



EVENTCATERING & PARTYSERVICE

**UNSER CATERINGANGEBOT  
IM ÜBERBLICK  
&  
BUFFETVORSCHLÄGE**

# HIER FINDEN SIE UNS...

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

[www.breunigbringts.de](http://www.breunigbringts.de)  
[www.facebook.com/breunigbringts](https://www.facebook.com/breunigbringts)

# SO ERREICHEN SIE UNS...

Tel.: +49 6022 8000  
Fax: +49 6022 649942  
Mail: [info@breunigbringts.de](mailto:info@breunigbringts.de)

## **Legende der Zusatzstoffe und allergenen Stoffe:**

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 8) mit Süßungsmittel(n), 9) mit Phosphat, 10) coffeinhaltig

a) Weizen (glutenhaltig), a.b) Roggen (glutenhaltig), a.c) Gerste (glutenhaltig), a.d) Hafer (glutenhaltig), a.e) Dinkel (glutenhaltig), a.f) Kamut (glutenhaltig) b) Fisch, c) Krebstiere, d) Schwefeldioxide und Sulfite, e) Sellerie, f) Milch und Laktose, g) Sesamsamen, h.a) Mandel, h.b) Haselnüsse, h.c) Walnüsse, h.d) Cashewnüsse, h.e) Pekanüsse, h.f) Paranüsse, h.g) Pistazien, h.h) Macadamianüsse, h.i) Queenslandnüsse, i) Eier, j) Lupinen, k) Senf, l) Soja, m) Weichtiere, n) Erdnüsse

Hinweis: Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

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 2020

## 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 |
| Mittelmeerfavoriten - Mediterrane Hauptspeisen-Klassiker | 14 |
| Heimatküche - Fränkisch-bayerisches Buffet               | 15 |
| Viva España - Spanisches Buffet                          | 16 |
| Bella Italia - Italienisches Buffet                      | 17 |
| Der schönste Tag des Lebens - Hochzeitsbuffet            | 18 |
| Alles aus der Hand - Fingerfoodbuffet                    | 19 |
| Canapés im Stehen - Belegte Kleinigkeiten                | 19 |
| Klassiker Grillbuffet                                    | 20 |
| Stefans Gourmetgriller                                   | 21 |

## VORSPEISEN

**Italienische Antipasti:** gebratene Zucchini, Paprika und Champignons

Salat **Caprese:** Tomate, Mozzarella<sup>(f)</sup>, Basilikum

**Luftgetrockneter Schinken**<sup>(2)</sup> aus eigener Herstellung mit Melonen der Saison

**Vitello tonnato:** Kalbsfrikandeau mit Thunfisch-Kapernsauce<sup>(i,k)</sup>

**Carpaccio:** Rinderfilet mit frischem Parmesan

**Datteln im Speckmantel**

Bayerische Vorspeisen: Radi mit Salz und Brezel<sup>(a)</sup>, **Obazda** mit Brezel<sup>(a)</sup>, **bayerischer Krautsalat**, uvm.

**Aioli**<sup>(i,k)</sup> mit selbstgebackenem Brot<sup>(a)</sup>

## SUPPEN

**Waldpilzcremesuppe**<sup>(f)</sup>

**Fränkische Hochzeitssuppe:** Markklößchen<sup>(a,i)</sup>, Leberklößchen<sup>(a,i,k)</sup> und Eierstich<sup>(f)</sup>

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<sup>(a,e,k)</sup>

Würziger **Grillschinken**<sup>(2)</sup>

**Gegrillter Schweinebauch** mit Brezelfüllung<sup>(a,i)</sup>

**Gegrillter Schweinehaxen**<sup>(2)</sup>

**Schweinefilettopf** mit feiner Sahnesauce<sup>(a,f,k)</sup>, Dörrfleisch<sup>(2)</sup> und Champignons

Panierte **Schweinerückenschnitzel**<sup>(a,i)</sup>

Würzige **Hackbällchen**<sup>(a,i,k)</sup> (mit/ohne Schafskäse)

Gebackener **Fleischkäse**<sup>(2,9)</sup> (auch als Zwiebel- oder Pizzafleischkäse<sup>(f)</sup>)

**Weißwürste**<sup>(9)</sup> mit Brezeln<sup>(a)</sup>

## HAUPTGERICHTE VOM RIND

**UNSERE SPEZIALITAET: Ochsenbraten** nach Edwins Rezept

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

Zarter **Sauerbraten** nach Art des Hauses

**Fränkisches Hochzeitsessen:** Tafelspitz, Meerrettichsauce<sup>(a,f)</sup>, Bandnudeln<sup>(a,i)</sup>, Preiselbeeren

Käftiges **Pfannengeschnetzeltes** mit Paprikagemüse

## HAUPTGERICHTE VOM KALB

**Braten** aus der **Kalbsschulter** mit einer milden Rahmsauce<sup>(f,k)</sup>

**Züricher Geschnetzeltes**<sup>(f,k)</sup>

Zarte **gegrillte Kalbshaxen**

**Saltimbocca alla romana:** Zarte Kalbsrückensteaks mit italienischem Schinken<sup>(2)</sup> 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**<sup>(f,k)</sup>

Zarte, **panierte Schnitzel** aus der **Putenbrust**<sup>(a,i)</sup>

Zarte **Steaks aus der Putenbrust**: natur, mit Tomate-Mozzarella<sup>(f)</sup> gratiniert oder mit luftgetrocknetem Schinken<sup>(2)</sup> aus eigener Herstellung und Salbei

## HAUPTGERICHTE MIT FISCH

**Skandinavische Lachspfanne**<sup>(a,f,e)</sup> mit Marktgemüse und Bandnudeln<sup>(a,i)</sup>

**Gebratenes Lachsfilet**<sup>(a)</sup> im Spinatbett mit Weißweinsauce<sup>(f,k)</sup>

## 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**<sup>(a,e,k)</sup>

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

**Penne**<sup>(a,i)</sup> in einer **Käsesahnesauce**<sup>(a,f,k)</sup> und Marktgemüse

**Spirelli-Nudelpfanne**<sup>(a,i)</sup> mit toskanischer Tomatensauce und Emmentaler Käse<sup>(f)</sup> überbacken

**Vegetarische Lasagne**<sup>(a,f,i)</sup> 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**<sup>(a,i)</sup> mit Käse-Sahnesauce<sup>(a,f,k)</sup>

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

**Sri-lankisches Gemüse-Curry**<sup>(a,f)</sup>



## PASTA UND PAELLA

**Italienische Lasagne**<sup>(a,i)</sup> mit kräftiger Bolognese- und milder Bechamelsauce<sup>(f)</sup>

**Penne**<sup>(a,i)</sup> **Bolognese**

**Frische Linguinenester**<sup>(a,i)</sup> mit toskanischer Tomatensauce

**Penne**<sup>(a,i)</sup> **in einer Käsesahnesauce**<sup>(a,f,k)</sup> und Marktgemüse

**Spirelli-Nudelpfanne**<sup>(a,i)</sup> mit toskanischer Tomatensauce und Emmentaler Käse<sup>(f)</sup> überbacken

**Vegetarische Lasagne**<sup>(a,f,i)</sup> mit Marktgemüse und fruchtiger Tomatensauce

**Käse-Tortellini**<sup>(a,i)</sup> mit Käse-Sahnesauce<sup>(a,f,k)</sup>

**Stefans Paella-Pfanne**<sup>(b,c)</sup>

## BURGER

**Classic Beef Burger**<sup>(a,i,2,4)</sup> mit saftigem Rindfleischpatty, Salat, Zwiebeln, Tomate und Gewürzgurke

**Pulled Pork Burger**<sup>(a,f,i,2,4)</sup> mit rauchigem Schweinefleisch, Schwedensalat und BBQ-Soße

**BBQ Bacon Cheese Burger**<sup>(a,f,i,2,4)</sup> mit Westernrind, BBQ-Soße, herzhaftem Bacon, Cheddar-Käse und karamellisierten Zwiebeln

**Obernburger Pressack Burger**<sup>(a,2,9)</sup> mit Presskopf aus eigener Herstellung, Eisbergsalat und karamellisierten Zwiebeln

## WRAPS

**Weizentortilla**<sup>(a)</sup> mit Sour Cream<sup>(f)</sup>, Tomate und knackigen Blattsalaten, mariniert mit unserem Hausdressing<sup>(a,i,k)</sup>, wahlweise gefüllt mit

**Rinderfiletstreifen | Curry Chicken | Thunfisch | Ofenschafskäse**

## BEILAGEN

**Rosmarinkartoffeln**

**Kartoffelklöße**

**Serviettenknödel**

Gebratene **Schupfnudeln**<sup>(a,i)</sup>

Gedämpfter **Reis**

**Marktgemüseauswahl:** Broccoli, Karotten, Erbsen mit Sauce Hollandaise<sup>(a,f,i)</sup>

Sahniges **Kartoffelgratin**<sup>(f)</sup>

**Salzkartoffeln**

Butter-**Spätzle**<sup>(a,i)</sup>

Butter-**Bandnudeln**<sup>(a,i)</sup>

**Preiselbeer-Rotkraut**

**Speckböhnchen**<sup>(2)</sup>

## SAUCEN

**Champignonrahmsauce**<sup>(a,f,k)</sup>

Dunkle **Bratensauce**<sup>(a,e,k)</sup>

Sauce **Hollandaise**<sup>(a,f,i)</sup>

Fruchtige **Tomatensauce**

Kräftige **Zwiebelsauce**<sup>(a,e,k)</sup>

**Käsesahnesauce**<sup>(a,f,k)</sup>

fruchtige **Currysauce**<sup>(a,f,k)</sup>

würzige **Grillsauce**<sup>(a,e,k)</sup>

## SALATE

**Kartoffelsalat**<sup>(e,k)</sup>

**Griechischer Bauernsalat**

**Schwedensalat**<sup>(e,f,k)</sup>

Bayerischer **Krautsalat**

**Gurkensalat**<sup>(f)</sup>

**Tomaten-Schafskäsesalat**

Bunte **Blattsalate**

**Feldsalat** (saisonal)

**Rucolasalat**

mit Dressings nach Wahl:

Orange-Senf<sup>(e,f,i,k)</sup>, Balsamico  
oder Joghurt<sup>(f)</sup>

## DESSERTS

**Panna Cotta**<sup>(f)</sup> mit Erdbeer- oder Himbeersauce

**Bayerische Creme**<sup>(f,i)</sup> mit Erdbeer- oder Himbeersauce

**Mousse au Chocolat:** dunkel oder weiß<sup>(f,i)</sup>

Leichte **Limettencreme**<sup>(f,i)</sup>

**Mangomousse**<sup>(f,i)</sup>

**Schokoladenbrunnen**<sup>(f)</sup> mit frischen Früchten und Marshmallows

**Fruchtsalat**

**Crema Catalana**<sup>(f,i)</sup>: Spanische Dessertcreme mit Karamelltopping

## KALTE PLATTEN

**Käseplatte**<sup>(f)</sup> mit mildem, pikantem oder würzigem Käse

Rustikale **Platte** mit **Hausmacher Wurst**<sup>(2)</sup> und **Schinken**<sup>(2)</sup> aus eigener Herstellung

Platte mit **Salami**-<sup>(2)</sup> und **Schinken**-<sup>(2)</sup>**Variationen**

## CANAPÉS UND FINGERFOOD

**Canapés**<sup>(a)</sup> mit:

**lufgetrocknetem Schinken** und Kirschtomate<sup>(2,f)</sup>

norwegischem **Räucherlachs** mit Meerrettichschmand<sup>(f)</sup>

**Büffelmozzarella** und Kirschtomate<sup>(f)</sup>

hausgemachtem **Obazda**<sup>(f,k)</sup>

**Thunfisch-Lauch-Creme**<sup>(f)</sup>

**Krabbencocktail** aus der Nordsee<sup>(f)</sup>

**Fingerfood** (serviert im Glas):

**Hähnchen-Curry** mit karamellisierter Ananas

Fruchtiger **Linsensalat**

**Caprese**<sup>(f)</sup> mit Pesto mariniert

Mediterranes **Hackbällchen**<sup>(e,i,k)</sup> mit Paprika-Tomaten-Salsa

**Vitello tonnato**: Kalbsfrikandeau mit Thunfisch-Kapernsauce<sup>(i,k)</sup>

## 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

## MITTELMEERFAVORITEN MEDITERRANE HAUPTSPEISEN- KLASSIKER

**Rinderhüfte rosa gebraten**, über 8 Std. bei Niedertemperatur gegart

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

Zarte, **gegrillte Hähnchenbrüstchen** mit verschiedenen Kräutern

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

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

# 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

**Rinderhüfte rosa gebraten**, über 8 Std. bei Niedertemperatur gegart

**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 **Lammhaxe** 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**<sup>(e,k)</sup>

**Griechischer Bauernsalat**

**Schwedensalat**<sup>(f,k)</sup>

Bunte **Blattsalate** (versch. Dressings<sup>(e,f,i,k)</sup>)

**Brotauswahl**<sup>(a)</sup>

### Hauptgang

Edwins würzige **Schweinenackensteaks**

**Hausgemachte Bratwurst**<sup>(9)</sup> mittelgrob

Zarte **Putensteaks** mit Curry mariniert

**Rindswurst**<sup>(2,9)</sup> aus eigener Herstellung

**Rosmarinkartoffeln**

**Ofenkartoffeln** mit Käse gratiniert<sup>(f)</sup>

## STEFANS GOURMETGRILLER

### Vorspeise

#### **Gegrillte Antipasti**

**Caprese mit Büffelmozzarella**<sup>(f)</sup>

Bunte **Blattsalate** (versch. Dressings<sup>(e,f,i,k)</sup>)

Selbstgebackenes **Focaccia**<sup>(a)</sup>

### Hauptgang

Irisches **Entrecôte**

Argentinisches **Dry Aged Filet**

Neuseeländisches **Lammkarree**

Stefans **getrüffelte Extrawurst**<sup>(9)</sup>

**Black Tiger Garnelen-Spieße**

**Feta-Tomaten-Cassolette**

### Beilagen

Mediterrane **Gemüse-Pfanne**

Breunigs **gratinierte Ofenkartoffel**<sup>(f)</sup>

hausgemachte Dips<sup>(a,e,f,i,k)</sup> und BBQ-Soßen<sup>(2,4)</sup>

### Dessert

**New Zealand Cheesecake** im Glas<sup>(a,f,i)</sup>

**Gegrillte Baby-Banane**