

NEĀ

The Deli &
Urban Catering



Jedes Gericht ist eine kleine Hommage an unsere Erzeuger:innen und Lieferant:innen. Ihre Lebensmittel erreichen in Geschmack und Qualität in ihrer natürlichen Saison ihren absoluten Höhepunkt.

Gemeinsam stellen wir so eine Verbindung zu der Herkunft unserer Lebensmittel her. Tradition trifft moderne Interpretation.



EIGENTLICH EIN GANZ
SCHÖNER GEDANKE, ODER?

1

UNSERE
PHILOSOPHIE

2

BREAKFAST

3

FINGERFOOD

4

SAUERTEIG
BROTE

5

HOTTIES |
MAIN DISHES

6

SWEETS & TREATS |
GETRÄNKE

7

**UNSERE
PAKETE**

| WENN ES SCHNELL
GEHEN SOLL :)

8

SLOW FOOD
AWARD

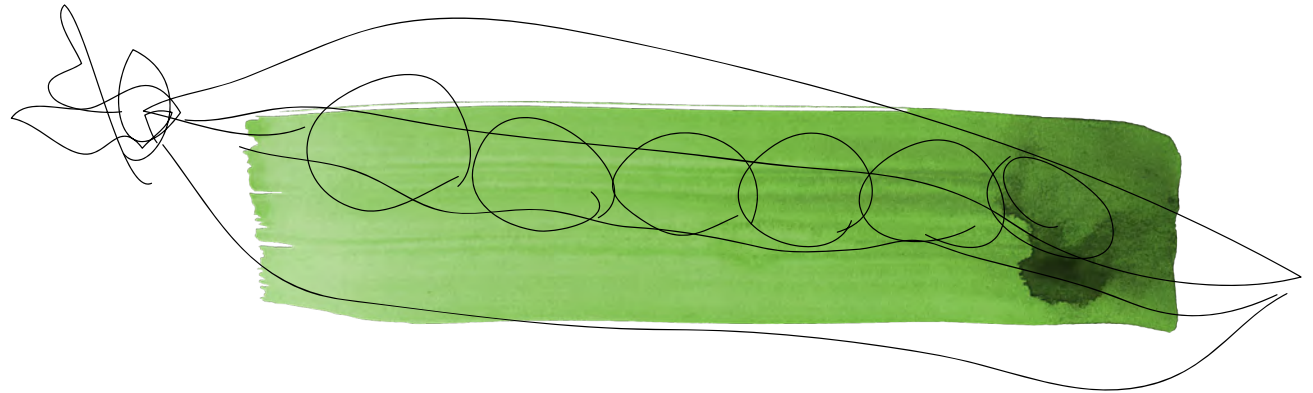
9

KUNDENREFERENZEN |
LIEFERANTEN

10

KONTAKT

EIN KLEINER ÜBERBLICK



UNSERE PHILOSOPHIE

Was ist uns wichtig? Eine gelebte Transparenz, gegenüber der Herkunft unserer Produkte, ihre respektvolle Verarbeitung, eine offene Produktionskette, an denen Menschen mit viel Vergnügen mitwirken, so dass ein qualitativ hochwertiges Endprodukt entsteht.

WIR GLAUBEN, DASS MAN GENAU DAS SCHMECKT.

Mit **NEĀ The Deli & Urban Concept Store** erinnern wir uns täglich an Zeiten, wo wir das Obst und Gemüse noch frisch aus Omas Garten, von Hand zubereitet und zum Mittagessen aufgetischt bekommen haben... Selten so etwas Gutes gegessen! Dafür geben

wir mit unserem Team, unseren Partner:innen und Lieferant:innen jeden Tag unser Bestes, um dir, als unseren Kunden, das beste Gefühl- und Geschmackserlebnis zubereiten zu dürfen.

Praktisch ist, dass wir dadurch der Natur und unserer Umwelt etwas Gutes tun. Dank unseres regionalen Ansatzes haben wir super kurze Lieferketten, denn unsere Landwirt:innen liegen in unmittelbarer Nachbarschaft.

Außerdem schätzen wir deren Arbeit und Produkte, sodass wir aus Respekt sehr ressourcenschonend, sowie in der eigenen Produktion vermehrt Zero Waste, arbeiten.

Verschwendung fand halt auch Oma schon nicht gut.

Wenn das genau nach dem klingt, was du für dich, deine Kolleg:innen und/ oder dein Unternehmen unterstützen magst, beliefern wir dich gern mit unseren mit unserem **URBAN NATURAL FOOD** als Catering

Ob Fingerfood, kalte und warme Speisen, Suppen, Tellergerichte, als Buffet oder auch mit unserem Service – wir bieten dir für deine Veranstaltung genau das Richtige an.

Individuelle Beratung, sowie auch eine abgestimmte Angebotserstellung gehören bei uns immer dazu :)

URBAN NATURAL FOOD & DRINKS

Vegan? Vegetarisch? Glutenfrei?
Bei uns musst du auf nichts verzichten :)



BREAKFAST

DRINKS (V)

Smoothie Shot 75 ml 4,2
Himbeere | Kirsche | Apfel* | Orange*

Cold Pressed Juice Shot 50 ml 4,0

Grün

Gurke | Babyspinat | grüner Apfel* |
Sellerie | Orange* | Ingwer* | Zitrone*

Rot

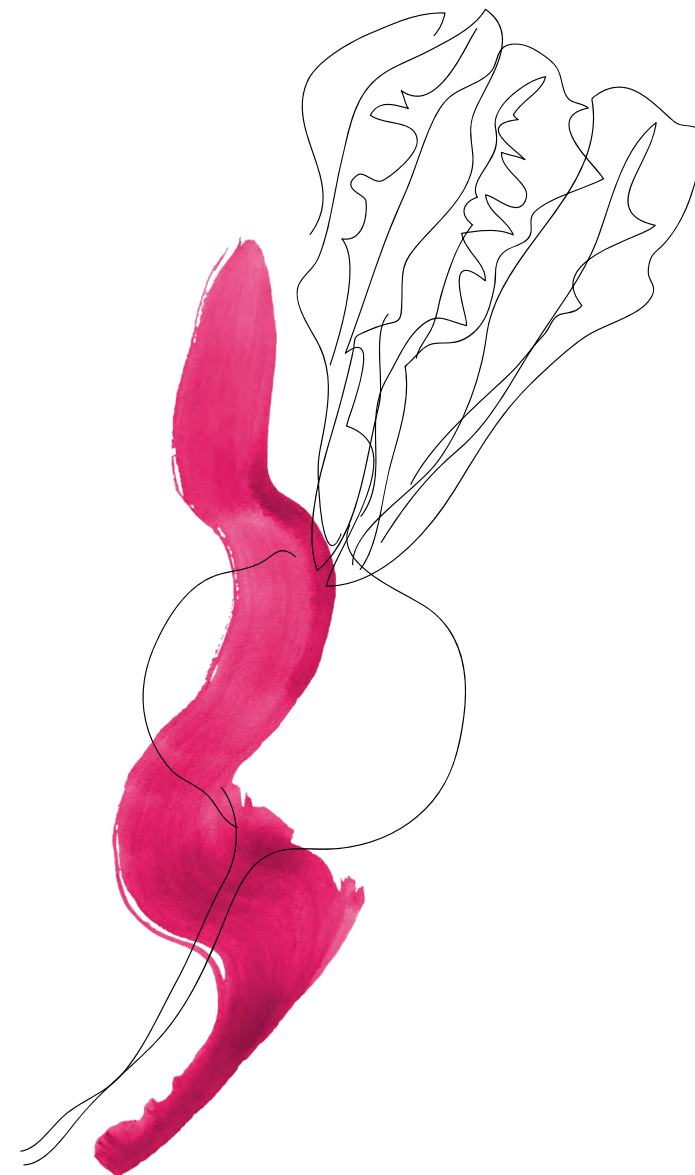
Rote Beete | Sauerkirschen |
Ingwer* | Apfel* | Orange*

Orange

Karotte | Orange* | Apfel* | Ingwer*

Specialty Coffee 3,2
Americano aus den Espressobohnen
der Rösterei Heilandt*

Frischer Tee 2,0
Heißes Wasser mit Minze* | Orange* |
Ingwer* | Zitrone*



SÜSSE SPEISEN

Mini Pancakes (V) 5,5

im Snackglas
mit Vanilla Cheesecake Creme |
Rübensirup | saisonales
Fruchtkompott |
selbstgemachtes crunchy Granola

Plantbased Joghurt (V) 5,2

im Snackglas
Plantbased Joghurt* |
selbstgemachtes crunchy
Granola | Obst der Saison*
+ Apfel-Birnen-Confit
+ Rhabarberkompott
+ Brombeerkonfitüre
+ Pflaumenmus

Handgemachtes Croissant 3,8

+ Regionale Erdbeermarmelade*
vom Oberschuirshof

Energy Balls (V) 3,0

Datteln* | Sonnenblumenkerne |
Mandeln | Kakao

DER FRÜHE VOGEL FÄNGT DEN BRUNCH



(V) = vegan

* aus nachhaltiger Landwirtschaft



FINGERFOOD

SNACKGLÄSER

5,8

Snackglas 1 Whipped Schafskäse

Aufgeschlagener Schafskäse | Quinoa aus DE* | Wildkräutersalat | Sumach* | Kichererbsen | Avaa Verjus-Senfdressing

Snackglas 2 Smashed Potatoes (V)

Regionale Kartoffeln* | saisonales Pesto | grünes Kräuteröl | gepickelte Zwiebeln | Kernemix | Gartenkresse*

Snackglas 3 Hummus (V)

Selbstgemachter Hummus | Pflaumen-Kirschtomaten-Chutney | eingelegte Zwiebeln | Harissa-Öl | grünes Kräuteröl | Nussbrot-Crunch | Gartenkresse*

Snackglas 4 Butter Beans (V)

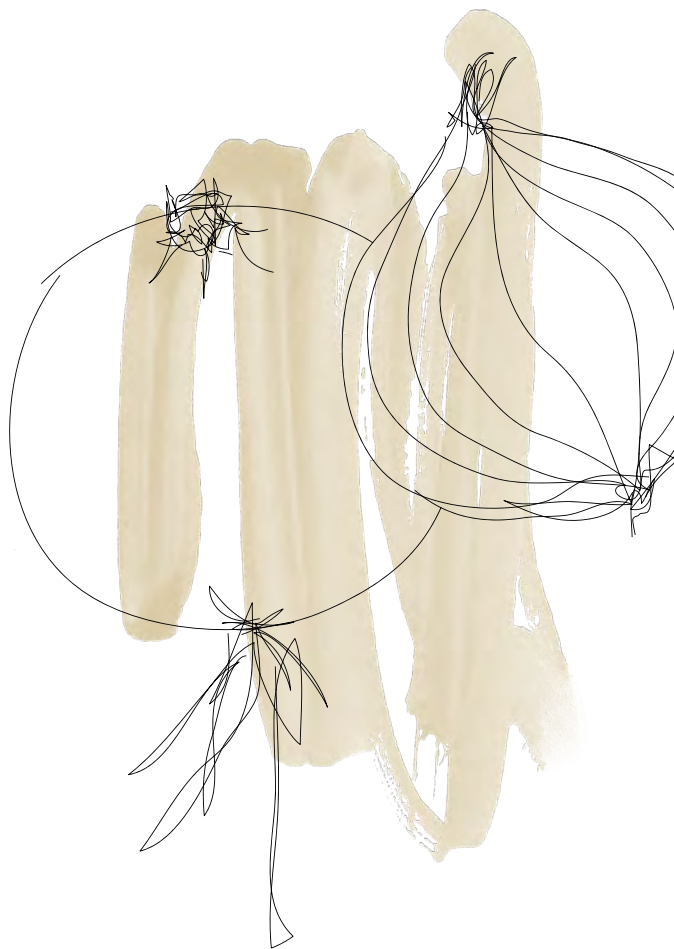
Curry Aioli | Butterbohnen | Quinoa aus DE* | Wildkräutersalat | Avaa Verjus-Senfdressing

Snackglas 5 DELI LUNCH

Auswahl der Woche aus gemischten Salatkreationen

5,8

TAKE A
SPOON



(V) = vegan

* aus nachhaltiger Landwirtschaft



BEILAGEN SNACKS

Raw Vegan Food Snacks	(V)	4,0
Raw Food Snacks		4,5

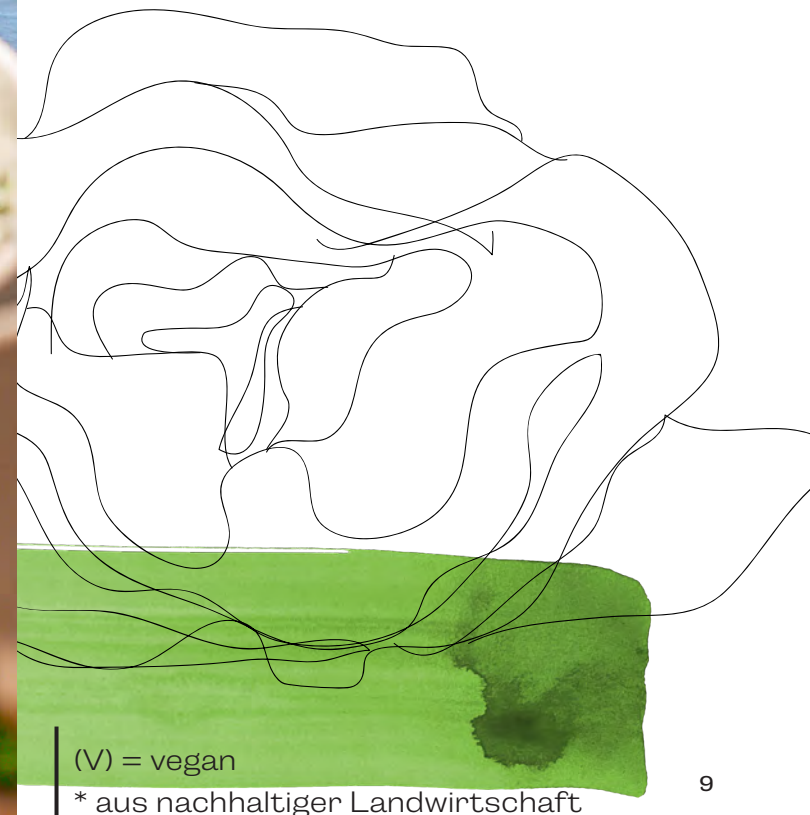
Frisches Gemüse als
Fingerfood Sticks + drei Dips

Auswahl an unseren
selbstgemachten Dips:

- + plantbased Spicy Aioli (V)
- + plantbased Curry Aioli (V)
- + plantbased Lemon Aioli (V)
- + Hummus (V)
- + Whipped Schafskäse
- + Erbsenguacamole (V)
- + herb infused Butter:
aufgeschlagene Butter mit
grünem Kräuteröl
- + Nussbutter: aufgeschlagene
braune Butter

Vesper Platte vegetarisch	5,5
Regionale Käseauswahl* Chutney saisonales Obst* Nüsse & Kerne selbstgemachte Dips + Schinken vom Weideschwein, NRW* 0,3	

Wildkräuter Quinoa Salat im Snackglas	4,8
--	-----



(V) = vegan

* aus nachhaltiger Landwirtschaft

SAUERTEIG BROTE

HAPPEN & DIPS

Vegan Sauerteigbrot Happen (V)	3,5
Sauerteigbrot Happen	4,0

Sauerteigbrot:
„Bio Blond“

Auswahl an unseren selbstgemachten Dips:

- + plantbased Spicy Aioli (V)
- + plantbased Curry Aioli (V)
- + plantbased Lemon Aioli (V)
- + Hummus (V)
- + Whipped Schafskäse
- + Erbsenguacamole (V)
- + herb infused Butter:
aufgeschlagene Butter mit
grünem Kräuteröl
- + Nussbutter: aufgeschlagene
braune Butter

Brot + Butter im Snackglas	4,5
Aufgeschlagene Kräuterbutter mit Sauerteigbrot „Bio Roggen“	



(V) = vegan

FINGERFOOD CANAPÉS

4,6

Butter Beans (V)

Sauerteigbrot „Bio Blond“ |
Butter Beans | Kernemix |
gepickelte rote Zwiebeln | Kresse* |
plantbased Curry Aioli

No Avo Bread (V)

Sauerteigbrot „Bio Blond“ |
Erbsenguacamole | Zucchini |
gepickelte Senfsaat | Kresse* |
Zitronenzeste* | Kernemix |
grünes Kräuteröl

Schmortomaten (V)

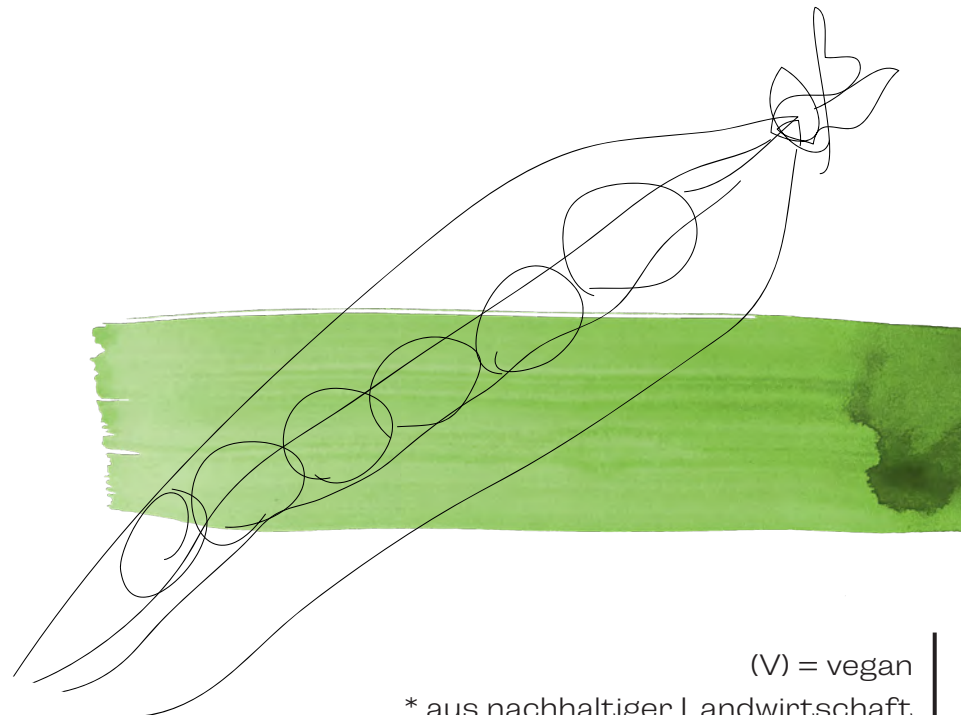
Sauerteigbrot „Bio Blond“ |
Schmortomaten | Kresse* |
plantbased Zitronen Aioli |
gepickelte rote Zwiebeln |
Petersilienpesto | Kernemix

Hummus & Grillgemüse (V)

Sauerteigbrot „Bio Blond“ |
Hummus | Grillgemüse |
gepickelte rote Zwiebeln |
Kernemix | Gartenkresse* |
Harissa-Öl

Pulled Mushroom (V)

Sauerteigbrot „Bio Blond“ |
Pulled Mushroom | spicy Aioli |
Petersilienchips | Kresse* |
gepickelte rote Zwiebeln



(V) = vegan

* aus nachhaltiger Landwirtschaft



GRILLED CHEESE SANDWICHES 7,5

Grilled CHEESE No.1

Sauerteigbrote „Bio Blond“ |
Käsevariation* | spicy Mayo |
Natural Kimchi*

Grilled CHEESE No.2

Sauerteigbrote „Bio Blond“ |
Käsevariation* | spicy Mayo |
Grilled-Paprika-Pesto

Grilled CHEESE No.3

Sauerteigbrote „Bio Blond“ |
Käsevariation* | spicy Mayo |
Petersilienpesto

Grilled CHEESE No.4

Sauerteigbrote „Bio Blond“ |
Käsevariation* | spicy Mayo |
Pflaumen-Tomaten-Chutney

Grilled CHEESE No.5

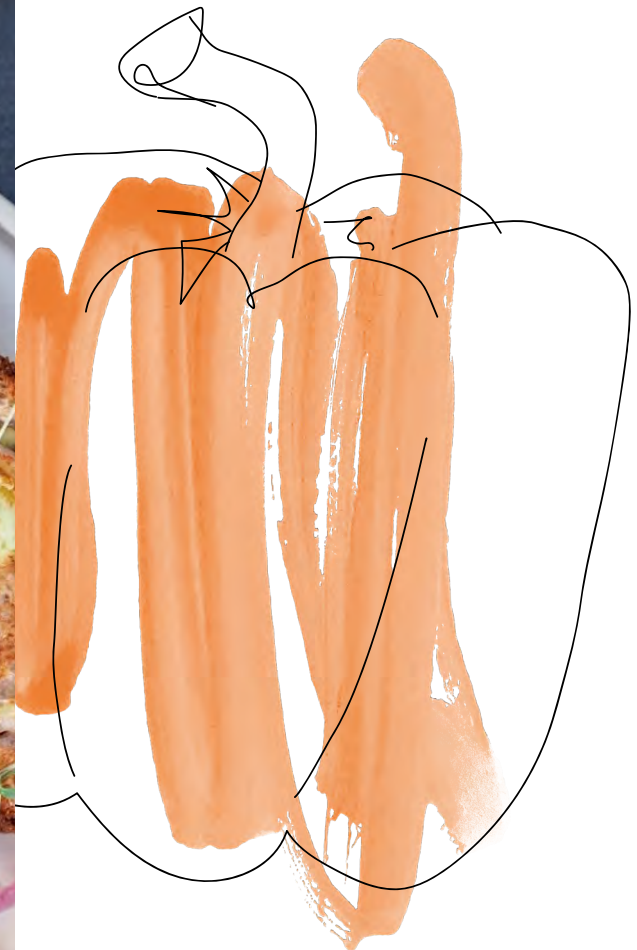
Sauerteigbrote „Bio Blond“ |
Käsevariation* | spicy Mayo |
Pulled Mushroom

Grilled CHEESE No.6

Sauerteigbrote „Bio Blond“ |
Käsevariation* | spicy Mayo |
Walnuss-Linsen-Ragout



MHH... UNSER
KLASSIKER NO.1



* aus nachhaltiger Landwirtschaft

GRILLED VEGAN SANDWICHES

6,8

VEGAN Sandwich No.1 (V)

Sauerteigbrote „Bio Blond“ |
selbstgemachter Hummus |
spicy Mayo | Natural Kimchi*

VEGAN Sandwich No.2 (V)

Sauerteigbrote „Bio Blond“ |
selbstgemachter Hummus |
spicy Mayo | Grilled-Paprika-Pesto

VEGAN Sandwich No.3 (V)

Sauerteigbrote „Bio Blond“ |
selbstgemachter Hummus |
spicy Mayo | Petersilienpesto

VEGAN Sandwich No.4 (V)

Sauerteigbrote „Bio Blond“ |
selbstgemachter
Hummus | spicy Mayo |
Pflaumen-Tomaten-Chutney

VEGAN Sandwich No.5 (V)

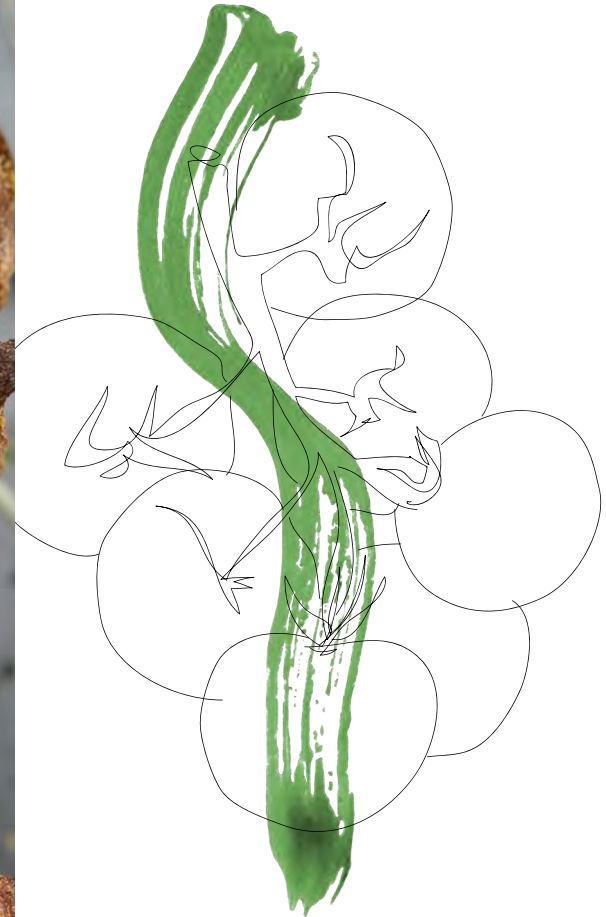
Sauerteigbrote „Bio Blond“ |
selbstgemachter Hummus |
spicy Mayo | Pulled Mushroom

VEGAN Sandwich No.6 (V)

Sauerteigbrote „Bio Blond“ |
selbstgemachter Hummus |
spicy Mayo | Walnuss-Linsen-Ragout



COMFORT FOOD
NEU GEDACHT



(V) = vegan

* aus nachhaltiger Landwirtschaft

HOTTIES

SUPPEN

Sip & Dip 4,0
Als volle Mahlzeit 7,5

Aprikosen-Tomatensuppe (V)

Geröstete Aprikosen-Tomatensuppe |
Sauerteig-Nussbrot-Croutons |
Harissa-Öl

... oder als erfrischende Gazpacho

Kürbissuppe (V)

Butternut Kürbis* | Hokkaido Kürbis* |
Kartoffel* | Karotte | Orange* | Ingwer* |
grünes Kräuteröl | Harissa-Öl |
Kresse* | Nussbrot-Crunch

Feines Kartoffelsüppchen (V)

mit Sauerteig-Nuss-Croutons |
Kernemix | grünes Kräuteröl |
Gartenkresse*

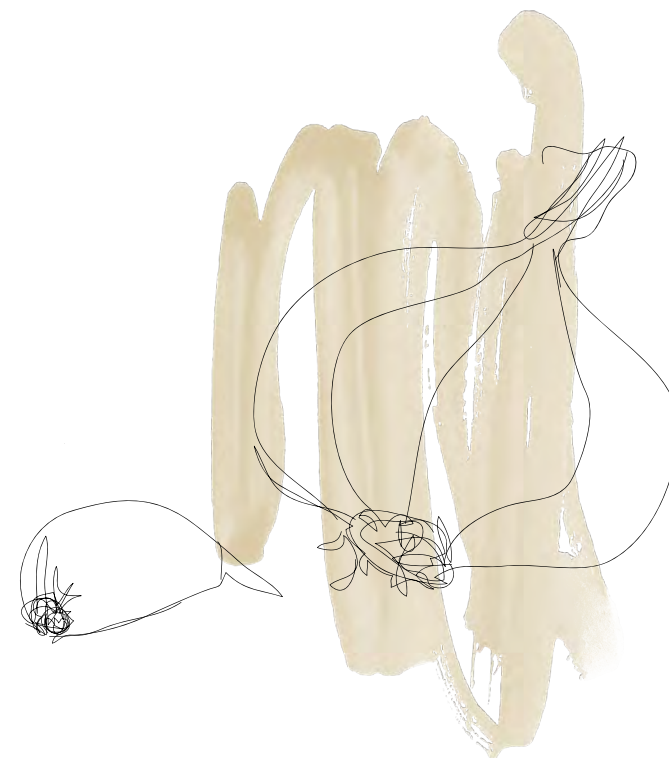
Rosmarin-Butter Bean-Suppe (V)

mit Sauerteig-Nuss-Croutons |
Harissa-Crunch | Kräuteröl |
Gartenkresse*

+ Extra Sauerteigbrot* 2



FÜR DIE, DIE ES LIEBER
HEISS MÖGEN



(V) = vegan

* aus nachhaltiger Landwirtschaft

MAIN DISHES

NEĀ Veggie Plate 17,5

Gefülltes Gemüse | Pulled Mushroom |
Paprika-Pesto | Harissa-Öl |
Käse Wilder Bernd*

NEĀ Seasonal Roast (V) 16

Rosmarin-Kartoffel* | saisonales
Grillgemüse an Kräutern | hausgemachte
„Frankfurter“ grüne Sauce | Kräuteröl |
gepickelte Senfsaat | Gartenkresse*

Walnuss-Linsen-Ragout (V) 15,5

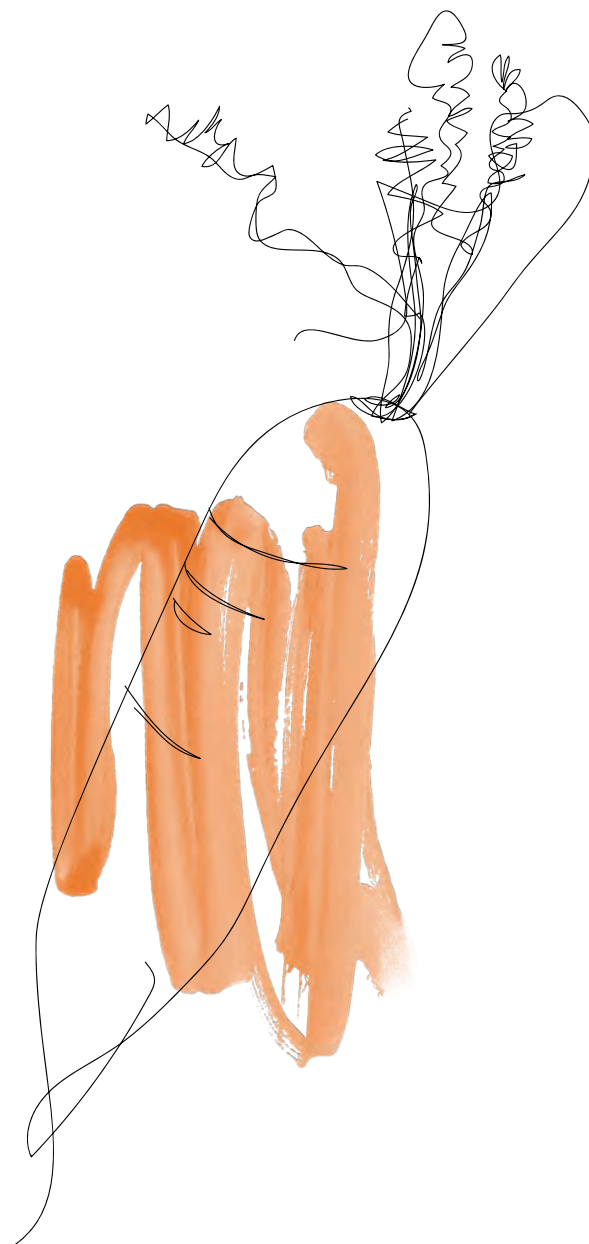
Smashed Kartoffeln* |
Walnuss-Linsen-Ragout | Harissa-Öl |
Wildkräutersalat | eingelegte Senfsaat |
geröstetes Wurzelgemüse |
Gartenkresse*

Whipped Schafskäse 15,5

Aufgeschlagener Schafskäse |
Quinoa aus DE* | Wildkräutersalat |
Sumach | Kichererbsen aus DE |
Karamellisierte Karotte |
Knobi-Sauerteigbrot*

URBAN Bolo 15

Vegane Spätzle* | Pecorino* |
Walnuss-Linsen-Ragout |
Wildkräutersalat | Gartenkresse* |
Avaa Verjus-Senfdressing | Kräuteröl



(V) = vegan

* aus nachhaltiger Landwirtschaft



SWEETS & TREATS

KUCHEN

Preise pro Stück

... als ganzer Kuchen verfügbar

Oma's Käsekuchen 4,5

Der All-Time-Favourite!

Rübli Kuchen (V) 4,5

Veganer Rührteig | geraspelte
Karotten | gehackte Nüsse |
Granola Topping

Cinnamon Cake (V) 3,5

Veganer Rührteig |
hausgemachter Zimtschnecken |
Vanilleguss

Apfel-Streusel-Kuchen (V) 3,5

Veganer Rührteig | regionale
Äpfel* | Streuseltopping

Mohnkuchen (V) 3,5

Veganer Rührteig | Mohnschnecken |
Vanilleguss

+ **Vanilla Cheesecake Creme** (V) 1,1

mit echter Bourbon-Vanille*

SÜSSER KLEINKRAM

Fudge Brownie Canapés 2,5

+ Dattelkaramell* 0,5

Hafer-Sesam-Cookies (V) 3,0

mit Drops der Ruth
Schokoladenwerke

Dessert Glas No.1 (V) 4,8

Bourbon Vanilla Cheesecake
Creme | saisonales Fruchtkompott |
regionales Obst*

Dessert Glas No.2 (V) 4,8

Plantbased Lemon Curd |
Brombeer-Lavendelkonfitüre

WIR BACKEN ALLE
UNSERE KUCHEN SELBST!

(V) = vegan

* aus nachhaltiger Landwirtschaft



GETRÄNKE

KALT

Viva Con Aqua Mineralwasser	0,33 l	3,5
laut & leise		
Limoment Naturlimo	0,33 l	4,5
Apfel-Minze, Birne Grüntee, naturtrübe Apfelschorle		
Cucumis Limonaden	0,33 l	4,5
Lavendel & Bergamotte, Gurke & Basilikum		
Ai:tea Cold Brewed Ice Tea	0,33 l	4,5
White Peach, Pomegranate, Black Berry		
Fritz	0,33 l	4
Kola, Kola Zuckerfrei, Orange, Zitrone, Rhabarber		

HEISS

Specialty Coffee		3,2
Americano mit Bohnen von Heilandt*		
Frischer Tee		2,0
Heißes Wasser mit Minze* Orange* Ingwer* Zitrone*		

DAYDRINKING

Nature's Calling Naturwein	0,75 l	35
Orange, Riesling, Rosé		
VDP Weingut Rudolf MAY	0,75 l	24,5
Silvaner, Rosé		
Crémant	0,75 l	41
Fiege Flaschenbier	0,33 l	4
Helles, Pils		

JUICES (V)

Smoothie Shot	75 ml	4,2
Himbeere Kirsche Apfel* Orange*		
Cold Pressed Juice Shot	50 ml	4,0

Grün

Gurke | Babyspinat | grüner Apfel | Sellerie | Orange* | Ingwer* | Zitrone*

Rot

Rote Beete | Sauerkirschen | Ingwer* | Apfel* | Orange*

Orange

Karotte | Orange* | Apfel* | Ingwer*

(V) = vegan

* aus nachhaltiger Landwirtschaft



UNSERE PAKETE

FINGERFOOD

1	1 x Snackglas 2 x Canapé	13,5
2	2 x Snackglas 2 x Sandwich	21,5
3	1 x Snackglas 2 x Canapé 1 x Sweets	17
4	2 x Sandwich 1 x Snackglas 1 x Sweets	23

SUPPEN (200ml)

1	1 x Suppe Sauerteigbrot	9
2	1 x Suppe 1 x Sandwich	13,5
3	1 x Suppe 2 x Canapé	14
4	1 x Suppe Sauerteigbrot 1 x Sweets	12,5

MAIN DISHES

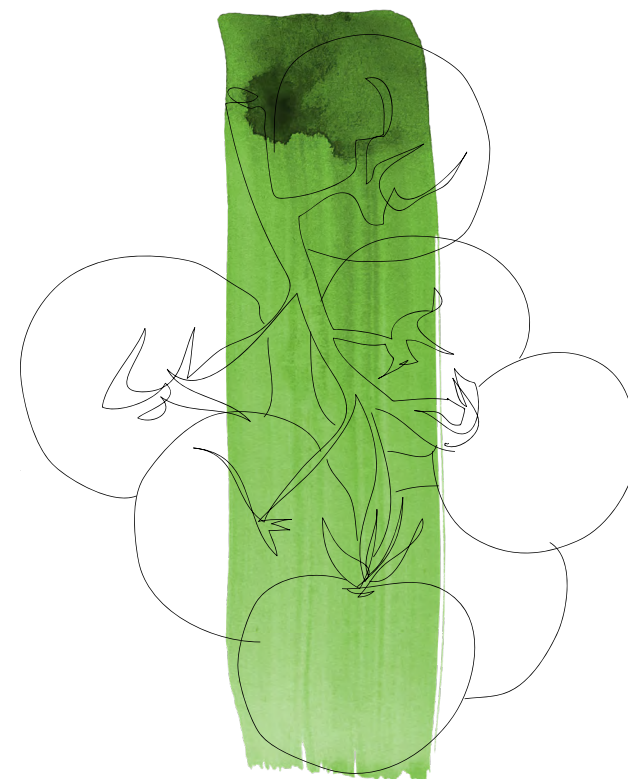
1	1 x Glas 1 x Main Dish	19,5
2	2 x Canapé 1 x Main Dish	22,5
3	1 x Vorspeise* 1 x Main Dish 1 x Sweets	25,5

KUCHEN

1	1,5 x Sweets 2 Stk. Kuchen	13,5
2	1,5 x Tasse Kaffee 2 Stk. Kuchen 1 x Sweets	15
3	2 Liter Kaffee 1 Ganzer Kuchen	(V) 60
4	2 Liter Kaffee Oma's Käsekuchen	64

BUFFET

1	2 x Vorspeise* 1 x Main Dish 2 x Sweets	36
----------	--	----





DER SLOW FOOD AWARD

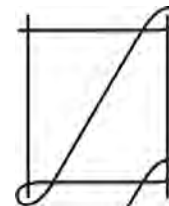
Hätten wir beim Start November 2022 auch nicht gedacht — freut uns aber riesig. Für uns ist das vor allem eine Bestätigung, dass gutes Essen, echte Handarbeit und regionale Zusammenarbeit einfach funktionieren.



BOCHUMER
MAIABEND
GESELLSCHAFT



CUBE⁵
Creating Security



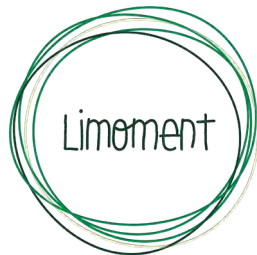
ESC
Energy Systems Consulting GmbH



PROVINZIAL



Oberschuirshof
BAUER WEBER



**GOOD
CROP**



**blond
bakery**



**lazy
HEROES**



ai:tea
COLD BREWED ICE TEA



fritz-kola®



CUCUMIS®
SOPHISTICATED DRINKS

| UNSERE LIEFERANTEN

Wir stehen hinter diesem Ideal, mit offenen Armen und heißen Dich herzlich Willkommen zu erleben, dass kleine Veränderungen und ein bewusstes Umdenken Spaß machen.

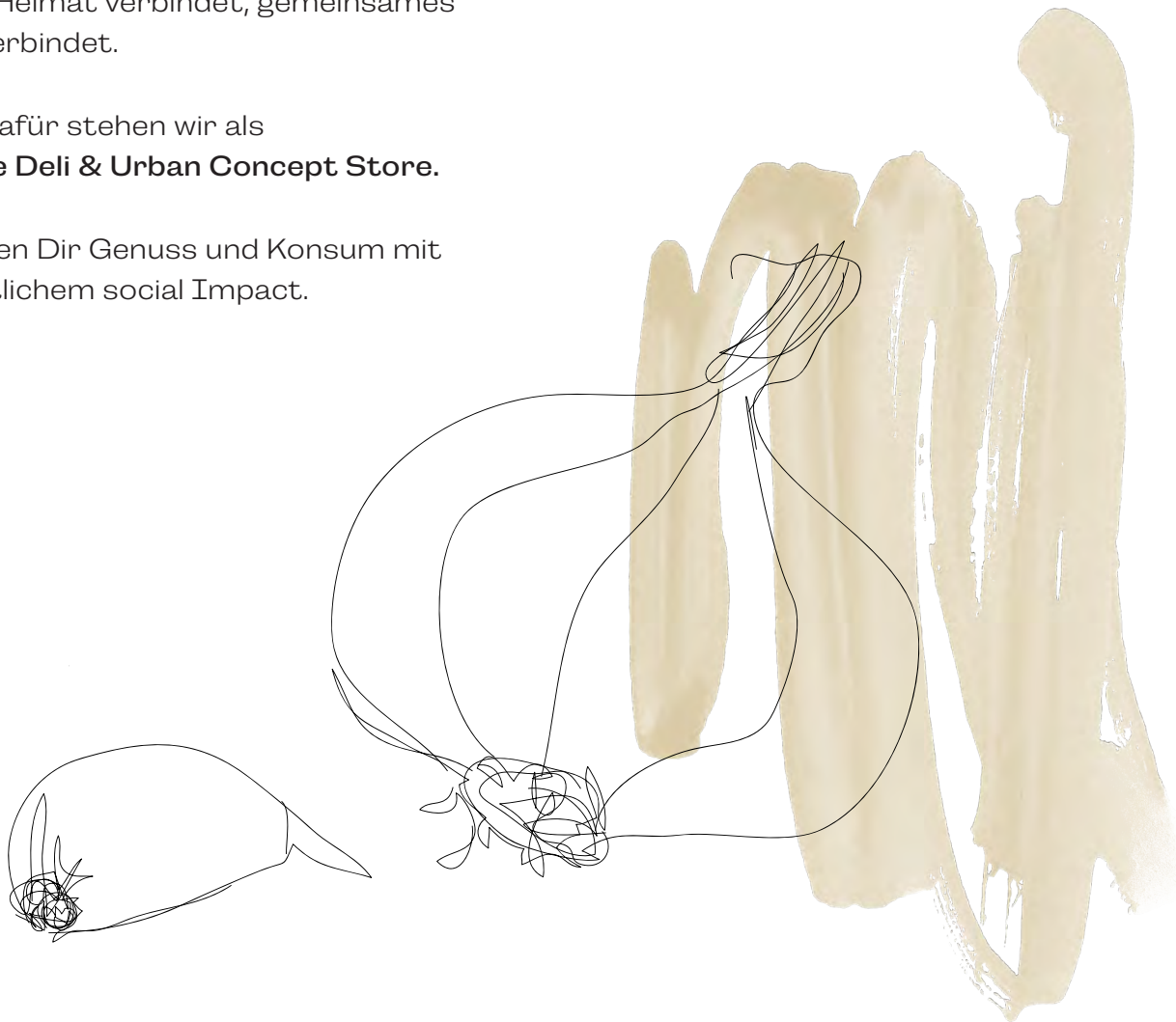
**NACHHALTIGKEIT SCHMECKT
FANTASTISCH UND DARF AUCH
MODERN UND COOL SEIN.**

Unsere Heimat verbindet, gemeinsames Essen verbindet.

Genau dafür stehen wir als
NEĀ The Deli & Urban Concept Store.

Wir bieten Dir Genuss und Konsum mit ganzheitlichem social Impact.

NEĀ



HUNGER?

**DANN MELD DICH
GERN BEI UNS!**

E-MAIL
catering@nea-thedeli.de

WEBSITE
www.nea-thedeli.de

INSTAGRAM
[@nea_thedeli](https://www.instagram.com/nea_thedeli)