



# Menüvorschläge Rheingold

Lieber Gast,  
ganz gleich, welchen Anlass Sie im  
Neusser Rheingold feiern möchten, ob  
Geburtstag, Konfirmation, Kommunion,  
Hochzeit, Beerdigungskaffee,  
Weihnachtsfeier, Jubiläum,  
Betriebsfeier, Schützenveranstaltung  
- wir sind an Ihrer Seite.

Bei uns können Sie besondere  
Momente mit Ihren Liebsten erleben.  
Gerne bringen wir Michaels Küche auch  
zu Ihnen und sorgen so für das Catering  
für Ihre Feiern jeglichen Anlasses.

Wir halten ein vielfältiges Angebot an  
Vorspeisen, Salaten, Suppen, Fleisch,  
Sättigungsbeilagen und Desserts für Sie  
bereit. Auch der Kuchen für die  
Kaffeerunde backen wir gerne für Sie.

Keine Wünsche bleiben unerfüllt.  
Gerne sprechen wir mit Ihnen über  
Ihr perfektes Menü. Aus unserem  
vielfältigen Angebot haben wir zwei  
beispielhafte Menüvorschläge für Sie  
zusammengestellt.

Selbstverständlich werden bei uns  
alle Abstand- und Hygieneauflagen  
auch während Ihrer Feierlichkeit strikt  
und ohne Ausnahme eingehalten. Zu  
Ihrer weiteren Sicherheit wurden  
CO<sub>2</sub>-Ampeln installiert.

Herzlichst,

Inge & Michael

# Obertor

## VORSPEISE

Hausgemachte Kartoffelsuppe  
mit Gemüse & frischen Kräutern

Variationen von edlen  
Räucherfischen

Räucherlachs mit Senf-Dillsauce,  
Forellenfilet mit Preiselbeer-  
Meerrettich

Kartoffelsalat nach Art des  
Hauses, Krautsalat &  
Tomatensalat

Kleine Frikadellen – bunt  
garniert, frisches Mett vom  
Schwein mit Zwiebeln

## HAUPTSPEISE

Ofenfrischer Spießbraten mit  
Zwiebeln und Altbierjus

Putengulasch in feiner Spinat-  
Sahne-Sauce

Gemüsequiche aus Ratatouille  
mit Aioli

Beilagen:  
Speckbohnen, Kaisergemüse mit  
Sauce Hollandaise und  
frische Blattsalate der Saison mit  
hausgemachtem Dressing

Sättigungsbeilagen:  
Kartoffelgratin und Spätzle

## NACHTISCH

Käseplatte mit Obst bunt  
garniert

Himbeertraum

33,50 € p. P.

# Novesia

## VORSPEISE

Luftgetrockneter Serrano-Schinken mit Honigmelone

Matjesröllchen auf Rucola-Salat mit Preiselbeer-Meerrettich

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

knackige Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Dressing gefüllte Paprika, Tomaten und Zucchini-scheiben mit Frischkäse Pimentos de Padron mit Aioli und Kräuterbutter

## HAUPTSPEISE

Rinderbraten mit Kräuter-Senf-sauce

Lachsfilet in Weissweinsauce

Beilagen:  
frisches Gemüse

Sättigungsbeilagen:  
Kartoffelgratin, Nudeln und Gemüsereis

## NACHTISCH

Crema Catalana

Grützentiramisu

43,50 € p. P.