

# Schlemmerbuffets

Sie haben die Wahl!

## Schlemmerbuffet 1

- Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit frischen Champignons
- Hähnchenbrustfilet mit Curry-Ananas-Sauce
- Lachsfilet auf Rieslingsauce

dazu gibt es:

Spätzle, Schmorke

Bunte Gemüseauswahl der Saison

ab 15 Personen 21,90 € p.P.

ab 30 Personen 20,90 € p.P.

ab 60 Personen 19,90 € p.P.

## Schlemmerbuffet 2

- Spießbraten mit Rahmzwiebeln
- Sauerbraten Rheinische Art
- Hähnchenbrustfilet mit Preiselbeersauce

dazu gibt es:

Spätzle, Kartoffelklöße

Kraut-, Tomaten-, Gurkensalat

ab 15 Personen 21,90 € p.P.

ab 30 Personen 20,90 € p.P.

ab 60 Personen 19,90 € p.P.

Neumaiers Catering bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an schmackhaften Buffets oder pikanten Kleinigkeiten. Mit diesem Flyer stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem Angebot vor. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

## Schlemmerbuffet 3

- Rinderbraten in feiner Rotweinsauce
- Putenrouladen mit Blattspinat-Frischkäse-Füllung
- Schweinemedallions in Pfeffersauce

dazu gibt es:

Spätzle, Kartoffelgratin

Bunte Gemüseauswahl der Saison

ab 15 Personen 24,90 € p.P.

ab 30 Personen 23,90 € p.P.

ab 60 Personen 22,90 € p.P.

## Schlemmerbuffet 4

- Rinderrouladen Hausmacher Art
- Hähnchenbrustfilet auf Tomaten-Paprika-Letscho
- Lachsfilet auf Blattspinat

dazu gibt es:

Kartoffelklöße, Spätzle

Bunte Gemüseauswahl der Saison

ab 15 Personen 25,90 € p.P.

ab 30 Personen 24,90 € p.P.

ab 60 Personen 23,90 € p.P.

Aufpreis Sauce Hollandaise: 1,50 € p.P.

  
Neumaiers  
CATERING



Regional, ehrlich, besonders.  
Catering mit Geschmack und Persönlichkeit.

Mit Liebe zum Handwerk, erstklassigen Produkten und dem Anspruch, jedem Anlass das gewisse Etwas zu verleihen.

Preise Stand: 04/2026  
Angebots- und Preisänderungen vorbehalten

Orkstraße 19-21 • D - 46509 Xanten  
Tel. 0 28 01 71 57 0 • E-Mail: catering@minexa.de

### Italienische Vorspeisenplatte

- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- mit Frischkäse gefüllte Champignons
- Melone mit Schinken
- Baguette und Kräuterbutter

**ab 10 Personen: 14,90 € pro Person**

### Platte mit Räucherfischvariationen

- Lachs, Forelle und Räuchermakrele
- Meerrettich- und Preiselbeersahne
- Baguette und Kräuterbutter

**ab 10 Personen: 16,90 € pro Person**

### Desserts

- Rheinische Herrencreme
- Mousse au chocolat
- Joghurt-Limetten-Creme
- Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesauce

**ab 10 Personen: 5,50 € pro Person**

Alle Desserts sind selbstverständlich hausgemacht!

Gegen Aufpreis erhalten Sie auch Geschirr,  
sowie nach Verfügbarkeit Lieferung und Abholung.

**Bitte bestellen Sie mindestens 7 Tage im Voraus.**

Bei uns werden alle Suppen und Eintöpfe selbst gemacht.  
Pro Person benötigen Sie ungefähr 0,5 ltr (2 Tassen)

### Preise pro Liter ab 10 ltr Menge/pro Sorte

#### Suppen

- Niederrheinische Rindfleischsuppe mit Eierstich, Markklößchen, Gemüse **13,90 € / Liter**
- kräftige Gulaschsuppe **13,90 € / Liter**
- Lauchcremesuppe mit Gehacktem **11,90 € / Liter**
- Spargelcremesuppe (in der Saison) **11,90 € / Liter**
- Kürbiscresmesuppe (in der Saison) **11,90 € / Liter**

unter 10 ltr Menge / Zuschlag pro Sorte **2,00 € / Liter**

- Baguettestange **6,00 € / Stück**
- Kräuterbutter o. Zaziki **5,50 € / 250g**
- Minibrötchen gemischt **0,50 € / Stück**

### Schnitzelbuffet ab 20 Personen

- Geflügelschnitzel paniert
- Schweineschnitzel paniert
- Jägersauce
- Tomaten-Paprika-Sauce
- Kartoffelgratin
- Schmörkes
- Kraut-, Tomaten-, Gurkensalat

**ab 20 Personen 19,90 € pro Person**  
**ab 50 Personen 18,90 € pro Person**

Auf Wunsch kreieren wir gerne vegetarische Menüs,  
die in Qualität und Raffinesse  
unseren Klassikern in nichts nachstehen.

### Herzhafte Klassiker (ab 10 Portionen pro Gericht)

- Grünkohl „Rheinische Art“ mit Mettwurst **16,90 € p.P.**
- Knusprige Grillhaxe – 18h sous vide gegart, Sauerkraut & Püree untereinander **16,90 € p.P.**
- Spießbraten mit Rahmzwiebeln Schmörkes und Krautsalat **14,90 € p.P.**
- Rahmgeschnetzeltes mit Champignons Spätzle und Krautsalat **16,90 € p.P.**
- Spinatknödel auf Gemüsebolognese (vegetarisch) **14,90 € p.P.**
- Lasagne mit Tomatensauce oder Gemüselasagne (vegetarisch) **11,90 € p.P.**
- Hähnchenbrustfilet in Preiselbeerrahm, Spätzle und Broccoli **16,90 € p.P.**
- Currywursttopf mit Baguette **10,90 € p.P.**
- Pulled Pork mit Krautsalat, Zaziki und Baguette **14,90 € p.P.**
- Spare Ribs mit Schmörkes, zweierlei Dip **19,90 € p.P.**
- Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen **25,90 € p.P.**
- Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce, Spätzle und Gemüse **23,90 € p.P.**
- Ochsenbäckchen – sous vide gegart, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen **25,90 € p.P.**

Zur Beratung Ihrer Feierlichkeit steht Ihnen  
unser Team gerne nach vorheriger  
Terminvereinbarung zur Verfügung.

Tel. 0 28 01 71 57 0  
E-mail: catering@minexa.de