

Büffet III

Schweinemedallions „Diana“
mit Pilzen & Zwiebeln
überbacken, Pfefferrahmsoße

Filet vom Fjordlachs auf
Blattspinat mit einer leichten
Rieslingsoße

Feines Gemüse
der Saison

Knackige Rohkostvariation

Goldbraune
Rosmarinkartoffeln

Wildreis

Pro Person: 23,50 €
(ab 15 Personen)

(Änderungen vorbehalten)

Büffet IV

„SPARGEL-BUFFET“

Frischer Stangenspargel
Zerlassene Butter
Holländische Buttersoße

Schweinelendchen „Natur“
Hähnchenbrustfilet im
Knusperhemd
Schinkenauswahl
Rührei mit frischen Kräutern

Rohkostauswahl
mit hausgemachten Dressings

Kleine Schmelzkartoffeln

Kartoffel - Rösti oder
Bandnudeln
Pro Person: auf Anfrage
(ab 20 Personen)

(Änderungen vorbehalten)

“GENUSS ERLEBEN !”



BUFFETRESTAURANT

PARTY- &

VERANSTALTUNGSSERVIC



BÜFFETVORSCHLÄGE

KOMMUNION

&

KONFIRMATION

2022

Schwarzer Diek 10, 33428 Marienfeld
Telefon: 05247/ 8284, Fax: - / 78109
info@rieger-partyservice.de
www.rieger-partyservice.de

Vorspeisen

Desserts

„Westfälische Festtagssuppe“
(Rinderkraftbrühe mit Einlage)
Portion: 4,40 €

Cremesüppchen von frischem
Stangenspargel & Frühlingszwiebeln
Portion: 4,80 €

Mediterrane Anti-Pasti-Vorspeise
mit gemischtem Brotkorb & Butter
Portion: 10,50 €

Fisch - Vorspeise mit Räucher- & Gravedlachs,
Senneforellen mit Sahnemeerrettich,
Brotkorb & Butter
Portion: 11,50 €

Hausgemachter, frischer Obstsalat
mit einem leichten Mascarponecreme
Portion: 4,80 €

„Stracciatella - Creme“
Portion: 4,00 €

Maracuja - Joghurt - Creme
mit Fruchtspiegel
(leicht & erfrischend)
Portion: 4,40 €

„Mousse au chocolate“
von brauner oder weißer Schokolade
mit zweierlei Fruchtmark
Portion: 4,50 €

(Änderungen vorbehalten)

Büffet I

Kleine Partyschnitzel vom
Schwein „Wiener Art“ oder
Geflügelschnitzel im
Knuspermantel mit einer Soße
nach Wahl

Glasierter Rinderschmor-
braten mit einer Soße nach
Wahl

Buntes Gemüse der Saison
mit holländischer Soße

Knackiger Rohkostsalat
mit hausgemachtem Dressing

Hausgemachter Kartoffelgratin

Schwäbische Butterspätzle

Pro Person 16,90 €
(ab 12 Personen)

(Änderungen vorbehalten)

Büffet II

„Saltim bocca“ aus dem
Schweinerücken mit einer
leichten Kräuterrahmsoße

Poullardenbrustfilet
„Toskanische Art“ mit
herzhaftem Tomatengusto

Feines, mediterranes
Gemüse der Saison

Hausgemachte
Salate nach Wahl

Kartoffel-Gnocchi
mit Salbei

Pasta nach Wunsch
mit Pesto

Pro Person 20,50 €
(ab 12 Personen)

(Änderungen vorbehalten)