



Partyservice · Catering

Feiern Sie fantastisch – mit nunó!

Damit Sie Ihre Party gemeinsam mit Ihren Gästen feiern können, sorgen wir für Ihr kulinarisches Wohl. Wir beliefern Sie mit den köstlichsten Speisen und Getränken Ihrer Wahl.

Komplette Buffets und Menüs – aber auch nur einzelne Gerichte, wenn Sie z.B. einiges selbst machen wollen. Je nach Größe und Veranstaltung können Sie dabei aus diversen Angeboten wählen. Oder haben Sie schon bestimmte Vorstellungen und Ideen? Dann stellen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch gerne Ihr Wunschbuffet zusammen.

Falls es Ihnen an geeigneter Tischausstattung fehlt, helfen wir Ihnen mit unserem Servicepaket weiter. Es ist uns wichtig, dass Sie das Fest ganz nach Ihrem Geschmack genießen können.

nunó - Restaurant im TIM

Provinostr. 46 · 86153 Augsburg

Telefon 0821.51 22 66

Telefax 0821.15 59 31

www.nuno-augsburg.de

Unser Basis-Angebot

Gerne erstellen wir ein spezielles Angebot nach Ihren individuellen Wünschen

1

ANTIPASTI INTERNATIONAL

Humus von Kichererbsen mit Sesam
Humus Rawfood mit Sonnenblumenkernen
Gemüse im Besanteig mit Lemonendip
Zucchini gebraten mit Minze
Karotten gebraten mit Koriander und Cumin
Mozzarella mit Lemonensauce
Spanische Pilze
Pilze mit Balsamico
Vitello tonnato
Rindfleischröllchen mit Zitronengrassauce
Lachsforelle mit Limetten und Pesto
Paprika oder Auberginen gebraten

FINGERFOOD

Seitanbällchen asiatisch
Chilibällchen mit Kräuterdip
Putenspießchen mit Sesam und Sojasauce
Chilispießchen von der Rinderlende
Gemüesticks mit Curry- und Chilidip
Schafskäse-Röllchen
Lachsforellen-Röllchen
Spinat-Ricotta-Röllchen
Crostini mit Tomaten und Mozzarella
Crostini mit Olivenmus
Crostini mit Pilzen und Pesto
Quiche mit getr. Tomaten / Schafskäse
Quiche mit Kräutern und Käse
Quiche mit Meeresfrüchten
Strudel mit Lachsforelle und Spinat
Strudel mit Chili-Bohnenfüllung

SUPPEN

Gazpacho
Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen
Tomatensuppe mit Basilikumfrischkäse
Tom Kha Phak, Kokosrahmsuppe
Chinesische Glasnudelsuppe, vegetarisch
Dal von roten Linsen mit Ingwer

SALATE

Thailändischer Nudelsalat
Tabulesalat mit Cumin, Tomaten, Petersilie
Glasnudelsalat mit Koriander
Asiatischer Reissalat mit Nüssen
Sprossensalat mit Muerrpilzen
Rotkraut-Spezial mit Juliano Dressing
Blumenkohl in Apfel-Curry-Sauce
Salat von dicken Bohnen
Brokkolirohkost mit Honig und Sauerrahm
Tomaten mit Petersilienpesto
Bergkäsesalat mit Dill
Fenchel geschmort mit Tomaten
Karottensalat mit gerösteten Nüssen
Rote Beete Salat mit Meerrettich
Krautsalat mit Chili und Oliven
Italienisches Bratgemüse
Selleriesalat mit Apfel und Orange
Tzatziki
Spaghettisalat mit Pesto
Paprikasalat mit Feta und Oliven
Krautmixsalat mit Mais und Sauerrahm

HAUPTGERICHTE

Gemüsecurry indisch mit Reis und Papadam
Thailändische Nudelpfanne
Marokkanischer Lammtopf mit Bulgur
Kartoffelmoussaka mit Auberginen und Feta
Gemüselasagne überbacken
Rigatoni Arrabiata mit schäfer Tomatensauce
Auberginenröllchen mit Ricottafüllung
Dinkelkäsespatzen / Spinatspatzen
Römische Nocken mit Parmesan
Stuffedato, ital. Rinderbraten in kräftiger
Kräutersauce und Olivenkartoffeln
Tafelspitz in leichter Senfsauce, Kartoffeln
Rinderbraten mit Pilzen und Semmelknödeln
Involtini vom Rind mit zweierlei
Füllungen und Risotto mit Gemüse
Lechtal-Lachsforelle sizilianisch mit
Kapern und Sardellen, Rosmarinkartoffeln

Wir verwenden nur Fleisch aus Biolandbetrieben
und werden von der DE-006 Ökokontrollstelle kontrolliert

DESSERT

Panna cotta mit Beerensauce
Mascarponecreme mit Himbeeren
Nougatmousse mit karamelisierten Nüssen
Mousse au chocolat
Früchte mariniert
Mohncreme mit Apfel-Holunder-Sauce
Mangomousse
Kokoscreme
Griesflammeri mit Früchten
Goldene Gans Käsekuchen
Rüblikuchen extrafein
Apfeltarte mit Walnüssen

GETRÄNKE

Fass Coolkeg Tucher 20 Liter
Weizen
Hell
Französischer Tafelwein
Apfelsaft
Apfel-Kirschsaft
Apfel-Mangosaft
Apfel-Holundersaft
Orangensaft
Cidre
Bionade

Catering individuell? Kein Problem!

Gerne erstellen wir ein spezielles Angebot, ganz nach Ihren individuellen Wünschen.