



„Herbst 2026“



EVENTRESTAURANT - CATERING - PARTY- & VERANSTALTUNGSSERVICE
SCHWARZER DIEK 10 - 33428 MARIENFELD - FON: 05247 / 8284
INFO(AT)RIEGER-PARTYSERVICE.DE - WWW.RIEGER-PARTYSERVICE.DE

Vorspeisen & Suppen



Westfälische Festtagssuppe
mit feiner Einlage

Portion: **5,80 €**

Cremesüppchen vom

Hokaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen

Portion: **6,80 €**

Cantaloupe - Melone mit westfälischem

Knochenschinken

Portion: **7,20 €**



Das rustikale Grünkohl-Bufferet!

Oldenburger Grünkohl,

Weinsauerkraut,

geräucherte Kohlmettwurst

Kasslerrückenbraten,

Goldbraune Schwenkkartoffeln

Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln,

Tafelsenf & Bratensoße

pro Person **19,90 €**

(ab 25 Personen)



Das bayrische Büffet!

Mini Grillhaxen vom Schwein

Gebackener Leberkäse

„Nürnberger Bratwürstchen“

Hausgemachtes Weinsauerkraut

bayrischer Krautsalat

Kartoffelpüree mit Zwiebeln

Semmelknödel

Tafelsenf, süßer Senf & Bratensoße

pro Person **24,40 €**

(ab 25 Personen)



(Änderungen vorbehalten)

Das vegetarische Bufferet!



Pasta nach Wahl

Hausgemachtes Tomatengusto & Sahne-
Champignonsoße mit frischen Champignons

Hausgemachtes Chili sin carne

Kürbis-Kartoffel-Gratin mit Lauchzwiebeln

Vegane Knusper-Schnitzel

Mediterranes Ofengemüse

Knackige Rohkostauswahl mit

Senf/ Honig- & Himbeer-Dressing

Gemischter Brotkorb mit Dips

pro Person **24,90 €**

(ab 30 Personen)



St.Martins-Büffet

Geschmorte Gänsekeule

mit einer delikaten Gänsesoße

Glasierter Schmorbraten vom Rind mit

Schmorzwiebeln und Bratensoße

Rotkohl mit Apfelspalten

Rosenkohl mit Speck

(auf Wunsch auch ohne)

Goldbraune Rosmarinkartoffeln

Schwäbische Butterspätzle

Schupfnudeln

pro Person **28,90 €**

(ab 30 Personen)

Dessert - Spezialitäten!

Westfälischer Herrencreme

Portion: **6,00 €**

„Münsterländer

Pumpernickelcreme“

Portion: **6,20 €**

„Schwarzwälder Creme“

Portion: **6,00 €**

