

Büffet III

Tafelspitz vom Rind  
"Wiener Art", mit einer  
leichten Meerrettichsoße

Spitzen vom Schweinefilet  
mit Champignons, Zwiebeln  
& Kräutern

Feine, saisonale  
Gemüseauswahl

Hausgemachte  
Gemüsesalate nach Wahl

Goldbraune  
Rosmarinkartoffeln

Geschwenkte  
Bandnudeln

Pro Person 27,40 €  
(ab 20 Personen)

Büffet IV

Gedämpftes  
Lachsfilet auf Blattspinat,  
mit einem leichten  
Pernodschaum

"Filet Mignon" vom Schwein  
mit gemischten Pilzen  
überbacken, dazu eine  
pikante Kräuterrahmsoße

Feines Gemüse der Saison

Rohkostsalat mit  
Salatsoßen nach Wahl

Gebratene  
"Pariser Kartoffelchen"

"Bunter Reis"

Pro Person 28,90 €  
(ab 20 Personen)

**"GENUSS ERLEBEN !"**



**BUFFETRESTAURANT**

**PARTY- &**

**VERANSTALTUNGSSERVIC**



**"BESONDERES"**

**AUS UNSEREM  
AUSSER-HAUS-  
PROGRAMM**

**2024**

(Änderungen vorbehalten)

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)

Port.: 5,00 €

Cremerüppchen von Erdäpfeln & Räucherlachs

Port.: 6,80 €

Fleischtomaten & Mozzarella mit Balsamico -  
Essig und Basilikum mariniert, dazu  
Partybrötchen & Butter

Port.: 8,90 €

Auswahl von Räucherfischen mit  
Sahnemeerrettich und Honig -Dillsoße,

Port.: 16,50 €



Hausgemachtes “Waldbeerkompott”  
mit Vanillesoße

Port.: 4,90 €

Tiramisu aus eigener Herstellung oder  
hausgemachter Obstsalat mit einer leichten

Vanille - Joghurt - Creme

Port.: 5,60 €

Maracuja - Joghurt- Mousse  
mit Fruchtspiegel

(leicht & erfrischend)

Port.: 4,90 €

“Mousse au chocolate”  
von brauner oder weißer Schokolade

mit zweierlei Fruchtmark

Port.: 5,50 €

Büffet I

Kleine Schnitzel vom  
Schwein “Wiener Art”  
mit Soßen nach Wahl

Schmorbraten vom Rind  
“Rheinische Art”  
mit Sauerkirschsoße

Rotkohl mit Apfelspalten  
oder feine Gemüseauswahl

Salatbüffet nach Wahl

Goldbraune  
Schwenkkartoffeln

Schwäbische  
Butterspätzle

Pro Person 20,90 €

(ab 15 Personen)

Büffet II

Zarte

Pouardenbrüstchen  
“Calabrische Art” mit  
Tomaten überbacken und  
einer pikanten  
Gorgonzolasoße

Schinkenbraten vom  
Schwein mit einer  
leichten toskanischen  
Kräutersoße

Mediterranes Gemüse

Knackige Salate der Saison

Hausgemachter  
Kartoffelgratin

Bunte Pasta mit Pesto

Pro Person 22,90 €

(ab 20 Personen)