-CATERING.DE

INFO@NEO-CATERING.DE

Katalog: Stand 11/01/2024

Änderungen behalten wir uns vor,
ebenso wie Irrtümer und Druckfehler.

Es gelten unsere allgemeinen
Geschäftsbedingungen.

NEO

CATERING & EVENTS

NEO Catering GmbH
Wilhelm-Stein-Weg 12
22339 Hamburg
info@neo-catering.de

WWW.NEO-CATERING.DE