

CATERING

Unser Angebot



schuran
EVENTSERVICES

Perfekt für Feiern, Firmenveranstaltungen
oder gemütliche Abende zu Hause.
Wir liefern frisch zubereitete Speisen
pünktlich an deinen Wunschort.

SCHURAN GROUP
Mühlenstraße 12a
52382 Niederzier

TELEFON +49 152 53840730
EMAIL catering@schuran.group
INTERNET www.schuran.group



Hausgemachter Genuss trifft auf persönliche Betreuung.

Ob Firmenfeier, Hochzeit oder Familienfest – wir bringen dir den Geschmack traditioneller Küche direkt auf den Teller. Mit frischen Zutaten, liebevoll zubereitet und pünktlich geliefert, schaffen wir kulinarische Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben. Du hast die Wahl: Wähle aus unseren Vorschlägen oder gestalte dein Wunschmenü – ganz individuell, ganz unkompliziert.

FINGERFOOD

Kleine Häppchen, großer Eindruck

Ideal für Stehempfänge, Meetings oder als leichter Start in dein Fest.

AUFS BROT – 2,20 € / Person

- Geräucherter Lachs mit Meerrettich
- Roastbeef
- Camembert
- Schinken, Fleischwurst, Salami
- Kräuterquark mit Gartenkresse & Radieschen

GESPIESST – 2,20 € / Person

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Balsamico
- Hähnchenbrust mit Pfirsich
- Hackfleischbällchen mit Paprika

AUF DIE HAND – 2,20 € / Person

- Mini-Schnitzel
- Mini-Hähnchenschenkel
- Honigmelone mit Schinken

AUS DEM OFEN – 1,75 € / Person

- Brotkorb mit Kaiser-, Sesam-, Mohn-, Mehrkorn- oder Laugenbrötchen

IM GLÄSCHEN – 3,20 € / Person *Empfehlung!*

- Krabbensalat mit Paprika & Zwiebeln

VOM BRETT – 2,20 € / Person

- Käse, Pfefferbeißer, Weintrauben, Blätterteigstangen
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Balsamico



MENÜS

Dein festliches Essen

Unsere Menüs sind Vorschläge – gerne stellen wir dir dein individuelles Wunschmenü zusammen!

- Menü 1 - Rinderbraten** *Empfehlung!*
in Rotweinsauce mit Zwiebeln, Champignons, Kartoffelgratin & Salat 16.20 €
- Menü 2 - Rheinischer Sauerbraten**
mit Rosinen-Mandel-Soße, Rotkohl & Kartoffelstampf 16.20 €
- Menü 3 - Schweinebraten**
in Paprikasauce mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse 15.60 €
- Menü 4 - Nackenbraten**
in Pfeffersauce mit Kartoffelgratin & Salat 15.50 €
- Menü 5 - Krustenbraten**
mit Senf, Rosmarinkartoffeln & Gemüse 15.00 €
- Menü 6 - Kasseler**
mit Sauerkraut & Kartoffelstampf 15.00 €
- Menü 7 - Schweinefilet-Medaillons** *Empfehlung!*
in Pfeffer- oder Champignonrahmsauce mit Butterspätzle & Gemüse 15,60 €
- Menü 8 - Fleischkäse**
mit Spiegelei, Bratkartoffeln & Krautsalat 13.80 €
- Menü 9 - Hähnchen „Caprese“**
mit Tomate & Mozzarella überbacken, in Tomatensauce & Jasminreis 13.20 €
- Menü 10 - Hähnchen Geschnetzeltes „Curry“** *Empfehlung!*
in Kokos-Curry-Soße mit Jasminreis & Salat 15.00 €
- Menü 11 - Hähnchen Geschnetzeltes**
in Champignon-, Paprika oder Pfefferrahmsauce mit Jasminreis & Salat 15.00 €
- Menü 12 - Lasagne**
„Bolognese“ mit saisonalem Salat 10.20 €
- Menü 13 - Lachs**
in Weißweinsauce auf Bandnudeln & Salat 16.20 €
- Menü 14 - Garnelenspieße**
mit Kirschtomaten auf Bandnudeln 15.00 €
- Menü 15 - Pasta „Gamberetti“** *Empfehlung!*
Penne mit Garnelen und Cocktailtomaten in Tomaten-Weißweinsauce 12.60 €

MENÜS

Dein festliches Essen

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

| | |
|---|---------|
| Menü 16 - Pasta „Verdure“ <i>Empfehlung!</i> Tagliatelle in würziger Tomatensoße mit Möhren, Paprika und Brokkoli | 10.80 € |
| Menü 17 - Gnocchi „Gorgonzola“ Gnocchi in Gorgonzolasoße mit Blattspinat | 10.80 € |
| Menü 18 - Penne „Spinat“ Penne in feiner Käse-Sahnesoße mit Blattspinat und Cherrytomaten | 10.80 € |
| Menü 19 - Gemüse Lasagne mit Salat der Saison | 11.40 € |
| Menü 20 - Gebackene Süßkartoffel mit Datteln, Rucola, Fetakäse, Pecanüssen und Salat der Saison | 11.40 € |
| Menü 21 - Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat der Saison | 11.40 € |

AUS DEM TOPF - RUSTIKAL & BELIEBT - 5,80 € / Person

- Erbsensuppe mit Wurst
- Gulaschsuppe
- Käse-Lauch-Suppe
- Currywurst mit Brot
- Chili con Carne (klassisch oder mit Chili-Schmand) *Empfehlung!*
- Grünkohl mit Mettwurst



+49 152 53840730

WARUM WIR?

Catering & Außer-Haus-Lieferung

Wir bringen den Geschmack traditioneller, gutbürgerlicher Küche direkt zu dir!

Ob zünftige Brauhaus-Spezialitäten oder individuell abgestimmte Wunschmenüs – wir sorgen für kulinarische Genüsse bei jedem Anlass.

BEILAGEN

Für dein Wunschmenü kombinierbar

Alle Beilagen sind nach deinem Geschmack austauschbar – stelle dein Menü ganz individuell zusammen.

KARTOFFELVARIATIONEN

- Bratkartoffeln
- Gratinierte Kartoffeln
- Kartoffelrösti
- Kartoffelstampf
- Kartoffelwedges
- Rosmarinkartöffelchen

NUDELN & REIS

- Bandnudeln
- Butterspätzle
- Jasminreis

GEMÜSEAUSWAHL

- Blumenkohl
- Erbsen und Möhren
- Kaisergemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli)
- Möhrengemüse
- Rosenkohl mit Speck
- Rotkohl
- Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln
- Speckbohnenröllchen

SALATE

Gemischte Salatplatte mit Dressingauswahl:
Hausdressing, Kräuter, Joghurt, Essig-Öl oder Feige-Senf

- Bohnensalat
- Gurkensalat
- Kartoffelsalat
- Krautsalat mit Paprika
- Möhrensalat
- Nudelsalat
- Rettichsalat
- Tomatensalat mit Zwiebeln



DESSERTS

Desserts im Glas oder aus der Schale

(ab 20 Portionen)

IM GLÄSCHEN – 2.75 € / Person

- Mascarpone-Creme mit Himbeeren *Empfehlung!*
- Panna Cotta mit Fruchtピューree
- Schwarzwälder-Kirsch-Creme
- Käse-Sahne-Creme mit Mandarinen
- Kokosnuss-Creme mit Ananas
- Mousse von Bitterschokolade
- Weißes Schokoladenmousse

AUS DER SCHALE – 2.20 € / Person

- Mousse von Bitterschokolade
- Weißes Schokoladenmousse
- Herrencreme (mit Alkohol) *Empfehlung!*
- Frischer Obstsalat der Saison

