

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

FRANKFURTER NEUE KÜCHE

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





FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

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

Tafelspitz-Canapé, Meerrettich, pickled
Radischen | 3,85 EUR

Mini-Gemüsestrudel, Zitronen-Frischkäse
| 3,50 EUR

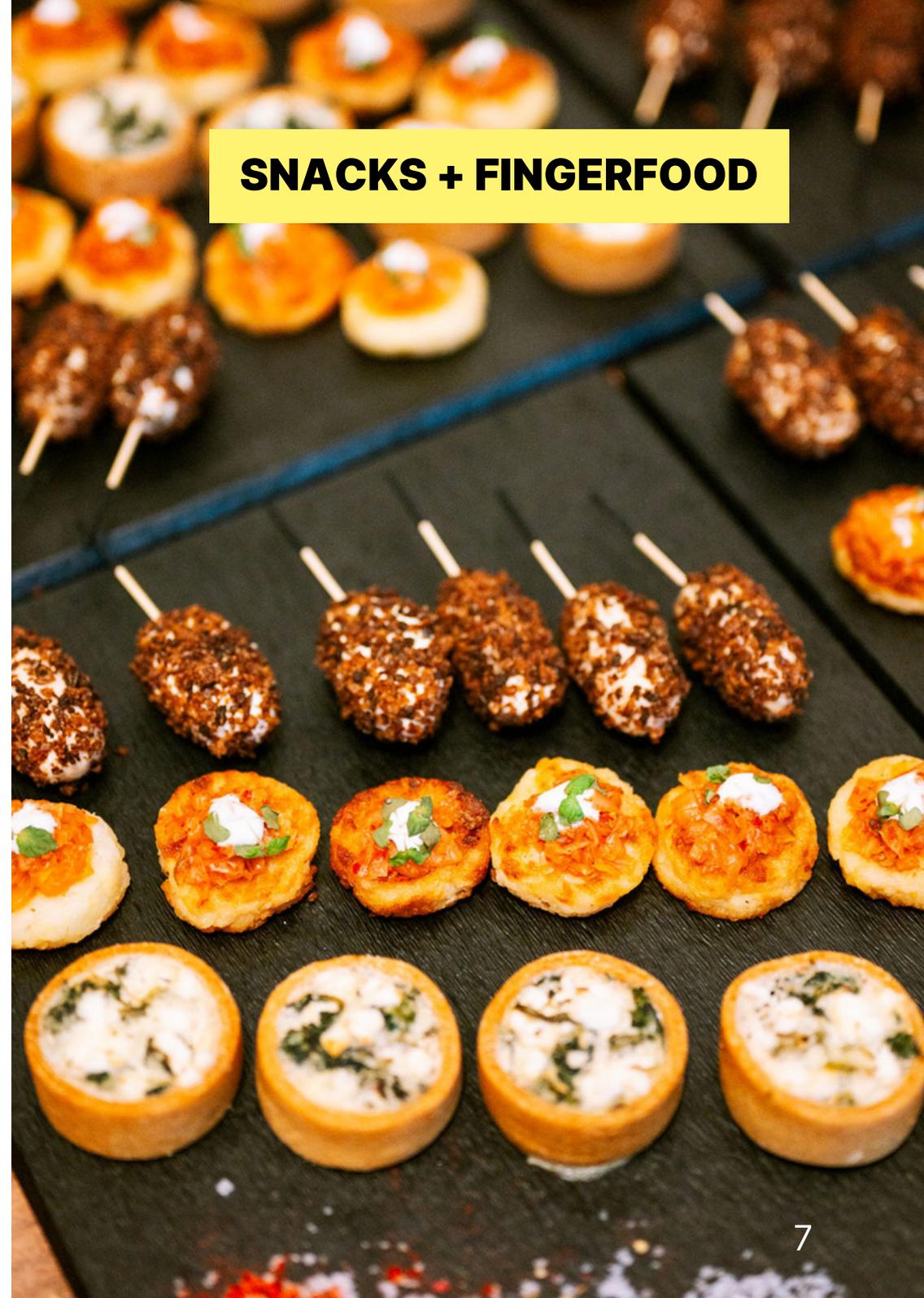
Gebeizter Saibling, Mini-Bauernbrot,
Gurkengelée, Portweinzwiebeln | 3,50
EUR

Ziegenpraline, Aprikose, Pumpernickel |
2,90 EUR

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

Rinderhackbällchen, Senflack,
Schnittlauch | 2,90 EUR

SNACKS + FINGERFOOD





SNACKS + FINGERFOOD

TARTAR IM TARTELETTE

Beete, Rapsöl & Majo
Lachs, Sake & Majo
Rind, Kapern, Senf & Majo
Handkäs, Kreuzkümmel, Grüne-Soße-
Schmand & Radieschen

3,85 EUR

MINI KARTOFFELPUFFER

Kimchi & Majo
Entenrillette & Apfelchutney
Rauchforelle & Merettich
Bio Pulled Pork & gegrillter Apfel

3,25 EUR

PIKANTE MINI WINDBEUTEL-BURGER

Kürbis, Ricotta & Frischkäse
Champignon, Kerbel & Trüffel-Majo
Roastbeef, karamellierte Gewürzgurken &
Grüne Soße

3,85 EUR

STULLE AUF DIE HAND

Saisonale Antipasti & Hummus
Sieben-Kräuter-Frischkäse, Salat &
marinierte Radieschen
Rhöner Bio-Spießbraten, Krautsalat,
Gewürzgurke & Senfcreme
Käse & Salat

4,85 EUR

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

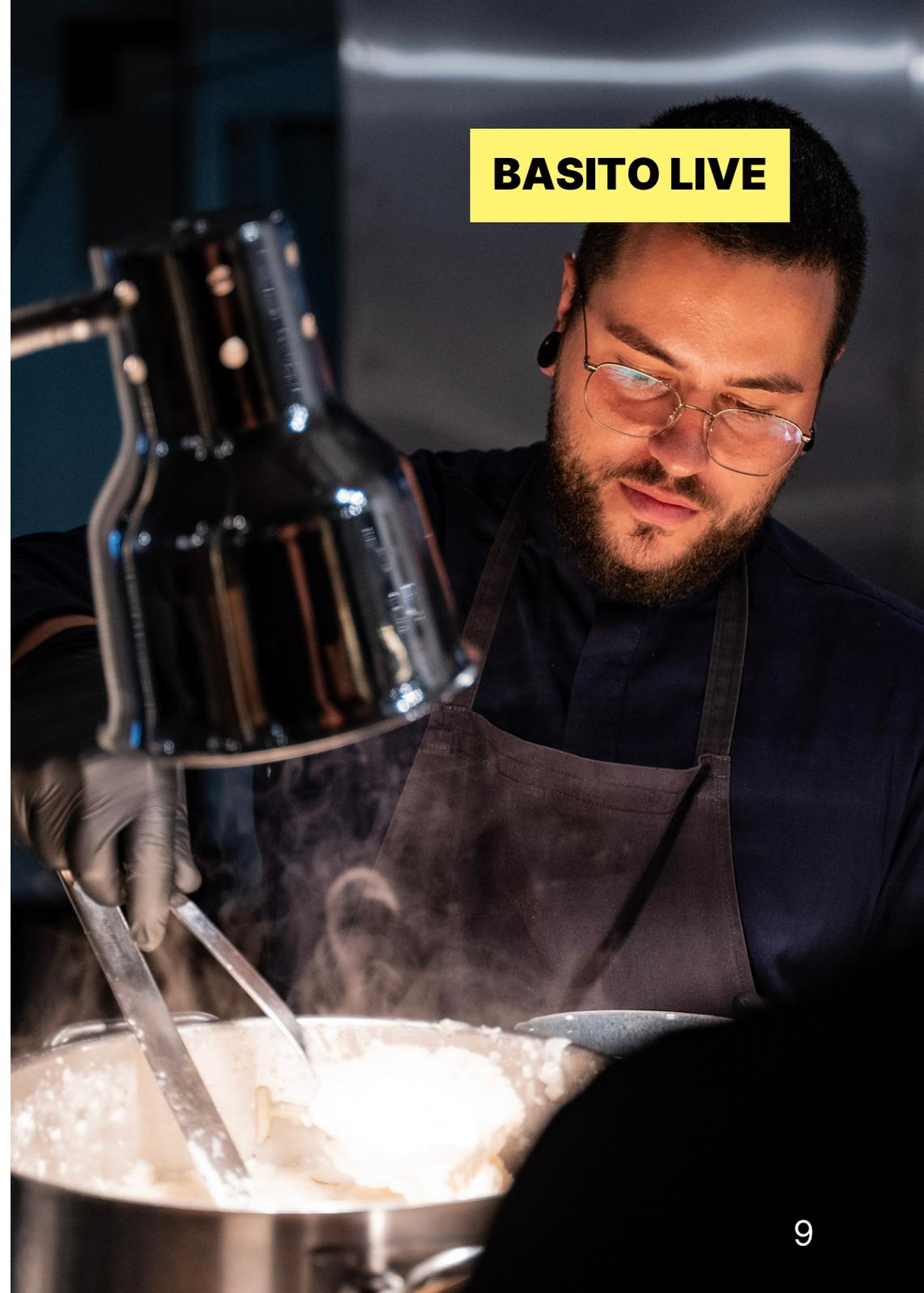
BASITO LIVE COOKING

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



FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

BASITO LIVE

BASIS

Warmer Kartoffelsalat mit Kräutern
Cremiger Mais
Rauchbutter-Kartoffelstampf
Gewürzlinen-Sofrito
Süßkartoffelstampf
Dinkelreis-Taboulé
Hausgemachte Pasta

TOPPINGS

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

SIDES

Rindergeschnetzeltes
Rinderhackbraten
Bio-Spießbraten
Bieberer Pilze
Coq au Apfelwein
Gegrillter Hokkaido
Gebackener Blumenkohl
Zucchini-puffer
Griechische Köfte in Tomatensugo

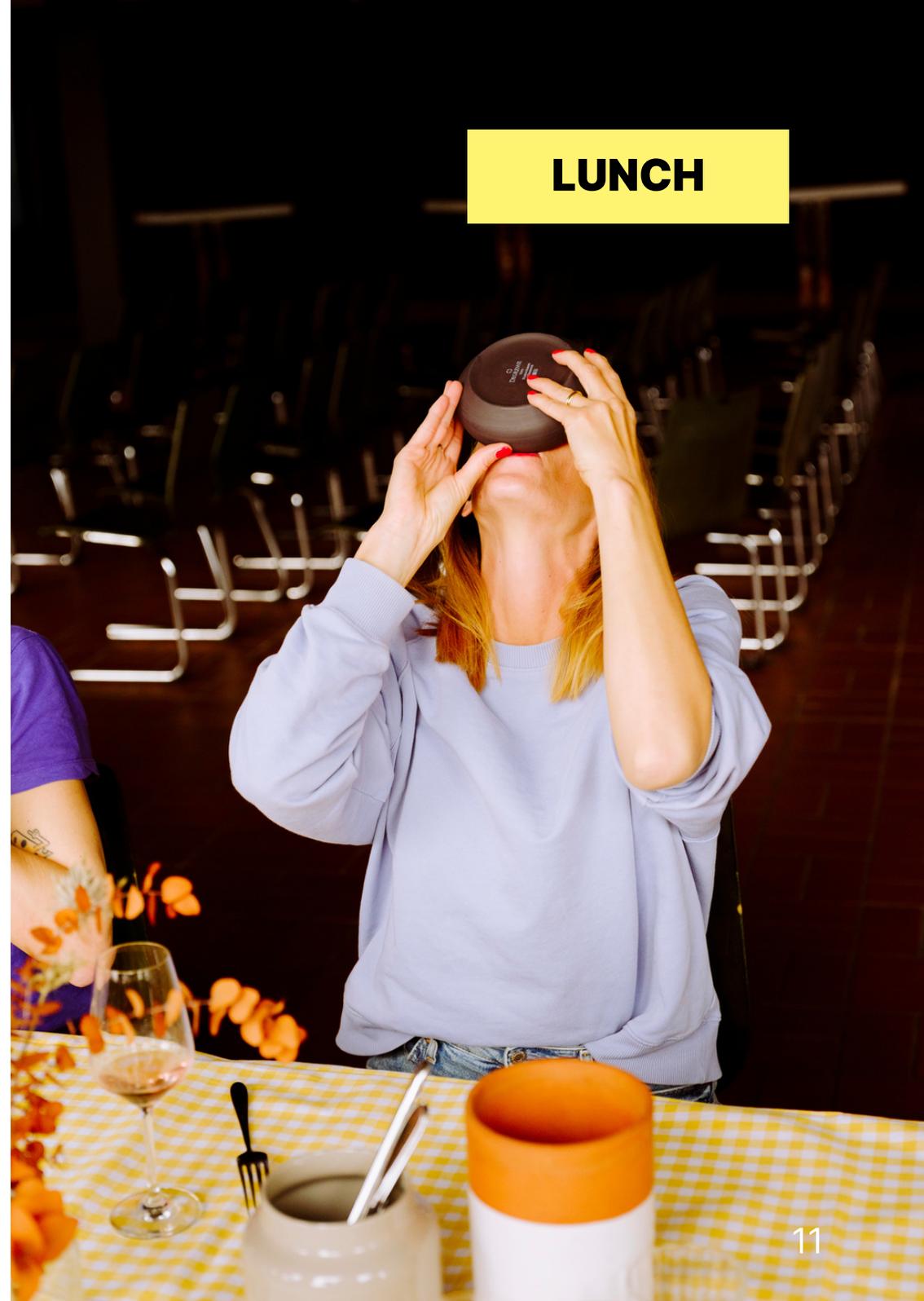
FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

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! Live angerichtet. Wenn es mehr sein soll, machen wir Ihnen gerne individuelle Vorschläge.

LUNCH



FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

LIVE PASTA! HAUSGEMACHT

mit Shitakebolo oder
Kirschtomatensugo

mit

Rinderhackbällchen | Senfrauke |
Antipasti | Artischocken |
gebackenen Kapern | Peperoni |
Parmesan

15,50 EUR pro Person

Anmerkung: Die Pasta wird live angerichtet
und benötigt einen Koch vor Ort

AUS DEM SUPPENTOPF

Mercimek Corbasi
Schwarzwurzel-Sellerie-Rahmsuppe
Kichererbseneintopf
Wetterauer Kartoffelsuppe
Rotkohlsuppe mit Meerrettich & Apfel

mit

Sieben-Kräuter-Öl | Zitronenjoghurt |
Polentawürfeln | geschnippelter Mett-
wurst | Sauerampfer-Salsa | Ras el
Hanout-Croutons | Frühlingszwiebel

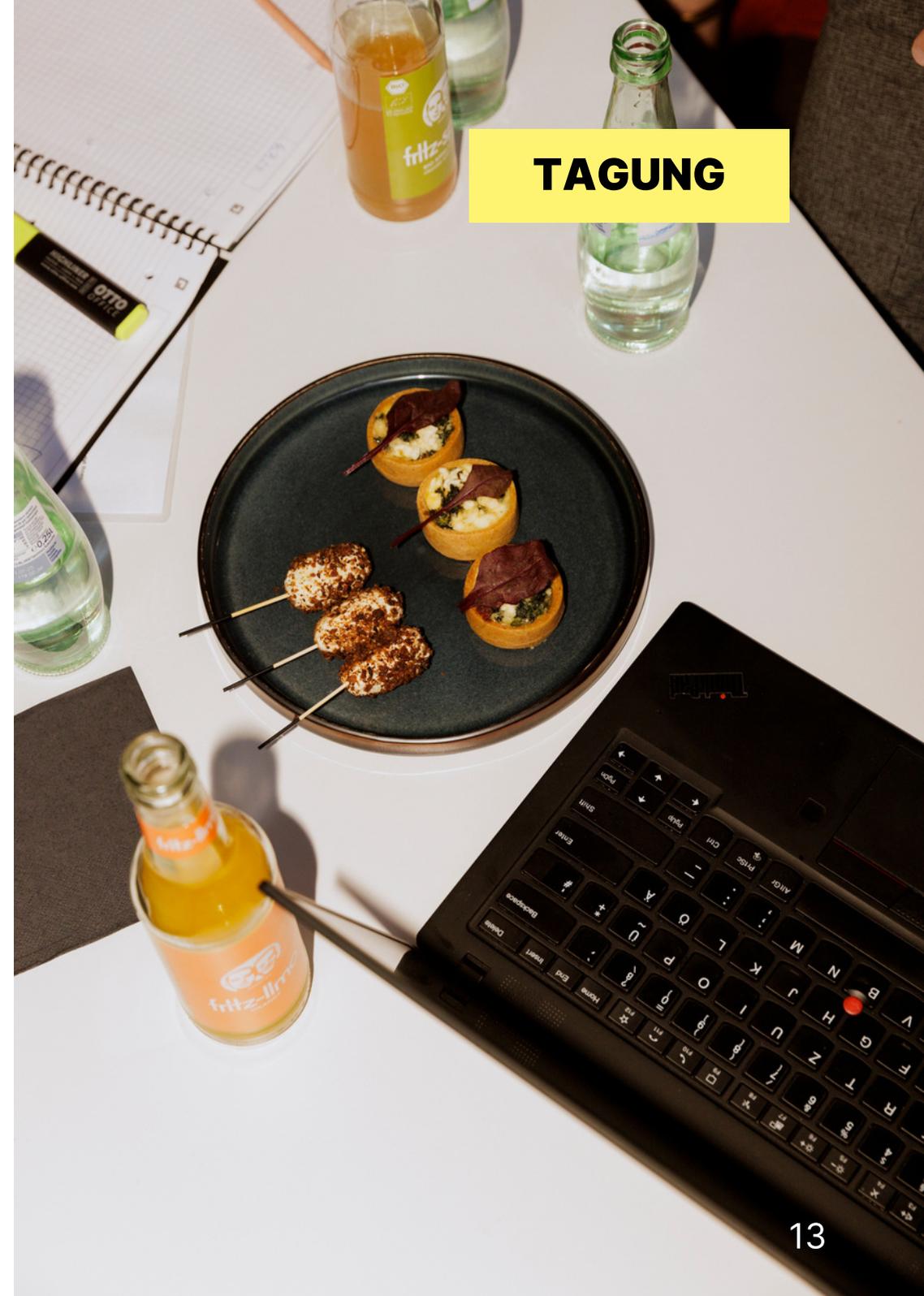
12,50 EUR pro Person

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

TAGUNGSPAKETE

Ein Paket, alles drin.

Begleitend zu unseren Tagungspaketen bieten wir Ihnen passende Getränkepauschalen an.



TAGUNG

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

TAGUNGSPAKET 1

FRÜHSTÜCK

Mini-Croissant, Schokobrötchen,
Rosinenschnecke, Laugenstange

LUNCH

Hausgemachte 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

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

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 KAFFEIPAUSEN

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

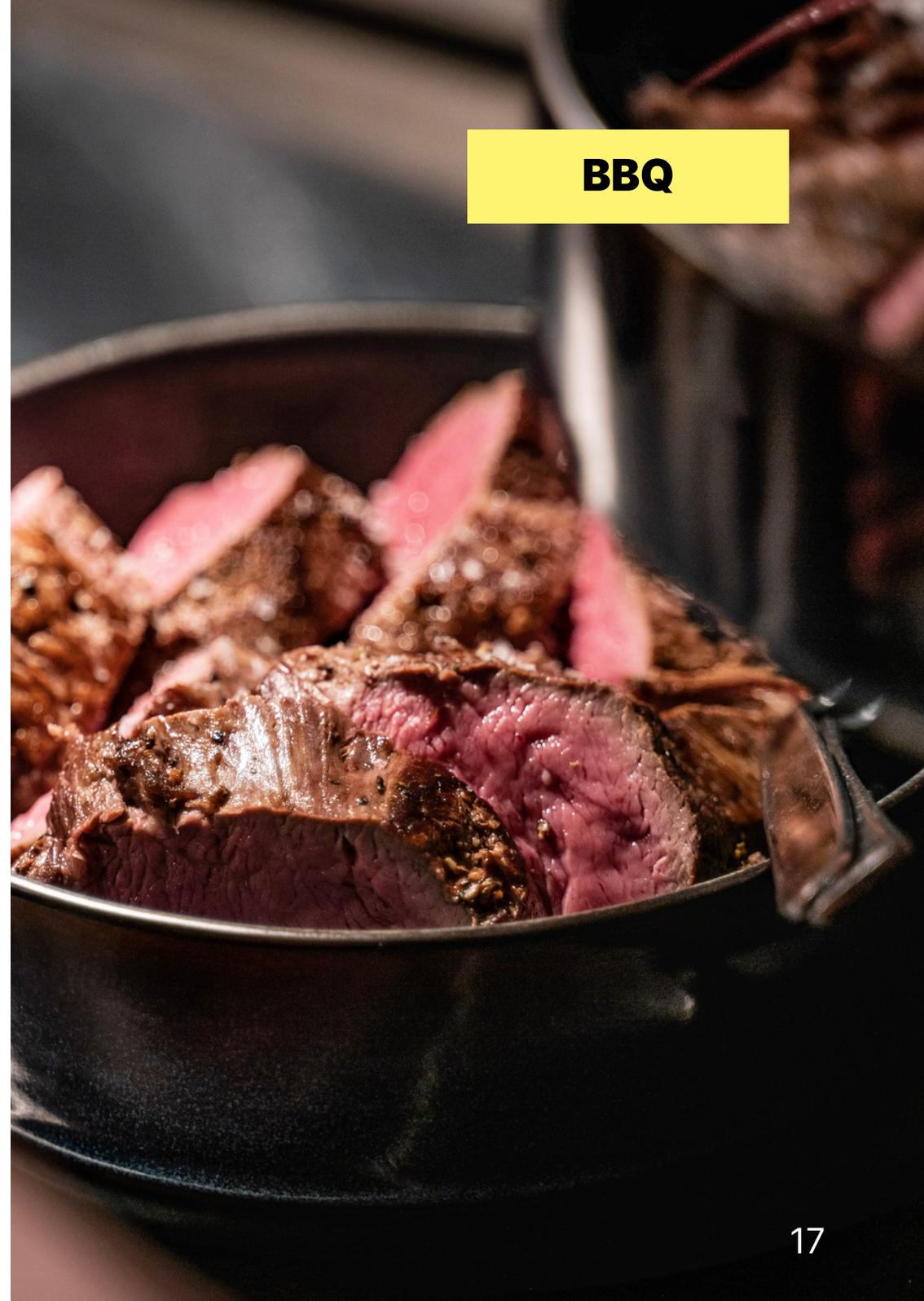
FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

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

Kichererbsensalat, Linsensalat, Hummus

Mini-Ofenkartoffeln mit Grüner Soße
Cremes, Dips, Salz & Öl-Auswahl

MAIN - LIVE GEGRILLT

Zartes Pollo Loco mit Chimichurri

Hüftsteak von der deutschen Färsse

Gegrillte halbe Zucchini in Kräuter-
marinade

Harissa-Zitrone-Bratwurst vom BIOHOF
MAY

sÜSS

Eis am Stiel

Candy-Bar

40,00 EUR pro Person

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

BBQ

FEUER & FLAMME - MEDIUM

SIDES

Wildkräutersalat mit geröstetem
Sesam

Rauchbutter-Kartoffelstampf mit
vielen Kräutern

Urkarotte, Spitzpaprika & Bete
gegrillt im Ganzen

Feuerbrot mit Cremes, Dips, Salz &
Öl-Auswahl

Kichererbsensalat, Linsensalat,
Hummus

MAIN - LIVE GEGRILLT

Zartes Pollo Loco mit Chimichurri

Hüftsteak von der deutschen Färsse

Gegrilltes saisonales Gemüse in Kräuter-
marinade

Harissa-Zitrone-Bratwurst vom BIOHOF
MAY

sÜSS

Eis am Stiel & Eiskonfekt

Neuer Frankfurter Kranz Eispraline

Candy-Bar

60,00 EUR pro Person



BBQ

FEUER & FLAMME - MAXI

SIDES

Zweierlei angemachte Oliven mit Thymian & Zitrone

Kichererbsensalat, Linsensalat, Hummus

Salat von hausgemachten Nudeln mit Sieben-Kräuter-Pesto & Bieberer Pilzen

Ofenkartoffeln mit Grüner Soße

Regionale Antipasti-Platte

Cremes, Dips, Salz & Öl-Auswahl

82,00 EUR pro Person

MAIN

Spießbraten vom BIOHOF MAY mit Honig-Baharat-Senf

Irishes Lammkotelett in Sesam-Pfeffer-Kruste

Kalbskotelett am Stück mit Sieben-Kräuter-Knoblauchbutter

Spessartlachs mit Sauerampfer-Salsa

sÜSS

Bratapfel mit Mandelsoße & Mascarpone-Creme

Sandwegkugeln

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

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 | VEGETARISCH

AUF DEN TISCHEN

Brot & Salzbutter

ERSTER GANG

Carpaccio vom Butternusskürbis mit krossen Kapern, Rauke & Rapsölemulsion

ZWEITER GANG

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

DRITTER GANG

Rosmarin-Creme Brûlée mit geflammter Meringue und Rumtopf Früchten

35,00 EUR pro Person

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

MENÜ II

AUF DEN TISCHEN

Brot & Salzbutter

ERSTER GANG

Sämiges Kartoffelsüppchen mit
Bauernbrotroutons, Erbsen-
sprossen & Zitronenverbene

ZWEITER GANG

Konfiertes Bio-Lachs auf Linsen-
sofrito & Sauerampfersalsa

DRITTER GANG

Geschmortes Rind mit Birnen-Jus, auf
Rauchbutter-Kartoffelstampf & wildem
Brokkoli

VIERTER GANG

Warmer Apfelstrudel mit 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
Klare Fädlesuppe

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
kandierte Kürbiskernen

Konfierter Saibling auf Sauerampfer-
Gremolata & Zitronenverbene

DESSERT

Neuer Frankfurter Kranz

Sandwegkugeln

Matcha-Apfel-Panna Cotta

Haselnussmousse mit Trauben-Chutney

Blaubeer-Topfenmousse mit Cantuccini

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

UNSERE ERGÄNZENDEN BEGLEITER

Manchmal ergänzt das Essen auch den Wein.

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

GETRÄNKE



GETRÄNKE

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

FXXXXFXXXXR

HELLES 0,33l

BUNTES 0,33l

RADLER alkoholfrei 0,33l

4,00 EUR

WEINGUT LEONHARD

Grauburgunder/Chardonnay 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.

FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

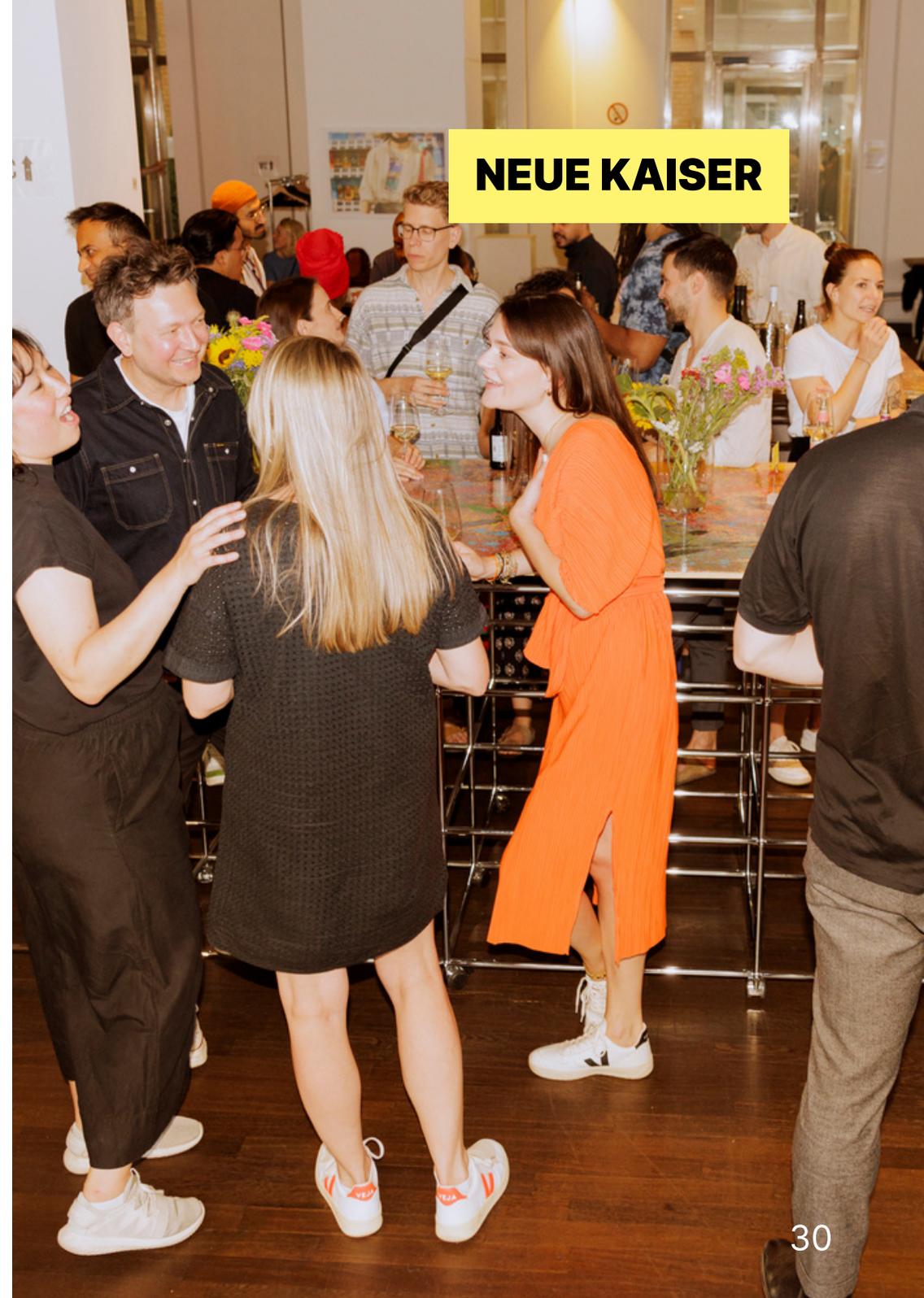
POP-UP LOCATION IN DER CITY

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

NEUE KAISER



FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

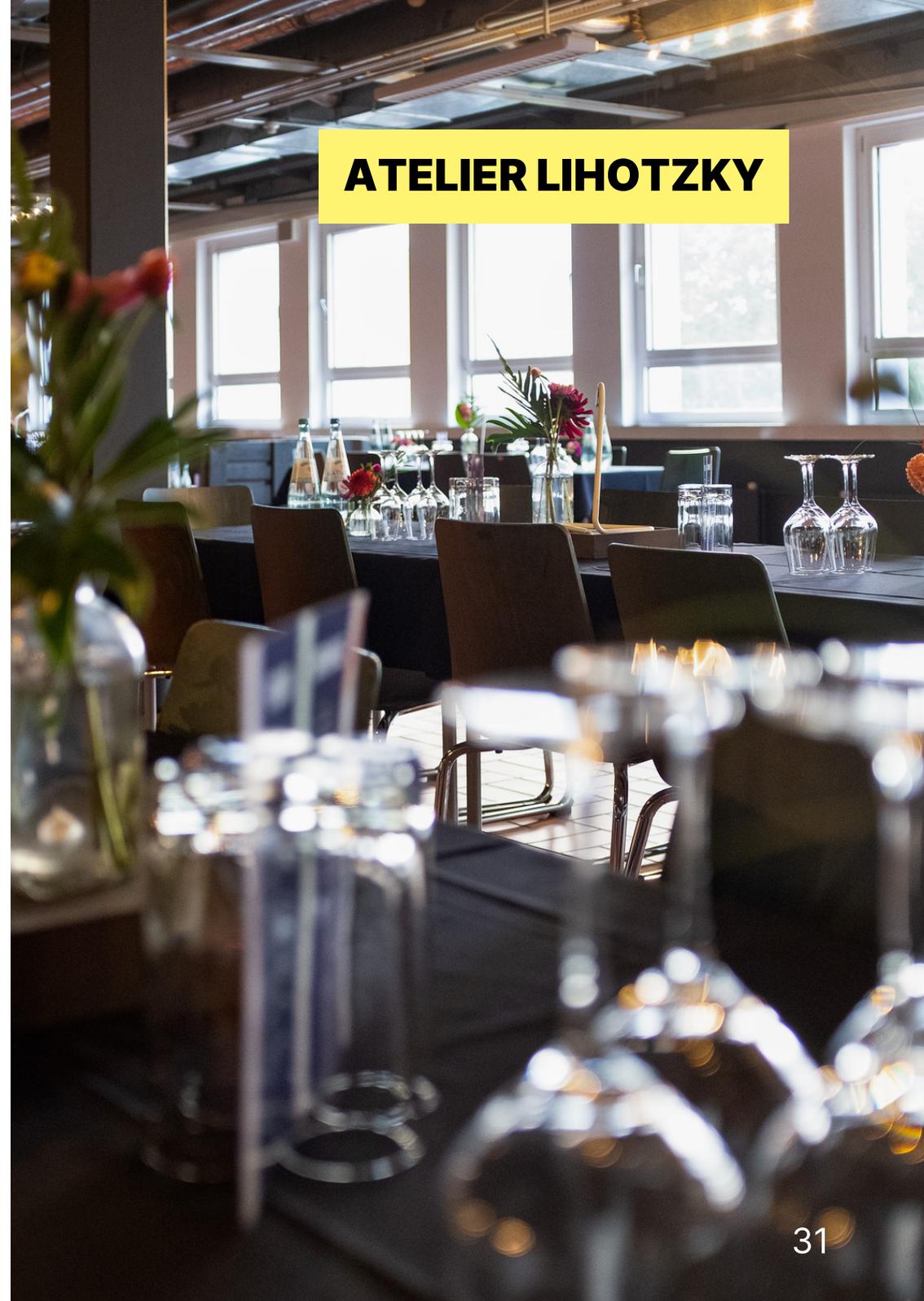
GROSSRAUM MIT TAGUNGSAUSSTATTUNG

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



FRANKFURTER
NEUE
KÜCHE

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)

Stand März 2024 | Preisänderungen und Fehler sind vorbehalten.

GOOD NEWS

