

Incentives, Teambuilding,  
Business- und Family- Event-Parties  
auf Anfrage.



**rieger catering**  
düsseldorf

1

Die folgenden Buffets  
liefern wir natürlich auch außer Haus.

## Grill- und WOK- Buffetvorschläge

**Bitte wählen Sie aus unserem...- STANDARD-GRILL-BUFFET -...Ihre Favoriten  
aus**

- Auf Basis Ihrer Auswahl senden wir Ihnen umgehend ein verbindliches Angebot zu -

### Zum Empfang

in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet / fünf Teile p.P.

Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickeltaler mit Meerrettichsahne  
Feiner, leichter Gemüseauflauf mit Käse überbacken -vegi  
Kasselerrücken und Mini Lebekäse mit süßer Senfcrème  
Räucherlachs auf Reibeküchlein mit crème fraîche  
Bierbeißer und Fassgemüse am Stick  
Auswahl an „Rheinischem Sushi“

### Salate

Klassischer Nudelsalat mit Fleischwurst und feinem Gemüse in einem leichten Joghurt-Dressing  
Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings zum selber verfeinern -vegi  
Bayerischer Kartoffelsalat mit geröstetem Speck in Essig-Öl-Dressing  
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing -vegi

### Grill-Buffer

Wildlachsfilet mit heimischen Kräutern und feinem Gemüse in der Folie gegart -vegi  
Argentinische Steakhüfte mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer  
Marinierte Schweinenackensteaks und Hähnchenbrust  
Nürnberger-, Krakauer- und „Thüringer“ Bratwürste

**dazu reichen wir unsere hausgemachten Grillsaucen**  
Curry-, Pfeffer-, Knoblauch-, Salsa- und BBQ Sauce

### Beilagen

Baguette und rustikale Brotauswahl  
Kräuterbutter, Knoblauch Dip und Kräuterquark  
Gebackene Kartoffelecken und Ofenkartoffeln -vegi  
Frisches Gemüse, Pilze und Maiskolben vom Grill -vegi

### Nachspeisen

Obstsalat mit Mascarponecreme und gebrannten Mandeln  
Schokoladenmousse mit Vanillesauce  
Bayerische Crème mit Himbeermark  
Rote Grütze mit Vanille-Sauce



**rieger catering**  
düsseldorf

## Bitte wählen Sie aus unserem...- American BBQ Buffet -...Ihre Favoriten aus

- Auf Basis Ihrer Auswahl senden wir Ihnen umgehend ein verbindliches Angebot zu -

### Zum Empfang

in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet / fünf Teile p.P.

Nachos mit Guacamole-- und Salsa Cassera-Dip's -vegi  
Kleine, herzhaft Pancakes mit geräuchertem Lachs und Orangenconfit gefüllt  
Mit Ahornsirup glasierte und mit Limettencrème gefüllte Kasselerröllchen  
Gekräutertes und mariniertes Gemüse mit Jalapeno Chillis -vegi  
Feine Scheiben von der Truthahnbrust sweet & sour  
Stuffed Sirloin steak rolls

### Salate

Crab Louie –Römischer Salat mit Krebsfleisch -vegi  
Cobb Salad mit Hähnchenbrustfilets und Bacon  
Ceasars Salad mit green Goddess Dressing  
Midwestern Cole Slaw -vegi

### BBQ

Gekräuterter Catfish mit Zitronengras und Limettenmarinade aus der Folie -vegi  
Gegrillte Hot-Dog-Würstchen mit klassischen Zutaten zum selber verfeinern  
Chicken Wings, Chicken Drumsticks und klassisch, marinierte Spare Ribs  
„Surf and Turf“ Riesengarnelen und amerikanische Rindermedaillons  
Hamburger mit klassischen Zutaten zum selber verfeinern  
Holzfällersteaks Western Style von der Truthahnbrust

### dazu reichen wir unsere hausgemachten Grillsaucen

Curry-, Pfeffer-, Knoblauch-, Salsa- und eine Auswahl an BBQ Saucen

### Beilagen

Baguette und amerikanisches Toastbrot  
Corn on the Cob und Squash Gemüse vom Grill -vegi  
Potatoe wedges mit sour cream, und gebackene Bohnen  
Baked potatoes mit Kräutern und feinem Gemüse gefüllt -vegi  
Onion Rings, Kräuterbutter, Heinz Ketchup und angemachte Mayonnaise -vegi

### Nachspeisen

Marshmallows, Banane mit Southern Comfort und Ananasscheiben vom Grill -serviert mit Vanilleeis-  
Schokoladenmousse mit Vanillesauce  
Zitronenmousse mit Himbeermark  
Orangencreme mit Erdbeermark  
Cheesecake und Apple pie

### Nachspeisen

in Buffetform oder als Tischbuffet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet  
Obstsalat mit Mascarponecrème und gebrannten Mandeln  
Warme Pflaumen mit Walnußeis und gebrannten Mandeln  
Griesmehlpudding mit Himbeermark und Früchten  
Schokoladenmousse mit Vanillesauce  
Rote Grütze mit Vanille-Sauce



**rieger catering**  
düsseldorf

**Bitte wählen Sie aus unserem...- mediterranen Grill- Buffet -...Ihre Favoriten aus**

- Auf Basis Ihrer Auswahl senden wir Ihnen umgehend ein verbindliches Angebot zu -

**Zum Empfang**

in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet / fünf Teile p.P.

Herzhafte Trüffelpralinen im Pumpernickelmantel mit Grisini -- vegi  
Gemüsequiche mit Mortadella und Pecorino an Tomatenpesto  
Cherrytomaten mit Mozzarellaperlen in Basilikumpesto - vegi  
Kräuter-Crespelle mit Thunfisch gefüllt  
Antipasti misto im Glas - vegi  
Seranoschinken mit Melone

**Salate**

Saisonsalate mit Avocados, Artischocken, getrockneten Tomaten und Rucola  
Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse  
Italienischer Brotsalat mit Salami und Parmesan  
Mediterraner Pastasalat

**Grill-Buffer**

Duo von Dorade- und Loup de mer Filet in Kräuter-Olivenöl aus der Folie  
Zweierlei von der Chorizo Wurst (mild und scharf)  
Schweinefiletlendchen á la Saltimbocca  
Sizilianische Hackfleischbällchen  
Lammkoteletts in Thymianöl  
Kräuter-Hähnchenbrust

**dazu reichen wir unsere hausgemachten Grillsaucen**

Curry-, Pfeffer-, Knoblauch-, Salsa- und eine Auswahl an BBQ Saucen

**Beilagen**

Baguette, Grisini und Ciabatta  
Rosmarinkartoffeln und Pasta  
Ratatouille-Gemüse und mediterrane Gemüsepackchen vom Grill  
Kräuterbutter, eine Auswahl an mediterranen Moyo-Saucen und Heinz Ketchup

**Nachspeisen**

Obstsalat mit Mascarponecrème und gebrannten Mandeln  
Schokoladenmousse mit Vanillesauce  
Zironenmousse mit Erdbeermark  
Panna Cotta mit Himbeermark  
Tira Mi Su mit Espressosauce  
Crème brûlée

Sie können das mediterrane **GRILL-BUFFET**, nach Absprache, auch mit dem mediterranen **LIVE-COOKING** kombinieren.



**rieger catering**  
düsseldorf

Bitte wählen Sie aus unserem...- **LIVE - Cooking - Buffet** -...Ihre Favoriten aus

**„unter freiem Himmel“**

- Auf Basis Ihrer Auswahl senden wir Ihnen umgehend ein verbindliches Angebot zu -

### Zum Empfang

in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet / fünf Teile p.P.

Je nach dem, zu welchem **LIVE-COOKING** Sie sich entscheiden, empfehlen wir das entsprechende Fingerfood

### Salate

Je nach dem, zu welchem **LIVE-COOKING** Sie sich entscheiden, empfehlen wir die entsprechenden Salate

## Live Cooking am Buffet

1.

### Asia-WOK-Cooking

**z. B. mit:** Schweinefilet, Putenbrust, Hähnchenbrustfilets, Entenbrustfilets, Scampis  
Vegetarisch mit Asiagemüse, Mi-Nudeln, Glasnudeln, Basmatireis und Kroepoek  
Süß-saure Sauce, Erdnussauce, Kokosnussauce, Sweet-Chilli for Chicken...

2.

### Pasta-WOK- Cooking

**Auswahl an Pasta nach Wahl**

**z. B. mit:** Schweinefilet, Putenbrust, Scampis, Meeresfrüchte, Entenbrustfilets  
Vegetarisch mit frischen Pilzen, Morcheln, Trüffeln oder Saisongemüse  
Tomatensauce, Carbonara, Auswahl an Pesto-Saucen, scharfe Sauce, Olivenöl...

3.

### Risotto aus der Pfanne

**z. B. mit:** Schweinefilet, Putenbrust, Entenbrustfilets, Scampis, Meeresfrüchte  
Vegetarisch mit frischen Pilzen, Morcheln, Trüffeln oder Saisongemüse

4.

### Paella aus der Pfanne

**z. B. mit:** Schweinefilet, Putenbrust, Hähnchenbrustfilets, Entenbrustfilets, Scampis, Fisch, Meeresfrüchte  
Vegetarisch mit frischen Pilzen oder Saisongemüse

### Nachspeisen

Je nach dem, zu welchem **LIVE-COOKING** Sie sich entscheiden empfehlen wir die entsprechenden Nachspeisen

Sie können, nach Absprache, das **LIVE-COOKING** auch kombinieren.

Selbstverständlich auch mit den **GRILL-BUFFET-VORSCHLÄGEN**.