

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



rieger catering  
düsseldorf

1



Liebe Gäste,

in der Folge bieten wir Ihnen einen kleinen Auszug unserer Buffetvorschläge an. Wählen Sie bitte aus den einzelnen Vorschlägen Ihre Favoriten aus. Berücksichtigen Sie bitte auch, dass für ein Buffet eine gewisse Anzahl an Gästen Voraussetzung sind und die Anzahl der Speisen entsprechend angepasst werden muss.

-- Je kleiner die Personenzahl desto kleiner kann die Auswahl/Anzahl nur sein -- Den Buffet-Preis kalkulieren wir zeitnah, nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen haben. Oder Sie suchen Ihr „Lieblings-Buffet“ aus, geben uns eine Preisvorgabe und wir machen Ihnen ein entsprechendes Angebot mit den entsprechenden Gerichten.

Gerne stehen wir beratend in einem persönlichen Gespräch zu Ihrer Verfügung, um nach Ihren Wünschen, Geschmack, Budget und Vorstellungen, ein noch optimaleres und individuelleres Angebot für Sie zusammenzustellen und folgende Vorschläge entsprechend abzuändern bzw. anzupassen oder auch zusammenzulegen.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein mehrgängiges Menu zusammen. Ob rustikal, alternativ, gehoben, saisonal oder wie z.B. Gänse und Wild.

Alternativ dazu können wir Ihnen auch eine reduzierte Speisekarten-Auswahl zukommen lassen, aus der Sie und Ihre Gäste Ihre Favoriten auswählen und uns die von Ihnen getroffene Auswahl im Vorfeld Ihrer Veranstaltung zurücksenden. So können wir uns optimal auf Ihre Veranstaltung vorbereiten und es entstehen geringere Wartezeiten für Sie.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

rieger catering & Team

www.rieger-catering.de  
Fon: 0211 . 51 44 538  
Bilker Allee 28 . D-40219 Düsseldorf

ihr rundumsorglospaket  
für alles, was man feiern kann

Die folgenden Buffets  
liefern wir natürlich auch außer Haus.



**rieger catering**  
düsseldorf

„kräftig – deftig, bodenständig und originell ohne viel Schnörkel fast so wie damals bei Muttern oder Omi“

### **Bitte wählen Sie aus unserem...- Nostalgie-Bufferet -...Ihre Favoriten aus**

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

#### **Rustikales, typisch-regionales -kalt -**

in Buffetform oder als Tischbuffet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet  
Soleier mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer und Düsseldorfer Löwensenf  
Fleischwurstlinge und Flönz mit Düsseldorfer Löwensenf  
Hausgemachte Frikadellen mit Düsseldorfer ABB-Senf  
Schweinskopfsülze mit Remouladensauce und Zwiebeln  
Hausmacher Wurst und Schinken mit Essiggurke  
Zwiebelmett, grobe- und feine Leberwurst

#### **Fisch**

Pikant, gewürzter Bratrollmops in feiner Marinade  
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Russenei mit Lachsersatz und Sardellen  
Herzhaft, eingelegter Gabelrollmops  
Crevetten mit Cocktailsoße  
Heringssalat rot und weiß

#### **Salate**

Kartoffelsalat, Waldorfsalat, Gemüsesalat, Nudelsalat,  
Tomatensalat, Gurkensalat,

#### **Warm**

in Buffetform

Rinder Goulasch vom zarten, mageren Rindfleisch mit Erbsen und Möhren, Nudeln und Kartoffeln Saftiger  
Schweinebraten in seiner eigenen Sauce mit Kartoffeln und Gemüse  
Feiner Hackbraten von Rind und Schwein in Champignonsauce  
Prager Krustenschinken mit warmen Speckkartoffelsalat  
Sauerbraten mit Kartoffel-Klößen und Apfelmus

#### **Nachspeisen**

in Buffetform oder als Tischbuffet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet  
Terrine vom „armen Ritter“ mit beschwipsten Früchten  
„Wackelpeter Smaragde“ mit angeschlagener Sahne  
„Kalte-Schnauze“ von Butterkeksen und Couverture  
Schokoladenpudding mit Vanillesoße  
Griesmehlpudding mit Früchten  
Fürst Pückler Eis mit Sahne  
Heiße Schattenmorellen



**rieger catering**  
düsseldorf

"einfach - lecker / typisch - rustikal"

**Bitte wählen Sie aus unserem...- Düsseldorfer-Bufferet -...Ihre Favoriten aus**

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

**Suppe**

wird serviert

Petersilien-Wurzelcrème mit feinem Gemüse und gerösteten Kernen -vegi

**oder / und**

**Vorspeisen**

Zum Empfang oder als Tischbufferet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

Vorspeisenteller von Land, Meer und vegetarisch

kleine, regionale, rustikale Appetithappen mit Dip

**z.B.**

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings zum selber verfeinern -vegi

Feiner, leichter Gemüseauflauf mit Käse überbacken -vegi

Klassischer Kartoffelsalat mit Essiggurken und Ei -vegi

Krautsalat in Essig-Öl-Dressing -vegi

Räucherlachs auf Reibeküchlein mit crème fraîche

Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickeltaler mit Meerrettichsahne

Bierbeißer und Fassgemüse am Stick

Verschieden-marinierte Hackfleischbällchen

Trio von „Rheinisches Sushi“ im Wirsingmantel

Kasselerrücken und Mini Lebekäse mit süßer Senfcrème

Klassischer Nudelsalat mit Fleischwurst und feinem Gemüse

**Warm**

in Buffetform

Düsseldorfer Senfrostbraten vom Schwein mit Bratkartoffeln

Klassisch gefüllte Rinderrouladen mit Stampfkartoffeln

Kröstchen Goulasch mit Graubrot

**Nachspeisen**

in Buffetform oder als Tischbufferet / 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

"was die Nachbarn so speisen" ursprünglich und traditionell und doch zukunftsweisend

**Bitte wählen Sie aus unserem...- Alpen-Bufferet-...Ihre Favoriten aus**

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

**Suppe**

wird serviert

Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit gerösteten Brotcroûtons und feinem Gemüse

**oder / und**

**Vorspeisenteller**

von Land, Meer und vegetarisch

kleine, ausgefallene, alpenländliche Appetithappen mit Dip und Salsas  
Zum Empfang oder als Tischbufferet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

Feine Scheiben vom Tafelspitz mit Kräutermarinade / Kleine Frikadellen mit Zwiebeln und süßem Senf  
Würziger Kuchen vom Allgäuer Bergkäse mit getrockneten Chips vom Schwarzwälder Schinken  
Sauerkrautkuchen mit Nürnberger Rostbratwürstchen und Chips vom Schwarzwälder Schinken  
Bayerische Käseauswahl mit Laugengebäck / Obatzter (pikant angemachter Camembert) Verschiedene,  
herzhaft gefüllte Kipferln / Tafelspitzsülze mit Remouladensauce  
Bayerischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Gürkchen / Bayerischer Krautsalat  
Backhändlkeule in Paprikamarinade / Sulze mit Zwiebeln in Essig und Öl

Altmünchner Brotzeiteller

mit herzhaften Wurstsorten, Schinken, kaltem Braten, Speck, Schwarz-Geräuchertem und Gurken

**Hauptspeisen**

in Buffetform

Bayerische Leberknödel mit Specksauce - Kalbsvögerl mit Steinpilzsauce  
Deftiger; kümmeliger Schweinsbraten in seiner eigenen Sauce  
Krautwicklerl mit Specksauce - Aufg'schmalzner Leberkäse  
Gemüse-Spätzlepfanne mit geschmelzten Zwiebeln **-veg**  
Regensburger Würstchen - Mini-Schweinshaxe  
Tafelspitz mit Wurzelwerk und frischem Kren  
Schlemmertöpfchen  
(Haxenfleisch in Oktoberfestbiersauce mit Schwammerln)

**dazu servieren wir**

Stampfkartoffeln, Serviettenknödel, Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln, Bayerischer Kartoffelsalat  
Sauerkraut, Rotkohl, Marktgemüse  
Laugengebäck, Bauern- und Kümmelbrot, Schnittlauchquark, Butter und Schmalz

**Nachspeisen**

in Buffetform oder als Tischbufferet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

Bayerische Crème mit Himbeermark und Früchten  
Apfelstrudel mit Zimtucker und Vanillesauce  
Süßer Reis mit Früchten und Fruchtsauce  
Donauwelle und süßer Reis mit Früchten  
Topfenpalatschinken mit Marillenröster  
Apfel-Rahmschnitte und Donauwelle  
Süße Vanillekipferl



**rieger catering**  
düsseldorf

"Das Mittelmeer lässt grüßen – fast wie im Urlaub" Italienisch-klassisch, Antipasti, Salami, Schinken, und "Meer"

**Bitte wählen Sie aus unserem...- Mediterranen-Buffer -...Ihre Favoriten aus**

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

**Suppe**

wird serviert

Mediterrane Ratatouille-Suppe mit frischen Kräutern

**oder / und**

**Vorspeisenteller**

von Land, Meer und vegetarisch

kleine, ausgefallene, mediterrane Appetithappen mit Dip und Salsas  
Zum Empfang oder als Tischbuffet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

**z.B.**

Cherrytomaten mit Bocconcino in Basilikumpesto - vegi / Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse - vegi

Oliven Tapenade mit Wachtelei auf Chiabatta - vegi / Bruschetta mit Basilikum-Tomaten und Pecorino - vegi

Saisonsalate mit Avocados, Artischocken, getrockneten Tomaten und Rucola - vegi

Mediterraner Pastasalat - vegi / Antipasti misto im Glas mit Burrata- vegi

Oregano-Prosciutto-Rolle

Seranoschinken mit Melone

Parma-Schinken-Fähnchen an Grisini

Zampone mit Linsen in Balsamicoessig

Kräuter-Crespelle mit Thunfisch gefüllt

Italienische Hackfleischbällchen mit Oliven

Coppa di Parma mit gekräuterten Zucchini

Italienischer Brotsalat mit Salami und Parmesan

Putenbrustrollchen á la vitello tonato mit Apfelkapern

Gemüse-Torta mit Mortadella und Pecorino an Tomatenpesto

Gefüllte Tortellini in Tomatenpesto mit Serano-Schinken ummantelt

Mediterraner Schinken gefüllt mit gekräuterten Auberginen-Stäbchen

Parmesankuchen mit getrockneten Chips vom Toscanischen Schinken mit Estragon-Kerbel-Crème

**Hauptspeisen**

in Buffetform

Cannelloni mit Ricotta, Spinat-Füllung in Tomatensauce vegi + Nudeln

Gemüselasagne mit mediterranem Grill-Gemüse in Kräutersauce vegi + Nudeln

Duo von Dorade- und Loup de mer Filet aus dem Ofen in Kräuter-Olivenöl in der Folie Fisch

Edelfischlasagne mit einem Hauch von Krustentieraroma, Kräutern und feinem Gemüse Fisch

Riesengarnelen-Pfanne, pikant-gewürzt, mit Chili-Kräuter-Knoblauch in feinem Olivenöl Krustentiere

Schweinefiletlendchen á la Saltimbocca mit mediterranem Schinken und Salbei in Limonensauce

Piccata von der Putenbrust im Kräutermantel in Tomatensauce

Involtini vom Schweinerücken in Rotweinsauce

**dazu reichen wir**

Polenta, Pasta, Gnocchis, Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

**Nachspeisen**

in Buffetform oder als Tischbuffet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

In Galiano Likör mariniertes Obstsalat mit Mascarponecrème und gebrannten Mandeln

Auswahl an Crèmes und Moussen fein ausgarniert



**rieger catering**  
düsseldorf

"Vive la France"

Klassisch, elegant und exklusiv, Meeresfrüchte und Fleisch, Terrinen, mariniertes, gebeiztes, geräuchertes und frisches

**Bitte wählen Sie aus unserem...- Französischen-Buffer -...Ihre Favoriten aus**

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

**Suppe**

wird serviert

Feine Pilzrahmsuppe

**oder / und**

**Vorspeisenteller**

von Land, Meer und vegetarisch

kleine, ausgefallene, französische Appetithappen mit Dip und Salsas  
Zum Empfang oder als Tischbuffet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

Herzhafte Trüffelpralinen im Pumpnickelmantel mit Grisini - vegi

Gemüsequiche mit Brie de Meaux an Tomatenpesto - vegi

Linsensalat in Essig und Öl und feinem Gemüse - vegi

Gemüsesalat mit Wachteleiern garniert - vegi

Apfelselleriasalat mit Walnüssen - vegi

Crêpesröllchen mit geräuchertem Lachs und Honigsenfauce -Fisch

Terrine von Jacobsmuscheln mit frischen Kräutern -Fisch

Blätterteigbouchées gefüllt mit Lachsmousse -Fisch

Crevetten in Cocktailsauce im vol au vent -Fisch

Medaillons vom Reh- und Lammrücken auf Croûtons mit Tranchen von Gemüseterrine

Medaillons vom Lammrücken auf Croûtons mit Tranchen von Gemüseterrine

Gekräutertes Poulardenbrüstchen dazu Croustaden mit Ratatouille-Gemüse

Gänsemagret gefüllt mit einem Gänseleberblock und Orangenconfit

Entenlebersuprême mit Birnen in Williams Christ

**Hauptspeisen**

in Buffetform

Lachsmedaillons in Rieslingsauce en papilote mit Gemüsebrunoise, Koriander und Fleur de Sel

Zanderfilet mit frischen Kräutern und einem Hauch von Limone in feinem Olivenöl

In Merlot marinierte, französische Maispoulardenbrust á la coq au vin, mit Gemüse, Schalotten, Bacon und Pilzen Boeuf

bourgignon -feiner, magerer Rindergoulasch in Burgunder-Rotweinsauce mit Gemüse

Tomatisierte Lammkeule provençalische Art mit Kräutern der Provence, Oliven,

Perlhuhnbrüstchen gefüllt mit Morchel-Sahne-Farce auf Glace de viande

Tournedo Rossini vom Schweinefilet mit Pilzduxelles in Steinpilzsauce

Getrüffelte Kalbsmedaillons in dunkler Noilly-Prat-Sauce

**dazu reichen wir**

pommes duchesse, pommes risolées, pommes au gratin, pommes macaire, Flageolets, Ratatouille- und Marktgemüse

**Nachspeisen**

in Buffetform oder als Tischbuffet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

Frischer Obstsalat mit crème pâtissière

Schokoladenmousse mit Vanillesauce / Zitronenmousse mit Himbeermark

Éclaires und Profiterolles / Crème brûlée



**rieger catering**  
düsseldorf

"go west, young men" Trendy alternative for your event with a lot of power, fantasy & feeling

**Bitte wählen Sie aus unserem...- American-Bufferet -...Ihre Favoriten aus**

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

**Suppe**

wird serviert

Amerikanische grüne Pfeffersuppe

**oder / und**

**Vorspeisenteller**

von Land, Meer und vegetarisch

kleine, ausgefallene, amerikanische Appetithappen mit Dip und Salsas  
Zum Empfang oder als Tischbufferet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

Nachos mit Guacamole-- und Salsa Cassera-Dip's -vegi

Gekräutertes und mariniertes Gemüse mit Jalapeno Chilis -vegi

Crab Louis -Römischer Salat mit Krebsfleisch -vegi

Midwestern Cole Slaw -vegi

Kleine, herzhaft Pancakes mit geräuchertem Lachs und Orangenconfit gefüllt

Mit Ahornsirup glasierte und mit Limettencreme gefüllte Kasselerröllchen

Feine Scheiben von der Truthahnbrust sweet & sour

Cobb Salad mit Hähnchenbrustfilets und Bacon

Caesars Salad mit green Goddess Dressing

Stuffed Sirloin steak rolls

**BBQ**

in Buffetform

Riesengarnelen mit Knoblauch, feinem Gemüse und Kräutern in Chili-Olivenöl gebraten -

Gekräuterter Catfish mit Zitronengras und Limettenmarinade aus der Folie

Mit Honig und Ahornsirup glasierter Krustenbraten mit Ananas und grünem Pfeffer

Gegrillte Hot-Dog-Würstchen mit klassischen Zutaten zum selber verfeinern

Chicken Wings, Chicken Drumsticks und klassisch, marinierte Spare Ribs

Hamburger mit klassischen Zutaten zum selber verfeinern

Truthahnbrustbraten in Bourbon-Whiskysauce mit Bacon

Holzfallersteks „Western Style“ von der Truthahnbrust

Jambalaya (Amerikanische Paella)

köstliches Reisgericht mit Schinken, Wurst und Tomaten, pikant abgeschmeckt

**dazu reichen wir unsere hausgemachten Saucen**

Curry-, Pfeffer-, Knoblauch-, Salsa- und BBQ- Saucen

**Beilagen**

Potatoe wedges mit sour cream, Baked potatoes mit Kräutern und feinem Gemüse gefüllt

Onion Rings, Kräuterbutter, Heinz Ketchup und angemachte Mayonnaise

Corn on the Cob, gegrilltes Squash Gemüse und gebackene Bohnen

**Nachspeisen**

in Buffetform oder als Tischbufferet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

Warme Banane und Ananasscheiben mit Southern Comfort und Walnußeis

Caipirinha Crème mit feinem Limettenaroma / Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Zitronenmousse mit Himbeermark / Orangencreme mit Erdbeermark



**rieger catering**  
düsseldorf

"andere Kontinente, andere Sitten, andere Speisen"  
eine aufregende Mischung asiatischer Ausgewogenheit von würzig-scharf bis milder Süße

### **Bitte wählen Sie aus unserem...- Asia-Bufferet -...Ihre Favoriten aus**

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

#### Suppe

wird serviert

Zitronengrassuppe mit asiatischem Gemüse und Nüssen

oder / und

#### Vorspeisenteller

von Land, Meer und vegetarisch

kleine, ausgefallene, asiatische Appetithappen mit Dip und Salsas  
Zum Empfang oder als Tischbufferet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

Sprossensalat mit Gemüse in pikantem Dressing -vegi / Auberginen mit Knoblauch -vegi  
Glas- und Mienudel-Salat mit WOK-Gemüse, grünen Chilischoten und Knoblauch -vegi Reismudelsalat  
mit chinesischen Pilzen und süßer Chili-Sauce -vegi

Tartelettes gefüllt mit Flusskrebse in weißem Sesam -Fisch / Asiatische, gefüllte Lachsrouladen -Fisch  
Scampis und Physalis in Orangen-Mango-Marinade auf Bambusspänen Fisch

Lychees-Röllchen mit asiatisch marinierten und geräucherten Putenbrustscheiben

Asiatisch eingelegte Roastbeefröllchen mit chinesischer Füllung

Hähnchen-Gemüsesalat mit Zitronengras, Ingwer und Limetten

Pfefferbällchen im Mohn-Sesam-Mantel dazu Mango-Dip

Rindfleischbrochette in Ingwer-Bitter-Orange-Marinade

Saté- Spießchen von der Putenbrust mit Erdnussauce

Gewellte Saté-Spießchen in Erdnussauce mit Kroepoek

Pikant marinierte Putenspießchen in weißem Sesam

Marinierte Fleischbällchen in süß-sauerer Sauce

Auswahl an Sushi mit Wasabi und Ingwer \*

#### Hauptspeisen

-- „Zehn Köstlichkeiten aus dem Wok“ --

mariniert:

parfümiert:

serviert:

dazu:

alternativ:

-vegi

Streifen von Rind, Schwein und Pute

süß-sauer, Tandoori, Erdnuss, Kokosnuss, Ketjab-Manis, Oyster oder Madras Curry mit

Basmati Reis, Glasnudeln, Mi-Nudeln, Karotten-Ingwer-Purée oder Reiskuchen Asia

Gemüse, Chinakohl, Pak-Choi-Gemüse, Sprossen, Asiatische Pilze oder Früchte,

Kaffirblätter, Zitronengras, Kroepoek, Glasnudeln, Wasabinüsse und Sesam

Entenbrust, Hähnchenbrust, Lamm, Garnelen, Lachs

Spieß-Quartett mit Garnele, Putenbrust, Schweinefilet und Rumpsteak

Knackiges Asia-Gemüse und geräuchertem Tofu aus dem WOK

#### Nachspeisen

in Buffetform oder als Tischbufferet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

Limonen-Kokosnusscrème mit süßem Mangochutney / Süßer Reis mit Kokosnus raspeln und Rosinen

Bananen und Ananas im Crêpesteig mit Honigjuz / Lychee-Tiramisu mit Grüntee-Orangen-Schaum

Orangen-Limonen-Mandelquark mit Früchten / Eiertörtchen mit asiatischer Fruchtsauce

Ananasmousse mit Himbeermark und gebrannten Mandeln





**rieger catering**  
düsseldorf

"Rund um die tolle Neandertaler-Ur-Knolle"

**Bitte wählen Sie aus unserem...- Kartoffel-Party-Bufferet -...Ihre Favoriten aus**

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

Unsere Kartoffeln beziehen wir direkt vom Kartoffel-Bauernhof GRÜNE KISTE in Mettmann  
Wir verwenden ausschließlich die SUPER NEANDERTALER UR-KRONE

Frische Reibekuchen mit Apfelmus -vegi

Kartoffelrahmsuppe mit Speckdippe und Brotcroûtons

Kartoffelragout mit Wurzelgemüse und Edelfischbulette -Fisch

„Kartoffel Döner“ mit Putengyros und Liebstöckel-Tsatsiki

Gnocchi mit geröstetem Sesam auf geschmolzenen Tomaten -vegi

Gebackene Kartoffeln mit spanischer Füllung und Chorizowurst

Kartoffel-Fisch-Auflauf mit feinem Gemüse und Kräutern der Saison -Fisch

„Burger“ von Macaire-Kartoffeln und Schweinefilet in Rotweinschalottensauce

Auf Steinsalz gebackene Ofenkartoffeln mit geblämmter grober Pfälzer Leberwurst

Klassische Bratkartoffeln mit feinen, zarten Roastbeefscheiben und Remouladensauce

In Pinienkern-Nussbutter gebratene Kräuter-Kartoffelknödel auf Pilzragout á la crème -vegi

Raffinierte, im Ofen gebackene Kartoffeltortilla und einem Kuli aus gekräuterter Gewürzgurke -vegi

Im Strudel-Teig gefangenes Kartoffel-Gemüse-Ragout mit Flaschentomaten und Curry-Kraut  
auf saftigem Prager-Schinken mit fünf Jahre altem Balsamico Essig parfümiert

Mit Ziegenkäse geblämmte Kartoffel Lasagne mit schwarz geräuchertem Schinken,  
Tomaten, Blattspinat - serviert mit würziger Kräuter-Tomaten-Sauce

**Nachspeisen**

in Buffetform oder als Tischbuffet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

Mousse von der Kumara-Süßkartoffel mit Ananas und Valrhona-Schokoladensplitter

Nuss-Schupfnudel Krokant-Gratinée mit süßer Basilikumcrème

Süße Kartoffelpfanneküchlein mit Vanillesauce und Walnußeis

Kartoffel-Quarkkeulchen mit karamellisierten Apfelspalten

Karamellierte Minz-Gnocchi mit Zitronensorbet



**rieger catering**  
düsseldorf

"lets have a party""

**Bitte wählen Sie aus unserem...- Party-Bufferet -...Ihre Favoriten aus**

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

**Suppe**

**nach Absprache**

länderspezifisch und saisonbedingt

**oder / und**

**Vorspeisen-Teller -Platten**

**nach Absprache**

von Land, Meer und vegetarisch

kleine Appetithappen mit Dip

Zum Empfang oder als Tischbufferet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet

**Warm**

in Buffetform

**zur Auswahl**

Gambas (ca. 300 gr. p.P.) mit Knoblauch, feinem Gemüse und Kräutern in Chili-Olivenöl gebraten mit Zitrone, Sc. Aioli und Baguette

Curry-Rostbratwurst von der „Thüringer“ in hausgemachter BBQ-Sauce mit Brötchen

Chili con carne mit Crème fraîche und Brotauswahl

Hausgemachte Goulaschsuppe mit Brotauswahl

Zweierlei Pasta mit dreierlei Saucen

Kröstchen Goulasch mit Brotauswahl

Hackfleischlasagne

Gemüsequiche - vegi

Chili sin carne - vegi

Nudelaufauf - vegi

**Nachspeisen**

**nach Absprache**

in Buffetform oder als Tischbufferet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet



**rieger catering**  
düsseldorf

"viele, kleine, leckere " Schweinereien" und Co..."

Eine Tapa- und raciones-Reise durch die regionalen Küchen Spaniens

**Bitte wählen Sie aus unserem...- Tapa-Party-Bufferf-...Ihre Favoriten aus**

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

### Tapas Frias

Boquerones en vinagre  
Ensalada de Gambas  
Salpicon de Marisco  
Ensaladilla Rusa  
Ensalada del Chêfe  
Salmon marinado

Alioli  
Aceitunas Verdes y Negras  
Pan con Tomate y Ajo  
Jamon Serrano  
Ensalada Andaluz mixta  
Queso Manchego  
Datiles con Jamon Serrano, plancha

### Tapas Calientes

Boquerones Fritos  
Calamares a la Romana  
Gambas a la Plancha  
Gambas al Ajillo  
Mejillones  
Caracoles en salsa  
Sopa de Verduras  
Patatillas rellenos con Verdura  
Tortilla Espanola  
Patatas Braves  
Champinones al Ajillo  
Pimientos del Padron

Lunas a la Plancha  
Albondigas de Carne  
Conejo del Chêfe  
Pollo al Ajillo  
Fileto " Andaluz"  
Pollo Loco  
Higado de Pollo con Ajo y vino blanco  
Chorizo a la Plancha

### Postres

Flan Caramel  
Crema Catalana  
Goschua  
Helado mixta

### Kalte Tapas

Sardellen mariniert  
Krabben-Salat  
Meeresfrüchtesalat  
Kartoffel-Thunfisch-Erbsen und Mayo Salat  
Salat mit Thunfisch  
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Hausgemachte Knoblauchmayonaise  
Oliven in Kräuter Marinade  
Brot mit Tomaten  
Serrano Schinken mit Melone  
Salat mit Palmenherzen  
Manchego Ziegenkäsevariation  
Datteln mit Serrano gegrillt

### Warme Tapas

Frittierte Sardellen  
Tintenfischringe  
Gambas vom Grill  
Gambas in Knoblauch- Chiliöl  
Muscheln in herzhafter Sauce  
Schnecken in feiner Sauce  
Gemüsesuppe  
Kartoffeln gefüllt mit Gemüse  
Kartoffel Eier Kuchen  
Kartoffel Ecken frittiert mit spanischer Sauce  
Champignons in Knoblauchöl  
kleine grüne Paprika vom Grill

Spanische Frikadelle gegrillt mit Saftsauce  
Fleischkugeln mit Tomaten Sauce  
Kaninchen in Weißwein Sauce  
Hähnchen in Knoblauchöl  
Filet vom Schwein andalusische Art mit Patatas  
Hähnchenbruststreifen mit Champignon & Paprika  
Hänchenleber mit Knoblauch in Weißweinsauce  
Paprika Wurst vom Grill

### Dessert

hausgemachte Creme Karamel  
Karamel Pudding flambiert mit Zucker  
Baskischer Pudding  
Gemischtes Eis



**rieger catering**  
düsseldorf

"wir suchen und wir finden Sie"

**Bitte wählen Sie aus unserem „Flying-Bufferet“ ... Ihre Favoriten aus**

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

...egal wo Sie stehen oder sitzen, unser Service findet Sie und serviert Ihnen auf kleinem Geschirr, -Gerichte- die Sie „nur“ mit einem Löffel und/oder Gabel stehend, sitzend oder gehend genießen können...

Dieser - „Flying Dinner“ Vorschlag - kann natürlich auch (nach Absprache) nach Ihren speziellen Wünschen, Geschmack und Vorstellungen abgeändert oder ergänzt werden.

Es gibt auch die Möglichkeit das „Flying Dinner“ mit einem Teil „festen Buffet“ zu kombinieren.

**Zum Empfang**

**„Plopp the soup“**

eine Suppe Ihrer Wahl

in kleinen Glasflaschen mit Plopp-Verschluss serviert

**plus/oder**

Bruschetta in dreierlei Variationen

Tomate-Basilikum / Spinat Schafskäse / Thunfisch

**Vorspeisen**

5 Teile pro Person

Vorspeisenteller von Land, Meer und vegetarisch  
kleine, ausgefallene Appetithappen mit Dip und Salsas

**Hauptspeisen**

wird in kleinen Einheiten serviert

Kleines Krüstchen Goulasch vom Rind

im kleinen Schusterjungen serviert

xxx

Geschnetzertes in Calvadosrahm mit Kartoffeln

in Schale serviert

xxx

Kleines Sauerbratenragout mit Kartoffelklößen am Stick

im kleinen Schälchen serviert

xxx

Riesengarnele in Kräuterbutter und Scampis in Sauce mit Basmatireis

in Schale serviert

xxx

Kleines Ragout von der „Thüringer Rostbratwurst“ in Barbecuesauce mit Pommes frites

in der Schale serviert

**Nachspeisen**

in kleinen Einheiten (Geschirr) angerichtet 1,5 Teile pro Person

Obstsalat mit Mascarponecrème und gebrannten Mandeln

Auswahl an Crèmes und Mousen fein ausgarniert