

Neumaiers Partyservice




Neumaier

METZGEREI &
PARTYSERVICE



Beste Qualität und professioneller Service!



Einfach nur genießen!

Wenn Sie Ihre Gäste bei sich zu Hause aus gegebenem Anlass: Hochzeit, Geburtstag, Nachbarschaftsfest, Vereinsfeste, mal so richtig schlemmen lassen wollen...

Oder auch, wenn es in Ihrer Firma etwas zu feiern gibt: Tag der offenen Tür, Betriebsjubiläum, Weihnachtsfeier, Ein- oder Ausstand,...



Neumaiers Party-Service bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an schmackhaften Buffets oder pikanten Kleinigkeiten.

Mit dieser Broschüre stellen wir Ihnen unser Angebot vor. Sie wählen ganz nach Ihrem Geschmack aus, stellen verschiedene Kombinationen zusammen - alles andere erledigen wir für Sie!

Unsere **METZGEREI** ist bekannt für ihre gute, schmackhafte Wurst. Die Fleischqualität wird von unseren Kunden sehr geschätzt.

Unser **RESTAURANT** hat sich am ganzen Niederrhein einen guten Ruf erworben. Hier überzeugt unser Küchenchef mit einer pfiffigen, abwechslungsreichen Küche. Wir verwöhnen Sie mit frischen Produkten vom Niederrhein und leckeren Rezepten aus der Region ebenso wie mit köstlichen Gerichten aus aller Welt.

– Überzeugen Sie sich selbst!



Diese Kombination aus Metzgerei und Restaurant sucht am Niederrhein ihresgleichen und ist Garant für beste Qualität bei besonderem Service!

Zur **BERATUNG** Ihrer Feierlichkeit steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

Während der Öffnungszeiten der Metzgerei (montags geschlossen, samstags 8:00-13:00 dienstags- freitags von 7:30-18:00 Uhr) können Sie sich unangemeldet beraten lassen. Außerhalb der Öffnungszeiten und für größere Veranstaltungen bitten wir Sie, einen Termin vorab zu vereinbaren.

Tel. 0 28 01 . 71 57 32

Fax: 0 28 01 . 71 57 36

E-mail: info@minexa.de

Schlemmer-Buffets für jeden Anlass

Fingerfood-Buffets



Für jeden Anlaß geeignet:
Egal ob Geburtstag, Polterabend, Eröffnungsfeier:
Ein Fingerfood-Buffet kommt immer gut an,
weil es kommunikativ ist und immer gut aussieht.
Wir bieten unsere kalten Fingerfood-Buffetvariationen
zu verschiedenen Themen an:

Fingerfood Italien

- Tomate-Mozzarella Schiffchen
- Focaccia
- Salami-Oliven-Spießchen
- Florentiner Hähnchenbrustfilet
- Marinierte Champignons und Olivenspezialitäten
- Tranchen vom Thunfisch-Wrap
- Mailänder Gorgonzolakuchen
- Brot und Dips

Fingerfood Niederrhein

- Schnitzel von ganz kleinen Schweinen
- Pumpernickel & Knochenschinken
- Schweinefilet mit Schinkenspeck
- Käse Häppchen
- Eier wie von Mama gemacht
- Gemüsesticks
- Brot und Dips

Italienisch 18,90 € pro Person ab 15 Personen

Niederrhein 16,90 € pro Person ab 15 Personen

3 Dessertvariationen in Gläsern:

Aufpreis zum Fingerfood-Buffet 6,90 €

Der Ursprung des Fingerfood sind natürlich die klassischen Häppchen und Canapees die wir mit viel Liebe variantenreich belegen und appetitlich auf Platten ausdekorieren.

Für weitere Fingerfood Angebote sprechen Sie uns einfach an!



Partyplatten

Kalte Partyplatte

- Puten- und Schnitzelecken
- Mini-Frikadellen bunt ausgarniert
- 2 kalte Dips

ab 10 Personen: **10,50 €** pro Person • mit Teller & Besteck **11,50 €**

- mit Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Bauernsalat, Brot und Kräuterbutter

ab 10 Personen: **12,90 €** pro Person • mit Teller & Besteck **13,90 €**

Vorspeisen

Platte mit Räucherfischvariationen

- Lachs • Forelle • Räuchermakrele mit Meerrettich- und Preiselbeersahne

ab 10 Personen: **9,90 €** pro Person

italienische Vorspeisenplatte

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

ab 10 Personen: **8,90 €** pro Person

Antipastiauswahl

Eingelegte Tomaten, Paprika, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Oliven, Champignons, Salami, mariniertes Ziegenkäse, Ciabatta (toskanisches Brot)

ab 10 Personen: **8,90 €** pro Person

Desserts

Alle Desserts sind selbstverständlich hausgemacht!

- Rheinische Herrencreme
- Mousse au chocolat
- Joghurt-Limettencreme
- Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Marzipancreme mit Beerenmark
- Erdbeer-Rhabarbermousse

Aufpreis pro Person: **3,30 €** pro Person

Frischer Obstsalat mit Vanillesoße **4,90 €** pro Portion

Käseplatte

gemischte Käseplatte, bunt ausgarniert

ab **35,00 €**



Suppen

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

Klare Suppen

Niederrheinische Rindfleischsuppe mit Eierstich, Markklößchen, Gemüse	€ 9,90 / Liter
deftiger Erbseneintopf	€ 7,90 / Liter
kräftige Gulaschsuppe	€ 9,90 / Liter
Lauchcremesuppe mit Gehacktem	€ 9,90 / Liter
Spargelcremesuppe (in der Saison)	€ 9,90 / Liter
Kürbiscresmesuppe (in der Saison)	€ 9,90 / Liter
Kartoffelsuppe	€ 8,90 / Liter

Dazu passend:

Würzige Brotstange Stück	€ 4,00
Kräuterbutter ½ Pfund	€ 3,00
Minibrötchen/normale Brötchen Stück	€ 0,30

Leihgeschirr zur Suppe

Suppenteller und Suppenlöffel – pro Gedeck	€ 1,20
Suppentasse, Untertasse, Löffel – pro Gedeck	€ 1,80



Griechisches Buffet

für mindestens 20 Personen

Vorspeisen

- Gemischte Platte mit Artischockenherzen in Vinaigrette
- mit Frischkäse gefüllten Paprikaspalten
- Olivenvariationen und gewürztem Schafskäse
- Griechischer Bauernsalat, Krautsalat, Rohkostplatte
- Fladenbrot

Warme Hauptgerichte

- Mousaka (Auberginenaufbau mit Hackfleisch und Tomaten)
- Würziges Gyros mit Zaziki
- saftiger Gemüsereis, Schmorkartoffeln
- Gemüsepfanne aus Tomaten, Zucchini und Paprika

Desserts

- Obstsalat
- Aniscreme

18,90 € pro Person • mit Teller & Besteck 20,90 €

Italienisches Buffet

für mindestens 20 Personen

Antipasti

- Gemischte Platte mit Melonenschiffchen, Parmaschinken, Tomate und Mozzarella
- Italienischer Nudelsalat
- eingelegte Champignons
- marinierte Zucchini
- geschmorte Paprikaspalten
- Oliven
- Rohkostplatte mit Dressing
- Ciabatta mit Kräuterbutter

Warme Hauptgerichte

- Gemüselasagne
- Piccata vom Schwein auf Tomatensauce
- Hähnchenbrust auf Blattspinat
- Ligurische Schmorkartoffeln
- Gnocchis in Pesto
- Ratatouille

Desserts

- Tiramisu
- Panna Cotta

21,90 € pro Person • mit Teller & Besteck 23,90 €





Bauernbuffet

für mindestens 20 Personen

- Spießbraten mit Rahmzwiebeln
- Panierte Schweine- & Putenschnitzel
- Jägersoße, Zigeunersoße
- Kartoffelgratin
- Schmörkes
- Spätzle
- Bauern-, Kraut-, Tomaten-, Gurken-, Möhrensalat
- Brot
- Kräuterbutter
- Tzatziki

ab 20 Personen **14,90 €** pro Person • mit Teller & Besteck **16,40 €**

ab 50 Personen **13,90 €** pro Person • mit Teller & Besteck **15,40 €**

Bayrisches Buffet

für mindestens 30 Personen

Hauptgerichte

- knusprige Grillhaxen (geteilt)
- Schweinsbraten
- Fleischkäs
- Weißwürstchen
- süßer und scharfer Senf
- Krautsalat, Käsesalat, Wurstsalat
- Radi
- Gurkensalat, Tomatensalat
- Sauerkraut mit Püree
- Gebratene Serviettenknödel
- Backkartoffeln
- Warmer Kartoffelsalat
- Salzbrez´n, Butterbrez´n, Roggenbrotstangen
- Obatzter

Desserts

- Bayrische Creme mit Kirschen
- Rohrnudeln mit Zwetschgenmuss
- Milchreischreme

ab 30 Personen **18,90 €** pro Person • mit Teller & Besteck **20,90 €**

Schlemmerbuffet

Stellen Sie sich Ihr Schlemmerbuffet nach Wunsch zusammen!

3 Hauptgerichte nach Wahl

- Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit frischen Champignons
- Jungschweinerücken mit Pfefferkruste
- Spießbraten mit Rahmzwiebeln
- Rinderbraten mit Pfifferlingen
- Sauerbraten „Rheinische Art“
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“
- Gekochter Tafelspitz mit Remouladensoße
- Hähnchenbrustfilet mit Preisselbeersoße
- Hähnchenbrustfilet in Parmesanhülle auf Tomatensoße
- Putenroulade mit Tomaten-Ruccola Füllung
- Putenrouladen mit Blattspinat-Frischkäse-Füllung
- Putenrouladen mit grünem Spargel gefüllt (Saisonal)
- Putenbrust „a la King“ (in Weißweinsauce mit Paprikastreifen)
- Putentasche mit Pfirsich gefüllt in Knusperhülle
- Putengeschnetzeltes in rosa Pfeffersoße
- Putenschnitzel natur gebraten mit Ananas-Currysoße
- Hähnchenbrustfilet im Eimantel auf Tomaten-Paprika-Letscho
- Gebratenes Tilapiafilet mit Zitronenbutter oder Rieslingsoße oder auf Gemüsebeet (z.B. Tomaten-Zucchini-Paprika oder Blattspinat)
- Reispfanne Asia mit asiatischem Gemüse und wahlweise Schwein-, Rind-, Geflügel

dazu 3 Beilagen nach Wahl

- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Spätzle
- Kartoffelklöße
- Reis
- Schmörkes
- bunte Gemüseplatte
- marktfrische Gemüse der Saison

3 leckere Desserts nach Wahl

- Rheinische Herrencreme
- Mousse au chocolat
- Joghurt-Limettencreme
- Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Marzipancreme mit Beerenmark
- Erdbeer-Rhabarbermousse

ab 15 Personen **17,90 €** pro Person • mit Teller & Besteck **19,90 €**
ab 30 Personen **16,90 €** pro Person • mit Teller & Besteck **18,90 €**
ab 60 Personen **15,90 €** pro Person • mit Teller & Besteck **17,90 €**

Zwischen 10 und 14 Personen können Sie jeweils
2 Sorten Fleisch, Beilagen, Gemüse und Dessert aussuchen
für **17,90 €** pro Person



Hochzeitsbuffet

ab 40 Personen

Fischplatten

- Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Markrelenhappen
- dazu leckere Dips
- Pochierter Lachs

Antipasti

- Melone mit Schinken
- gefüllte Champignons
- Tomate mit Mozzarella
- Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt
- große Salatauswahl
- Brotkorb
- Kräuterbutter
- Joghurt-Dip

Warme Hauptgerichte

- Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße
- Putenrouladen mit Blattspinat-Frischkäse-Füllung
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“
- Gebratene Zanderfilets mit Rieslingsoße
- Brokkoli
- Erbsen und Möhren
- Bohnen mit gebratenem Speck
- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Schmörkes

Süße Desserts

- Rheinische Herrencreme
- Obstsalat mit Vanillesoße
- Joghurtterrine

Käsevariationen

- Gemischtes Käsebrett
- dazu verschiedene Brotsorten im Korb
- mit Butter, Kräuterbutter und Yoghurt-Dip

ab 40 Personen **31,90 €** pro Person • mit Teller & Besteck **33,90 €**

ab 80 Personen **30,90 €** pro Person • mit Teller & Besteck **32,90 €**



Saisonale Buffets

IM NOVEMBER

für 4 Personen

Ganze Gans

Unsere Gänse sind Niederrheiner und kommen täglich frisch aus dem Nachbardorf.

Hauptgericht

- ganze Gans mit Orangensoße
- Rotkohl
- Knödel

Gänsetaxi innerhalb von Xanten **99,00 €**

VON APRIL BIS JUNI

ab 20 Personen

Spargelbuffet

Wir lassen das Gold des Niederrheins so richtig glänzen!

Vorspeise

- Spargelcremesuppe

Hauptgericht

- 1 Pfund frischer Stangenspargel
- Hollandaise, Butter
- roher und gekochter Schinken
- Schweinemedallions
- Salzkartoffeln

Dessert

- Joghurtterrine mit Beerenobst

ab 20 Personen **24,00 €** pro Person • mit Teller & Besteck **26,00 €**

Neumaiers Grillbuffet



Das Highlight für Ihre Gartenparty

ab 40 Personen

Wir bringen unsere Grills, Teller und Besteck mit. Unsere Grillkraft wird für Sie folgende Köstlichkeiten vom Grill zubereiten:

- Bauchspeck
- Nackensteaks
- Koteletts
- Putensteaks
- Mett im Speck
- Grillwürstchen
- Halloumi (Käse aus Zypern)

dazu gibt es:

- Kartoffelgratin
- Schmorke
- Ofenkartoffeln
- Tzatziki
- Teufelssöße
- Brot, Kräuterbutter
- Möhren-, Tomaten-, Bauern-, Kraut-, Gurkensalat

inklusive:

- Grill
- Holzkohle
- Anlieferung

ab 40 Personen **17,90 €** pro Person

ab 80 Personen **15,90 €** pro Person

Aufpreis:

Teller, Messer, Gabel + 1,50 € / Gedeck
(z.B. bei 100 Personen – 150 Gedecke)

Auf- und Abbau nach Stunden: 20,00 € / Stunde

Grillmeister: 25,00 € / Stunde

Buffettisch: 10,00 € / Stück

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch Garnelen (Tagespreis), Lachs oder Hüftsteaks sowie Lammfleisch vom Grill an.

Preis pro Kilo 22,00 €

Einfach lecker!



(ab 10 Personen pro Gericht)

Möhren mit Stampfkartoffeln untereinander
mit Bratwurst € 7,90*

Grünkohl „Rheinische Art“ mit Mettwurst € 8,90*

Grünkohl „Rheinische Art“ mit Kasseler € 9,90*

Knusprige Grillhaxe, geteilt
mit Sauerkraut & Püree „untereinander“ € 8,90*

Backschinken
mit Kartoffelgratin und Krautsalat € 9,90*

Spießbraten mit Rahmzwiebeln
Schmörkes und Krautsalat € 9,90*

Rahmgeschnetzeltes mit Champignons
Spätzle und Krautsalat € 9,90*

Schnitzel mit Jägersoße (200g Schnitzel p.P.)
Schmörkes & Krautsalat € 9,90*

Chili con carne
Brot und Kräuterbutter € 9,00*

Lasagne mit Tomatensoße
Ciabatta und Kräuterbutter € 8,90*

Neumaier's Geheimtipp:

Currywursttopf mit Brot € 7,90*

Pulled Pork
mit Krautsalat, Aioli und Brot € 8,90*

* Fragen Sie nach unseren Anlieferungspauschalen
oder Sie holen Ihr Buffet selbst ab.



Leihmaterial

LEIHGESCHIRR

Kaffeegedeck Kaffeetasse mit Untertasse, Kuchenteller Kaffeelöffel, Kuchengabel	€ 2,50 / Gedeck
Suppengedeck Suppenteller und Suppenlöffel	€ 1,20 / Gedeck
Suppentasse, Untertasse, Suppenlöffel	€ 1,80 / Gedeck
Hauptganggedeck Essteller, Messer, Gabel	€ 1,50 / Gedeck
Vorspeisengedeck Mittelteller, Messer, Gabel	€ 1,50 / Gedeck
Dessertgedeck Dessertschale und Löffel	€ 1,00 / Gedeck
Sekt- und Weingläser (je nach Grösse 6 pro Kiste)	€ 1,00 / pro Stück
Biergläser (6 pro Kiste/Karton)	€ 0,50 / pro Stück
Willybecher (50 Stück/Kiste)	€ 0,20 / pro Stück

PERSONALSTUNDENSÄTZE

Personal	Mo - Fr bis 20 Uhr	Sa, So, Feiertags und wochentags nach 20 Uhr
Servicepersonal	€ 19,50	€ 23,00
Oberkellner	€ 27,50	€ 35,50
Koch	€ 27,50	€ 35,50

Wenn Sie für Ihre Party
Tische, Stühle, Kerzenleuchter, ... benötigen,
können wir diese gerne mit anbieten.

Allgemeines

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN:

KOSTEN FÜR DIE ANLIEFERUNG

Ab 15 Personen liefern wir **kostenfrei** nach Xanten, Alpen, Sonsbeck und die linksrheinischen Ortsteile von Wesel.

Unter 15 Personen beträgt die

Lieferpauschale € 15,00

Abholgebühr € 15,00

Ab 30 Personen beliefern wir auch **kostenfrei** die rechtsrheinische Ortsteile von Wesel, Voerde, Dinslaken Rheinberg, Geldern und Kalkar.

Unter 30 Personen beträgt die

Lieferpauschale € 30,00

Abholgebühr € 30,00

Ab 40 Personen beliefern wir auch **kostenfrei** Moers, Duisburg und Kleve.

Unter 40 Personen beträgt die

Lieferpauschale € 45,00

Abholgebühr € 45,00

Sollten Sie das Geschirr nicht zurückbringen können, müssten Sie vorab eine Abholung vereinbaren.

Die Kosten sind oben aufgelistet.

Sämtliche Töpfe, Platten, Schüsseln und Bestecke bringen Sie uns **spätestens 3 Tage nach Ihrer Feier** wieder **gespült** zurück.

Bei ungespülter Rückgabe berechnen wir 5,00 € pro Warmhaltetopf und 2,00 € je Schüssel.

Geschirr (Teller/Besteck) wird mit 50% des Leihpreises in Rechnung gestellt.