



Protokoll der Zugversammlung „Treu zu Gnadental“ vom 26.01.2019



Anwesend:

Theo Schneider, André Müller, Jannik Müller, Hermann-Josef Becker, Wolfgang Fiedler, Willi Müller, Jörg Michels, Volker Maasch

Versammlung:

TOP 1: Rückblick letzte Versammlung

André Müller verlas das Protokoll der letzten Zugversammlung.

TOP 2: Weiße Hosen zum Schützenfest 2019

Theo Schneider und Hermann-Josef Becker werden am 28. Januar 2019 zur Firma Schlütter in Kaarst fahren um sich dort die weißen Hosen sowie T-Shirts, Hemden bzw. Polohemden anzusehen. Sofern die Qualität und die Preise in Ordnung sind werden wir einen Termin machen und mit dem gesamten Zug dorthin fahren um die benötigten Sachen zu kaufen.

TOP 3: Biwak Schützenfest 2019

Theo fragte Willi und Hermann-Josef ob wir auch in diesem Jahr wieder das Biwak am Grünen Weg 12/12 A durchführen können.

Beide haben zugesagt, sodass dem kommenden Schützenfest nichts mehr im Wege steht.

Darüber hinaus muss noch geklärt werden wie eventuelle Mehrausgaben (Strom) ausgeglichen werden können.

TOP 4: Residenz Schützenkönig Theo 2019

Theo fragte Willi und Hermann-Josef ob auch der Grüne Weg 12/12 A als Residenz genutzt werden kann sofern er das Königsschießen am Schützenfestsonntag für sich entscheidet.

Auch hier haben beide zugesagt.

TOP 5: Korpskrönung Wolfgang I. Fiedler 2019

Wie bereits in den vergangenen Jahren werden wir auch dieses Jahr am Donnerstag vor Schützenfest (30.5.2019) die Krönung unseres Korpskönig feiern.

Anders als in den vergangenen Jahren werden wir für dieses Jahr wieder einen Dresscode einführen sodass alle Schützen mit schwarzer Hose, weißem Hemd und unserer Cops Krawatte antreten werden.

TOP 6: Essen an den Schützenfesttagen

Wolfgang Fiedler hat ein Angebot der Metzgerei Kluth aus Reuschenberg eingeholt. Das Angebot ist dem Protokoll angefügt.

Das Angebot der Metzgerei Kluth beläuft sich derzeit auf ca. 52,60 € je Person, wobei der Dienstag nach Schützenfest noch nicht Inhalt des Angebotes ist. Berücksichtigt ist hier bisher nur der Donnerstag vor Schützenfest, der Schützenfest Samstag, das Mittagessen am Schützenfest Sonntag sowie der Schützenfest Montag.

Das Angebot der Firma Pütz aus dem letzten Jahr betrug für den gleichen Zeitraum (Donnerstag vor Schützenfest, Schützenfest



Protokoll der Zugversammlung „Treu zu Gnadental“ vom 26.01.2019



Samstag, Mittagessen Schützenfest Sonntag und Schützenfest Montag) 38,50 €. Bei der Annahme des Angebotes der Metzgerei Kluth würde dies gegenüber dem letzten Jahr eine Preissteigerung von über 36 % für jede teilnehmende Person bedeuten.

Darüber hinaus wird Theo Schneider über seine Tochter Sandra noch ein Angebot der Metzgerei Matzner einholen. Eine Speisekarte liegt dem Protokoll ebenfalls bei.

Hierzu wird darum gebeten, dass sich jeder aus der beigefügten Liste seine Favoriten heraus sucht und diese kurzfristig (Bitte bis 03.02.2019) an André Müller weiterleitet.

André erstellt dann eine Hitliste um mit den beliebtesten Gerichten eine Anfrage bei Matzner zu stellen.

TOP 7: Einladung Major und Adjutant

Major Theo Schneider und Adjutant André Müller laden den Zug am Samstag, den 17.8.2019 ab 18:00 Uhr auf den Grünen Weg 12 zu einem gemütlichen Abend ein.

TOP 8: Versammlung Februar 2019

Da zu unserem nächsten Versammlungstermin (23.2.2019) in der Ginsterecke die Karnevalsveranstaltung Sappeurlari stattfindet wird unsere Versammlung auf Freitag den 22.02.2019 verlegt. Die Versammlung findet ab 20:00 Uhr im Vogthaus in Neuss statt.

TOP 9: Versammlung März 2019

Da wir am 23.03.2019 das Scala Theater in Köln besuchen muss die März Versammlung verlegt werden. Die Versammlung findet am 29.03.2019 um 20:00 Uhr in der Ginsterecke statt.

TOP 10: Termine

- 22.02.2019 - Zugversammlung 20:00 Uhr Vogthaus
- 23.02.2019 - Sappeurlari in der Ginsterecke
- 29.03.2019 - Zugversammlung Ginsterecke 20:00 Uhr
- 06.04.2019 - Schießstand am Kirmesplatz aufräumen ab 10:00 Uhr (bisher haben sich André Müller und Willi Müller hierzu gemeldet, es dürfen aber auch gerne weitere Schützen beteiligen. Eine Info an Lothar Peschkes erfolgt durch Theo Schneider).
- 13.04.2019 - Siegerballartillerie 20:00 Uhr Dienstag

TOP 11: Verschiedenes

Räuberabend

Am 15.08.2019 findet am Neusser Quirinusplatz der traditionelle Räuberabend statt. Um hier wieder Tische im VIP-Bereich reservieren zu können bittet Theo schnellstmöglich um Info wer alles mitgeht. Hierbei handelt es sich um Zehnertische, wovon einer bereits komplett



Protokoll der Zugversammlung „Treu zu Gnadental“ vom 26.01.2019



gefüllt (Theo, Sandra, Johanna, André, Nicole, Yannick, Jana, Willi, Liliane, Wolfgang) ist. Für den zweiten Zehner Tisch haben sich bereits 7 weitere Personen (Volker, Marion, Peter Schmitz mit drei weiteren Personen, Michael Obermann) angemeldet sodass hier noch drei Plätze frei sind.

Die Kosten betragen je Person ca. 25 € wobei hier für jeden Tisch ein Fass Pils, ein Fass Alt sowie eine Platte mit Fingerfood enthalten ist.

Kappessonntagszug

Der Zug trifft sich zum Kappessonntag, wie im letzten Jahr, ab 12:00 Uhr auf dem Stück zwischen Pizzatürmchen und Altenheim.

Besuch Scala-Theater

Zum Besuch des Scala-Theater wurde ein Bus gemietet, der uns am 23.03.2019 nach Köln bringt und auch dort wieder abholt.

Abfahrt Grüner Weg 12/12 A 15:30 Uhr

Rückfahrt nach Gnadental 0:30 Uhr ab Brauhaus in Köln

Regimentsschießen

Auch in diesem Jahr haben wir wieder am Regiments schießen teilgenommen. Die Mannschaft belegte einen sehr guten vierten Platz bei einem Teilnehmerfeld von 15 Mannschaften.

Heinz Heischkamp

Volker überbrachte uns viele Grüße von Heinz Heischkamp. Er hat seine Augen OP gut überstanden und geht davon aus dass er in Kürze wieder dabei ist.

[Metzgerei Kluth GbR – 41466 Neuss – Bergheimer Str. 492]

Herrn
Fiedler
Hubertusweg 7

41466 Neuss

mail: w.fiedler69@web.de

Neuss, 21. Januar 2019

Angebot I

Rg. Nr.

Sehr geehrter Herr Fiedler,

für Veranstaltung, anlässlich Gnadentaler Schützenfest am 30. 05.2019,
mit ca. 28 Personen,
können wir Ihnen folgendes Angebot machen.
Lieferadresse: Grüner Weg 12, 41468 Neuss
Lieferzeit: ca. 17.00 Uhr

Schinken Krustenbraten
Franz. Speckkartoffelsalat
Krautsalat mit Essig/ Öl- Dressing
Sowie Geschirr und Besteck, inklusive Reinigung

	233,50 €	
+19% MwSt.	44,37 €	
<hr/>		
	277,87 €	
	=====	

*ca. 9,90 Euro
je Person*

Im Angebotsbetrag von 277,87 € sind 19 % MwSt. (44,37 €) enthalten.
Der Preis pro Person liegt bei ca. 9,92 €

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage. Über eine Rückmeldung würden wir uns freuen.

Mit freundlichem Gruß Ihre
metzgerei **KLUTH** GbR

Constanze Ippers / Peter Kluth

Bitte geben Sie bei Überweisungen die Rechnung Nr. mit an.
IBAN: DE72 3055 0000 0000 232421 **BIC: WELADEDNXXX**

[Metzgerei Kluth GbR – 41466 Neuss – Bergheimer Str 492]

Herrn
Fiedler
Hubertusweg 7

41466 Neuss

mail: w.fiedler69@web.de

Neuss, 21. Januar 2019

Angebot II

Rg. Nr.

Sehr geehrter Herr Fiedler,

für Veranstaltung, anlässlich Gnadentaler Schützenfest am 01.06.2019,
mit ca. 25 Personen,
können wir Ihnen folgendes Angebot machen.
Lieferadresse: Grüner Weg 12, 41468 Neuss
Lieferzeit: ca. 16.30 Uhr

Spießbraten, gefüllt mit Zwiebeln
Zwiebelrostbraten im Sud
Kartoffelgratin
Kluth's Krautsalat, mit Sahnedressing und Mediterranem Nudelsalat
sowie Geschirr und Besteck, inklusive Reinigung

	290,12 €	
+19% MwSt.	55,13 €	
<hr/>		

345,27 €	
=====	

ca. 13,80 Euro
je Person

Im Angebotsbetrag von 345,27 € sind 19 % MwSt. (55,13 €) enthalten.
Der Preis pro Person liegt bei ca. 13,81 €

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage. Über eine Rückmeldung würden wir uns freuen.

Mit freundlichem Gruß Ihre
metzgerei **KLUTH** GbR

Constanze Ippers / Peter Kluth

Bitte geben Sie bei Überweisungen die Rechnung Nr. mit an.

IBAN: DE72 3055 0000 0000 232421

BIC: WELADEDNXXX

[Metzgerei Kluth GbR – 41466 Neuss – Bergheimer Str. 492]

Herrn
Fiedler
Hubertusweg 7

41466 Neuss

mail: w.fiedler69@web.de

Neuss, 21. Januar 2019

Angebot II

Rg. Nr.

Sehr geehrter Herr Fiedler,

für Veranstaltung, anlässlich Gnadentaler Schützenfest am 02.06.2019,
mit ca. 30 Personen,
können wir Ihnen folgendes Angebot machen.
Lieferadresse: Grüner Weg 12, 41468 Neuss
Lieferzeit: ca. 12.30 Uhr

Schweinefilet- Pfanne und Putengeschnetzeltes in Sahnesauce
Risolee Kartoffeln und Bauernspätzle
Gemischte Gemüseplatte mit Brokkoli, Blumenkohl, Böhnchen mit Speck,
Erbsen und Möhrchen
Gemischter Salat mit Kräuterdressing
sowie Geschirr und Besteck, inklusive Reinigung

	360,52 €
+19% MwSt.	68,50 €
<hr/>	

429,02 €
=====

ca. 14,30 Euro
je Person

Im Angebotsbetrag von 429,02 € sind 19 % MwSt. (68,50 €) enthalten.
Der Preis pro Person liegt bei ca. 14,30 €

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage. Über eine Rückmeldung würden wir uns freuen.

Mit freundlichem Gruß Ihre
metzgerei **KLUTH** GbR

Constanze Ippers / Peter Kluth

Bitte geben Sie bei Überweisungen die Rechnung Nr. mit an.

IBAN: DE72 3055 0000 0000 232421

BIC: WELADEDNXXX

[Metzgerei Kluth GbR – 41466 Neuss – Bergheimer Str. 492]

Herrn
Fiedler
Hubertusweg 7

41466 Neuss

mail: w.fiedler69@web.de

Neuss, 21. Januar 2019

Angebot IV

Rg. Nr.

Sehr geehrter Herr Fiedler,

für Veranstaltung, anlässlich Gnadentaler Schützenfest am 03.06.2019,
mit ca. 20 Personen,
können wir Ihnen folgendes Angebot machen.
Lieferadresse: Festzelt Berghäuschensweg, 41468 Neuss
Lieferzeit: ca. 10.30 Uhr

Partybällchen, Partyschnitzel und Hähnchen- Nuggets mit Dip
Rustikale Platte mit Mettenden, Pfefferbeißer und Fleischwurst
Kartoffelsalat, Nudelsalat
Partybrötchen
sowie Geschirr und Besteck, inklusive Reinigung

	245,49 €
+19% MwSt.	46,64 €
<hr/>	

292,13 €
=====

ca. 14,60 Euro
je Person

Im Angebotsbetrag von 292,13 € sind 19 % MwSt. (46,64 €) enthalten.
Der Preis pro Person liegt bei ca. 14,61 €

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage. Über eine Rückmeldung würden wir uns freuen.

Mit freundlichem Gruß Ihre
metzgerei **KLUTH** GbR

Constanze Ippers / Peter Kluth

Bitte geben Sie bei Überweisungen die Rechnung Nr. mit an.

IBAN: DE72 3055 0000 0000 232421

BIC: WELADEDNXXX

Fleischgerichte

„Geflügel“

- gegrillte Putenbrust
- gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat
- Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella überbacken
- gefüllte und panierte Hähnchenroulade
- gegrillte Flugentenbrust
- Puterragout „Florida“
- Puter-Lauch-Ragout
- Rotes oder Grünes Hähnchencurry
- Hühnerfrikassee
- Puterfiletroulade mit Schafskäse gefüllt

„Schwein“

- Krustenbraten • Jungschweinerücken
- Düsseldorfer Senfbraten • Grillbraten
- Kasseler • Kasseler im Blätterteig
- Schweizer Käsebraten
- mediterraner Schweinerücken
- gegrillter Schweinebauch
- Minihaxen in Malzbiersoße
- Schweinefilet mit Gorgonzolafüllung
- Schweinefilet gegrillt oder im Kräutermantel
- Schweinefilet mit Tiroler Speck umwickelt
- geschmorte Schweinebäckchen
- Schweinehaxen • Schweinerouladen
- Leberkäse grob und fein • Leberkäse „Nüsser Art“
- Schwäbischer Schweinefilettopf
- Rahmgeschnetztes • Weißwürstchen
- Currywurstpfanne • Räuberfleisch
- Costoletta alla pizzaiola

„Rind“

- gegrillte Rinderhüfte
- Schmorbraten in Barolo
- Rheinischer Sauerbraten
- Roastbeef
- Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm oder Calvadossoße



- Tafelspitz
- Rinderrouladen
- Rindergulasch „klassisch“
- Boeuf Bourguignon
- Chili con Carne

„Kalb“

- Kalbsrücken in Kräuterkruste
- Kalbshaxe „Osso buco“
- Kalbsfilet im Kräutermantel
- Involtini alla milanese
- Saltimbocca
- Scaloppine al limone
- Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“
- Kalbsgeschnetztes „Mediterraner Art“

„Lamm“

- Lammkeule • Lammhaxen
- Lammragout

„Wild“

- Hirschbraten aus der Keule
- Hirsch- oder Rehrücken
- Feldberger Wildgulasch
- Wildschweinerücken

„Fisch“

- Lachsfilet gedünstet
- Lachsfilet mit Zwiebel-Senfkruste
- Lachsrouladen • Zanderfilet gebraten
- Seeteufel Saltimbocca
- Pangasius mit Kräuterkruste
- Schollenfiletrollchen

„Pasta und vegetarische Gerichte“

- Gemüseaufläufe, z.B. Kartoffel-Auberginen-Auflauf
- Paprikaschoten mit Couscous gefüllt
- Lasagne, Lasagne mediterran, Lachs-lasagne
- diverse Pastasorten, wie Penne, Spaghetti, Tagliatelle, Tortellini ... mit Pesto, Käse-Sahne-Soße, Lachs und Spinat, all 'arrabiata, alla Bologna, alla carbonara u.v.m.

Buffetvorschlag „Classic“

Gemischte Räucherfischvariationen mit Honig-Dillsoße und Sahnemeerrettich
Tafelspitz in grüner Soße
Hähnchenbrust mit Paprikacreme
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Blattsalate der Saison mit Dressing

*
Flädlesuppe
geschnittenes Brot

*
Schwäbischer Filettopf mit Pfifferlingen
Butterspätzle
Gedünsteter Broccoli mit gerösteten Mandeln

Gefüllte Hähnchenbrustrouladen mit Rahmsoße
Schupfnudeln und Zuckerschoten

Lachsfilet auf Kohlrabibett mit Zitronen-Riesling-Soße
Wildreis

*
Schwarzwälder Schichtspeise
Raffaello's Himbeertraum
Erdbeer-Mascarpone-Creme

Buffetvorschlag „Italienisch“

Gemischte italienische Antipasti
Minimelonenschiffchen
Vitello tonnato
Carpaccio von der Parmasalami
Tomate mit Mozzarella und Pesto
Ital. Salat mit Cocktailtomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
Brotauswahl und Kräuterbutter

*
Rucolacremesüppchen
*
Involtinis alla Milanese

Schweinefilet mit Gorgonzolafüllung auf Tomatenbett
Hähnchenbrustfiletmedallions mit Mozzarella überbacken auf einem Blattspinat-Champignon-Gemüse

Dazu reichen wir:
Thymiankartoffelchen, Bandnudeln und Gnocchi
*
Schokoladen Panna cotta mit exotischen Früchten
Grappacreme

Bitte beachten Sie, dass es sich lediglich um einen Buffetvorschlag handelt.

Sie können das Buffet nach Ihren Wünschen ändern, verschiedene Komponenten hinzufügen oder entfernen und auch mehrere Buffets miteinander kombinieren. Natürlich bieten wir auch immer wieder wechselnde, saisonale Spezialitäten wie Gerichte mit Spargel, Erdbeeren oder Wild an.

Matzner
Catering & Partyservice

Catering &
Partyservice

Büttgerstraße 8 - 10
41460 Neuss
Telefon 0 21 31 2 49 64
Telefax 0 21 31 27 46 10
E-Mail: info@matzner-neuss.de
www.matzner-neuss.de

Vorspeisen & Fingerfood



„Fisch“

- gemischte Räucherfischvariationen mit Honig-Dill-Soße und Sahnemeerrettich
- Lachspralinen • Lachstartar
- Lachstollis mit Safran Topping
- gebackene Fischspieße mit Dip • Lachsforelle-Gurken-Cannelloni
- Forellen- und Matjesfilet • Fischterriner
- Krabbencocktail • Pochierter Lachs mit Kräutersoße
- Variationen aus dem Rauch • Aal-Meerwasser-Konfekt

„Klassisch“

- Spargelröllchen
- Tafelspitz in Vinaigrette oder mit Frankfurter grüner Soße
- Rote Beete Carpaccio • Hähnchenbrustfilet mit Paprikacreme
- Gemüse-Schinken-Carpaccio • Puterfiletröllchen mit Schafskäse
- Roastbeef mit hauseigener Remoulade • Mandelschnittchen
- Puterfiletspieße in Soja mariniert
- Hähnchenbrustfiletspieße im Kokosmantel
- gegrillte Hähnchenbrustfiletmedaillons
- gegrillte Hähnchenkeulen • Chicken Wings
- Minifrikadellen • kleine Schweine-oder Puterschnitzelchen
- Schweine-und Rinderfiletmedaillons
- Wildschwein- und Hirschrückenmedaillons
- Gemüsestifte mit Kräuter dip

„Italienisch“

- Melone mit Schinken • Antipastispieße mit Gemüse
- Antipastispieße mit Fleisch
- Mozzarellarouladen gefüllt mit Tomate und Rucola
- Vitello tonnato • Rindercarpaccio
- Carpaccio von der Parmasalami mit Parmesan und Trüffelöl
- Auberginenrouladen • Serrano-Päckchen
- Gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons
- gefüllte Paprini und Pepperoni • verschiedene Olivensorten
- Schafskäse pikant oder mit Kräutern
- Roastbeefröllchen mit Rucola • Bruschetta
- Crostini mit Oliventapenade • Tomato-Mozzarella mit Pesto

„warm“

- Minipizza • Miniquiches
- Mini-Partysnacks mit verschiedenen Füllungen
- Miniloempia • vegetarische Teigsäckchen
- gebackene Garnelen • Riesengarnelen mit hauseigener Aioli
- Seeteufelsaltimbocca • Hähnchen-Teriyaki-Spieße
- Pflaumen im Speckmantel • Ananas-Bacon-Spieße

Salate

- Kartoffelsalat „klassisch“ • warmer Kartoffelsalat
- Sommerkartoffelsalat • Hirtensalat
- Krautsalat mit und ohne Sahne • Fleischsalat
- Schweizer Wurstsalat • Bayrischer Wurstsalat
- Nudelsalat „klassisch“ • Nudelsalat „italienisch“
- Nudelsalat „mediterran“ • Rindfleischsalat „klassisch“
- Rindfleischsalat „asiatisch“ • Eiersalat • Geflügelsalat
- Maissalat • Putencurrysalat • Waldorfsalat • Gurkensalat
- Pastorensalat • Linsensalat • Rettichsalat
- Staudensellerie Salat • Farmersalat • Broccolisalat
- Tomatensalat „klassisch“ • Tomato-Mozzarella-Salat
- Schichtsalat • Kohlrabi-Apfel-Salat
- Spargel in Vinaigrette • Roter Heringssalat
- Matjessalat • Reissalat mit Thunfisch • Bunter Bohnensalat
- Blattsalate der Saison • Rapunzel und Rucola mit Cocktailtomaten, Pinienkernen und Parmesan • diverse Dressings, wie Balsamico, Joghurt, Speck, Kräuter und viele mehr...



Suppen

„klar“

- Rindfleischsuppe mit Maultaschen oder Flädle
- Hühnersuppe • Fischsuppe mit Safran
- Pilzsuppe • Minestrone

„gebunden“

- feine Kartoffelsuppe • Basilikum-Kartoffel-Suppe
- Tomatensuppe • Mitternachtssuppe • Kürbiscremesuppe
- Kerbelrahmsuppe • Pilzrahmsuppe • Rucolaschaumsuppe
- Apfel-oder Birnen-Sellerie-Suppe • Broccolicremesuppe
- Wildrahmsuppe • Wurzelgemüsesuppe
- Spargelcremesuppe • Indische Reissuppe

„deftig“

- Erbsensuppe • grobe Kartoffelsuppe • weiße Bohnensuppe
- Linsensuppe • Schnibbelbohnsuppe • Gehacktes-Lauch-Suppe
- Graupensuppe • Gulaschsuppe

„Eintöpfe“

- Möhre Eintopf • Gemüse Eintopf • Wirsinggemüse • Grünkohl

Gemüse

- Speckböhnchen • Buttergemüse • Leipziger Allerlei
- gedünsteter Broccoli mit Mandelsplittern
- Blumenkohl-Broccoli überbacken
- Blumenkohl-Broccoli-Pariser-Karotten überbacken
- Blattspinat-Champignon-Gemüse • Ratatouille
- Wirsing • Porreegemüse • Fenchelgemüse
- Kohlrabi • Grünkohl • Rosenkohl • Bayrisches Sauerkraut
- Pfifferlinge • karamellisierte Möhren • Spargel
- Zuckerschoten

Matzner
Catering & Partyservice

Beilagen

- Kartoffelgratin • Thymiankartoffeln • Schwenkkartoffeln
- Kartoffelpüree • Countrykartoffeln • warmer Kartoffelsalat
- Petersilienkartoffeln • Semmelknödel • Kartoffelknödel
- Schwäbische Schupfnudeln • Butterspätzle • Reis
- Wildreis • Basmatireis • diverse Pastasorten • Gnocchi

Desserts

- Bayrische Creme mit Schokosplittern und Fruchtpüree oder Rumkirschen
- Walnuss-Weißweincrème mit Portweinpflaumen
- Spekulatiusmousse
- Limettenmousse mit frischen Erdbeeren
- Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum
- Grappacreme • Schwarzwälder Schichtspeise
- Erdbeer- oder Mangocreme
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- Rote und grüne Götterspeise
- hausgemachter Obstsalat mit Eierlikörcreme
- Panna Cotta mit Fruchtpüree • Karamell Panna Cotta
- Schokoladen Panna Cotta • Kokos Panna Cotta
- Caipirinhacreme • Pfirsich-Quarkmousse
- Heidelbeercreme mit Löffelbiskuits
- Tiramisu oder Heidelbeertiramisu
- Melonengrütze mit Mascarponeschaum
- Apfel-Spekulatus Auflauf • Bratäpfel mit Vanillesoße
- Bratapfeltrifle • Blutorangen-Prosecco-Gelee
- Eierlikörmousse mit Himbeeren
- Raffaello's Himbeertraum
- **und viele mehr...**

An ein tolles Fest erinnert man sich noch lange zurück. Darum liefern wir Ihnen als Party- und Cateringservice nicht nur ein ausgezeichnetes und vielfältiges Essensangebot passend zu Ihren Ansprüchen, sondern helfen Ihnen mit unserem Organisationstalent, unserem Personal und unserem Equipment auch gerne bei der Ausrichtung der gesamten Veranstaltung.

Ob die familiäre Feier bei Ihnen zu Hause oder ein großes Fest in angemieteten Räumlichkeiten, unser erfahrenes Team entwickelt das passende kulinarische Begleitprogramm und die richtigen Ideen, damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird:

Für Ihre Gäste und auch Sie.

Von der Räumlichkeit, dem Empfang, über die Getränke und Essen, Dekoration, Programm und Service, bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand und brauchen sich um nichts mehr zu kümmern.

Seien Sie Gast auf Ihrem eigenen Fest und überlassen Sie den Rest uns.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über die vielseitigen Möglichkeiten.

Telefon 0 21 31 2 49 64

E-Mail: info@matzner-neuss.de

www.matzner-neuss.de

