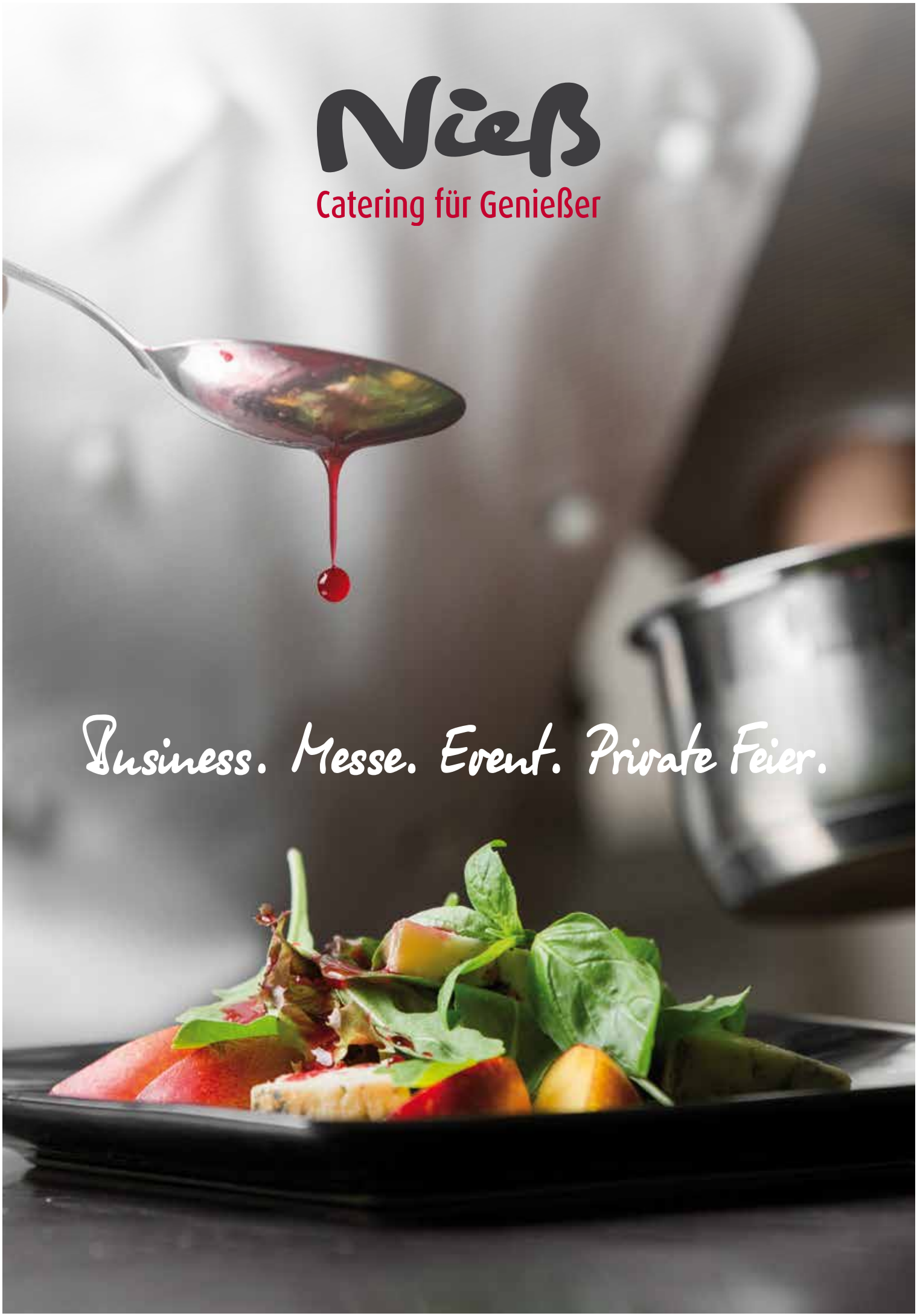

Nieß
Catering für Genießer
Business. Messe. Event. Private Feier.

Nieß
Catering für Genießer

Catering für Genießer

Individueller Service mit Speis und Trank, Koch und Grill

Menschen kommen aus vielen Gründen zusammen: Zu einer Tagung oder auf Messen, zum Jubiläum oder der Weihnachtsfeier, zu einer Eröffnung oder Preisverleihung, zur Grillparty oder zum Sommerfest, zu einem festlichen Anlass wie Hochzeit, Konfirmation, Kommunion oder einem runden Geburtstag. Ein wesentliches Element dabei ist das gute Essen – wir bringen es zu Ihnen!

Doppelte Catering-Kompetenz

Freuen Sie sich auf ein sorgfältig vorbereitetes Genießer-Catering mit aufmerksamem Service und dem besonderen Nieß-Genießer-Bonus: Wir liefern erstklassige Speisen zur individuellen Auswahl oder raffiniert kombiniert als Platte oder Buffet, zubereitet von unseren eigenen Köchen, in Zusammenarbeit mit unserer eigenen Fleischerei. Profitieren Sie von unserer doppelten Catering-Kompetenz für professionelle Organisation und Lebensmittelverarbeitung von Meisterhand. Unsere Erfahrung gibt Ihnen Sicherheit – seit 1903.

Nieß
Catering für Genießer

Komplett-Service für jeden Anlass

Persönliche Beratung und sorgfältige Organisation

Wenn die Gäste kommen, steht alles bereit: die Location ist vorbereitet, die Dekoration entspricht Ihren Vorstellungen, Tische und Stühle, Geschirr und Besteck sind an ihrem Platz. Freundliche Servicekräfte reichen den Apéritif, es duftet verführerisch. Ausgewählte Getränke bilden die perfekte Ergänzung zu den Kreationen aus der Küche.

Immer das passende Equipment

Natürlich kümmern wir uns auch um das zusätzliche Equipment – von der kompletten Biertheke bis zur Zapfanlage, von der Kühltruhe bis zum Profigrill. Unsere Köche sind auf Wunsch vor Ort, unsere geschulten Mitarbeiter haben ihre Augen überall und stets ein offenes Ohr für die Gäste.

Für 30 oder 3.000 Gäste

Genießen Sie unseren Komplett-Service für Ihren Business-Event, Ihre Messe-Bewirtung oder Ihre private Feier. So können Sie sich als Gastgeber voll und ganz Ihren Kunden oder Freunden widmen und genießen eine rundum gelungene Veranstaltung – für 30 oder 3.000 Gäste.

Nieß
Catering für Genießer

Von unseren Köchen frisch zubereitet

Hochgenuss und Augenschmaus

Ob kalt oder warm, Fleisch oder Fisch, Gemüse oder Salat, Buffet oder Menü, leicht oder herzhaft, gut bürgerlich oder italienisch, Fingerfood oder Currywurst, Schokobrunnen oder Eis, Sekt oder Selters, Wein oder Bier – was immer Sie sich für Ihre Veranstaltung wünschen, wir machen daraus einen Hochgenuss und Augenschmaus.

Sichere Lebensmittel mit wertvollen Zutaten

Unsere Köche kreieren für Sie raffinierte Köstlichkeiten und erfüllen nahezu jeden kulinarischen Wunsch. Sie können nicht nur exzellent kochen, sondern wählen jede Zutat mit Bedacht und Sachverstand aus. Dabei legen sie größten Wert auf Qualität, verwenden nur beste Rohstoffe, Naturgewürze und frische Kräuter.

Überlieferte Rezepte und eigene Fleischerei

Unsere Rezepte sind seit Generationen in Familienbesitz und werden von uns stetig weiterentwickelt. Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen die perfekte Verbindung aus kreativer Catering-Küche und eigener Fleischerei. Unseren Meisterbetrieb Gebrüder Nieß führen wir in der 4. Generation in Mülheim-Heißen. Das Catering und die Fleischerei arbeiten Hand in Hand. Das macht Nieß Catering so einzigartig.

Machen Sie Ihren Event zum Erfolg

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere kulinarischen Konzepte vor. Nehmen Sie sich etwas Zeit und lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren. Gerne beraten wir Sie persönlich und stimmen das Catering auf Ihre individuellen Wünsche ab.

Wählen Sie aus unserem kulinarischen Angebot:

Nieß
Catering für Genießer

Fingerfood

Brot und Feines auf die Hand

Brötchenhälften, Canapés, Baguette oder Graubrot-Scheiben
(wir empfehlen pro Person wahlweise 3 Brötchenhälften, 3 Brotscheiben oder 5 Canapés)

Halbe Brötchen oder Canapés oder Baguette/ Brotscheiben

Köstlich belegt mit:
hausgemachten Wurstspezialitäten
hausgemachten Dauerwurst-Sorten
frischem Tatar und Wachtel-Ei
echtem Parmaschinken
hausgemachtem Schweinebraten
hausgemachtem Putenbraten
rosa gebratenem Roastbeef
hausgemachtem Mett und Zwiebeln
erlesenen Käsesorten
französischem Weichkäse
Tomaten und Mozzarella
edlem Rauchlachs oder Graved Lachs
edlem geräuchertem Forellenfilet
marinierten Tiefseekrabben auf Eischeibe
hausgeräucherter Entenbrust
hausgemachtem Thunfisch Salat

Häppchen Selektionen
Ab 10 Personen

Dekorativ auf einer Platte angerichtet
Gefüllte Weinblätter • verschieden gefüllte Blätterteigröllchen • Dörrpflaumen im Speckmantel • Mini-Hackbällchen • Spieß von Cherry-Tomaten und Mozzarella • Bratenröllchen mit Fleischsalat

6 Häppchen pro Portion
12 Häppchen pro Portion

In kleinen Porzellan-Schälchen einzeln angerichtet
Hausgemachte Carpaccio-Röllchen mit Rucola und Parmesan • gefüllte Teigröllchen mit Joghurt-Dipp • Mini-Hackbällchen mit Senftupfer • gebackene Babykartoffel mit Speck umwickelt • hausgemachte Quiche-Variation • gebratener Spieß von der Rinderhüfte • gebratener Spieß von der Hähnchenbrust mit Asia-Dipp • gefüllte Röllchen vom Ochsenroastbeef mit Frischkäse • hausgemachter Krabbencocktail • Nanbrot-Burger mit Roastbeef, Tomate und Gurke

10 Häppchen pro Portion

Kalte Snacks

Für den kleinen Hunger

Aus der eigenen Fleischerei
Kleine gebratene Schweineschnitzel
Roastbeef-Röllchen, gefüllt mit Waldorf Salat
Roastbeef-Röllchen, gefüllt mit hausgemachtem Fleischsalat
Spargelröllchen von hausgemachtem Kochschinken
Kleine gebratene Putenschnitzel
Kasslerscheibe mit pochiertem Apfel und Sahnemeerettich
Kleine gebratene Hähnchenmandel-Schnitzel
Kleine gebratene Hähnchenschnitzel in Parmesanhülle
Panierte Hähnchensticks
Halbe Hähnchenkeule aus dem Ofen
Kleine hausgemachte Schweine-Frikadellen
Kleine hausgemachte Rinder-Frikadellen
Mini-Käsehackfleisch-Bällchen
Kleine Bierknacker
Kleine Cabanossi
Carpaccio-Röllchen
Medaillon vom Schweinefilet, mit Pilzragout getoppt
Medaillon vom Schweinefilet, Hawaii
Medaillon vom Rind, mit Käsecreme getoppt
Mett-Igel Portion

Nieß
Catering für Genießer

Beilagen & Kleinigkeiten

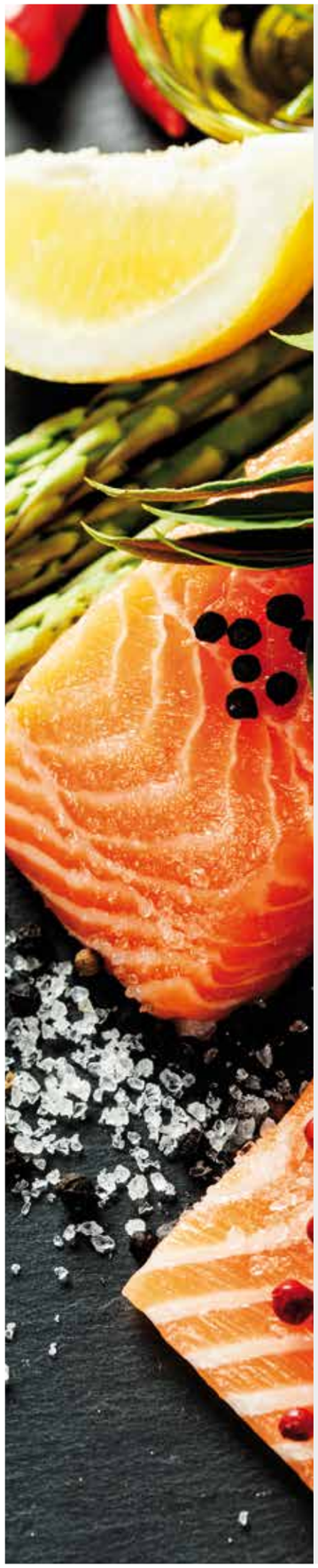
Kombinieren und genießen

Brot, Butter und Dipps

Gemischter Brotkorb	(Portion)
Baguette	(Stück)
Laugengebäck	(Stück)
Buttervariation	(Portion)
Salzbutter	(Portion)
Griebenschmalz	(Portion)
Tzatziki	(Portion)
Sahnemeerrettich	(Portion)
Currycreme	(Portion)
Kräuterfrischkäse	(Portion)
Senf	(Portion)
Ketchup-Tomaten-Dipp	(Portion)

Hausgemachte Salate
Frischer gemischter Salat
Broccolisalat
Waldorfsalat
Gurkensalat
Krautsalat
Nudelsalat
Italienischer Nudelsalat
Klassischer Kartoffelsalat
Frühlingskartoffel-Salat
Geflügelsalat
Lauchsalat mit Pfifferlingen
Schweizer Wurstsalat
Bauernsalat mit Feta-Frischkäse
Klassischer Krabbensalat

Menge je 200 g pro Person. Salate in einzelnen Gläschen: gegen Aufpreis möglich.



Kalte Köstlichkeiten

Vorspeisen dekorativ angerichtet auf der Platte

Feiner Fisch
Räucherlachs, Räucherfisch und Garnelen, dazu Sahnemeerrettich

Bis 10 Personen € a. A.
Jeder weitere Person € a. A.

Italienisch leicht
Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum, schwarzem Pfeffer
und Balsamico-Creme

Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Original Parmaschinken
Parmaschinken an Honigmelonen-Schiffchen mit Früchten und Garnitur

Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Hausgemachte Antipasti
Diverse italienische Gemüsespezialitäten

Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Roastbeef hausgemacht
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Carpaccio und Rucola
Carpaccio-Röllchen auf Rucolasalat und Parmesan

Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Vitello Tonato
Vitello Tonato mit herzhafter Thunfischsauce

Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Nieß
Catering für Genießer

Gemischte Braten
hausgemachte Bratensorten

Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Rustikal auf dem Brett
Mettwurst, Blutwurst, Fleischwurst,
hausgemachte Sülze und kleine Frikadellen

Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Klein und fein
Kleine Schweineschnitzel,
kleine Putenschnitzel und Partyfrikadellen

Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Geflügel-Variation
Gebratene Hähnchenbrust, kleine Hähnchen-Keulen,
kleine Putenschnitzel

Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Gemischter Schinken
Hausgemachte Spezialitäten

Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Aus der Terrine

Suppen und Eintöpfe

Hausgemachte Suppen
Tomatencreme-Suppe mit frischen Kräutern
Kartoffelcreme-Suppe mit Lachsstreifen
Käse-Lauchsuppe mit Rinderhack
Kürbissuppe mit Kartoffelwürfel (nur im Herbst)
Hausgemachte Gulaschsuppe
Rindfleischsuppe mit Gemüse und Nudeln
Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln

Deftige Eintöpfe
Gulaschsuppentopf nach Genießer Art
mit Kartoffeln und roten Bohnen
Chili con Carne
Erbseneintopf mit Mettwurst
Linseneintopf mit Brühwurst
Möhreneintopf mit Einlage
Grünkohl mit Kassler oder Mettwurst (Saisonal)
Graupensuppe mit Einlage

Rustikale Buffets

Kaltes auf Brett und Platte

Rustikale Brotzeit aus eigener Herstellung
Kesselfrische Fleisch- und Blutwurst • Bierknacker • Schinkenspeck • Sülze • kleine Frikadellen

Bis 10 Personen	€ a. A.
Jede weitere Person	€ a. A.

Buffet Mülheim-Heißen
Gebratene Schweineschnitzel • Schweinebraten-Scheiben • Kasslerscheiben • Hähnchenbrust mit Früchten • gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade • klassischer Kartoffelsalat • klassischer Nudelsalat • Waldorfsalat • Cognacsauce als Dipp

Bis 10 Personen	€ a. A.
Jede weitere Person	€ a. A.

Buffet Rhein-Ruhr
Medaillons vom Schweinefilet • hausgemachte Frikadellen • Putenschnitzel, • halbe Hähnchenkeule • Bierknacker, • Krautsalat, • Frühlings-Kartoffelsalat • Bauernsalat • Senf und Ketchup

Bis 10 Personen	€ a. A.
Jede weitere Person	€ a. A.

Buffet International
Gebratene Hähnchenmandel-Schnitzel • gefüllte Roastbeef-Röllchen mit Waldorfsalat • gefüllte Bratenröllchen mit Fleischsalat • hausgemachte Frikadellen • italienischer Nudelsalat • klassischer Kartoffelsalat • Bauernsalat mit Feta-Käse in Oliven-Öl-Vinaigrette • Cocktailsauce als Dipp

Bis 10 Personen	€ a. A.
Jede weitere Person	€ a. A.

Nieß
Catering für Genießer

Genießer Buffets

Warmes zum Schlemmen

Gut bürgerlich
Putenbrust nach indischer Art in Curryrahm mit Früchten • Rinderbraten in Rotweinsauce mit Pfifferlingen • Schweinefilet mit Schnittlauch-Sauce • Butterreis • Kartoffelgratin • Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln • gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Bis 10 Personen	€ a. A.
Jede weitere Person	€ a. A.

Echt bayerisch
Kleine gegrillte Schweinshaxen • Backschinken frisch aus dem Ofen • gebackener Leberkäse • kleine gebratene Nürnberger Würstchen • Sauerkraut mit Ananas • hausgemachter Speck-kartoffelsalat • veredelter Krautsalat • Bayerischer Senf

Bis 10 Personen	€ a. A.
Jede weitere Person	€ a. A.

Frisch und Fleisch
Wildkräutersalat mit Tomate, Paprika, Gurke und Joghurt-dressing • Spießbraten gefüllt mit Speck und Zwiebeln in Rahmsauce • Rindergeschnetzeltes nach Stroganoff Art mit Champignons • Kartoffelgratin • Butterspätzle • Gemüse-platte • weiße Mousse au Chocolate im Glas

Bis 10 Personen	€ a. A.
Jede weitere Person	€ a. A.

Italienisches Flair
Mediterraner Penne-Salat mit Thunfisch und Paprika • Melonen-Schiffchen mit Parmaschinken • Schweinefilet in Marsala-Pfeffersauce • Lachsfilet mit Pesto überbacken mit Weißwein-Sahnesauce • Rosmarinkartoffeln • Spinat mit getrockneten Tomaten • hausgemachtes Tiramisu im Glas

Bis 10 Personen	€ a. A.
Jede weitere Person	€ a. A.

Vegetarische Vielfalt
Pasta-Salat mit Rucola, Paprikawürfel und Oliven • Anti-pastiplatte mit Gemüse der Saison • Gnocchi mit Zucchini und Zwiebeln in pikanter Tomatensauce • bunte Farfalle mit Waldpilzsauce • frisch geriebener Parmesan • Brot-korb • Buttervariation • Tomaten-Dipp • Pana Cotta mit Beerensauce im Glas

Bis 10 Personen	€ a. A.
Jede weitere Person	€ a. A.

Barbeque von A bis Z

Fleisch, Beilagen und all inclusive

Genießer BBQ (Bis 10 Personen)
Frische Sommersalate mit diversen Dressings • Frühlingskartoffelsalat • Krautsalat • Bauernsalat • Thüringer Rostbratwurst • Schwenkbraten • Schweinebauch-Scheiben • Rinderhüftsteak • Cevapcici • diverse Saucen • Obstsalat • Rote Grütze mit Vanillesauce

Bis 10 Personen	€ a. A.
Jede weitere Person	€ a. A.

American BBQ (Ab 20 Personen)
Maissalat • Krautsalat • Texanischer Bohnensalat • Rostbratwurst • Kotelette vom Hausschwein • Spare Ribs • Currysteak von der Pute • Hamburger Grillhacksteak • Grillkartoffeln • Maiskolben • Country-Brotstange • Kräuterbutter • verschiedene Grillsaucen

Bis 10 Personen	€ a. A.
Jede weitere Person	€ a. A.

Premium BBQ (Ab 20 Personen)
Antipasti-Platte • Wildkräutersalat mit Balsamico-Vinaigrette • Lamm-Grillwürstchen • Filetsteak vom Weiderind • Tranche von marinierter Flugentenbrust • Kalbsrückensteak Natur • Riesengarnelen • Risolee-Kartoffeln mit Rosmarin • mediterranes Grillgemüse • gemischter Brotkorb • Buttervariation • diverse Chutneys • Salat von exotischen Früchten

Bis 10 Personen	€ a. A.
Jede weitere Person	€ a. A.

BBQ Catering all inclusive
Individuell nach Ihren persönlichen Wünschen zusammengestelltes BBQ mit Locationauswahl, Fachpersonal, Unterhaltungsprogramm, Getränken, komplettem Equipment sowie Auf- und Abbau.

Wir beraten Sie gern, vor Ort oder bei Ihnen zu Hause.

Nieß
Catering für Genießer

Heiße Braten aus dem Ofen

Aus der eigenen Fleischerei

Ab 10 Personen

Vom deutschen Hausschwein
Schweinefilet in Tranchen
Backschinken
Schäufele-Braten
Nackenbraten
Nackenbraten Jäger Art
Kassler Rücken
Spießbraten, gefüllt mit Speck und Zwiebeln
Spießbraten, gefüllt mit Pflaumen und Speck
Spießbraten, gefüllt mit Schafskäse und Tomate
Spießbraten, gefüllt mit Mett
Geschnetzeltes Zürcher Art
Leberkäse

Vom deutschen Freiland-Rind
Rinderbraten
Roastbeef rosa gebraten
Rinderfilet rosa gebraten
Sauerbraten
Rindergulasch klassisch
Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art
Rinderroulade klassisch
Tafelspitz

Vom deutschen Milchkalb
Kalbs-Braten
Kalbs-Gulasch
Kalbs-Geschnetzeltes Zürcher Art
Kalbs-Rücken rosa gebraten

Heiß geliebt
Genießer Currywurst vom deutschen Hausschwein
Genießer Currywurst vom deutschen Milchkalb
(ohne Beilagen)

Nieß
Catering für Genießer

Vom deutschen Federvieh
Putenbraten von der Brust
Braten von der Putenoberkeule
Hähnchenkeule
Putengulasch
Hähnchen-Geschnetzeltes Zürcher Art

Von der französischen Flugente
Barbarie Flugentenbrust

Beilagen
Kartoffelstampf
Kartoffel-Lauchgratin
Mini-Rösti, 3 Stück
Rosmarin-Kartoffeln
Butterspätzle
Gnocchi in Butter gebraten
Klöße hausgemacht
Pasta, verschiedene Sorten
Butter-Reis
Gemüse der Saison
Ratatouille
Vichy-Möhren

Warmes hausgemacht

Fertige Gerichte zum Genießen

Currywurst in leichter Currysauce mit Rösti und Krautsalat
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Prager Backschinken mit Sauerkraut und Speck-Kartoffelsalat
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Nackenbraten vom Schwein mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Geschnetzeltes von der Pute mit Broccoli und frischen Butterspätzle
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Gyros vom Schwein mit Zwiebeln, Krautsalat und Tzatziki
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Gebratene Nudeln mit Rind-, Schwein- oder Putenfleisch nach Asia-Art
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Sauerbraten vom Rind mit Knödeln und Rotkohl
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse der Saison und Kartoffelgratin
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Rindergeschnetzeltes nach Stroganoff Art mit Butterspätzle
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Ungarischer Rindergulasch mit Nudeln und Blattsalat
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Geschmortes Hähnchen, Stücke ohne Knochen, auf Ratatouille-Gemüse und Kräuterreis
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Lammrücken mit Speckböhnchen und Rosmarin-Kartoffeln
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Brust vom Freiland-Hähnchen mit Blattspinat und Käse überbacken
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Fruchtiges Putencurry in Kokossauce mit Basmatireis
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Schweine-Geschnetzeltes in Senfkräuterrahm mit Röstitalern und Buttergemüse
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Kartoffeln und Roter Beete
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Spätzle und Blattsalat
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Paella nach Genießer Art mit Hähnchen, Garnelen, Erbsen und Safranreis
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Rinderbraten in Rotweinsauce mit Klößen und Rotkohl
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.0

Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Kartoffelgratin
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Vegetarische Westernpfanne mit Kartoffelecken, roten Bohnen und Mais
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Rehragout mit Waldpilzen, Spätzle und Blattsalat
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Schaschlik-Topf mit Reis und Salat
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Hausgemachte Rinderrouladen mit Kartoffeln und Rotkohl
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Putenbraten in Rahmsauce mit Reis und Gemüse der Saison
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Spaghetti Bolognese mit Blattsalat
Bis 10 Personen € a. A.
Jede weitere Person € a. A.

Saisonale Frische

Passend zur Jahreszeit

(Preise auf Anfrage)

Spargel-Variationen
Spargelcreme mit Räucherlachs-Streifen
Klare Spargelsuppe mit Schinken
Spargelsalat in Vinaigrette
Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, kleine Kartoffeln und zweierlei Schinken
Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, kleine Kartoffeln und Schweinefilet
Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, kleine Kartoffeln und Kalbsfilet
Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, kleine Kartoffeln und gebratenes Lachsfilet
Frischer Spargel mit Schinken und Käse überbacken, kleine Kartoffeln
Spargellasagne mit Schinken
Gebratener Spargel mit Sauce Hollandaise und Speckkartoffelsalat
Spargelduett mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

Dessert
Frische Erdbeeren mit Vanillesauce und grünem Pfeffer

Genießer-Herbst zur Saison
Kürbiscreme-Suppe mit Kartoffeln
Pfifferlingcreme-Suppe mit Croutons
Maronen-Suppe
Herbstsalat mit geräucherter Gänsebrust und Preiselbeer-Dressing
Rapunzel-Salat mit gebratenen Pilzen und Speck, dazu Kartoffeldressing
Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen
Gänsebrust mit Rotkohl und Klößen
Wildgulasch mit Pilzen, Spätzle und Weißwein-Birne
Rehkeulenbraten mit Kartoffelgratin und Rosenkohl
Kaninchenkeule mit Rotkohl und Kartoffeln
Lamm-Lasagne mit Kürbis
Lamm-Geschnetzeltes mit Pfifferlingen und Spätzle
Wildschwein-Ragout mit Steinpilzen und Semmelknödeln
Wildschwein-Braten mit Rotkohl und Kartoffelgratin

Dessert
Maronencreme
Lebkuchenmousse
Zimtpudding

Nieß
Catering für Genießer

Süße Verführung

Desserts und Schokolade

Pudding, Creme und Mousse
in Portionsgläsern

Schokoladen-Pudding
Vanille-Pudding
Bayerische Creme mit Himbeersauce
Amaretto-Creme
Batida de Coco-Creme
Waldmeister-Creme
Champanger-Creme
Mousse au Chocolate
Mousse au Chocolate, weiß
Baileys-Mousse
Erdbeer-Mousse
Basilikum-Mousse
Tiramisu mit Früchten
Erdbeer-Tiramisu

Quark und Obst
Topfen mit Pflaumensauce
Obstsalat mit Vanillesauce

Käse
Gemischte Käseplatte

Schokobrunnen
Mit Früchten der Saison

Ab 25 Personen € a. A.

Zusätzliche Ausstattung

Was wir gerne mitbringen

Equipment

Teller, Messer und Gabel
3-teiliges Gedeck
Teller, Messer, Gabel

5-teiliges Gedeck
Teller, Messer, Gabel, Dessertteller
und Desserlöffel

Gläser
Standard-Gläser
Spezial-Gläser (Wein und Sekt)

Biertheke und Zapfanlage
Biertheke komplett
nur in Verbindung mit Getränken

Zapfanlage mit Kühlung
nur in Verbindung mit Bier

Tisch und Bank
Wirtshausgarnitur (1 Tisch und 2 Bänke)
Stehtisch
Stehtisch mit Husse
Lacktischdecke

Kühltruhe
Kühltruhe groß
Kühltruhe klein

Profigrill frei Haus
nur in Verbindung mit Grillfleisch oder Grillwurst
Endreinigung wird pauschal abgerechnet

Pavillons und Zelte Preise auf Anfrage
Verschiedene Größen

Personal
Mitarbeiter im Service
Mitarbeiter Veranstaltungsleitung
Koch / Grillmeister

ab 24.00 Uhr und an Sonn- und
Feiertagen, 50% Zuschlag

Anlieferung und Abholung
Die Kosten werden individuell nach Aufwand
kalkuliert und im Angebot ausgewiesen.

Rückgabe
Innerhalb von 3 Werktagen nach Lieferung.
Wahlweise gereinigt durch Sie. Bei Reinigung
durch uns berechnen wir eine Pauschale.
Bei Verlust oder Beschädigung des geliehenen
Equipments werden die Teile nach Rückzählung
im Hause der Gebrüder Nieß GmbH zum
Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Sonn- und Feiertage
Service-Zuschlag auf den gesamten
Rechnungsbetrag

Eine Getränkeauswahl stellen wir gern nach
Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Unsere Zahlungsbedingungen
Alle bestellten Teilnehmerzahlen werden in Rechnung gestellt.
Personenzahl-Änderungen im Rahmen der angegebenen Teilnehmerzahlen werden bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn berücksichtigt.

Die angegebenen Preise für Speisen enthalten die gesetzliche MwSt. von 7 %.

Aufgrund gültiger Steuergesetzgebungen sind wir gezwungen, bei Lieferung von Speisen in Verbindung mit Equipment, Getränken und / oder Personal den Regelsteuersatz von 19 % zu berechnen. Dadurch erhöhen sich die Listenpreise um den MwSt.-Betrag von 19 %.

Bei einer Mehrwertsteuererhöhung behalten wir uns eine entsprechende Preiserhöhung vor.

Wir behalten uns vor, bei Marktschwankungen die Brutto-Verkaufspreise anzupassen (Preisänderungen unter Vorbehalt).

Zahlungen bitte sofort nach Rechnungserhalt.

Bestellannahme
Bestellungen erbitten wir 10 Tage vor Lieferung.

Telefonisch oder Persönlich: Montags–Freitags
9.00 bis 16.00 Uhr oder nach vorheriger Vereinbarung.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen
Wenn Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen haben, sprechen Sie uns bitte an. Wir stellen Ihnen gern aktuelle Informationen zur Verfügung.

Nieß

Catering für Genießer

Nieß Catering GmbH
Honigsberger Straße 72 • 45472 Mülheim-Heißen
Tel. 0208/431439 • Fax 0208/433022
info@niess-catering.de • www.niess-catering.de