

Catering

by esszimmer





Genuss für jeden Anlass

Ob exklusiv bei Ihnen vor Ort, im stilvollen Ambiente unseres Restaurants oder in der Stadthalle Neunburg vorm Wald — Wir bringen erstklassigen Geschmack und höchste Qualität in Ihr Event.

Vom feinen Fingerfood bis zum reichhaltigen Büfett gestalten wir jedes Catering nach Ihren Wünschen und sorgen dafür, dass Ihre Feier ein voller Erfolg wird.

Schreiben Sie uns Ihre Wünsche — **wir beraten Sie gerne!**

- ✓ Firmenfeiern
- ✓ Hochzeiten
- ✓ Kommunion
- ✓ Geburtstage
- ✓ Tagungen
- ✓ Taufen

Kleines Budget

Salatbüfett

Tomate-Mozzarella | Basilikum
verschiedene Blattsalate | Balsamico-Dressing
gegrillte Zucchini | Aubergine | Knoblauchmarinade
Pennesalat | Gemüse | Basilikumpesto
Brotkorb

Hauptgerichte

Tortiglioni | gegrillte Hähnchenbrust | Rispen Tomaten
Kräuter-Sahnesauce | Parmesan
Torteloni | Aubergine | Basilikumpesto

Dessert

Vanille-Mousse | Beerenragout | Minze

Preis pro Person: **19,50€ inkl. MwSt.**

Bayrisches Büfett

Vorspeisen

Oberpfälzer Bauerngeräuchertes | Melonenschiffchen
Carpaccio vom Rade | Petersilienpesto
Hausgemachter Kartoffelsalat | Minifleischpflanzerl
Tafelspitz-Sulz im Gläschen
Bayerischer Brotkorb | Bauernbrot | Laugenbrötchen

Salate

Verschiedene Blattsalate | Balsamico-Dressing
Gurkensalat | Tomatensalat | Karottensalat

Hauptgericht

Schweinebraten von der Oberpfälzer Schweineschulter
Dunkelbiersauce | süßes Kraut | Kartoffel- und Semmelknödel

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn | Heidelbeerragout | Vanillesauce

Preis pro Person: **26,90€ inkl. MwSt.**

mediterranes Büfett

Vorspeise

Tomate-Mozzarella | Basilikum
Carpaccio | Parmesan | Rucola
Zucchini | Paprika | Aubergine | Basilikumbeize
Mammutoliven | Kräutermarinade
Tatar vom Lachs | getrocknete Tomate | Brotchip
Meeresfrüchtesalat | Garnele | Muscheln
Parmaschinken | Honigmelone
Olivenbaguette | getrocknete Tomate | Brotchip
Tatar vom Lachs | Ciabatta

Hauptgerichte

Rigatoni | Spinat | Ricotta | Walnüsse
Saltimbocca von der Hähnchenbrust | Gnocchi | Basilikumpesto
Grillgemüse
Gegrillter Wolfsbarsch | Polenta | Rispen Tomaten | Parmesanschaum

Dessert

Pana cotta | Passionsfrucht
Hausgemachtes Tiramisu
Mascarpone mousse | Limoncello | Pfirsich

Preis pro Person: **29,90€ inkl. MwSt.**

Veganes Büfett

Vorspeise

Süßkartoffelcarpaccio | Nüsse | Passionsfrucht | Rucola
Gegrillte Aubergine | Bulgur | Cranberries
Glasnudelsalat | Tofu | Ingwer | Limette
Rote Linsen | Karotte | Cashew-Nüsse

Hauptgerichte

Blumenkohl-Kichererbsen-Curry
Rahmgeschnetztes | Champignons | Seitan
Soja-Gemüsepfanne | Asia-Gemüse | Bambussprossen | Koriander
Basmatireis | Kurkuma | Erbsen
Smashed Kartoffel

Dessert

Kokos Pana cotta | Himbeerragout
Schoko-Avocado | Mousse

Preis pro Person: **29,90€ inkl. MwSt.**

Unser Renner

Vorspeise

Zucchini | Paprika | Aubergine in einer Basilikumbeize
gegrillte Champignons | Knoblauchmarinade
Parmaschinken | Melonenschiffchen
Lachscube | Avocado | Limette
Staudensellerie | Ziegenkäse | Walnüsse
Orangenkuskus | Kardamom-Joghurt
Kalte Paprikasuppe

Hauptgerichte

Medaillons vom Oberpfälzer Jungschwein | Pilzrahmsauce
Marktgemüse | Kräuterspätzle
Papardelle | Lachs-Cube | Trüffelschaum | Parmesan
Tafelspitz vom Angusrind | Bouillon-Kartoffeln | Meerrettichsauce

Dessert

Bayerische Creme | Himbeerragout
Mousse au Chocolat von der Vahlronaschokolade | Nougat Crunch

Preis pro Person: 38,90€ inkl. MwSt.



Fingerfood Büfett

Fingerfood

Gegrillte Aubergine und Zucchini in einer Kräutermarinade
Eingelegte Champignons im Glas
Mammutoliven im Glas
Tomaten-Bruschetta
Pilz-Bruschetta
Tomate-Mozzarella | Basilikum
Kartoffelsalat im Gläschen | Minifleischpflanzerl
Obazda mit roten Zwiebeln im Glas
Bayrischer Wurstsalat im Gläschen
Tomaten-Lauch-Cocktail | Garnelenspieß
Kuskus-Salat | Lachs-Cube | Rucola
Asia-Gemüse | Teriyaki-Hähnchenspieß
Ofenbaguette | Ciabatta | Vollkornbaguette

Dessert

Panna Cotta | Himbeermark
Dunkles Mousse von der Valrhona-Schokolade
Crème brûlée

Preis pro Person: 28,90€ inkl. MwSt.

Catering Optionen

Personalkosten (falls gewünscht)	25€ pro Service/Koch und Stunde
Besteck und Geschirrpauschale	3,90€ pro Person
Gläser (Wein, Sekt, Wasser usw.)	0,30€ pro Glas
<hr/>	
Anlieferung	bis 30km: 50€ pro Fahrt ab 30km: nach Vereinbarung
<hr/>	
Tischdecken (1,2m x 1,2m) inkl. Reinigung	3,90€ pro Tischdecke
Tischläufer (versch. Farben)	nach Vereinbarung
Skirting (2m Länge) inkl. Reinigung	10€ pro Stück
Stehischhussen inkl. Reinigung	12,50€ pro Stück
Servietten	nach Vereinbarung
Kerzenständer	nach Vereinbarung
<hr/>	
Menükarten (Design und/oder Druck)	Design: 100€ Druck: nach Vereinbarung

Hochzeit

by esszimmer

Ihre Traumhochzeit perfekt arrangiert

Ob Buffet, Menü oder Catering — wir gestalten Ihren besonderen Tag nach Ihren Wünschen.

Modernes Ambiente, exzellente Küche und persönlicher Service — alles aus einer Hand.

Hochzeit mit Herz und Genuss

- ✓ **Vielseitige Eventmöglichkeiten**
- ✓ **Großer Außenbereich**
- ✓ **Rundum-Service**

Bayerisches Schmankerl-Büfett

Vorspeisen

Kaminwurz'n und Schwarzgeräuchertes

Obazda | Rote Zwiebel und Bergkäse | Balsamico Glace

Brotzeitbrett'l mit Presssack | Speckwurst | Pfefferbeisser

Carpaccio vom Radi mit Petersilien Pesto

Kartoffelsalat mit Speck und Radieserl

Bayerischer Wurstsalat

Tafelspitzsülze mit Wurzelgemüse im Weck Glas serviert

Tafelspitz Carpaccio in einer Meerrettich-Gurkenmarinade

Bauernbrot | Brezen | Vollkorn- und Laugengebäck

Hauptgänge

Rahmschwammerln mit hausgemachten Semmelknödel

Oberpfälzer Schweinekrustenbraten in einer Dunkelbiersauce

Bayerisch Kraut | Brezenknödel

Weißwurst Pralinen mit Süßen-Senf

Münchner Schnitzel | Senf | Brezen Kruste | und Bratkartoffeln

Dessert

Bayerische Vanillecreme

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit hausgemachten Apfelkompott

Eingelegte Waldbeeren mit Vanillerahm

Griesflammerie mit weißer Valrhona Schokolade und Kirschragout

Küche des Südens

Vorspeisen

Gegrillte Zucchini

Auberginen | Paprika in einer Kräuter-Balsamico-Marinade

In Kräuter und Knoblauch eingelegte Champignons

Sonnengetrocknete Tomaten

gefüllte Mammutoliven | Balsamicozwiebeln

Coppa- und Parmaschinken mit Honigmelone

Hausgebeitzer Fiordlachs mit Honig-Djionsensauce

Meeresfrüchtesalat mit Garnelen und Miesmuscheln in einer Basilikum-Limonenmarinade

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Rucolasalat mit Parmesanflocken und Balsamicodressing

Mediterrane Brotauswahl | Olivenbrot | Ciabatta | Thymianbrötchen

Hauptgänge

Saltimbocca ala Romana von der Pute

Grillgemüse | Pestognocchi | Rotweinjus

Parpadelle

mediterranes Pfannengemüse | Tomaten-Chilisugo-Parmesan

Oberpfälzische Rindersteakhüfte mit Thymian gebraten

Balsamicojus | Rosmarinkartoffeln | Speckböhnchen

Dessert

Pistazien Parfait auf Erdbeer-Minz-Confit

Himbeer-Tiramisu

Mousse au chocolate

Orangen Crème brûlée

Vorspeisen

Gegrillte Austernpilze in einer Soja-Zitronengras Marinade

Wan-Tan und Frühlingsröllchen | Papaya-Chutney

Carpaccio vom Gelbflossen Thunfisch in einer Limonen-Koriandervinaigrette

Sate-Spieße von der Hähnchenbrust | Chiligemüse

Glasnudelsalat mit Paprika | Koriander und Soja-Chilisauce

Curryreis-Salat mit Jaipur Curry | Erdnussöl und Gemüse

Hausgemachte Sushi mit Gemüse | Lachs | Garnele | Wasabi | Ingwer

Brotvariation

Hauptgänge

Rotes Hähnchencurry | Thai Basilikum | Wokgemüse | Basmatireis

Gegrilltes Wildlachsfilet | Kokosschaum

Mi-Nudeln | Pak Choi | Frühlingszwiebel | Cocktailtomaten

Dessert

Kokosmousse auf Aprikosenragout

Mango-Parfait und Mango-Salat

Gegrillte Ananas mit Joghurt und Minze

Cocktail von frischen Früchten in einer Passionsfruchtmarinade

Vorspeisen

Gambas in einer Knoblauch-Kräutervinaigrette | Knoblauchdip

Gegrillte Kräuterseitlinge in einer Basilikum-Chilimarinade

Carpaccio vom Oberpfälzischen Rinderfilet in einer Limonen-Olivenöl Beize

Variation von Alaska Fjordlachs mit einer Honig-Dijonsensauce

Gegrillte Riesengarnelenschwänze in einem Chili-Vanillesud

Tomaten-Lauchcocktail mit getrüffelten Hähnchenspießen

Parmaschinken mit Melonenperlen

Caprese Salat Paprika | Tomaten | Zucchini und Oliven mit Tomatenessig und Basilikum Öl verfeinert

Erlesene Blattsalate mit Trüffelcroutons und Balsamico Vinaigrette

Hauptgänge

Kalbs Entrecote auf Balsamicopflaumen

Thymiancube | mediterranes Grillgemüse

Gegrilltes Steinbeisserfilet mit Forellenkaviar

Limonenschaum | Zuckerschoten | Wildreis

Getrüffelte Tagliarini mit Crevetten und Rispentomaten

Dessert

Weißes Mousse von der Valrhonachokolade auf Himbeer-Champagnergelee

Passionsfruchtcreme mit Blaubeer-Chrunchie

Aquarell von frischen Früchten

Lauwarmer Mandelkuchen mit Limonen-Minzdip

Unser Klassiker

Vorspeisen

Gegrillte Zucchini | Auberginen | Paprika in einer Kräutermarinade

Gefüllte Mammutoliven

Parmaschinken | Honigmelone

Graved Lachs | Senf-Dill-Sauce

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Tafelspitz Carpaccio | Meerrettich-Gurkenmarinade

Meeresfrüchte-Salat mit Garnelen und Miesmuscheln

Verschiedene Blattsalate | Balsamico-Dressing

Mediterraner Brotkorb

Hauptgänge

Oberpfälzer Schweinekrustenbraten

Dunkelbier-Sauce | Semmel-Kartoffelknödel

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Grillgemüse | Kräuterpappardelle | Balsamico-Jus

Gegrillter Lachs-Cube

Parmesanschaum | Rispen Tomaten | Tortiglioni

Rigatoni | Trüffelschaum | Parmesan

Dessert

Dunkle und weiße Mousse von der Valrhonachokolade

Hausgemachter Kaiserschmarrn | Heidelbeer-Ragout

Tiramisu vom Apfel

Crème brûlée

Panna cotta | Himbeer-Ragout

Wir bieten ebenfalls

Nachmittag - Kaffee & Kuchen

Kaffeekanne à 8 Portionen 16,00 €

Tischgedeck für nachmittags und abends pro Person 6,90 €

Wurst/Käseplatte mit Essiggurken 120,00 €
Tomaten | Butter | Brotkorb

Mitternachts-Büfett

Gulaschsuppe, pro Person 7,20 €

Chili con carne, pro Person 7,20 €

Bayerischer Wurstsalat mit Schwarzbrot 50,00 €
pro Platte (ca. 40 Personen)

Schweizer Wurstsalat mit Schwarzbrot 50,00 €
pro Platte (ca. 40 Personen)

Lachsplatte mit Senf-Dillsauce 140,00 €
pro Platte (ca. 30 Personen)

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich 140,00 €
pro Platte (ca. 30 Personen)

Wurstspezialitäten mit Gurken | Butter | Schwarzbrot 120,00 €
pro Platte (ca. 40 Personen)

Burgerstation, pro Person 13,90 €

Flammkuchen, Abrechnung nach verkaufter Anzahl

Gerne können Sie sich auch aus allen Vorschlägen Ihr Wunsch-Büfett zusammenstellen!

Weitere Angebote

Kerzenleuchter Set (3 Stück) inkl. Kerzen (nachmittags und abends)	25,00 €
Kinder: 0-3 Jahre frei 4-12 Jahre 50% ab 13 Vollzahler	
Pauschale für Kuchen schneiden und den übrig gebliebenen Kuchen einzupacken	80,00 €
Falls runde Tische gewünscht pro Stück pro Tisch max. 10 Personen plus einmalig 220,00 € für Lieferung / Abholung	45,00 €
Stuhlhuse pro Stück plus einmalig 80,00 € Versandkosten	7,50 €
6 LED Strahler (Farbe einstellbar) pro Stück	60,00 €
LED Leucht-Zylinder 2 Stück	50,00 €
Steh-Tisch mit Husse pro Stück	25,00 €
Schwimmkerzen für Spiegelwasser pro Stück	2,00 €
Candle Bags pro Stück mit Teelicht	2,50 €
Nachtzuschlag (ab 23 Uhr) pro Mitarbeiter und Std.	25,00 €
Tischgedeck pro Person	6,90 €



Catering

by esszimmer



www.esszimmer.catering

 Restaurant Esszimmer | Rötzer Straße 2 | 92431 Neunburg vorm Wald

 09672 9279281

 info@esszimmer.catering