



rieger catering
düsseldorf

FINGERFOOD fleischig

Quiche lorraine

Bierbeißer mit Cornichon am Spieß

Hackbällchen in Tomaten-Salsa mariniert

Kartoffeltaler unter Blutwurst mit Apfelzwiebelchutney

Putello tonato mit Apfelkapern

Serano Schinken mit zweierlei Melone am Spieß

Hähnchenbrustfilet auf pikanter Paprikasalsa

Hähnchenspieß mit Papayachutney

Hähnchenspieß mit Teriyaki-Glasur und Erdnusscrumble

Tranchen vom Schweinefilet auf Mango-Salsa

Roastbeefröllchen asiatisch gefüllt mit geröstetem Sesam

Tranchen von der Entenbrust mit Konfitüre von roten Zwiebeln und Cranberrys,

im Weckglas serviert

Thai-Curry-Cocktail mit Hähnchen und Mango

Klassischer Käse-Wurstsalat in Kräutervinaigrette

Italienischer Brotsalat mit Salami und Parmesan

Schweinefiletstreifen mariniert mit Oliven, getrockneten Tomaten auf Radiccio

Glasnudelsalat mit weißen Bohnen und Geflügelspieß

Anderweitige Varianten oder Zutaten gerne auf Anfrage.

www.rieger-catering.de

Preisliste gültig für Geschäftskunden
Preise für Endkunden auf Anfrage

ihr rundumsorglospaket
für alles, was man feiern kann
www.rieger-catering.de

Es gelten unsere
Geschäfts- und Lieferbedingungen.



rieger catering
düsseldorf



FINGERFOOD vegetarisch

Herzhafte „Trüffelpralinen“ aus Frischkäse und mit schwarzer Olivenasche umhüllt
Kartoffeltortilla mit Ziegenfrischkäse auf Zwiebel-Apfelkonfit
Mango-Mozzarella in weißem Balsamico mariniert am Spieß
Mozzarellaperlen mit Cherry-Tomaten und Basilikum-Pesto
Maispolenta gegrillt mit Trüffelschmand
Kartoffeltarte mit Gorgonzolacreme und Portweinbirne
Gefüllte Zucchini mit Walnuss-Ricotta und Basilikum
Gefüllte Zucchini mit Parmesan-Ricotta und Parmesan-Chip
Petersilienwurzelmouse auf Pumpernickel
Gemüsebeet mediterran, gegrillt mit Olivencreme und Kresse
„Scharfe Mango“-Süßkartoffeltaler mit Limette-Zwiebelkonfit
Gemüsequiche mit Tomaten-Pesto

im Weck-Glas serviert

Bauernsalat mit Paprika, Oliven und Fetakäse
Bulgur-Mozzarella-Tomatensalat
Antipasti (Champignons, Zucchini, Auberginen, Paprika)
Couscoussalat mit baby leaf und Schafskäse
Fruchtiger Couscoussalat mit getrockneten Pfirsichen, Cranberrys und Minze
Apfel-Fenchelcocktail mit Orange und gehobeltem Parmesan

Anderweitige Varianten oder Zutaten gerne auf Anfrage.

www.rieger-catering.de

Preisliste gültig für Geschäftskunden
Preise für Endkunden auf Anfrage

ihr rundumsorglospaket
für alles, was man feiern kann
www.rieger-catering.de

Es gelten unsere
Geschäfts- und Lieferbedingungen.



rieger catering
düsseldorf



FINGERFOOD aus dem Meer

Crespelle mit Räucherfisch, Kräuter-Frischkäse und feinem Gemüse gefüllt

Ruccola mit Parmesanhobel und gebratener Gamba und Balsamico

Reibeküchlein mit gebeiztem Lachs und Preiselbeermerrettich

Wrap-rolls mit feiner Honigsensauce und Räucherlachs

Scampi und Physalis in Limonen-Marinade am Spieß

Garnelenspieß auf Strauchtomaten-Orangensalat

Gemüse-Quiche mit geräuchertem Forellenfilet

Gespießte Garnele mit Paprikasalsa

Matjestartar „klassisch“ auf Pumpernickel

im Weckglas serviert

Klassischer Crevetten -Cocktail in tomatisierter Creme Fraîche

Confierte Garnele auf grünem Spargelsalat

Gebrautes Welsfilet auf Kartoffel-Radisschensalat

Scharfe Garnelen auf Avokadocreme

Anderweitige Varianten oder Zutaten gerne auf Anfrage.

www.rieger-catering.de

Preisliste gültig für Geschäftskunden
Preise für Endkunden auf Anfrage

ihr rundumsorglospaket
für alles, was man feiern kann
www.rieger-catering.de

Es gelten unsere
Geschäfts- und Lieferbedingungen.