



NATURATA

Restaurant
& Catering

Bankett- und Angebotsmappe

13 Parc d'Activité Syrdall
L – 5365 Munsbach
Tel.: 26 15 17 42
Mo-Fr : 10⁰⁰-17⁰⁰ Uhr
Sa 9⁰⁰-17⁰⁰ Uhr
Warme Mahlzeiten
11³⁰-14³⁰ 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 Sahnekartoffeln

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