



EVENTCATERING & PARTYSERVICE

UNSER CATERINGANGEBOT IM ÜBERBLICK & BUFFETVORSCHLÄGE

Breunig bringt's
Paul-Keller-Straße 3
63785 Obernburg am Main

Tel.: +49 6022 8000
Fax: +49 6022 649942
Mail: info@breunigbringts.de

www.breunigbringts.de

Legende der Zusatzstoffe und allergenen Stoffe:

1) Konservierungstoff, 2) Phosphat, 3) Geschmacksverstärker

a) Glutenhaltige Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf

Aufgrund der besseren Lesbarkeit haben wir in unseren Buffetvorschlägen auf die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und allergenen Stoffe verzichtet. Sie finden diese jedoch in der Rubrik "Unser Cateringangebot im Überblick". Gerne beraten wir Sie diesbezüglich auch im persönlichen Gespräch und gehen auf Ihre Bedürfnisse ein.

© Breunig bringt's, Oktober 2019

INHALT

UNSER CATERINGANGEBOT IM ÜBERBLICK

Vorspeisen, Suppen	4
Hauptgerichte vom Schwein	5
Hauptgerichte vom Rind / Kalb	6
Hauptgerichte vom Geflügel und Hauptgerichte mit Fisch	7
Vegetarische Hauptgerichte und Lamm- und Wildgerichte	8
Pasta, Paella und Burger	9
Wraps, Beilagen und Saucen	10
Salate und Desserts	11
Kalte Platten, Canapés und Fingerfood	12

BUFFETVORSCHLÄGE

Breunigs Lieblingsgerichte - Hauptspeisen-Klassiker	13
Heimatküche - Fränkisch-bayerisches Buffet	14
Viva España - Spanisches Buffet	15
Bella Italia - Italienisches Buffet	16
Der schönste Tag des Lebens - Hochzeitsbuffet	17
Alles aus der Hand - Fingerfoodbuffet	18
Canapés im Stehen - Belegte Kleinigkeiten	18
Klassiker Grillbuffet	19
Stefans Gourmetgriller	20

VORSPEISEN

Italienische Antipasti: gebratene Zucchini, Paprika und Champignons

Salat **Caprese:** Tomate, Mozzarella^(g), Basilikum

Luftgetrockneter Schinken⁽¹⁾ aus eigener Herstellung mit Melonen der Saison

Vitello tonnato: Kalbsfrikandeau mit Thunfisch-Kapernsauce

Carpaccio: Rinderfilet mit frischem Parmesan

Datteln im Speckmantel

Bayerische Vorspeisen: Radi mit Salz und Brezel^(a), **Obazda** mit Brezel^(a), **bayerischer Krautsalat**, uvm.

Aioli^(c,j) mit selbstgebackenem Brot^(a)

SUPPEN

Waldpilzcremesuppe^(g)

Fränkische Hochzeitssuppe: Markklößchen^(a,c), Leberklößchen^(a,c,j) und Eierstich^(c,g)

Fruchtige **Tomatensuppe**

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

UNSERE SPEZIALITAET: Spanferkelbraten

UNSERE SPEZIALITAET: Spanferkel im Ganzen gebraten (20-55 Pers.)

Klassischer Schweinebraten vom Nacken (gerne auch gefüllt)

Mediterraner Schweinebraten mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Zitronenschale und Olivenöl mariniert

Rustikaler **Schweinekrustenbraten** mit kräftiger Dunkelbiersauce^(a)

Würziger **Grillschinken**⁽¹⁾

Gegrillter Schweinebauch mit Brezelfüllung^(a,c)

Gegrillter Schweinehaxen⁽¹⁾

Schweinefilettopf mit feiner Sahnesauce^(g), Dörrfleisch⁽¹⁾ und Champignons

Panierte **Schweinerückenschnitzel**^(a,c)

Würzige **Hackbällchen** (mit/ohne Schafskäse^(g,i))

Gebackener **Fleischkäse**^(1,2,3) (auch als Zwiebel- oder Pizzafleischkäse^(g))

Weißwürste^(2,3) mit Brezeln^(a)

HAUPTGERICHTE VOM RIND

UNSERE SPEZIALITAET: Ochsenbraten nach Edwins Rezept

UNSERE SPEZIALITAET: Rinderhüfte rosa gebraten, über 8 Std. bei Niedertemperatur gegart

Gefüllte Rinderhüfte: rosa gebraten, mit Schafskäse^(g,i) und Kräutern

Zarter **Sauerbraten** nach Art des Hauses

Fränkisches Hochzeitsessen: Tafelspitz, Meerrettichsauce^(a,g), Bandnudeln^(a,c), Preiselbeeren

Kräftiges **Pfannengeschnetzeltes** mit Paprikagemüse

HAUPTGERICHTE VOM KALB

Braten aus der **Kalbsschulter** mit einer milden Rahmsauce^(g)

Züricher Geschnetzeltes^(g)

Zarte **gegrillte Kalbshaxen**

Saltimbocca alla romana: Zarte Kalbsrückensteaks mit italienischem Schinken^(l) aus eigener Herstellung und Salbei

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

UNSERE SAISONALE SPEZIALITAET: Breunigs Martins- und Weihnachtsgans

Würzige, gegrillte **Hähnchenkeulen**

Zarte, **gegrillte Hähnchenbrüstchen** mit verschiedenen Kräutern

Fruchtiges **Putencurrygeschnetzeltes**^(g)

Zarte, **panierte Schnitzel** aus der **Putenbrust**^(a,c)

Zarte **Steaks aus der Putenbrust**: natur, mit Tomate-Mozzarella^(g) gratiniert oder mit luftgetrocknetem Schinken⁽¹⁾ aus eigener Herstellung und Salbei

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

Skandinavische Lachspfanne^(a,c,d) mit Marktgemüse und Bandnudeln^(a,c)

Gebratenes Lachsfilet^(d) im Spinatbett mit Weißweinsauce^(g)

Seelachsfilet^(d) aus dem Atlantik **im Weißweinsud** gegart, mit Gemüse

LAMM- UND WILDGERICHTE

Zarte, **gegrillte Lammkeule**: mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Olivenöl eingelegt

gegrillte Lammkeule im Tomaten-Olive-Sugo

Zarter, eingelegter **Braten aus der Hirschkalbskeule**

Milder **Braten aus der Rehkeule**

Kräftiges **Wildragout**^(a)

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Penne^(a) in einer **Käsesahnesauce**^(g) und Marktgemüse

Spirelli-Nudelpfanne^(a) mit toskanischer Tomatensauce und Emmentaler Käse^(g) überbacken

Vegetarische Lasagne^(a,g) mit Marktgemüse und fruchtiger Tomatensauce

Gegrillte Kartoffel-Gemüse-Pfanne: Drillinge-Kartoffel mit Zucchini, Paprika und Fenchel, in der Pfanne mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch geschwenkt

Käse-Tortellini^(a,g) mit Käse-Sahnesauce^(g)

Mediterraner Schafskäse^(g,i) aus dem Ofen: mit Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven

Sri-lankisches Gemüse-Curry^(g,i)

PASTA UND PAELLA

Italienische Lasagne^(a,c) mit kräftiger Bolognese- und milder Bechamelsauce^(g)

Penne^(a,c) **Bolognese**

Frische Linguinenester^(a,c) mit toskanischer Tomatensauce

Penne^(a) **in einer Käsesahnesauce**^(g) und Marktgemüse

Spirelli-Nudelpfanne^(a) mit toskanischer Tomatensauce und Emmentaler Käse^(g) überbacken

Vegetarische Lasagne^(a,g) mit Marktgemüse und fruchtiger Tomatensauce

Käse-Tortellini^(a,g) mit Käse-Sahnesauce^(g)

Stefans Paella-Pfanne^(b,d,h)

BURGER

Classic Beef Burger^(a,c,1,3) mit saftigem Rindfleischpatty, Salat, Zwiebeln, Tomate und Gewürzgurke

Pulled Pork Burger^(a,g,1,3) mit rauchigem Schweinefleisch, Schwedensalat und BBQ-Soße

BBQ Bacon Cheese Burger^(a,g,1,3) mit Westernrind, BBQ-Soße, herzhaftem Bacon, Cheddar-Käse und karamellisierten Zwiebeln

Obernburger Pressack Burger^(a,1,2,3) mit Presskopf aus eigener Herstellung, Eisbergsalat und karamellisierten Zwiebeln

WRAPS

Weizentortilla^(a) mit Sour Cream^(g), Tomate und knackigen Blattsalaten, mariniert mit unserem Hausdressing^(c,j), wahlweise gefüllt mit

Rinderfiletstreifen | Curry Chicken | Thunfisch | Ofenschafskäse^(g)

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelklöße

Serviettenknödel

Gebratene **Schupfnudeln**^(a,c)

Gedämpfter **Reis**

Marktgemüseauswahl: Broccoli, Karotten, Erbsen mit Sauce Hollandaise^(c,g)

Sahniges **Kartoffelgratin**^(g)

Salzkartoffeln

Butter-**Spätzle**^(a,c)

Butter-**Bandnudeln**^(a,c)

Preiselbeer-Rotkraut

Speckböhnchen^(l)

SAUCEN

Champignonrahmsauce^(a)

Dunkle **Bratensauce**^(a)

Sauce **Hollandaise**^(c,g)

Fruchtige **Tomatensauce**

Kräftige **Zwiebelsauce**^(a)

Käsesahnesauce^(a,g)

fruchtige **Currysauce**^(a)

würzige **Grillsauce**^(a)

SALATE

Kartoffelsalat⁽ⁱ⁾

Griechischer Bauernsalat^(g)

Schwedensalat^(c,g,i)

Bayerischer **Krautsalat**

Gurkensalat^(g)

Tomaten-Schafskäsesalat

Bunte **Blattsalate**

Feldsalat (saisonal)

Rucolasalat

mit Dressings nach Wahl:

Orange-Senf^(c,g,i), Balsamico
oder Joghurt^(g)

DESSERTS

Panna Cotta^(g) mit Erdbeer- oder Himbeersauce

Bayerische Creme^(c,g) mit Erdbeer- oder Himbeersauce

Mousse au Chocolat: dunkel oder weiß^(c,g)

Leichte **Limettencreme**^(c,g)

Mangomousse^(c,g)

Schokoladenbrunnen^(g) mit frischen Früchten und Marshmallows

Fruchtsalat

Crema Catalana^(c,g): Spanische Dessertcreme mit Karamelltopping

KALTE PLATTEN

Käseplatte^(g) mit mildem, pikantem oder würzigem Käse

Rustikale **Platte** mit **Hausmacher Wurst**^(1,2) und **Schinken**⁽¹⁾ aus eigener Herstellung

Platte mit **Salami**-⁽¹⁾ und **Schinken**-⁽¹⁾**Variationen**

CANAPÉS UND FINGERFOOD

Canapés^(a) mit:

lufgetrocknetem Schinken und Kirschtomate^(1,g)

norwegischem **Räucherlachs** mit Meerrettichschmand^(g)

Büffelmozzarella und Kirschtomate^(g)

hausgemachtem **Obazda**^(g)

Thunfisch-Lauch-Creme^(g)

Krabbencocktail aus der Nordsee^(g)

Fingerfood (serviert im Glas):

Hähnchen-Curry mit karamellisierter Ananas

Fruchtiger **Linsensalat**

Caprese^(g) mit Pesto mariniert

Mediterranes **Hackbällchen** mit Paprika-Tomaten-Salsa

Vitello tonnato: Kalbsfrikandeau mit Thunfisch-Kapernsauce^(c)

BREUNIGS LIEBLINGSGERICHTE HAUPTSPEISEN-KLASSIKER

Ochsenbraten nach Edwins Rezept

panierte **Schweinerückenschnitzel**

Schweinefilettopf mit feiner Sahnesauce, Dörrfleisch und Champignons

Kartoffelklöße

Butterspätzle

Preiselbeer-Rotkraut

Marktgemüseauswahl: Broccoli, Karotten, Erbsen mit Sauce Hollandaise

HEIMATKÜCHE FRÄNKISCH-BAYERISCHES BUFFET

Vorspeise

Radi mit Salz und Brezel

Obazda mit Brezel

bayerischer Krautsalat, bunte Blattsalate mit Orange-Senf-Dressing

Hauptgang

Rustikaler Schweinekrustenbraten mit kräftiger Dunkelbiersauce

Würzige, gegrillte **Hähnchenkeulen**

Ochsenbraten nach Edwins Rezept

Kartoffelklöße

Preiselbeerrotkraut

Sahniges **Kartoffelgratin**

Hausgemachter **Kartoffelsalat**

Dessert

Bayerische Creme mit Erdbeer- oder Himbeersauce

Stefans Schokocreme

VIVA ESPAÑA SPANISCHES BUFFET

Vorspeise

Verschiedene gegrillte Gemüse: gebratene Zucchini, Paprika, Champignons

Datteln im Speckmantel

Hausgemachte Aioli mit selbstgebackenem **Brot**

Hauptgang

Stefans Paella-Pfanne

Gegrillte Lammkeulen im Tomaten-Oliven Sugo

Gefüllte Rinderhüfte: rosa gebraten, mit Schafskäse und Kräutern

Gegrillte Kartoffel-Gemüse-Pfanne: Drillinge-Kartoffeln mit Zucchini, Paprika und Fenchel in der Pfanne mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch geschwenkt

Dessert

Frische Früchte

Crema Catalana: Spanische Dessertcreme mit Karamelltopping

BELLA ITALIA ITALIENISCHES BUFFET

Vorspeise

Italienische Antipasti: gebratene Zucchini, Paprika, Champignons

Luftgetrockneter Schinken aus eigener Herstellung mit Melonen der Saison

Vitello tonnato: Kalbsfrikandeau mit Thunfisch-Kapernsauce

Hauptgang

Mediterraner Schweinebraten: mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Zitronenschale und Olivenöl mariniert

Saltimbocca alla romana: zarte Kalbsrückensteaks mit italienischem Schinken aus eigener Herstellung und Salbei

Mediterraner Schafskäse aus dem Ofen: mit Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven

Zarte **gegrillte Lammkeule:** mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Olivenöl eingelegt

Gegrillte Kartoffel-Gemüse-Pfanne: Drillinge-Kartoffeln mit Zucchini, Paprika und Fenchel in der Pfanne mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch geschwenkt

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeer- oder Himbeersauce

Leichte **Limettencreme**

DER SCHÖNSTE TAG DES LEBENS HOCHZEITSBUFFET

Vorspeise

Italienische Antipasti: gebratene Zucchini, Paprika, Champignons

Luftgetrockneter Schinken aus eigener Herstellung mit Melonen der Saison

Vitello tonnato: Kalbsfrikandeau mit Thunfisch-Kapernsauce

Carpaccio: Rinderfilet mit frischem Parmesan

Hauptgang

Rinderhüfte rosa gebraten, über 8 Std. bei Niedertemperatur gegart

Gebratenes Lachsfilet im Spinatbett mit Weißweinsauce

Mediterraner Schafskäse aus dem Ofen: mit Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven

Gegrillte **Lammkeulen** im Tomaten-Oliven Sugo

Zarte **gegrillte Hähnchenbrüstchen** mit verschiedenen Kräutern

Gegrillte Kartoffel-Gemüse-Pfanne: Drillinge-Kartoffeln mit Zucchini, Paprika und Fenchel in der Pfanne mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch geschwenkt

Frische **Linguinenester** mit toskanischer **Tomatensauce**

Dessert

Mousse au chocolat dunkel

Panna Cotta mit Erdbeer- oder Himbeersauce

Frische **Früchte**

ALLES AUS DER HAND FINGERFOODBUFFET

Hähnchen Curry mit karamellisierter Ananas

Fruchtiger **Linsensalat**

Caprese mit Pesto mariniert

Mediterranes **Hackbällchen** mit Paprika-Tomaten-Salsa

Vitello tonnato: Kalbsfrikandeau mit Thunfisch-Kapernsauce

serviert im Glas

CANAPÉS IM STEHEN BELEGTE KLEINIGKEITEN

Canapés mit

lufgetrocknetem Schinken und Kirschtomate
norwegischem **Räucherlachs** mit Meerrettichschmand

Büffelmozzarella und Kirschtomate

hausgemachtem **Obazda**

Thunfisch-Lauch-Creme

Krabbencocktail aus der Nordsee

KLASSIKER GRILLBUFFET

Vorspeise

Kartoffelsalat^(j)

Griechischer Bauernsalat^(g)

Schwedensalat^(g,j)

Bunte **Blattsalate** (versch. Dressings^(c,g,j))

Brotauswahl^(a)

Hauptgang

Edwins würzige **Schweinenackensteaks**

Hausgemachte Bratwurst⁽²⁾ mittelgrob

Zarte **Putensteaks** mit Curry mariniert

Rindswurst^(1,2) aus eigener Herstellung

Rosmarinkartoffeln

Ofenkartoffeln mit Käse gratiniert^(g)

STEFANS GOURMETGRILLER

Vorspeise

Gegrillte Antipasti

Caprese mit Büffelmozzarella^(g)

Bunte **Blattsalate** (versch. Dressings^(c,g,i))

Selbstgebackenes **Focaccia**^(a)

Hauptgang

Irisches **Entrecôte**

Argentinisches **Dry Aged Filet**

Neuseeländisches **Lammkarree**

Stefans **getrüffelte Extrawurst**⁽²⁾

Black Tiger Garnelen-Spieße

Feta-Tomaten-Cassolette^(g)

Beilagen

Mediterrane **Gemüse-Pfanne**

Breunigs **gratinierte Ofenkartoffel**^(g)

hausgemachte Dips^(c,g) und BBQ-Soßen^(1,3)

Dessert

New Zealand Cheesecake im Glas^(a,g)

Gegrillte Baby-Banane