

Incentives, Teambuilding,
Business- und Family- Event-Parties
auf Anfrage.



rieger catering
düsseldorf

1

Die folgenden Buffets
liefern wir natürlich auch außer Haus.

Grill- und WOK- Buffetvorschläge

Bitte wählen Sie aus unserem... - STANDARD-GRILL-BUFFET - ...Ihre Favoriten aus

- Auf Basis Ihrer Auswahl senden wir Ihnen umgehend ein verbindliches Angebot zu -

Zum Empfang

in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet / fünf Teile p.P.

Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpnickeltaler mit Meerrettichsahne
Feiner, leichter Gemüseauflauf mit Käse überbacken -vegi
Kasselerrücken und Mini Lebekäse mit süßer Senfcrème
Räucherlachs auf Reibeküchlein mit crème fraîche
Bierbeißer und Fassgemüse am Stick
Auswahl an „Rheinischem Sushi“

Salate

Klassischer Nudelsalat mit Fleischwurst und feinem Gemüse in einem leichten Joghurt-Dressing
Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings zum selber verfeinern -vegi
Bayerischer Kartoffelsalat mit geröstetem Speck in Essig-Öl-Dressing
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing -vegi

Grill-Bufferet

Wildlachsfilet mit heimischen Kräutern und feinem Gemüse in der Folie gegart -vegi
Argentinische Steakhüfte mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer
Marinierte Schweinenackensteaks und Hähnchenbrust
Nürnberger-, Krakauer- und „Thüringer“ Bratwürste

dazu reichen wir unsere hausgemachten Grillsaucen
Curry-, Pfeffer-, Knoblauch-, Salsa- und BBQ Sauce

Beilagen

Baguette und rustikale Brotauswahl
Kräuterbutter, Knoblauch Dip und Kräuterquark
Gebackene Kartoffelecken und Ofenkartoffeln -vegi
Frisches Gemüse, Pilze und Maiskolben vom Grill -vegi

Nachspeisen

Obstsalat mit Mascarponecrème und gebrannten Mandeln
Schokoladenmousse mit Vanillesauce
Bayerische Crème mit Himbeermark
Rote Grütze mit Vanille-Sauce

www.rieger-catering.de
Fon: 0211 - 51 44 538
Bismarckweg 2 - D-40629 Düsseldorf

ihr rundumsorglospaket
für alles, was man feiern kann



rieger catering
düsseldorf

Bitte wählen Sie aus unserem...- **American BBQ Buffet** -...Ihre Favoriten aus

- Auf Basis Ihrer Auswahl senden wir Ihnen umgehend ein verbindliches Angebot zu -

Zum Empfang

in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet / fünf Teile p.P.

Nachos mit Guacamole-- und Salsa Cassera-Dip's -vegi
Kleine, herzhaft Pancakes mit geräuchertem Lachs und Orangenconfit gefüllt
Mit Ahornsirup glasierte und mit Limettencrème gefüllte Kasselerröllchen
Gekräutertes und mariniertes Gemüse mit Jalapeno Chillis -vegi
Feine Scheiben von der Truthahnbrust sweet & sour
Stuffed Sirloin steak rolls

Salate

Crab Louie –Römischer Salat mit Krebsfleisch -vegi
Cobb Salad mit Hähnchenbrustfilets und Bacon
Ceasars Salad mit green Goddess Dressing
Midwestern Cole Slaw -vegi

BBQ

Gekräuterter Catfish mit Zitronengras und Limettenmarinade aus der Folie -vegi
Gegrillte Hot-Dog-Würstchen mit klassischen Zutaten zum selber verfeinern
Chicken Wings, Chicken Drumsticks und klassisch, marinierte Spare Ribs
„Surf and Turf“ Riesengarnelen und amerikanische Rindermedaillons
Hamburger mit klassischen Zutaten zum selber verfeinern
Holzfällersteaks Western Style von der Truthahnbrust

dazu reichen wir unsere hausgemachten Grillsaucen

Curry-, Pfeffer-, Knoblauch-, Salsa- und eine Auswahl an BBQ Saucen

Beilagen

Baguette und amerikanisches Toastbrot
Corn on the Cob und Squash Gemüse vom Grill -vegi
Potatoe wedges mit sour cream, und gebackene Bohnen
Baked potatoes mit Kräutern und feinem Gemüse gefüllt -vegi
Onion Rings, Kräuterbutter, Heinz Ketchup und angemachte Mayonnaise -vegi

Nachspeisen

Marshmallows, Banane mit Southern Comfort und Ananasscheiben vom Grill -serviert mit Vanilleeis-
Schokoladenmousse mit Vanillesauce
Zitronenmousse mit Himbeermark
Orangencreme mit Erdbeermark
Cheesecake und Apple pie

Nachspeisen

in Buffetform oder als Tischbuffet / in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet
Obstsalat mit Mascarponecrème und gebrannten Mandeln
Warme Pflaumen mit Walnußeis und gebrannten Mandeln
Griesmehlpudding mit Himbeermark und Früchten
Schokoladenmousse mit Vanillesauce
Rote Grütze mit Vanille-Sauce



rieger catering
düsseldorf

Bitte wählen Sie aus unserem...- mediterranen Grill- Buffet -...Ihre Favoriten aus

- Auf Basis Ihrer Auswahl senden wir Ihnen umgehend ein verbindliches Angebot zu -

Zum Empfang

in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet / fünf Teile p.P.

Herzhafte Trüffelpralinen im Pumpnickelmantel mit Grisini -- vegi
Gemüsequiche mit Mortadella und Pecorino an Tomatenpesto
Cherrytomaten mit Mozzarellaperlen in Basilikumpesto - vegi
Kräuter-Crespelle mit Thunfisch gefüllt
Antipasti misto im Glas - vegi
Seranoschinken mit Melone

Salate

Saisonsalate mit Avocados, Artischocken, getrockneten Tomaten und Rucola
Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse
Italienischer Brotsalat mit Salami und Parmesan
Mediterraner Pastasalat

Grill-Buffer

Duo von Dorade- und Loup de mer Filet in Kräuter-Olivenöl aus der Folie
Zweierlei von der Chorizo Wurst (mild und scharf)
Schweinefiletlendchen á la Saltimbocca
Sizilianische Hackfleischbällchen
Lammkoteletts in Thymianöl
Kräuter-Hähnchenbrust

dazu reichen wir unsere hausgemachten Grillsaucen

Curry-, Pfeffer-, Knoblauch-, Salsa- und eine Auswahl an BBQ Saucen

Beilagen

Baguette, Grisini und Ciabatta
Rosmarinkartoffeln und Pasta
Ratatouille-Gemüse und mediterrane Gemüsepackchen vom Grill
Kräuterbutter, eine Auswahl an mediterranen Moyo-Saucen und Heinz Ketchup

Nachspeisen

Obstsalat mit Mascarponecrème und gebrannten Mandeln
Schokoladenmousse mit Vanillesauce
Zironenmousse mit Erdbeermark
Panna Cotta mit Himbeermark
Tira Mi Su mit Espressosauce
Crème brûlée

Sie können das mediterrane **GRILL-BUFFET**, nach Absprache, auch mit dem mediterranen **LIVE-COOKING** kombinieren.



rieger catering
düsseldorf

Bitte wählen Sie aus unserem...- LIVE - Cooking - Buffet -...Ihre Favoriten aus
„unter freiem Himmel“

- Auf Basis Ihrer Auswahl senden wir Ihnen umgehend ein verbindliches Angebot zu -

Zum Empfang

in kleinen Gläsern und Geschirr angerichtet / fünf Teile p.P.

Je nach dem, zu welchem **LIVE-COOKING** Sie sich entscheiden, empfehlen wir das entsprechende Fingerfood

Salate

Je nach dem, zu welchem **LIVE-COOKING** Sie sich entscheiden, empfehlen wir die entsprechenden Salate

Live Cooking am Buffet

1.

Asia-WOK-Cooking

z. B. mit: Schweinefilet, Putenbrust, Hähnchenbrustfilets, Entenbrustfilets, Scampis
Vegetarisch mit Asiagemüse, Mi-Nudeln, Glasnudeln, Basmatireis und Kroepoek
Süß-saure Sauce, Erdnussauce, Kokosnussauce, Sweet-Chilli for Chicken...

2.

Pasta-WOK- Cooking

Auswahl an Pasta nach Wahl

z. B. mit: Schweinefilet, Putenbrust, Scampis, Meeresfrüchte, Entenbrustfilets
Vegetarisch mit frischen Pilzen, Morcheln, Trüffeln oder Saisongemüse
Tomatensauce, Carbonara, Auswahl an Pesto-Saucen, scharfe Sauce, Olivenöl...

3.

Risotto aus der Pfanne

z. B. mit: Schweinefilet, Putenbrust, Entenbrustfilets, Scampis, Meeresfrüchte
Vegetarisch mit frischen Pilzen, Morcheln, Trüffeln oder Saisongemüse

4.

Paella aus der Pfanne

z. B. mit: Schweinefilet, Putenbrust, Hähnchenbrustfilets, Entenbrustfilets, Scampis, Fisch, Meeresfrüchte
Vegetarisch mit frischen Pilzen oder Saisongemüse

Nachspeisen

Je nach dem, zu welchem **LIVE-COOKING** Sie sich entscheiden empfehlen wir die entsprechenden Nachspeisen

Sie können, nach Absprache, das **LIVE-COOKING** auch kombinieren.
Selbstverständlich auch mit den **GRILL-BUFFET-VORSCHLÄGEN**.