

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihre Anfrage und das damit verbundene Interesse an unserem Catering & Partyservice. Gerne überreichen wir Ihnen eine kleine Auswahl unseres Angebotes zu. Aus diesem können Sie sich Ihr individuelles Buffet zusammenstellen. Der Preis richtet sich nach Ihrer Auswahl.

Natürlich bieten wir auch viele weitere Speisen und Varianten an, wie zum Beispiel Grillbuffets, Themenbuffets und länderspezifische Buffets. Bei einem persönlichen Gespräch können wir Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen natürlich gerne berücksichtigen.

Sollten Sie weitere Fragen/Wünsche haben oder einen Besprechungstermin vereinbaren wollen, stehen wir Ihnen sehr gerne unter 02131- 24964 oder info@matzner-neuss.de zur Verfügung.

Wir hoffen sehr, dass unser Angebot Ihren Vorstellungen entspricht und würden uns freuen, Sie bei der Ausrichtung Ihrer Feier unterstützen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Claudia Lamberti
Matzner GmbH

Buffetvorschläge

Vorspeisen

Spargelcremesuppe (saisonal)
Rindfleischsuppe mit Maultaschen oder Flädle
Feine Kartoffelsuppe
oder eine andere Suppe aus unserem reichhaltigen Sortiment

Gemischte Räucherfischvariationen mit Honig-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich
Roastbeef mit hauseigener Remoulade
Carpaccio von der Putenbrust mit Vinaigrette
Vitello Tonnato
Minifrikadellen und Minischnitzelchen
Puterfiletröllchen mit Schafskäsefüllung
Mozzarella-rouladen mit Schinken, Tomate und Rucola gefüllt
Gemüseantipasti
Verschiedene Salate aus unserem Sortiment

Hauptspeisen

Düsseldorfer Senfbraten mit Burgundersauce,
Speckböhnchen und Schwenkkartoffeln

Mediterraner Schweinerücken mit Sauce,
Ratatouille und Thymiankartoffeln

Schweinefilettopf „Zürcher Art“,
gedünsteter Broccoli mit Mandelsplittern und Butterspätzle

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

Hähnchenbrust kross gebraten mit einer Rahmsauce,
Gemüse der Saison und Kartoffelspalten

Klassischer Rinderbraten mit Sauce,
Spitzkohl und Kartoffelknödel

Rinderfiletspitzen in Calvadossauce,
glacierte Möhren und Butterspätzle

Lachsfilet auf einem Tomatenbett,
mit Zitronen- Riesling- Sauce und Bandnudeln

Desserts in kleinen Gläsern serviert

Limettenmousse mit frischen Erdbeeren (saisonal)
Schokoholic
Panna Cotta Kumquat
Blaubeer-Muffin

Tradition seit 1761