



# NATURATA

Restaurant  
& Catering

## Bankett- und Angebotsmappe

13 Parc d'Activité Syrdall  
L – 5365 Munsbach  
Tel.: 26 15 17 42  
Mo-Fr : 10<sup>00</sup>-17<sup>00</sup> Uhr  
Sa 9<sup>00</sup>-17<sup>00</sup> Uhr  
Warme Mahlzeiten  
11<sup>30</sup>-14<sup>30</sup> Uhr

# NATURATA

Restaurant  
& Catering

## *Herzlich willkommen bei NATURATA Restaurant & Catering - der kulinarischen Seite von NATURATA.*

Auf diesen Seiten laden wir Sie ein, sich ein Bild von unserem Angebot und unseren Qualitätskriterien zu machen.

Unser Angebot geht von einem schnellen Mittagstisch in unserem SB-Restaurant incl. großer Terrasse mit täglich wechselnden Menüs und saisonal geprägter Karte über individuelle Arrangements für Ihre Firmen-Meetings, Konferenzen, Firmencaterings und Familienfeiern, bis hin zu fertigen Menüs für zuhause.

Lassen Sie sich von der Vielfalt und Kreativität unserer Küche überraschen! Wir freuen uns auf Sie.

### *Unsere Öffnungszeiten*

Montags bis Freitags von 10.00 - 17.00 Uhr

Samstags von 9.00 - 17.00 Uhr

Warm essen können Sie von 11.30 - 14.30 Uhr

Individuelle Anfragen und Reservierungen nehmen wir gerne entgegen.

Unser Haus ist barrierefrei und behindertengerecht eingerichtet und es stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung. Für Bankette und geschlossene Gesellschaften haben wir, nach Absprache mit Ihnen, auch abends geöffnet.

Selbstverständlich sind all unsere Speisen zu 100 % aus kontrolliert biologisch oder biologisch-dynamisch erzeugten Lebensmitteln. Wir verwenden keine Geschmacks-, Farb- und Aromastoffe und keine Fertigprodukte.

Frische Zutaten, naturbelassene Kräuter und Gewürze sowie handwerkliche Kochkunst verbinden sich zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
Ihr NATURATA Restaurant & Catering Team

### Bio - Catering & Party-Service

Eine gesunde und genussvolle Ernährung ist eine wesentliche Grundlage für Gesundheit und Wohlbefinden. Das gilt sowohl im Alltag, als auch zu den besonderen Gelegenheiten in Familie und Beruf.

Unverfälschter Geschmack natürlicher Kostbarkeiten aus besten Bio - Zutaten geben Ihrer Veranstaltung eine ganz besondere Note.

Wir bieten Ihnen Bio-Catering und Partyservice nach Ihren individuellen Wünschen:

- Buffets und Themenbuffets,
- Fingerfood und Canapées,
- mehrgängige Gourmetmenus,
- süße und pikante Spezialitäten,
- Konferenzverpflegung,

und vieles mehr.

### Firmencatering

Wer in die Gesundheit und Vitalität seiner Mitarbeitenden investiert, stärkt sein Unternehmen an einer der wichtigsten und empfindlichsten Stellen. Ein schlechtes Mittagessen kann Körper und Geist bis in den Nachmittag hinein belasten, so dass sich das „Mittagstief“ auf die Qualität der Arbeit auswirkt.

Nicht nur bei Kindern und Jugendlichen ist das Essen wesentlich mitverantwortlich für Kreativität und Leistungsvermögen.

Dabei kann eine schmackhafte und bekömmliche Verpflegung aus der Bio-Küche eine Hilfe sein.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

Sollte es mal nicht zu einer Mittagspause reichen, stellen wir Ihnen unsere Menüs sowie vegetarische und Lasagne Bolognese in verschiedenen Größen frisch verpackt im NATURATA Supermarkt in Munsbach bereit. Sie brauchen sie nur noch zu erwärmen.

## Unsere Qualitätsgarantien

- 100% biologische Qualität. Schonende Verarbeitung, keine Geschmacksverstärker, keine raffinierte Fette sowie Zusatz-, Konservierungs- oder Farbstoffe.
- Qualität, Frische und Transparenz gepaart mit fairem Umgang im Handel sind unsere erklärten Ziele für Ihren Genuss.
- Unsere Speisen bestehen überwiegend aus frischen Zutaten um eine möglichst hohe Vitalqualität und damit einen hohen Gesundheitswert unserer Speisen zu gewährleisten.
- Wir arbeiten eng und kooperativ mit dem Großhandel **Biogros** und der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg **BIOG** zusammen.
- Durch diese langjährige vertrauensvolle, transparente Zusammenarbeit ist es möglich, die Biographie unserer Speisen nachzuvollziehen.
- Unsere Handelspartner sind nach der EG-Verordnung zur Kennzeichnung von ökologischen Produkten (EU-VO 2091/92) zertifiziert.
- Zusätzlich sind sie bei luxemburgischen Produkten durch die Verbände **Veräin fir biologesch-dynamesch Landwirtschaft a.s.b.l. (Demeter)** und **Verenegung fir biologesche Landbau Letzebuerg a.s.b.l. (bio-Label)** zertifiziert.
- Unser Restaurant ist selbstverständlich ebenfalls nach der EG-Verordnung zur Kennzeichnung von ökologischen Produkten (EU-VO 2091/92) zertifiziert und wird mindestens jährlich durch eine staatlich zugelassene Kontrollstelle streng und unabhängig kontrolliert.
- Die Codenummer unserer Öko-Kontrollstelle lautet: CEE BIO LU-04.

## Kleinigkeiten zum Cocktail

Salzgebäck  
Käsestangen

## Klassische Canapes

Ei und Anchovis  
Gekochter Schinken  
Salami  
Brie  
Ziegenfeta-Creme  
Roastbeef  
Crevetten  
Räucherlachs

## Vegetarische Canapes

Hummus mit Mango  
Pastinaken-Apfel-Creme  
Karotten-Ingwer-Mousse  
Kräutercreme  
Tomate-Mozzarella

Alle Canapes sind wahlweise auf Weißbrot, Vollkornbrot, Schwarzbrot oder Ciabatta erhältlich  
und  
auch in der Variante Minibrötchen

## Warme Canapes

Cevapcici „Barbecue“  
Pizza „Frutti di mare“  
Geflügelhackbällchen al pesto  
Frittata mit Lachs und Spinat

## Warme Canapes vegetarisch

Blumenkohlplätzchen  
mit Ratatouille  
Spaghettischnitzel  
mit Tomate-Mozzarella  
Falafelspieß  
mit roter Mojo  
Ziegenfeta und Aubergine  
paniert, Tomatenpesto

## Petit Fours - Süsse Snacks

Kleines Süßgebäck  
Kleine Biskuitwürfel  
Obsttartelette

## Kleine Stärkungen für Zwischendurch

Gulaschsuppe  
Linseneintopf mit Wurst

## Vegetarisch

Mediterraner Gemüseintopf  
Kartoffel-Kürbis-Eintopf

## Lunch-Büffet (ab 15 Personen)

### Vorspeise

Verschiedene frische und angemachte Salate. Dazu verschiedene Dressings und Toppings und gemischte Minibrötchen.

### Suppe

Tagessuppe aus dem Topf

### Hauptgerichte

1. Variante  
Schweinegeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce, Marktgemüse, Butternudeln
2. Variante  
Putenragout in Curryrahm, Brokkoli mit Mandeln, weißer Basmatireis
3. Variante  
Schweinerücken in Estragon-Senf-Sauce, glacierte Karotten, Gratin Dauphinois
4. Variante  
Mariniertes Lachsfilet auf Blattspinat, Weißweinsauce, Schwenkkartoffeln
5. Variante vegetarisch  
Pfannkuchen mit Spinat, Ziegenfeta und Rahm gefüllt auf feinem Ratatouille
6. Variante vegetarisch  
Gemüseragout in Currysauce mit gebratenem Reis

### Dessert

Mousse au chocolat oder Joghurt-Tiramisu (ohne Ei und Gelatine) oder Früchtequark

## *Giro d'Italia*

### *Suppe*

Minestrone mit frischem Parmesan

### *Salate*

Eine Vielfalt von frischen und angemachten Salaten.  
Dazu verschiedene Salatdressings- und toppings.  
Brotauswahl

### *Antipasti*

Italienische Salami  
Lachs mit getrockneten Tomaten serviert  
Crevetten al pesto  
Tomaten mit Mozzarella und Rucola

### *Pasta*

Spaghetti aglio e olio (mit Knoblauch und Olivenöl)  
Tortellini mit Spinat und Käse gefüllt in Tomatensauce

### *Handfeste italienische Küche*

Rinderschmorbraten „Valpolicella“  
Meeresfrüchte-Gratin  
Basilikum-Risotto  
Polenta

### *Käse*

Gorgonzola  
Parmesan  
Mozzarella u.a.

### *Dessert*

Parozzo (Schokoladenkuchen)  
Tiramisu von Joghurt (ohne Ei und Gelatine)  
Stracciatellacreme

## Skandinavisches Büffet

### *Suppe*

Kraftbrühe mit Sherry

### *Salate*

Eine Vielfalt von frischen Salaten und angemachten Salaten.  
Dazu verschiedene Salatdressings- und toppings.  
Brotauswahl

### *Kalte Platten*

Meeresfrüchtesalat  
Räucherlachs  
Gebeizter Lachs  
Lachsmedaillons Bellevue  
Crevettencocktail  
Dänische Hackbällchen auf Rote Bete

### *Warme Gerichte*

Schweinefiletbraten in Senfsauce  
Fischpfanne mit Lachs und Schellfisch  
Kohlrabi mit Crevetten  
Nordische Sahnkartoffeln

### *Dessert*

Schwedischer Apfelkuchen  
Finnischer Himbeerschaum  
Quarkcreme mit Orangen

## Naturata Büffet klassisch

### *Suppe*

Brokkolirahmsuppe mit Mandelsahne

### *Salate*

Couscoussalat mediterrane Art

Karottensalat mit Orangen und Kürbiskernen

Reissalat mit Curry und Crevetten

Lauchsalat mit Datteln

Knackiger Blattsalat mit zweierlei Dressings

### *Kalte Platten*

Minischnitzel vom Schweinerücken bunt garniert

Lachsmedaillons auf Cocktail und Dillsenfauce

Roastbeefröllchen mit Ratatouillesalat gefüllt

Frittata von Zucchini und Räucherlachs

### *Warme Gerichte*

Kalbsragout in Prosecco-Sahne mit Gemüse

Hähnchenbrustfilet in Basilikum-Tomaten-Sauce

Gemüsearrangement

Ligurischer Kartoffelkuchen mit Fetakäse gratiniert

### *Dessert*

Frischer Fruchtsalat

Mascaponecreme mit Mango-Chili-Kompott

Petit Fours aus Biskuit

Käseauswahl

Brot, Brötchen und Butter

## Naturata Büffet vegetarisch

### *Suppe*

Kürbis-Orangensuppe mit Chili

### *Salate*

Couscoussalat mediterrane Art  
Karottensalat mit Orangen und Kürbiskernen  
Lauchsalat mit Curry und Ananas  
Knackiger Blattsalat mit zweierlei Dressings

### *Vorspeisen*

Gebackene Falafel auf Ratatouillesalat  
Blumenkohlplätzchen mit Tomatensugo  
Karottenbällchen auf Pastinaken-Apfelcreme  
Frittata von Spinat und Paprika

### *Warme Gerichte*

Spaghettischnitzel  
Kartoffel-Lauch-Bratlinge  
Gemüse-Curry mit Kokoschutney  
Feines Paprikagulasch mit Kräuterquark

### *Dessert*

Frischer Fruchtsalat  
Mascaponecreme mit Mango-Chili-Kompott  
Petit Fours aus Biskuit  
Käsaauswahl

Brot, Brötchen und Butter

Sollten Sie Änderungen oder individuelle Arrangements wünschen, sind wir natürlich gerne bereit, Ihnen ein Angebot zu unterbreiten.

*Stellen Sie sich ein Menü oder Büffet nach Ihrem Geschmack zusammen...*

*Kalte Vorspeisen*

Salat gemischt vegetarisch

Crevettencocktail

Geräucherter Lachs mit Dillsenf-Dipp und Cocktailsauce

Rohschinken mit Melone oder Mango (nach Angebot des Marktes)

Geräuchertes Forellenfilet mit Waldbeeren-Meerrettichsahne

Bunte Fischplatte mit Räucherlachs, Tomate crevettes, Lachs bellevue u.v.m.

*Vegetarisch*

Falafelspieße auf Ratatouillesalat

Auberginen-Feta-Medaillons mit Tomatenpesto

Rucolasalat mit frischem Parmesan und gerösteten Pinienkernen

*Suppen*

Minestrone veg

Brokkolirahmsuppe mit Mandelsahne veg

Kraftbrühe mit Sherry

Karotten-Ingwer-Suppe

Kürbis-Orangen-Suppe mit Chili

Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons

*Warme Vorspeisen*

Blätterteigpastetchen mit

- Geflügelragout

- feinem Gemüseragout veg

Scampispieß in Kokos auf Ananas-Chiliragout und kleinem Reistimbale

Kartoffel-Lauch-Plätzchen auf rotem Paprikaragout und Joghurtsauce veg

## Hauptgerichte

### *Vom Schwein*

Glacierter Schweinenackenbraten  
Geschnetzeltes vom Schweinerücken in Curryrahm  
Schweinefilet mit Pfefferrahm

Dazu servieren wir Reis, Nudeln, Klöße, gratinierte Kartoffeln oder Spätzle als Beilage  
Und Gemüse nach Angebot des Marktes

### *Vom Kalb*

Kalbsragout in Proseccosahne  
Wiener Schnitzel  
Kalbsrücken Orloff (ab 10 Personen)

Dazu servieren wir Reis, Nudeln, Klöße, gratinierte Kartoffeln oder Spätzle und Gemüse nach  
Angebot des Marktes

### *Vom Rind*

Rinderschmorbraten  
Roastbeef am Stück gebraten  
Rindergulasch mit Paprika  
Rinderfilet am Stück gebraten

Dazu servieren wir Reis, Nudeln, Klöße, gratinierte Kartoffeln oder Spätzle  
Und Gemüse nach Angebot des Marktes

### *Vom Geflügel*

Hähnchenbrustfilet gebraten  
Putenbrust am Stück gebraten  
Putencurry mit Ananas

Dazu servieren wir Reis, Nudeln, oder gratinierte Kartoffeln  
Und Gemüse nach Angebot des Marktes

### *Vom Lamm*

Lammragout  
Lammrückenfilet in Kräuterkruste

Dazu servieren wir Reis, Nudeln, oder gratinierte Kartoffeln  
und Gemüse nach Angebot des Marktes

## *Vom Fisch*

Lachsfilet gebraten, gedünstet oder ummantelt  
Schellfischfilet gebraten, gedünstet oder ummantelt

Dazu servieren wir Reis, Nudeln, oder gratinierte Kartoffeln  
und Gemüse nach Angebot des Marktes

## *Vegetarisch*

Marinierter Tofu gebraten  
Gemüsespieß auf dreierlei Saucen  
Gebackener Ziegenfeta mit Honig und Rosmarin  
Kartoffel-Lauch-Kuchen mit Parmesankruste

Dazu servieren wir verschiedene Gemüseragouts oder gebratenes Gemüse  
Reis, Nudeln, Kartoffeln aller Art oder Couscous als Beilage

## *Unsere Desserts*

„Naturata Tiramisu“ aus Joghurt und Mascarpone, klassisch mit Kaffee-, Apfel-,  
Birne-Mango-, oder Orangencreme  
Frischer Obstsalat  
Quark mit Vanille und Früchten  
Joghurt-Waldbeeren-Cocktail

## Unsere Lieferbedingungen:

Lieferungen innerhalb der Parc d'Activité Syrdall, Munsbach und der Z. I. Bombicht, Niederanven kostenfrei.

Lieferungen innerhalb von 10 km:

Lieferungen außerhalb von 10 km:

Gern stellen wir Ihnen Personal und Material für eine reibungslose Durchführung Ihrer Veranstaltung zur Verfügung. Angebote und Preise erfragen Sie bitte in unserem Naturata Restaurant unter Tel.: 26 15 17 43

## Standort & Anreise

NATURATA Restaurant & Catering

im Oikopolis

13, Parc d'Activité Syrdall

L-5365 Munsbach

Tel: +352-261517-42

Fax: +352-261517-57

restaurant@naturata.lu

www.naturata.lu

## Anreise

Mit dem Auto bis Ausfahrt 11 auf der Autobahn A1 Luxemburg-Trier  
Weiterfahrt siehe Plan



Sie erreichen uns auch mit den Buslinien Nr. 142, 144 und 740 und der Zuglinie 30