

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-Buffer - ...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
Heringsalat 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 Pumpnickeltaler 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 Walnußbeis 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 - Kalbsvögel 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-Bufferet** -...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 Tischbufferet / 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
Putenbruströllchen 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 Tischbufferet / 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-Buffet -...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 Honigsensauce -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 papillote 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

Éclairs 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 Limettencrème 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 Walnußbeis

Caipirinha Crème mit feinem Limettenaroma / Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Zironenmousse mit Himbeermark / Orangencrème 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

Reisnudelsalat 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:

Streifen von Rind, Schwein und Pute

parfümiert:

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

serviert:

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

dazu:

Asia Gemüse, Chinakohl, Pak-Choi-Gemüse, Sprossen, Asiatische Pilze oder
Früchte, Kaffirblätter, Zitronengras, Kroepoek, Glasnudeln, Wasabinüsse und Sesam

Alternativ:

Entenbrust, Hähnchenbrust, Lamm, Garnelen, Lachs

Spieß-Quartett mit Garnele, Putenbrust, Schweinefilet und Rumpsteak

-vegi

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 Kokosnussraspeln und Rosinen

Bananen und Ananas im Crêpesteig mit Honigjus / 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-Buffet - ...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

"young people 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

Nudelauflauf - vegi

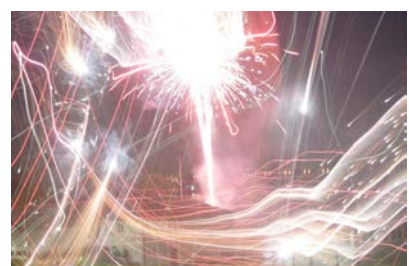
Nachspeisen

nach Absprache

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

Optional:

Ihr Feuerwerk über Hamm





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 fritiert 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

"die Etikette bleibt zu Hause, 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

Geschnetzelt 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 Moussen fein ausgarniert