

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

FRANKFURTER NEUE KÜCHE

WIR GLAUBEN AN GUTEN GESCHMACK,
GUTE LEBENSMITTEL UND AN EINE GUTE ZEIT.





CATERING PORTFOLIO

Unser Herz schlägt für Frankfurt und seine kulinarische Tradition. Wie unsere Stadt bringt auch die FRANKFURTER NEUE KÜCHE Geschmäcker aus aller Welt zusammen. Regionale Zutaten treffen auf internationale Aromen – Frankfurt eben.

Wir machen Event-Catering mit Konzept, gut gelaunter Beratung und einem lange trainierten Logistikmuskel. Urban, bodenständig, sicher nicht von der Stange. Gerne inklusive Herausforderungen.

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

EVENTS, AN DIE MAN SICH ERINNERT

Catering ist leckeres Essen, top Logistik und guter Service. Stimmt. Aber bei uns gehört auch der gemeinsame Genuss und das besondere Erlebnis dazu. Etwas, das Ihren Gästen im Gedächtnis bleibt und Ihrer Veranstaltung ein Gesicht gibt.



FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

SNACKS + FINGERFOOD	6
BASITO LIVE	9
LUNCH	11
TAGUNG	13
BBQ	17
MENÜ	21
FAMILY DINNER	24
GETRÄNKE	27
LOCATIONS	29
KONTAKT	34

SNACKS + FINGERFOOD

Extrem flexibel und sofort genießbar. Ohne Besteck und Geschirr können sich Ihre Gäste **direkt und unkompliziert** an unseren Snacks erfreuen.

Als Buffet, vom Serviceteam herumgereicht oder auf Etageren an den Tischen - geht immer und überall.

SNACKS + FINGERFOOD



FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

FNK SIGNATURES

Mini Gemüsestrudel, geräucherter
Frischkäse | 3,50 EUR

Saibling Bauernbrot, Gurkengelée,
Portweinzwiebeln | 3,50 EUR

Ziegenpraline, Aprikose,
Pumpernickel | 2,90 EUR

Gerösteter Champion, Hummus,
kandierter Sesam | 2,90 EUR

Rindsfrikadelle, Senflack,
Schnittlauch | 2,90 EUR

SNACKS + FINGERFOOD





SNACKS + FINGERFOOD

TARTAR IM TARTELETTE

Beete, Rapsöl & Majo

Lachs, Sake & Majo

Rind, Kapern, Senf & Majo

3,85 EUR

MINI KARTOFFELPUFFER

Spitzkohl & Kimtchi

Leberwurst & Kresse

Rauchforelle

3,25 EUR

PIKANTE WINDBEUTEL

Kürbis & Frischkäse

Kerbel & Trüffel Majo

3,55 EUR

STULLE AUF DIE HAND

Saisonales Antipasti & Hummus

Sieben-Kräuter Frischkäse, Salat & marinierte Radieschen

Rhöner Bio-Spießbraten, Krautsalat, Gewürzgurke & Senfcreme

Käse & Salat

je 4,85 EUR

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

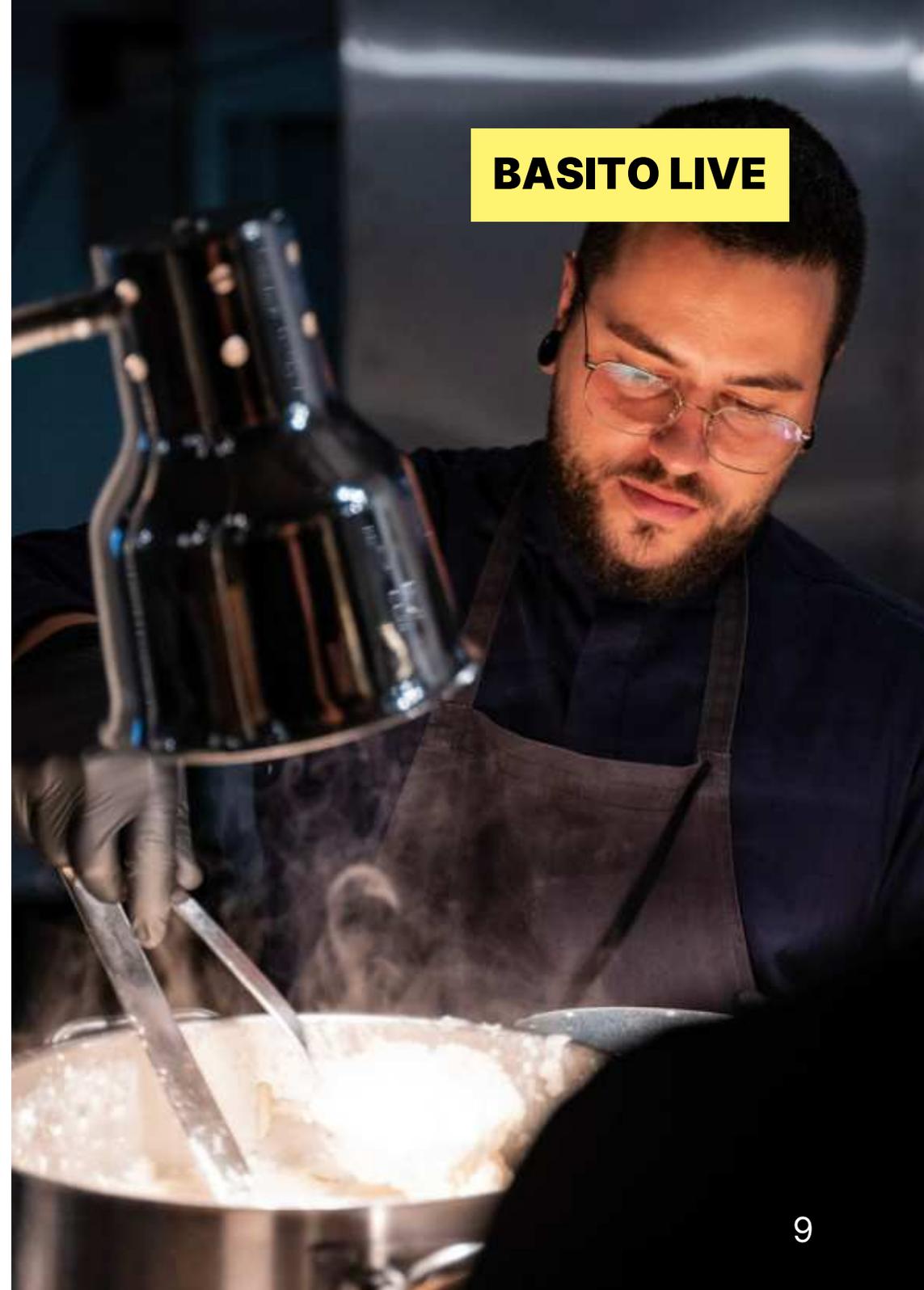
BASITO LIVE COOKING

Aus Basis, Side und Topping
kreieren unsere Köche live und in
Interaktion mit Ihren Gästen
individuelle und kreative Speisen.

Unsere BASITO Menüs sind mittags
und abends erhältlich.

ab 18,50 EUR am Mittag
ab 22,50 EUR am Abend

BASITO LIVE





BASITO LIVE

VARIANTE 1

BASIS | Warmer Kartoffelsalat mit Kräutern, cremiger Mais

SIDE | Bio-Spießbraten, Bieberer Pilze

VARIANTE 2

BASIS | Rauchbutter-Kartoffelstampf, Gewürzlinen-Sofrito

SIDE | Coq au Apfelwein, gegrillter Hokkaido

VARIANTE 3

BASIS | Süßkartoffelstampf, Dinkelreis-Taboulé

SIDE | Geschmortes Rind, wilder Broccoli, Meerrettichschau

TOPPING FÜR 1, 2, 3

Gemischtes gepopptes, gepickelte Radieschen | mazerierter Apfel | Sauerampfer-Salsa | Gemüsechips | Kräutersalat | Portweinzwiebeln

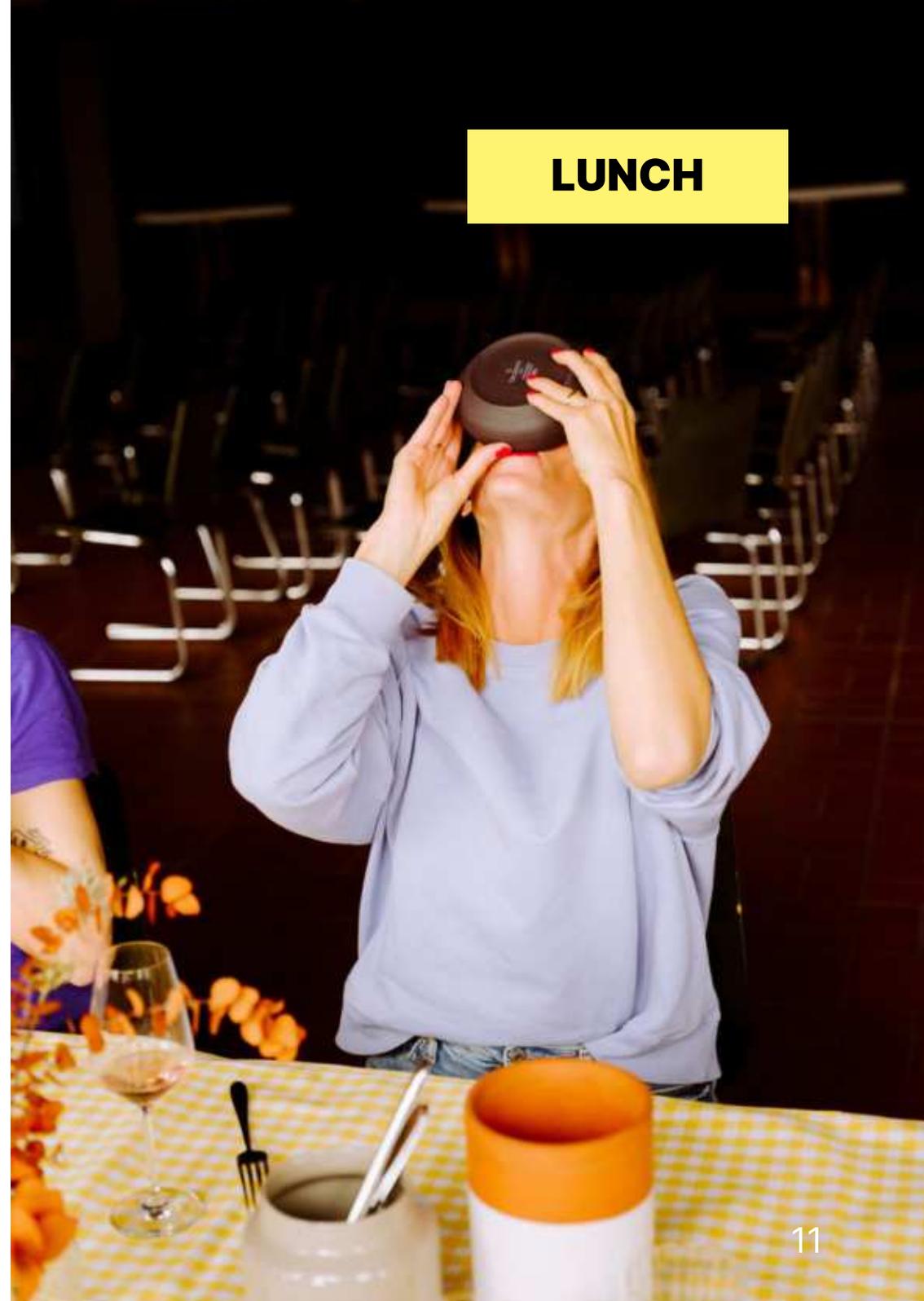
FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

MITTAGESSEN ZUM SATT WERDEN

Nach einem arbeitssamen Vormittag ist **Soulfood-Lunch** das beste! Es muss nicht immer superfein sein, aber gut schmecken und reichlich und schnell auf dem Tisch stehen.

Suppe und Pasta! Wenn es mehr sein soll, machen wir Ihnen gerne individuelle Vorschläge.

LUNCH





LUNCH

PASTA!

Casarecce mit Shitakebolo oder
Kirschtomatensugo

mit

Rinderhackbällchen

Senfrauke

Antipasti

Artischocken

gebackenen Kapern

Peperoni

Parmesan

15,50 EUR pro Person

SCHWUPPDIWUPP KARTOFFELSUPP

mit

geschnippelter Mettwurst

Sauerampfer-Salsa

Bauernbrotdcroutons

Speckwürfel mit Petersilie

Frühlingszwiebel

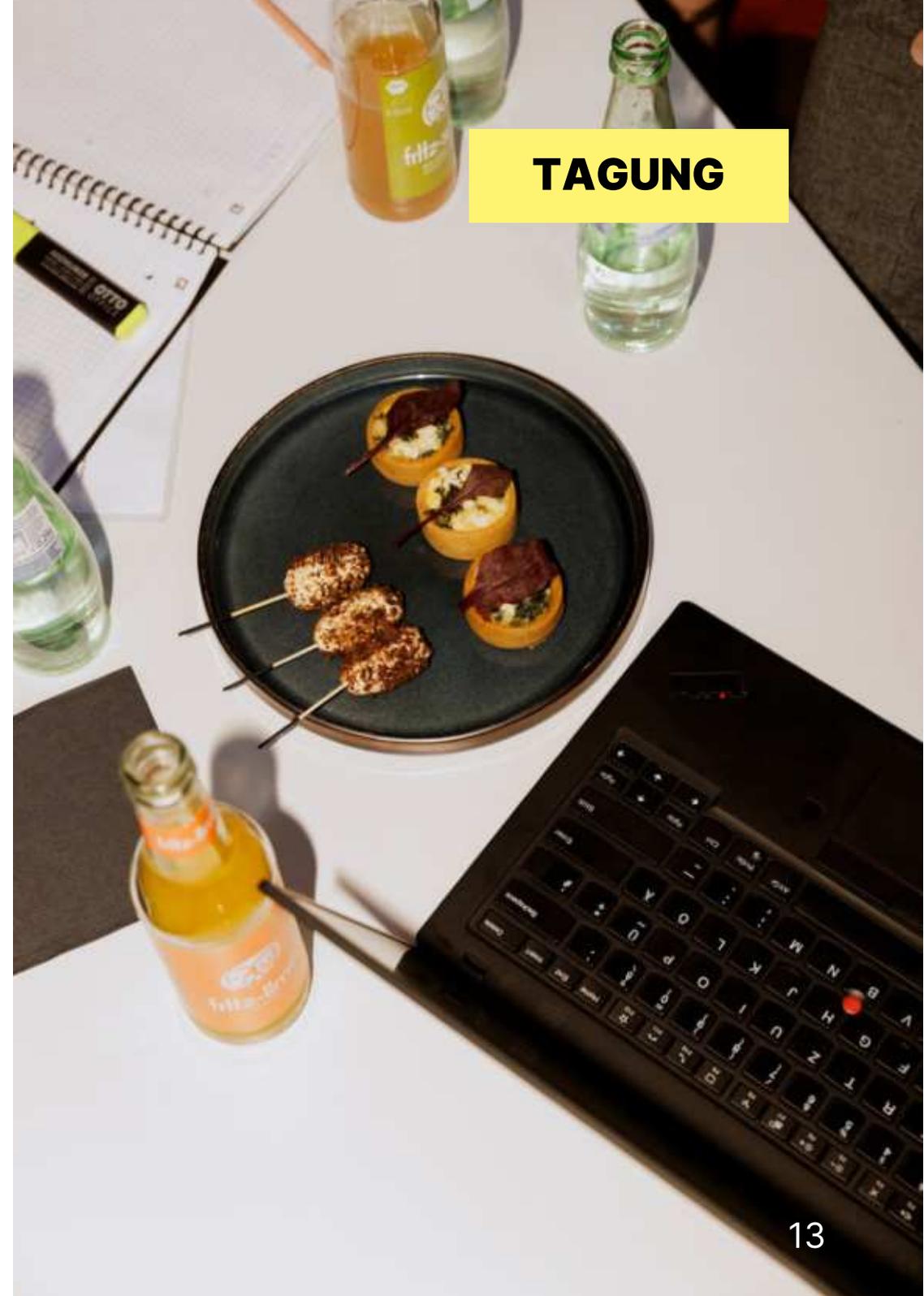
12,50 EUR pro Person

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

TAGUNGSPAKETE

Ein Paket, alles drin.

Begleitend zu unseren Tagungspaketen bieten wir Ihnen passende Getränkepauschalen an.



TAGUNG



TAGUNG

TAGUNGSPAKET 1

FRÜHSTÜCK

Mini-Croissant, Schokobrötchen,
Rosinenschnecke, Laugenstange

LUNCH

Pasta!

ZWEI KAFFEIPAUSEN

Kekse, Blechkuchen

DEN GANZEN TAG

Obst auf die Hand, Candy-Bar

30,00 EUR pro Person

OPTIONAL: KLEINES FEIERABEND

BUFFETT

Kichererbsensalat, Linsensalat, Hummus
Brot, Mini-Frikadellen, Falafel
Knabberei

15,00 EUR pro Person



TAGUNG

TAGUNGSPAKET 2

FRÜHSTÜCK

Mini-Croissant, Schokobrötchen,
Rosinenschnecke
Mini-Croissant mit Schinken & Käse
Bircher Müsli, Obstsalat

LUNCH

BASITO Live Lunch

ZWEI KAFFEIPAUSEN

Kekse, Blechkuchen

DEN GANZEN TAG

Obst auf die Hand, Candy-Bar

40,00 EUR pro Person

OPTIONAL: FEIERABEND BUFFETT

Kichererbsensalat, Linsensalat,
Hummus

Brot, Mini-Frikadellen, Falafel
Leberkäs vom BIOHOF MAY
Knabberei

25,00 EUR pro Person

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

TAGUNGSPAKET 3**FRÜHSTÜCK**

Mini-Croissant, Schokobrötchen,
Rosinenschnecke
Mini-Croissant mit Schinken & Käse
Zwei unterschiedliche Stullen
Bircher Müsli, Obstsalat

LUNCH

BASITO Live Lunch Premium
Dessert

ZWEI KAFFEPAUSEN

Laugenstangen, Blechkuchen

DEN GANZEN TAG

Obst auf die Hand, Candy-Bar

50,00 EUR pro Person

**OPTIONAL: GROSSES FEIERABEND
BUFFETT**

Kichererbsensalat, Linsensalat,
Hummus
Brot, Mini-Frikadellen, Falafel
Leberkäs vom BIOHOF MAY
Knabberei

25,00 EUR pro Person

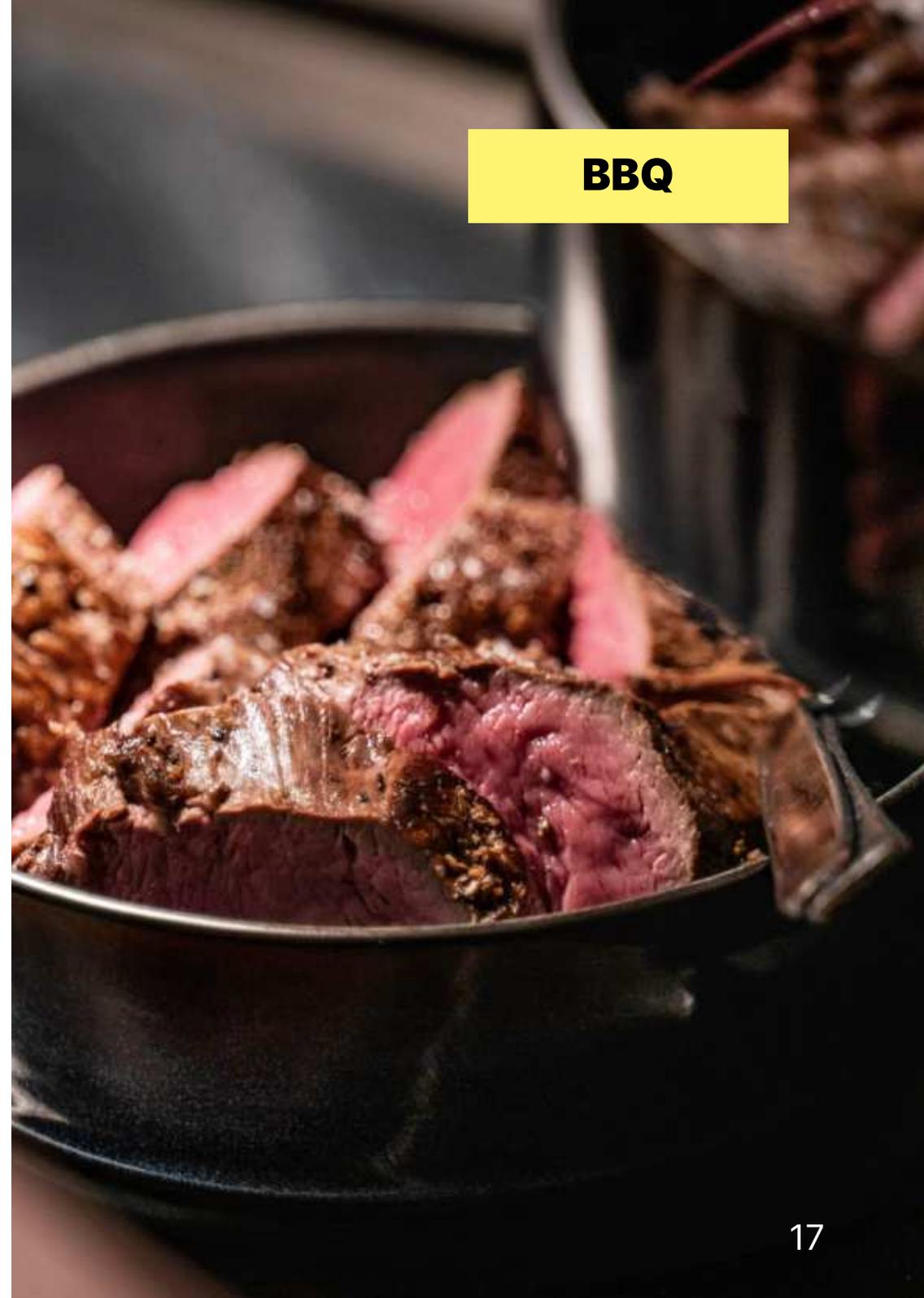
FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

BBQ FEUER & FLAMME

Direkt vom Grill und live angerichtet.
Für eine besondere, gastliche
Atmosphäre.

Genauso wichtig wie das Fleisch ist
alles was dazu gehört - unsere FNK
Signature Sides. Beilagen, die mehr
sind als Beigaben.

BBQ





BBQ

FEUER & FLAMME - MINI

SIDES

Zweierlei angemachte Oliven mit Thymian & Zitrone

Kischererbsensalat, Linsensalat, Hummus

Skordalia mit gerösteten Mandeln

Ofenkartoffeln mit Grüner Soße

Crèmes, Dips, Salz & Öl-Auswahl

MAIN

Zartes Pollo Loco mit Chimichurri

Hüftsteak von der deutschen Färse

Gegrillte halbe Zucchini in Kräuter-marinade

FNK-Bratwurst vom BIOHOF MAY

SÜSS

Eis am Stiel & Eiskonfekt

Candy-Bar

40,00 EUR pro Person



BBQ

FEUER & FLAMME - MEDIUM

SIDES

Grill-Kürbis mit Frühlingszwiebel,
Granatapfel & Chiliverde

Rauchbutter-Kartoffelstampf mit
vielen Kräutern

Urkarotte Spitzpaprika, Bete gegrillt
im Ganzen

Feuerbrot mit Crèmes, Dips, Salz &
Öl-Auswahl

Kischererbsensalat, Linsensalat,
Hummus

MAIN

Zartes Pollo Loco mit Chimichurri
Hüftsteak von der deutschen Färse
Gegrillte halbe Zucchini in Kräuter-
marinade

FNK-Bratwurst vom BIOHOF MAY

sÜSS

Eis am Stiel & Eiskonfekt
Neuer Frankfurter Kranz im Glas
Candy-Bar

60,00 EUR pro Person



BBQ

FEUER & FLAMME - MAXI

SIDES

Zweierlei angemachte Oliven mit Thymian & Zitrone

Kichererbsensalat, Linsensalat, Hummus

Skordalia mit gerösteten Mandeln

Ofenkartoffeln mit Grüner Soße

Regionale Antipasti

Crèmes, Dips, Salz & Öl-Auswahl

82,00 EUR pro Person

MAIN

Spießbraten vom BIOHOF MAY mit Honig-Baharat-Senf

Irisches Lammkotelett in Sesam-Pfefferkruste

Kalbskotelett am Stück mit Sieben-Kräuter Knoblauchbutter

Feuerlachs mit Sauerampfer-Salsa

sÜSS

Bratapfel mit Mandelsoße & Mascarpone-Crème

Sandwegkugeln

UNSERE MENÜS

Ein gemeinsames Menü an einer großen Tafel ist ein wunderbar **festliches Event**. Spätestens nach dem ersten Gang wird mehr gelacht und lauter gesprochen.

Die Küche tischt auf und der Service serviert. So sieht ein Festessen aus.

MENÜ





MENÜ

MENÜ | VEGETARISCH

AUF DEN TISCHEN

Brot & Salzbutter

ERSTER GANG

Carpaccio vom Butternusskürbis mit krossen Kapern, Rauke & Rapsölemulsion

ZWEITER GANG

Gefüllter Portobello mit Tomatentartar und Gorgonzola auf Gratin von der Süßkartoffel & Muskatellerlauch

DRITTER GANG

Rosmarin-Crème Brûlée mit geflammten Meringue und Rumtopf Früchten

35,00 EUR pro Person



MENÜ

MENÜ II

AUF DEN TISCHEN

Brot & Salzbutter

ERSTER GANG

Sämiges Kartoffelsüppchen mit Bauernbrotdcroutons, Erbsensprossen & Zitronenverbene

ZWEITER GANG

Konfierter Bio-Lachs auf Linsen- sofrito & Sauerampfersalsa

DRITTER GANG

Geschmorte Schulter vom Spessarttrind mit Jus, auf Rauchbutter-Kartoffelstampf & wildem Brokkoli

VIERTER GANG

Warmer Apfelstrudel mit Bruchköbeler Äpfeln & Vanillesoße

65,00 EUR pro Person

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

DIE GROSSE TAFEL FÜR FREUNDE UND FAMILIE

Reich mir bitte den Salat. Und die
Kartoffeln... Danke! Jemand noch
einen Schluck Wein?

Ein gemeinsamer Tisch, reichlich
gedeckt mit Essen und Getränken ist
die **schönste Art großzügig zu sein**.
Probieren Sie es aus!

80,00 EUR pro Person

FAMILY DINNER





FAMILY DINNER

VORSPEISEN AM TISCH

Strudel vom Wintergemüse

Krosse Mini-Arancini mit Dinkelreis
& Bergkäse

Gegrillte Champignons mit
Kartoffel-Mayonnaise & Kerbel

Brot & Nussbutter

SUPPE, AM PLATZ EINGEGOSSEN

Sämiges Kartoffelsüppchen mit
Bauernbrotdcroutons & Erbsensprossen



FAMILY DINNER

HAUPTSPEISEN AM TISCH

Bieberer Pilze mit Estragon-Butter & Muskatellerzwiebeln

"Kraut und Rüben" mit krossem Gemüsetopping

Braten von der Oberhessischen Landsau mit Winterbocksoße

Rauchbutter-Kartoffelstampf mit vielen Kräutern

Kürbis-Mograbiha mit Keröl & salzig kandierten Kürbiskernen

Konfiertes Saibling auf Sauerampfer-Gremolata & Zitronenverbene

DESSERT

Neuer Frankfurter Kranz

Bratapfel & Mascarpone mit gerösteten Mandeln

Sandwegkugeln

UNSERE ERGÄNZENDEN BEGLEITER

Manchmal ergänzt das Essen auch den Wein.

Wie dem auch sei: Was im Glas ist, muss von **besten Qualität** sein und vor allem genau zum Anlass passen.

GETRÄNKE





GETRÄNKE

FXXXFXXXR

HELLES 0,33l

BUNTES 0,33l

RADLER alkoholfrei 0,33l

4,00 EUR

WEINGUT LEONHARD

Grauburgunder/Chardonnay 0,75l

Scheurebe 0,75l

Rosé 0,75l

WEINGUT ROCHE-AUDRAN

BIO-Merlot 0,75l

24,50 EUR

Gerolsteiner still 0,33l

Gerolsteiner sprudel 0,33l

2,50 EUR

Fritz Kola 0,33l

Fritz Kola ohne Zucker 0,33l

Fritz Orangenlimo 0,33l

Fritz Zitronenlimo 0,33l

Fritz Traubenschorle 0,33l

Fritz Apfelschorle 0,33l

3,50 EUR

Weitere Getränke gerne auf Anfrage.



FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

LOCATIONS

Wir richten Caterings in unseren Locations ATELIER LIHOTZKY, DANZIG AM PLATZ und NEUE KAISER aus. Und an so ziemlich allen anderen Orten.

Sie möchten mehr Informationen? Fragen Sie uns nach den Location Portfolios.

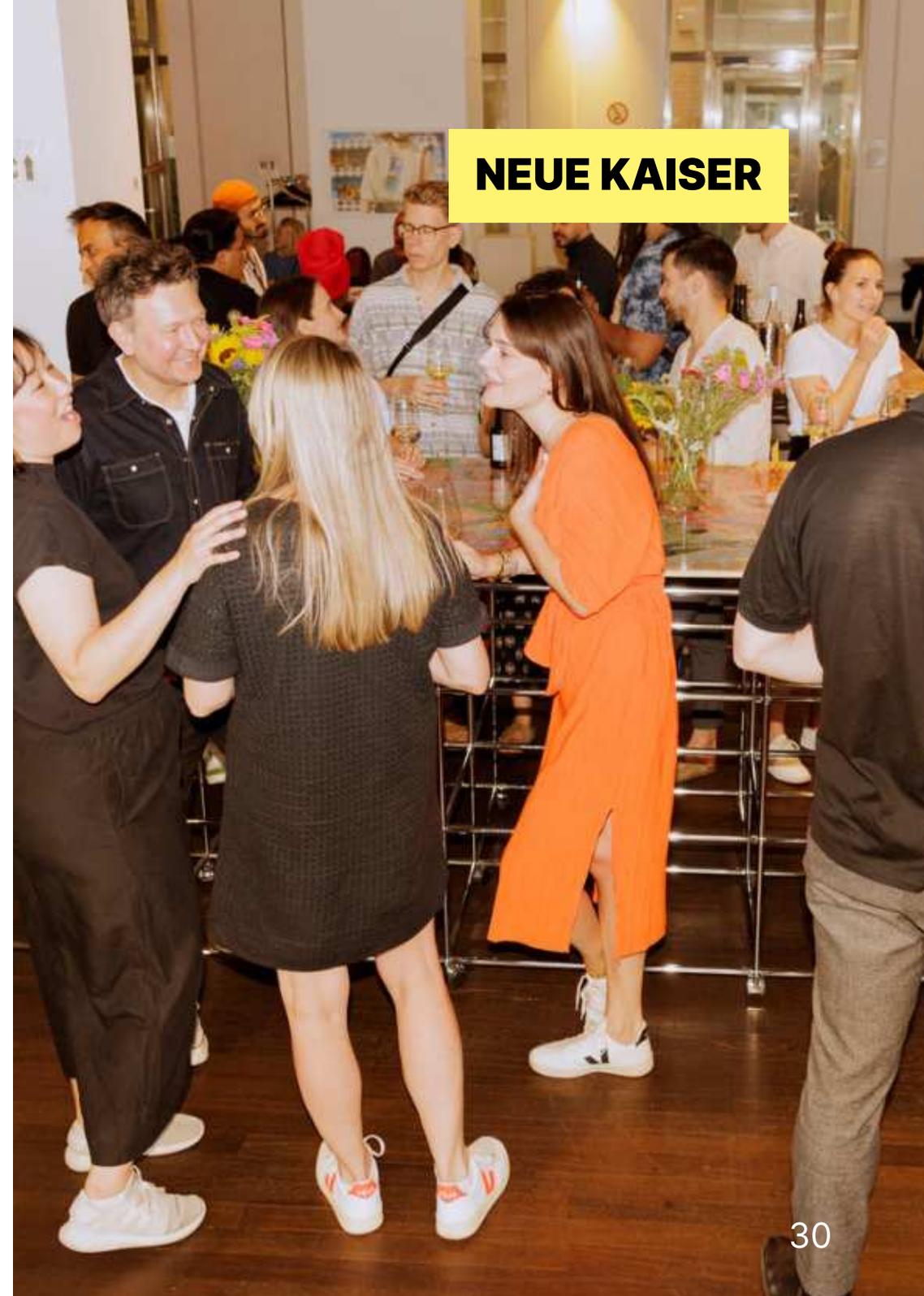


POP-UP LOCATION IN DER CITY

Ein Kreativprojekt der Frankfurter Brauunion, der FRANKFURTER NEUEN KÜCHE und der Oper Frankfurt mitten im Hochhausviertel unserer Stadt.

IDEAL FÜR

Afterwork und Firmenfeiern
Kochkurse und Weinproben
Präsentationen und Vorträge
Partys und Kicker-Turniere



FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

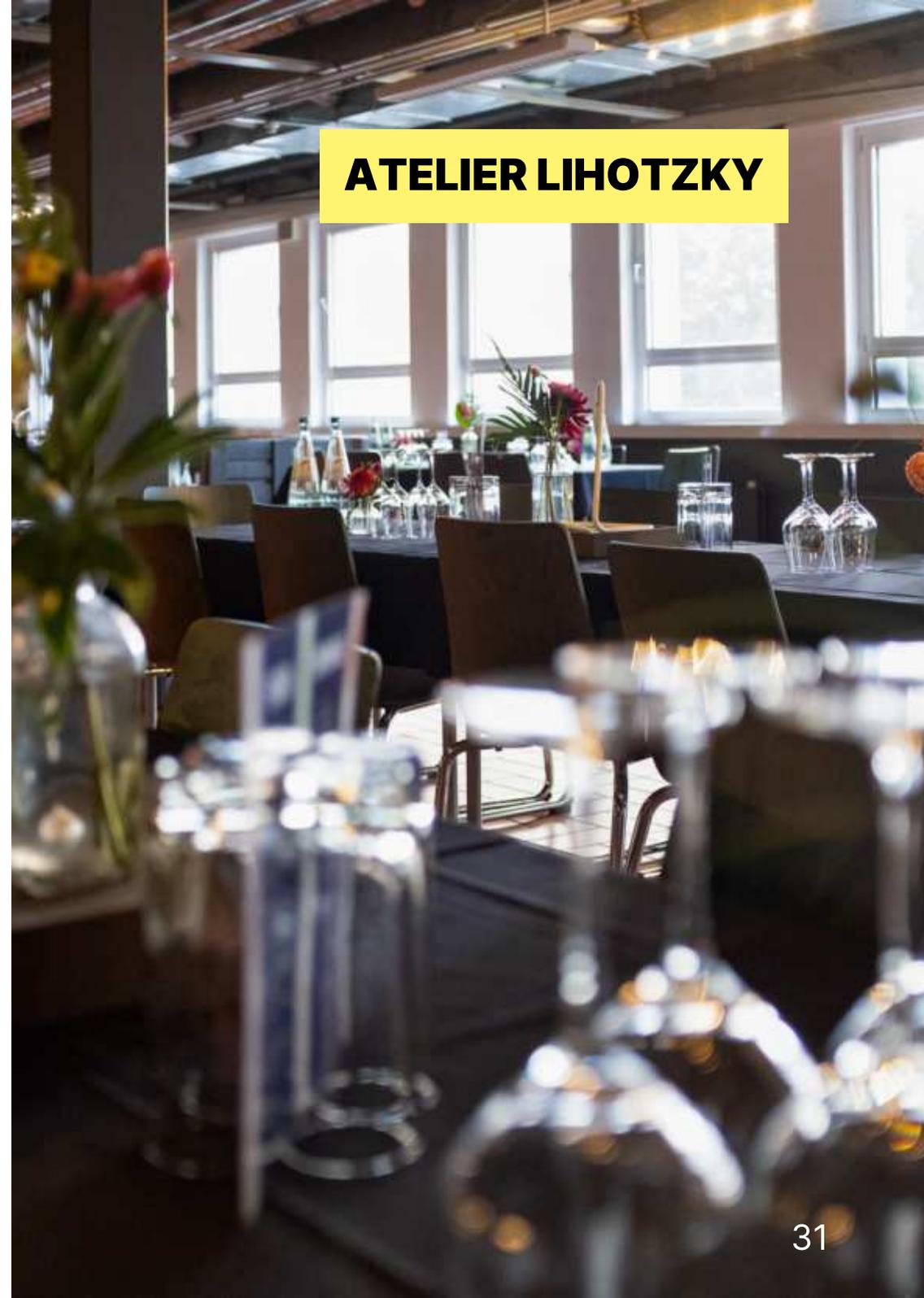
GROSSRAUM MIT TAGUNGS-AUSSTATTUNG

Die ehemalige Neckermann-Kantine, von uns modernisiert und hergerichtet. Ein lichtdurchfluteter, eleganter Loft-Raum in einmaliger Lage. Mit viel Platz und zwei durchläufigen Fensterfronten.

IDEAL FÜR

Tagungen und Workshops
Präsentationen und Vorträge
Große Firmenfeiern

ATELIER LIHOTZKY



FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

KREATIVSPOT IM OSTEND

Garagen-Restaurant, ein bisschen rough, aber schick. Mit Liebe eingerichtet und unzähligen Möglichkeiten für unvergessliche Feiern. Dank des teilweise überdachten Outdoor-Bereichs kann bei jedem Wetter mit Grill und offenem Feuer gekocht werden.

IDEAL FÜR

Hochzeiten und Familienfeste
Partys und Konzerte
Wintergrillen und Weihnachtsmarkt

DANZIG AM PLATZ



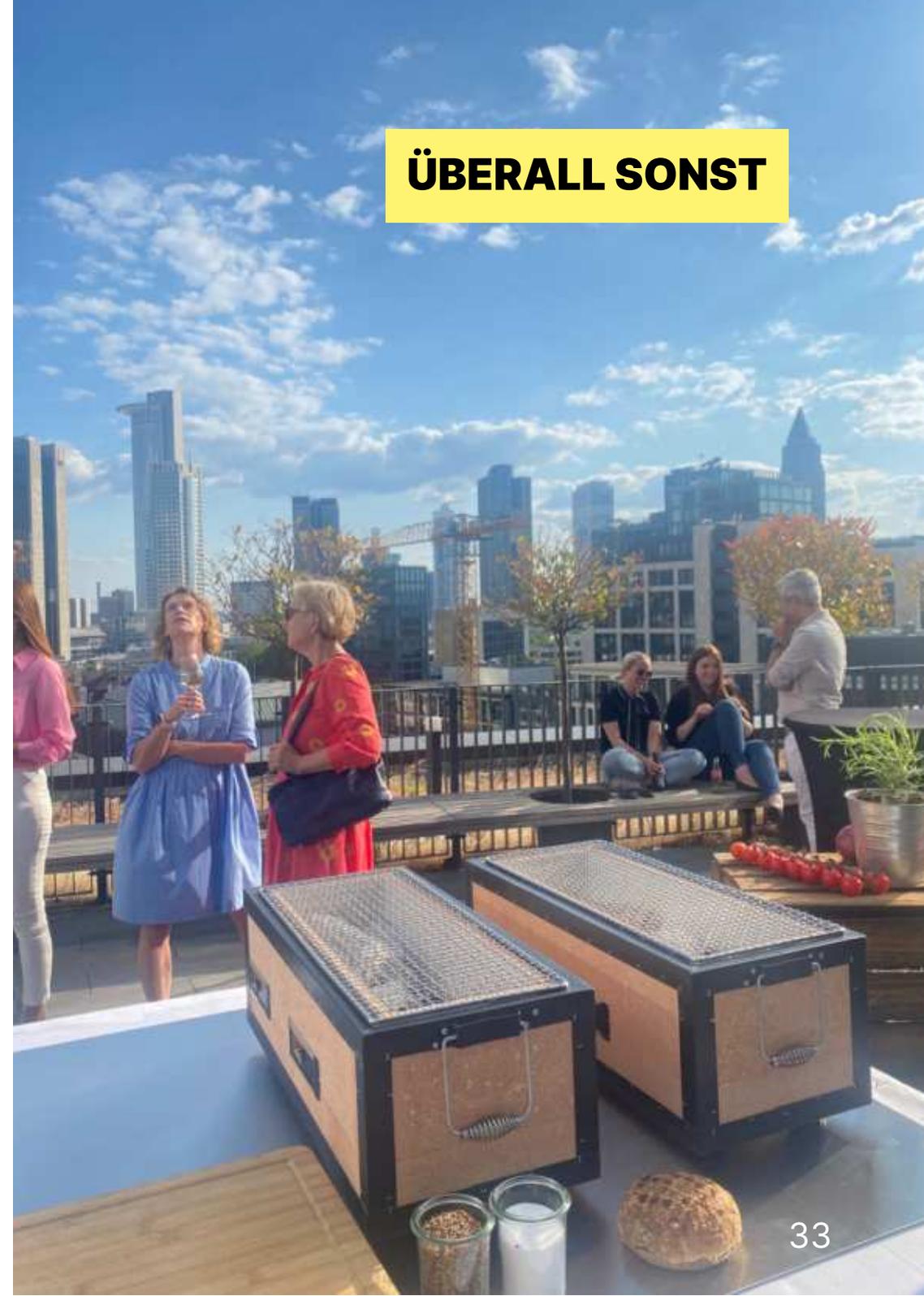


IHRE LOCATION

Wir freuen uns immer über neue Herausforderungen. Auf der Streuobstwiese, in der Festhalle oder auf Ihrer Büroterrasse. Sie entscheiden.

IDEAL FÜR

Alles, was Sie so vorhaben



ÜBERALL SONST

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

KONTAKT

info@frankfurterneuekueche.de

frankfurterneuekueche.de

[instagram.com/frankfurterneuekueche](https://www.instagram.com/frankfurterneuekueche)

Preisänderungen und Fehler sind vorbehalten.

GOOD NEWS

