

# Willkommen



*by Bernhard Neumann*

**Bereiten Sie sich darauf vor, in die Welt  
des außergewöhnlichen Caterings einzutauchen!**

**Mit "DELIGHT by Bernhard Neumann!"**

**erleben Sie eine kulinarische Reise, die Ihre Gäste und Sie begeistern wird.**

DELIGHT by Bernhard Neumann Events ist darauf spezialisiert,  
Ihre Feste und Feiern zu einem kulinarischen Erlebnis zu machen.

Egal, ob es sich um ein Event, eine Hochzeit, ein Firmenjubiläum,  
eine Weihnachtsfeier oder ein Treffen mit alten Freunden handelt -  
wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung zu etwas Besonderem wird.

Unser Catering-Service in Kooperation mit unseren Partnern bietet Ihnen frische,  
regionale Spezialitäten, die über die Grenzen der Region hinaus verwöhnen.

**Feiern Sie mit uns wo immer Sie möchten. In oder an der Location Ihrer Wahl.**

**Ohne nervenaufreibende Vorbereitung und ohne lästiges Aufräumen.**

**.... viel Zeit für Ihre Gäste**

# Event

## Die DELIGHT Formel zum Auswählen

Sie suchen sich im Vorfeld bis zu 10 "DELIGHT klein und fein" Gerichte aus, multiplizieren diese mit der Personenzahl und wir erstellen ein Komplettangebot.

1 Vorspeise = 2x klein und fein

1 Hauptspeise = 3x klein und fein

Nachspeise = 1-2x klein und süß

(Gerne bieten wir Ihnen auch ein Candybuffet ab 20 Personen an)

Ihre Gäste holen sich das Essen direkt bei uns am Foodtruck oder Sie buchen uns mit unserem Vollservice.

Feiern Sie mit uns, wo immer Sie möchten. In oder an der Location Ihrer Wahl.  
Ohne nervenaufreibende Vorbereitung und ohne lästiges Aufräumen.  
.... viel Zeit für Ihre Gäste



Event

## “KLEIN UND FEIN”

### Kalte Starter / Vegan

Kleiner, bunter Salat / Blattsalate / Rohkostsalate

Linsen / Bulgur / getrocknete Tomaten / Aprikosen / Oliven

Sautierte Kräuterseitlinge / Karottenpüree /  
Erbсенmousse / Pinienpesto

Eingelegtes Gartengemüse /  
Selleriepüree / Senfgurke / Hummus Chip

### Veggie Starter

Pikanter Couscous / Paprika / Chili / Mais / Minzpesto

Karamellisierter Ziegenkäse / Ruccola /  
Tomaten Confit / Lemon Tahini

Event

## “KLEIN UND FEIN”

### Mixed Starter

Delight Vitello

Kalbsrücken rosa / Ruccola / Trüffel

Fischer Topf / Heringsfilet / Garnele / Cranberries

Flugentenbrust rosa / Salat / Sourcreme / Äpfel / Lauch

Pate di Tonno / Räucherforelle / Cole Slaw / Aioli Topping

### Warme Starter

Hühnersüppchen / Huhn / Wurzelgemüse / Soja

Veganes Maissüppchen / Lauchzwiebel/ Champignons / Erbsen

Blumenkohl gebacken / veganes Ofengemüse / Rote Bete / Kichererbsen

Spinatknödel / Tomate geschmort / Parmesan / Ziegenkäse

Bergkäse Topfenspätzle / Schalotten / Minzpesto / Rahm

Zitronen Risotto / Jakobsmuscheln / Garnele / Ingwerschaum

Event

## “KLEIN UND FEIN”

### Hauptgerichte

Fish and Chips / Sauerrahm / Wakame / Zitrone

Mezzalune / Walnuss / Feige / Nussbutter

Wiener Backendl Bowl / Kartoffel / Baby Spinat / Tomate  
Zitrone / Karotte

Kalbsbäckchen 24 Std. Sous vide gegart  
Trüffelpüree / Portweinjus / Wurzelgemüse

Geflügelroulade / Marengo / Champions / violettes Püree

Smoked Beef Ribs / Selleriepüree / Rotkohl / Orange

Hirschgulasch / Topfenspätzle / Rotkohl / Brombeeressig

Lamm / Olivenragout / Tomaten / Bohnen / Aubergine

Kabeljau / Apfel-Meerrettich-Kruste  
Rote Bete / Kartoffel / Limette

Hash Browns div. Sorten  
(Louie Veggi : Vegan)  
(Jimmy : Lachs)  
(Henry: Pulled Chicken)

dazu Steak Fries

Event

# “KLEIN UND SÜSS”

## Süßer Abschluss

Delight Deluxe / Mousse / Mango / Karamell / Topfenockerl

Schoko Lava Kuchen / Himbeermark / Pistazien Eis

Kaiserschmarrn / Marillenkompott / Karamell / Calvados

Delicate Cheesecake / Sizilianische Zitrone / Sahne / Minze

**Selbstverständlich gehen wir auf spezielle Wünsche ein.  
Fragen Sie uns .**

### MINDESTUMSATZ

**Food Truck Montag-Donnerstag € 2.000,-  
inklusive Anfahrt und Service**

**Food Truck Freitag-Sonntag € 2.500,-  
inklusive Anfahrt und Service**

### ANFORDERUNGEN FÜR DEN FOOD TRUCK

Unser Airstream hat im ausgeklappten Zustand die Maße  
8,20 Meter x 3,50 Meter  
bei einer Höhe von 2,70 Metern.  
Gewicht 2950kg

Es wird ein Starkstrom-Anschluss benötigt:  
CEE 400V 32 A.

(16 A eingeschränkte Leistung)

Strom geprüft? Für Sachschäden durch fehlerhaften  
Stromanschluss haftet der Veranstalter oder Gastgeber

Tanksystem und Festwasser möglich

Gas 4 x 11kg

**Preise inkl. Mwst  
Gültig bis 31.12.25  
Änderungen vorbehalten**

# Grillbuffet



wir sind verifizierter  
Vertragspartner

## VORSPEISEN

Auswahl aus verschiedenen Anti Pasti

Weindauben / Datteln im Speckmantel /  
Shrimps-Tomaten-Spieße / gebratene Champignons /  
Satéspeie in Erdnussbutter

Mini-Wraps mediterraner Art

Frische Salate der Saison

kleines Jourgebäck / Weißbrot / Dips

Grillbuffet

## HAUPTSPEISEN

Flank-Steak mit Chimichurri

Baby-Ribs vom Traeger Ranger, mit BBQ-Glasur

Hähnchen-Chorizo-Spieße mit Bacon und Gemüse von der Rotisserie

Polentaschnitten in Kräuterpesto

Potatoes mit Sour Cream

Maiskolben

gegrillte Avocado mit Tomatensalsa

Risolee-Kartoffeln mit Rosmarin

mediterranes Grillgemüse mit Schafskäse

Flammlachs in homemade Rub

## SÜSSER „ABSCHLUSS“

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

Pancakes mit Amarettobanane

gegrillte Ananas



# Hochzeit

Planen Sie Ihren schönsten Tag mit uns



***Gerne können Sie Ihre persönlichen Speisen in Abstimmung  
mit Ihrem DELIGHT-Team zusammenstellen.  
Aufgeführte Menüs und Speisen  
sind beispielhafte Ideen und Anregungen.***

Hochzeit

*Gerne erstellen wir bei einem persönlichen Gespräch  
Ihr individuelles Menü für Ihren schönsten Tag*

## DELIGHT INSPIRATIONEN

### VORSPEISEN

Rosa Roastbeef / Parmesan / getrocknete Tomaten

Geräucherte Entenbrust / knuspriger Quinoa / Babyspinat

Geräuchertes Lachstartar / Couscous / Granatapfel / Wildbroccoli

Rote Beete / Orangen-Carpaccio / Walnuss / Roquefort

Carpaccio mit Pinienkernen / frischer Parmesan

### HAUPTGÄNGE

Entenbrust / Fenchelgemüse / heiße Pfirsiche

Perlhuhnbrust / Serviettenknödel / Kartoffelknödel / Jus

Roastbeef / Pfeffersoße / mit Bergkäse gefüllte Kartoffel

Ofenfrischer Spanferkelbraten / Dunkelbierjus / Kartoffelknödel / Krautsalat

Hirschgulasch / Preiselbeersoße / Spätzle / Speckrosenkohl

Geschmorte Ochsenbackerl / Rosmarinjus / Romanesco / Serviettenknödel

Entenkeule / Blaukraut / Kartoffelknödel

Hochzeit

## HAUPTGÄNGE

Böfflamott vom Rind / 24 Std Sous vide / Kraftjus / Beilagen der Saison

Gebratenes Zanderfilet oder Lachs / Rahmspinat / Kartoffelkruste / Granatapfel /  
Butterkartoffeln

Rote Beete-Gnocchi / Gorgonzola-Creme / Orange / Babyspinat

Schweinemedallions / Gemüseauswahl / Schnittlauchschaum

Mediterranes Schweinefilet im Speckmantel / Gemüse /  
Trüffelpürree / Pistazien / Oliven / Tomate

Marinierter Geflügelspieß / Curry-Ananas-Sauce / Reis

Rotes Thai-Curry / Garnelen / Zucchini / Kaffirlimettenblätter

Pasta im Parmesanlaib / div. Arten

## DESSERTS

Lava Cake / Beerenragout / Vanilleeis / Lavendel

Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster / Marillenkompott

Cassisorbet / Karamell / Passionsfrucht

Erdbeerrolle / Quark / Limetten

***Gerne können Sie Ihre persönlichen Speisen in Abstimmung  
mit Ihrem DELIGHT-Team zusammenstellen.***

***Aufgeführte Menüs und Speisen  
sind beispielhafte Ideen und Anregungen.***

Weihnachten  
2025

*Wir können auch Buffets*

## **BUFFET**

### **EAT THE WORLD**

FRANKREICH - JAPAN - SPANIEN - ITALIEN -  
DEUTSCHLAND - ARABIEN

Sushi / Thai - Bowls / Tapas / Quiche / Strudel / Lollypops

Spaghetti / Pesto / Minze

Flanksteaks / Sahne - Kartoffeln

Spanferkelbraten / Knödel / Blaukraut

Flammlachs vom OFYR - Grill / Kartoffelpüree violett

Rotes Thai - Curry (vegan)

Patisserie und Chocolaterie

*Gerne können Sie Ihre persönlichen Speisen in Abstimmung  
mit Ihrem DELIGHT-Team zusammenstellen.  
Aufgeführte Menüs und Speisen  
sind beispielhafte Ideen und Anregungen.*

Weihnachten  
2025

## ALMZEIT

Kartoffelsuppe / Berglinsen

Spießbraten von der Rotisserie /  
Semmelknödel / Wurzelgemüse / Jus

Bratapfel / Kaiserschmarrn

## SCHMANKERLZEIT

Aufstriche mit Jourgebäck/  
Bulgursalat / Frischkäse / Obazda

Ochsenbackerl /  
Wochenmarktgemüse / Topfenspätzle

Kaiserschmarrn vom OFYR - Grill /  
Eierlikör / Lagerfeuerromantik

## KAMINZEIT

Kürbis - Paprika - Kokos - Schaumsüppchen

Entenbrust / Trüffelpüree / Babykarotten

Apfelstrudel

***Gerne können Sie Ihre persönlichen Speisen in Abstimmung  
mit Ihrem DELIGHT-Team zusammenstellen.  
Aufgeführte Menüs und Speisen  
sind beispielhafte Ideen und Anregungen.***

Weihnachten  
2025

## RÄUCHER - ZEIT

Wakame / Seegras / Riesengarnelen / Mango / Essig  
Lachspralinen geräuchert / Pastinakenpüree / Erbsen  
Chia - Vanillepudding / Marillenfrucht

## REEF AND BEEF

Jakobsmuscheln / Garnelen / Beef - Tartar /  
Wachtelei / Limette / Kalbs - Tomahawk /  
Risolee / Lauchzwiebeln glasiert /  
Karotte Lava - Chocolate - Cake

## HÜTTENZEIT

### -GLÜHWEIN AM LAGERFEUER-

Gourmet - Brotzeit / hausgeräucherter Speck /  
Hirschschenken / Käse vom Huber / Dips

Flambierter Spieß / Ripperl / Entenkeule /  
Hähnchenbrust / Strohschweinbraten /  
Maiskolben / Knödel / Spätzle / Blaukraut

Sweet Air - Butler  
Feine Köstlichkeiten

***Gerne können Sie Ihre persönlichen Speisen in Abstimmung  
mit Ihrem DELIGHT-Team zusammenstellen.  
Aufgeführte Menüs und Speisen  
sind beispielhafte Ideen und Anregungen.***

Weihnachten  
2025

## WINTERZAUBER

Glühwein am Lagerfeuer /  
Weihnachtsbäckerei

Kürbiscremesuppe

Käsespätzle / Röstzwiebeln

Böfflamott vom Rind/ Püree

Ente von der Rotisserie / Kartoffelsalat

Geschnetzeltes von der Pute /  
Topfenspätzle

Fisch im Backteig / Sahnekartoffeln

Strudelvariationen /  
Zwetschgenröster / Vanillesoße

***Gerne können Sie Ihre persönlichen Speisen in Abstimmung  
mit Ihrem DELIGHT-Team zusammenstellen.  
Aufgeführte Menüs und Speisen  
sind beispielhafte Ideen und Anregungen.***

# Verleih

## Zubehör

---

- Kühlanhänger <sup>NEU</sup>
  - OFYR Grill
  - Champagner Wand
  - Cimbali-Cafe Siebträger
  - Stehtische
  - Stühle
  - Tische
  - Pavillion 3x3m
  - Grillzelt 3x3m,  
schwer entflammbar
  - Pagode 5x5m
  - Lichttechnik (6 Strahler Akku)
  - Musikanlage (Teufel)
  - Ofyr Grill / Käfig / Placa / Pizza
  - Träger - Ranger / Smoker
  - Edeltisch
  - Kühlschrank
  - Kukki ( Cocktailschrank)
- 

- Wasserglas
- Weinglas
- Sektglas
- Laurent Perrie Champagner Glas
- Longdrink
- Besteck
- Vorspeisen Teller
- Suppenteller
- Suppentassen
- Platten
- Schalen
- Kaffetassen
- Tischdecke
- Tischhussen
- Stehtischhussen
- Stoffservietten
- Servietten
- Flying Buffet Geschirr
- Wasserkrüge

**Preis auf Anfrage**





DELIGHT  
CATERING