

# **Buffets**



**Buffets** sind die Alleskönner im gastronomischen Bereich. Sie sind so facettenreich und variabel zu gestalten, dass sie zu jeder Gelegenheit, zu jedem Geschmack und zu jeder Veranstaltungsgröße passen.

Ob bei der Privat- oder Familienfeier, beim Geschäfts- oder Firmen-Event, Buffets sind für Gastgeber und Gäste praktisch im Handling, bieten Vielfalt und freie Auswahl und stellen einen äußerst dynamischkommunikativen Aspekt bei jeder Veranstaltungen dar.

Sie können bei uns zwischen kalten und warmen oder einer Mischung, also kaltwarmen Buffets wählen. Je nach Tageszeit bestellen Sie ein Frühstücks- oder Brunch-, ein Mittags- oder Abendbuffet.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Grill-Buffet? Oder wünschen Sie ein Hochzeits-Buffet, ein Festtags-Buffet, ein Silvester-Buffet oder ein Motto-Buffet?

Wir komponieren geschmackvolle Buffets

für jeden Anlass. Gerne auch jahreszeitliche, themen- oder länderspezifische Buffets. Der Phantasie sind da keine Grenzen gesetzt. Gestalten Sie mit uns ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen!

Mit unserer Erfahrung, unserem Wissen und unserer Kreativität finden wir eine maßgeschneiderte Lösung für Ihre Veranstaltung. Die wohl durchdachte Komposition des Buffets, bei dem alles bestens aufeinander abgestimmt ist, zueinander passt und sich ergänzt, gehört dabei genauso dazu wie die passende Dekoration und das kunstvolle Ambiente der angerichteten Speisen.

Im Folgenden haben wir für Sie ein paar Buffet-Vorschläge zusammengestellt. Damit wollen wir Ihnen schon einmal einen kleinen Vorgeschmack auf Ihr Fest mit Biss geben. In den vollen Genuss aller Möglichkeiten kommen Sie, wenn wir uns zu einem Planungs- und Vorbereitungsgespräch treffen.

Wir freuen uns auf Sie!



# **KALT-WARMES BUFFET** Rieck's Tour durch die Eifel Kalte Speisen: Eifler Zwiebelfleisch (dünne Bratenscheiben mit einem leckeren Dressing mit frischen Kräutern und Zwiebeln) Heringssalat (mit Rote Bete, Kartoffelwürfeln, Essiggurke, Majonnaise etc.) Pikanter Rindfleischsalat Kappessalat (Weißkohlsalat mit Joghurtdressing) Gartenbohnensalat mit Senfdressing Salate der Saison dekorativ auf einer Platte angerichtet mit Senfvinaigrette und Joghurt-Kräuter-Dressing Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Baquetten und rustikalem Bauernbrot Griebenschmalz, hausgemachte Knoblauch- und Thymianbutter Warme Speisen: Rieck's Viezbraten (im Tannen-Viez-Sud gebeizter Schweinebraten mit Viez-Sauce) "Eifler Misthaufen" (überbackenes Hähnchenbruststeak mit einer Haube von Zwiebel-, Kartoffel- und Gemüsestiftchen, abgedeckt mit Käse) mit Rahmbratensauce hausgemachter Eifler Gemüsebratling (von Gemüsen der Saison) mit feiner Lauchcremesauce Bratkartoffeln "Schäfers Art" (mit Käse überbacken) oder Stampfkartoffeln Butternudeln Apfelrotkohlgemüse Rosenkohl und Wirsingherzen Nachspeisen / Desserts: Omas Grießpudding auf einem Rotwein-Himbeerspiegel "Eifler Berge" (Quark, Sahne, Baiser & Obst geschichtet) Boxberger Rahmkuchen (Rührteigboden mit leckerem Rahm-Mandel-Guß) ab 30 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 28,20 €



## **KALT-WARMES BUFFET**

## Ahrtalbuffet

## Kalte Speisen:

- Eierstich mit "Rote-Bete-Forellen-Häckerle"
- gefüllte Eier im Gartenkräuterbett
- Bauernvesperplatte mit verschiedenen Sorten Roh- und Kochschinken, delikatem Zwiebelmett, "Bauch in Lauch" usw.
- Matjesfilet "Hausfrauen Art"
- saisonale Rohkostauswahl "à la Rieck's", dekorativ auf einer Platte angerichtet mit Buttermilch- und Joghurt-Kräuter-Dressing
- rustikaler Brotkorb & hausgemachte Eifler Bärlauchbutter, Würz- und Rotwein-Schalotten-Butter

## Warme Speisen:

- Tresterfleisch "Lantersche Art" (kleine Schweinesteaks auf einem Wurzelgemüsebett, abgestimmt mit Trester – Trester ist der Schnaps der Winzer. Er wird aus gepresster Maische hergestellt. Als Maische werden die ausgepressten Traubenrückstände bezeichnet. Früher wurde Tresterfleisch in den Hut des Brennkessels gehangen. Es garte dort und nahm dabei Aromen und Alkohol auf.) vom Schweinenacken geschichtet mit Zwiebeln & Räucherbauch, dazu eine Burgundersauce
- überbackene Ahrweiler Senf-Hähnchen (Hähnchenbrust mit Haube vom Ahrweiler Rotweinsenf), dazu eine Joghurt-Gurken-Sauce
- gebratenes Fischfilet im Blattspinatbett mit Wild-Kräutern, dazu Riesling-Sahne-Sauce
- Winzergratin (Brotscheiben getränkt mit Wein, mit Eiern und Käse gebacken)
- Petersilienkartoffeln
- bunte glasierte Wurzelgemüse (rote & gelbe Möhren, Pastinaken & rote Bete)
- gebratene Spitzkohlherzen geschichtet mit Äpfelchen auf einer Bechamelsauce, garniert mit gerösteten Kernen

## Nachspeisen / Desserts:

- Pudding von roten Linsen mit Ananaskompott
- Birnensouffle "Lantesche Art"
- Ahrtaler Rotweincreme

ab 30 Personen, **Preis pro Person** (inkl. MwSt.): **28,20 €** 



#### **JAHRESZEITEN-BUFFET**

# Frühlingsbuffet

## Kalt-warme Vorspeisen:

- Romanasalatherzen mariniert mit frischem Schnittlauch
- Spargel-Tomaten-Terrine vom frischen Meckenheimer Spargel mit Vogelmierepesto
- Gemüsecarpaccio mit Brunnenkressepesto
- Wildlachs-Kaviar auf Rühreicreme
- Garnelenspießchen im Wildkräuterbett u. a. mit Bachbunge, Bärlauch, Knoblauchrauke, dazu Löwenzahnknospenchutney
- Salatspiegel mit Wildkräuterecke, Blütenknospen auf einem Spiegel lecker angerichtet mit Joghurt- und French-Dressing

#### Warme Hauptspeisen:

- Putentasche mit Eifler Bärlauchfüllung, dazu eine leichte Wildkräuter-Rahmsauce
- Tafelspitz mit 3 verschiedenen Saucen: Salsa Verde, Rauke Hollandaise, Brunnenkresse-Remoulade
- Lammspießchen mariniert in frischen Kräutern
- gefüllte Zucchinischiffchen mit Wildkräuter-Quinoa-Füllung
- Gemüsepäckchen im Schinkenmantel mit Weinschaumsauce
- Frühlingsrisotto mit Spinat und Bärlauch
- Brennnessel-Fingernudeln (eine süddeutsche Spezialität mit Brennnesseln)
- Champignons mit Brennnessel-Käsefüllung
- Möhren-Kohlrabigemüse mit frischen Kräutern

# Nachspeisen / Desserts:

- Waldmeister-Panna Cotta mit zweierlei Fruchtpüree von Erdbeeren und Pfirsich im Glasschälchen
- Erdbeer-Rhabarber-Cup (Erdbeeren und Rhabarber mit Vanillecreme im Glas geschichtet)
- Käsespezialitäten (vom Frischkäse bis zum Hartkäse, eine Auswahl dekorativ angerichtet)
- großer Brotkorb mit verschiedenen hausgemachten Buttersorten

nur im Frühjahr

ab 30 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 31,90 €

## **SAISON-BUFFET**

# Spargel- und Erdbeerträume

## Kalt-warme Vorspeisen:

- Tatar von Spargel & Lachs mit Brunnenkressepesto
- Spargelfrühling (delikater Salat mit Spargel, Böhnchen und Champignons, auf einer Platte angerichtet)
- Ahrtaler Zwiebelfleisch (dünn aufgeschnittener Schweinebraten mariniert mit Vinaigrette und Zwiebeln)
- bunte Rohkostsalate der Saison
- Salatspiegel mit Wildkräuterecke, Blütenknospen auf einem Spiegel angerichtet
- Apfel-Meerrettich-Dressing und Erdbeer-Joghurt-Dressing
- großer Brotkorb mit verschiedenen hausgemachten Buttersorten

## Warme Hauptspeisen:

- Zitronenhähnchen (in Zitrone marinierte Hähnchenbrust), dazu Rahmbratensauce
- Rosmarinlammkeule mit sautierten Tomätchen und Lammsauce
- Rotbarschfilet im Eimantel auf dem Giersch-Brennnesselbett
- Schupfnudeln mit Wildkräutern
- in Wildkräuteröl geschwenkte Kartöffelchen
- bunte Frühlingsgemüse u. a. mit Meckenheimer Spargel, dazu Kräuter-Hollandaise

## Nachspeisen / Desserts:

- Vanille-Erdbeer-Creme, marmoriert, garniert mit frischen Erdbeeren
- Obstsalat in der Melone (saisonaler Obstsalat in der Melone angerichtet mit einzelnen Obstsegmenten)
- kleine Käseauswahl (vom Frischkäse bis zum Hartkäse, eine Auswahl dekorativ angerichtet)

nur während der Saison

ab 30 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 38,30 €

# DEFTIGES IM HERBST & WINTER

## \_ Nordisches Grünkohlessen \_

## Kalte Speisen:

- Rote Bete
- Streifen von Essiggurken
- mittelscharfer Senf
- rustikaler Brotkorb

## Warme Speisen:

Grünkohltopf "Nordische Art"
 (Kartoffeln, Grünkohl, Schweinefleischwürfel & Kohlwurstscheiben untereinander mit der Fleischbrühe lecker abgeschmeckt)

## Nachspeisen / Desserts:

- Grießflammerie mit Waldbeergütze
- Armer Ritter, dazu Vanillesauce

ab 30 Personen

Preis pro Person (inkl. MwSt.): 18,30 €

# DEFTIGES

# IM HERBST & WINTER \_\_\_ Eifler Stampes \_\_\_

#### Kalte Speisen:

- Endiviensalat mit Joghurt-Dressing
- Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing
- mittelscharfer Senf und Riecks Knoblauchraukesenf
- rustikaler Brotkorb

### Warme Speisen:

- Kartoffel-Möhren-Stampf (Kartoffeln mit Wurzelgemüse & Möhren zusammen gegart, dazu gebratene Speckwürfelchen, alles gestampft und fein abgeschmeckt). Dieser Stampf kann auch mit Wirsing oder Rosenkohl zubereitet werden.
- hausgemachte Frikadellen
- frische Metzgerbratwürste

## Nachspeisen / Desserts:

- Grießflammerie mit Waldbeergütze
- Armer Ritter, dazu Vanillesauce

ab 30 Personen

Preis pro Person (inkl. MwSt.): 19,40 €





# RIECK'S VEGETARISCHER HERBST FÜR KLEINE GRUPPEN

# Kalt/warmes vegetarisches Buffet I \_

## Kalte Speisen:

- Kürbisschnitten in Orangensauce (süß, scharf, fruchtig)
- Chicoree-Schiffchen mit Frischkäse und Walnüssen.
- Salate der Saison angerichtet auf einer Platte und lecker garniert
- Pflaumen-Dressing & Vinaigrette
- gemischter Brotkorb
- hausgemachte Kräuterbuttersorten
- Erdäpfelkäs

#### Warme Speisen:

- Lecker gefüllte Kohlrabi, überbacken mit Käse, tomatisierte Bechamelsauce
- vegetarische Moussaka
- 7-Korn-Pfanne

#### Dessert:

• Grießcreme gestürzt, mit bunten Beeren und Vanillesauce

ab 12 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 31,20 €

# \_ Kalt/warmes vegetarisches Buffet II – gern auch vegan \_\_

## Kalte Speisen:

- gefüllte Chicoreeschiffchen mit fruchtigem Kürbissalat
- hausgemachte Pilzpastete auf Gemüsecarpaccio
- Salate der Saison angerichtet auf einer Platte und lecker garniert
- Balsaamico-Dressing & herbstliche Vinaigrette
- gemischter Brotkorb
- Bohnendip
- Kartoffel-Sesam-Dip

## Warme Speisen:

- Spitzkohl mit Roquefortsauce
- überbackene Zucchinischiffchen, gefüllt mit Qinoa-Gemüse-Kräuterfüllung, garniert mit gerösteten Kernen
- hausgemachte Laugen-Serviettenknödel

#### Dessert:

• Gestürzter Kokos-Grieß-Mohn-Pudding mit Zimtpflaumen und karamellisierten Walnüssen

ab 12 Personen, **Preis pro Person** (inkl. MwSt.): **31,20 €** 

# HERBST- & WINTER-BUFFET Kölsches Abendbuffet

## Kalte Speisen:

- Mini-Frikadellen
- Mettigel mit Zwiebelwürfeln
- Matjes "Hausfrauen Art"
- gemischter Brotkorb mit kleinen Bötchen und Baguettebrot
- verschiedene hausgemachte Buttersorten & Griebenschmalz
- hausgemachtes Apfelkompott von der Streuobstwiese
- saisonale Blatt- und Rohkostsalate
- Kartoffel-Speck-Dressing
- Joghurtdressing

## Warme Speisen:

- "Muhrestampes met Flönz" (Karotten-Kartoffel-Stampf, dazu gebratene Blutwurst extra angerichtet)
- Döppekooche (vegetarisch)
- Spießbraten vom Schweinenacken mit Kölsch abgeschmeckt, Zwiebelsauce

ab 30 Personen

Preis pro Person (inkl. MwSt.): 25,50 €

## **HERBST- & WINTER-BUFFET**

## **Quiches-Buffet**

## Kalte Speisen:

- verschiedene Baguettebrote, Ciabatta, Fladenbrot
- verschiedene hausgemachte Dips & Aufstriche, z.B. Wildkräuter-Frischkäse-Dip, Kürbiskernmajonaisenaufstrich, Paprikadip
- gemischter Brotkorb mit kleinen Bötchen und Baguettebrot
- verschiedene hausgemachte Buttersorten, z.B. Champignon-Thymian-Butter, Rotwein-Schalotten-Butter, Zitronen-Butter, Bärlauch-Butter
- saisonale Blatt- und Rohkostsalate
- zwei verschiedene Dressings nach Wahl

## Warme Speisen:

vegetarisch:

- Kürbis-Lauch-Quiche
- Fenchel-Birnen-Quiche
- Ziegenkäse-Tarte mit Feigen
- Bohnen-Riccotta-Quiche
- Rote Bete-Quiche mit Mangold

## mit Fleisch:

- Carrols Cowboy-Quiche (auf der Basis von Rührrei mit gekochtem Schinken, Mais und geriebenem Käse)
- Krautkuchen (mit Kraut, Ananas, Mandarinen würzigem Fleisch)
- Kartoffel-Käse-Salami-Kuchen
- Kürbis-Fleisch-Quiche mit würzigem Käse mit Fisch:
- Lachs-Mozzarella-Quiche "Italienische Art"
- Lachs-Wirsing-Quiche
- Quiche mit Fenchel und Rotbarsch

ab 30 Personen

Preis pro Person (inkl. MwSt.): 20,70 €



## TREND-BUFFET FÜR HERBST & WINTER

# **Snackbuffet / Fingerfoodbuffet**

Beim Snackbuffet sind die Teile etwas größer, sättigen dadurch besser, sind aber nicht so aufwendig hergerichtet und garniert. Wir kalkulieren mit 8 Teilen pro Person.

#### Kalte Snacks:

- Tortillaschnitten (leckere Tortilla in kleinen Rauten geschnitten) mit:
- Kartoffeln und frischen Gemüsen (vegetarisch)
- Kartoffeln, frischen Gemüsen und Mettwurstwürfelchen
- Tortilla-Spinat-Torte mit Tortillafladen
- hausgemachte Blätterteigsnacks (leckerer Blätterteig raffiniert gefüllt):
- Apfel-Speck-Schnecken
- Fisch-Blätterteig-Muffins
- Blätterteig-Spinat-Dreiecke mit Feta
- hausgemachte Quiches und Snacks:
- Spinat-Erdnuss-Ecken
- Ouiche Lorraine
- Gemüse-Kasseler-Ouiche
- hausgemachte Puffer, dazu bieten wir verschiedene Dips an:
- Gemüsepuffer mit Dip
- Kichererbsenpuffer

## Warme Speisen:

- Winzerschnitten (Graubrot mit Kasseler, Birne und Blauschimmelkäse)
- Minischnitzelchen vom Geflügel

ab 30 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 19,40 €

Für Fragen und Bestellungen: Tel. 02641 370 68 00 oder: mail@riecks.biz

#### RIECK'S KULINARISCHE REISE NACH SPANIEN

# **Spanische Paella – vor Ort zubereitet**

#### Klassische:

 Venus- & Miesmuscheln, Riesengarnelen, Calamares, Hähnchen & Cabanossi mit diversem Gemüse der Saison in/auf Safranreis

## Vegetarische:

• mit saisonalem Gemüse, Tomaten in Safranreis

## Kalte Speisen:

- Bohnensalat auf spanische Art
- Andalusischer Gemüsesalat
- Charentais-Salat (Salatkombination mit Melone, Salatgurke, Cocktailtomaten und frischen Kräutern)
- Spanischer Möhensalat
- Tomatensalat
- Gemischte frische Salate der Saison, dazu Essig-Öl-Dressing und Joghurtdressing
- verschiedene Dips & Aufstriche (u.a. Aioli, Hummus etc.)

ab 30 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 18,30 €

# Spanische Tapas – als Buffet

## Tapas:

- Auberginen- und Zucchini-Tapas (wie Sandwich mit Käse ausgebacken in Olivenöl)
- Champignons al Jerez
- Verschiedenste Oliven
- gebratene Pimientos
- Luftgetrockneter Schinken
- Manchegokäse
- Empanadas mit Spinat und Manchego
- Bohnensalat auf spanische Art
- Thunfisch-Paprika-Tapas
- 3x Pintxos nach Art der Basken (lecker belegtes Baguette mit Chorizo & Pimientos; Seranoschinken & Ei; Frischkäsebällchen & Konfitüre)
- Patatas Bravas mit Aioli

## Begleitung:

- großer gemischter Brotkorb
- verschiedene Dips & Aufstriche (u.a. Aioli, Hummus etc.)

ab 30 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 23,70 €

## **KALT-WARMES BUFFET**

## Rieck's Feinschmeckerbuffet

Zur Eröffnung des gemeinsamen Essens / des Buffets servieren wir Ihnen einen

#### Amuse Geule-Teller:

Eifel Putello an saisonalem Salatbouquet (dünn geschnittene Scheiben von der Putenbrust mit einer Remoulade von geräuchertem Bengener Forellenfilet und Kräutern von den heimischen Wiesen und Wäldern)
 Teller im Preis enthalten, Service am Tisch muss extra berechnet werden.

## Kalte Speisen:

- Fischspezialitäten aus der Räucherkammer
- Terrine von Edelfischen
- Cocktailsauce, Sahnemeerrettich, Honig-Dill-Sauce
- eingelegte Kirschtomaten
- Melonenspalten mit rohem Schinken
- gefüllte Artischockenböden mit Krabbensalat
- Eifler Hirschrücken mit Preiselbeersahne und Waldorfsalat-Pfirsichen
- frische Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit diversen Dressings
- großer gemischter Buffetbrotkorb

## Warme Speisen:

- Barbarie Entenbrust "à la Rieck's" mit Orangenrahmsauce
- Schweinefilet im Rauchfleisch-Wirsing-Mantel
- Rahmbratensauce "Bearnaise"
- gefüllte Hähnchenbrust "Florentiner Art"
- Pfifferlingrahmsauce
- Broccoli-Erbsen-Bratling, dazu ein Tomaten-Sugo
- Kräuter-Fingernudeln (eine süddeutsche Spezialität)
- Speckröstis
- Kräuter-Weizen-Risotto
- Böhnchen im Schinkenhemd, Broccoliröschen, Fenchellöffel mit Karottenrädchen, Zuckererbsen und junge Maiskörner

# Süße und herzhafte Nachspeisen:

- Rum-Karamel-Creme
- Pflaumencreme "Armagnac"
- Käsespezialitäten



### **KALT-WARMES REGIONEN-BUFFET**

## Österreichisches Buffet

# Kalte Speisen:

- "Heurigensalat" (Schweinsbraten süß-sauer eingelegt, mit Extrawurst, Paprika und Radieschen)
- feiner Tafelspitz an Gartendressing mit frischem Kren (Meerrettich)
- Speckcarpaccio auf Raukesalat mit gehobeltem Parmesan und Zitrone arrangiert
- marinierte Zanderfilets in Kräutervinaigrette
- "Vogerlsalat" oder jahreszeitlich bunte Blattsalate mit Kürbiskernöl und Croûtons
- Krautsalat mit Speck
- Paradeiser (Tomaten) mit roten Zwiebeln und Schnittlauch
- Karotten-Rettich-Salat
- "Erdäpfelkäs" (Brotaufstrich mit Kartoffeln, Sauerrahm und frischen Kräutern)
- gemischte hausgemachte Butterauswahl
- großer Brotkorb mit Schwarzbrot, Stangenbaguette und Brötchen

## Warme Speisen:

- gefüllte Backhendlkeulen, dazu frittierte Kräuter und Zuckerschoten
- "Kalbsvögerl" (Wadenteile von der Kalbshaxe), dazu Rahmbratensauce mit Champignons
- Steinpilz-Ravioli "Steirische Art" oder Spinat-Käse-Knödel
- Rahm-Dill-Kartoffeln
- hausgemachte Österreichische Serviettenknödel (gerne auch als Laugen-Serviettenknödel)
- Paprika-Tomaten-Kraut
- Rote-Bete-Flan
- Schmorbohnen mit Schnittlauchcreme

# Süße und herzhafte Nachspeisen:

- Kaiserschmarrn mit Kompott
- Marillenknödel, verfeinert mit süßer Bröselbutter
- internationale Käseauswahl auf einem Brotbrett, reichhaltig garniert

ab 40 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 42,00 €

ab 30 Personen, **Preis pro Person** (inkl. MwSt.): **46,60** €

## **KALT-WARMES REGIONEN-BUFFET**

## Mediterranes Buffet

## Kalte Speisen:

- Gebratene Hähnchenroulade mit Bulgur-Aprikosenfüllung, fein in Tranchen geschnitten
- eingelegte Paprika und Zucchini mit Kapern und Knoblauch
- Aubergine mit Peperoni und Knoblauch
- frische Champignons in weißem und schwarzem Balsamico-Essig
- grüner Spargel mit geschrotetem Pfeffer, Zitronengras-Pesto und Olivenöl
- herzhaft eingelegte Artischockenherzen
- Mozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum in Basilikum-Pesto und Balsamico-Crème
- Bulgurbällchen "Teufels Art" mit Tomaten-Dip
- Bauernsalat "Griechische Art" mit Oliven und Schafskäse
- Salate der Saison (bunter Spiegel mit frischen Salaten, Kernen und Brotcroutons)
- hausgemachte Vinaigrette und Mykonos-Dressing
- Brotkorb mit Partybrötchen und verschiedenen Baguettebroten
- hausgemachte Dips nach Wahl z.B. Tsatziki, Auberginensalata, Würzbutter

## Warme Speisen:

- Porchetta "Italienische Art" (hausgemachter Schweinerollbraten mit vielen frischen Kräutern, Fenchel, Knoblauch etc.)
- Lammsteak "Zypriotische Art" in Rotwein und Koriander
- "Mallorquinisches Kaninchen" (mit Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Thymian geschmort)
- Seelachsfilet in Olivenöl mariniert mit Tomaten und Mandeln auf Paprikagemüse
- gefüllte Gemüse "Vakados Art" (Zucchini, Tomaten und Paprika mit einer vegetarischen Reis-Gemüse-Füllung, fein abgestimmt mit Pfefferminze), dazu eine leichte Tomatensauce
- Kichererbsen mit gerösteten Paprikaschoten, Kräutern, Mandeln und Nüssen
- Ofen-Gemüse (bunte Gemüse der Saison mit Olivenöl und Kräutern im Backofen gegart)
- Penne in weißer Sesam-Sauce
- Röstkartoffeln (mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch im Backofen geröstet)
- Gemüsereis

# Süße und herzhafte Nachspeisen:

- Trauben-Polenta-Dessert (eine etwas andere Verwendung des bekannten Maisgrießes)
- Katalanische Creme (karamellisierte Vanillecreme, leicht mit Zimt gewürzt)
- große internationale Käseauswahl, lecker angerichtet mit Obst, dazu Brotspezialitäten, Butter und hausgemachte Kräuterbutter

ab 30 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 41,00 €

#### **KALT-WARMES REGIONEN-BUFFET**

# \_ Skandinavisches Spezialitätenbuffet

#### Kalte Speisen:

- Matjesfiletröllchen auf Apfelringen mit Preiselbeerfüllung
- Welsfilet "Helsinki" im Linsensalatbett
- Forellenfilets in Estragongelee mit Kaviarsahne oder klassisch geräuchert
- geräucherter norwegischer Zuchtlachs mit Meerrettichsahne
- hausgebeizter Gravedlachs mit Dill-Honig-Senf-Soße
- Flusskrebscocktail
- schwedische Dill-Heringshappen in Sahne-Tunke
- rohe Schinkenplatten mit Wildspezialitäten
- nordische grobe Leberpastete
- schwedische Cognacwurst
- vegetarisches Vorspeisen-Salatbuffet, Joghurt-Sauerrahm-Dressing und Sauce Vinaigrette
- norwegische und schwedische Käsesorten wie Gräddost und Gamalost, sowie eine internationale Käseauswahl mit gesalzener Blockbutter und Eierbutter
- Früchte der Saison, attraktiv im Korb angeboten
- bunte Brotauswahl (Weißbrot, Baguette, Roggen- und Schwarzbrot, Körner- und Nussbrot)
- kleine Partybrötchen und Laugenartikel sowie original schwedisches Knäckebrot

## Warme Speisen:

- Spanferkelbraten "Schwedenart" (Keule gefüllt mit beschwipsten Backpflaumen und Apfelringen)
- pochierter norwegischer Salm "Rieck's Gourmet"
- Hirschragout mit Steinpilzen, Preiselbeeren
- Schweinemedaillons mit Steinpilzrahm
- gekochte Kräuter-Kartöffelchen in Nussbutter angeschwenkt
- Bandnudeln
- Kartoffelklöße
- Kastanienreis
- bunte Marktgemüseauswahl der Saison
- nordischer Apfel-Rotkohl mit oder ohne Speck

#### Süßspeisen:

- "Eis und heiß" dänische Eisspezialitäten mit heißen Dessertkirschen (ab 170 Personen Eis auch aus der mobilen Eistheke möglich)
- frische Pfannkuchen mit Blaubeeren
- nordische Rote Grütze mit Mütze
- Bratäpfel mit Vanillesoße

ab 30 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 44,60 €



## **VEGETARISCHES KALT-WARMES BUFFET**

# Vegetarisches Buffet \_

## Kalte Speisen:

- Chicoree-Schiffchen mit Orangen und Walnüssen
- Ricottabällchen mit Wildkräutern (u. a. Bachbungen, Bärlauch) auf Radiccioblättern
- Grapefruit-Avocado-Salat mit gerösteten Mandeln
- Zucchinisalat mit Rosinen und Pinienkernen (süß-sauer)
- Pilzpastete mit verschiedenen Pilzen der Saison angerichtet auf einer Platte
- Blumenkohl-Broccoli-Terrine im Mangoldmantel
- Grünkernpastete auf Rote-Bete-Carpaccio
- Möhrencreme-Dip mit Knoblauch und Zitrone
- Rote Zwiebel-Apfelcreme mit Curry
- Löwenzahnknospen-Chutney
- großer gemischter Brotkorb
- hausgemachte Bachbunge-, Kapuzinerkresse-, Tomaten-Basilikum- und Rotweinschalottenbutter

#### Warme Speisen:

- gefüllter Kohlrabi mit Käse-Kartoffel-Kruste
- Bohnenbällchen mit Joghurt-Basilikum-Dip
- bunte Gemüselasagne mit saisonalen Gemüsen, frischen Kräutern & Käse
- Tomatensauce
- Weizen-Risotto mit Pinienkernen und Thymian
- Kartoffel-Baumkuchen (geschichtete Kartoffelmasse, einzeln Schichtweise gebacken)
- mediterrane Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln lecker mit Knoblauch gegart)

## Süße und herzhafte Nachspeisen:

- Westfälische Ouarkcreme
- Beerenpastete mit Kirschsauce
- internationale Käseauswahl

ab 30 Personen, **Preis pro Person** (inkl. MwSt.): **43,30 €** 

## **KALT-WARMES FINGERFOOD-BUFFET**

## Trendfood-Buffet

## Kaltes Fingerfood in kleinen Schalen oder Gläsern:

- geräucherte Bengener Bachforelle auf buntem Linsenragout
- Tomate "rot-weiß" mit Basilikumpesto und Salamipraline
- maritimer Salat mit pochiertem Fisch, Champignons und Oliven
- Quinoasalat mit Lachskaviar und Kräuterpesto
- Variationen von der Karotte mit Kokoskräcker
- Tafelspitzcocktail mit Cocktailtomatenspieß
- Tète de Moine-Käsesträußchen mit Schinkenfüßchen
- Gazpacho mit schwarzer Olive, Croûtons und Kräutern

## Kaltes Fingerfood in kleinen Brotkörben:

- Auswahl an Brotkonfekten mit Gemüserelish
- versteckte Oliven

## **Warmes Fingerfood** in kleinen Prorzellanschalen oder Tassen:

- Hähnchen-Yakitorispieße mit Erdnusssauce und Glasnudeln
- Saltimbocca von der Maispoularde auf Tomatensugo
- Riesengarnelen an Schokoladen-Chili-Sauce
- Rosenkohl im Schinkenhemd
- Gemüsespießchen im Tempurateig mit Dip
- Spinat-Lauch-Strudel
- kleine Kartoffelbratlinge mit Sauerrahm
- Nudelfritatta-Nestchen mit Ratatouille

#### Desserts:

- Mango-Gelée mit Limettenschaum
- Buttermilch-Mousse mit frischem Fruchtsalat
- Campari-Mousse mit Orangencreme und frischer Minze

ab 30 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 42,40 €







## **KALT-WARMES BUFFET**

## \_ Rieck's Hochzeitsbuffet

### Amuse Geule-Teller:

 Anti-Pasti-Spezialitäten mit Sesam-Möhrchen, Paprika, Zucchini, Aubergine, Schafskäse, Oliven & Brot

# Kalte (Vor-)Speisen – ganz im Trend als Fingerfood im Glas:

- geräucherte Bengener Bachforelle auf buntem Linsenragout
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- maritimer Salat mit pochiertem Fisch, Champignons und Oliven
- Quinoasalat mit Lachskaviar und Kräuterpesto
- Variationen von der Karotte mit Kokoskräcker
- Tafelspitzcocktail mit Cocktailtomatenspieß
- Tète de Moine-Käsesträußchen mit Schinkenfüßchen
- Gazpacho mit schwarzer Olive, Croutons und Kräutern
- feiner Kürbissalat auf dem Fingerfoodlöffel
- Pumpernickelkonfekt mit Edelfischen
- Pumpernickeltaler mit Frischkäse-Pilzcreme
- Kürbis-Avocado-Häppchen auf Pumpernickel
- Rohkoststifte (Möhre, Paprika, Gurke) für die Kinder
- Saisonales Fingerfood
- gemischter Brotkorb

## Warme Hauptspeisen:

- pikant gefüllte Kalbbrust "à la chef" mit Thymianbratensauce
- Honig-Trester-Hähnchen mit Tresterrahmsauce, garniert mit angeschwitzten Träubchen
- Wildlachssteak im Blattspinatbett mit Salbeirührei
- Zucchini-Linsen-Puffer auf Sellerie-Tabouleh
- geschwenkte Pariser Kartöffelchen
- Penne

# Süße und herzhafte Nachspeisen:

- Mousse au Chocolat (in kleinen Gläsern)
- Zitronenmelissecreme mit Limettensauce (in kleinen Gläsern)
- Käsespezialitäten

ab 30 Personen, **Preis pro Person** (inkl. MwSt.): **44,20 €** 





#### RIFCK'S SERVICE +

#### KINDERBUFFET

## Ein Extra-Buffet für die kleinen Gäste

Die ideale Ergänzung zu unseren kaltwarmen Erwachsenen-Buffets, damit auch Kinder zwischen 4 und 12 Jahren auf ihren Geschmack kommen – und ihr eigenes Buffet haben, an dem sie sich bedienen können. Dieses kleinere Buffet wird kindergerecht aufgebaut und maßvoll dekoriert mit Smarties, Mini-Schokoköpfen und anderen Süßigkeiten. Auf der "Kindertafel" finden sich außerdem:

- Partyschnitzelchen, Partyfrikadellchen und Miniwürstchen
- Stiftchen von frischen Möhrchen,
   Paprika, Gurke und Zucchini,
   Cocktailtomaten, mit Kräuterguark
- Butternudeln mit milder Rahmsoße oder Kartoffelpüree
- Tomatenketchup
- als Dessert für jedes Kind ein Überraschungsei oder eine schöne Platte mit Obst in (kinder-)mundgerechten Stücken zum aus-der-Hand-Essen

ab 10 Kinder Preis pro Kind (inkl. MwSt.): 8,50 € Mimb ein kräftig Schluck aus Ochsenhorn und Kruche vom gewürzten Wein und Wet. Und Sann – zu Ser eehrlichen/zimlichen auch ersaubten Wollust des Leibs las gout und vil essen, vorlegen, nimb Sie finger und iss.

#### **THEMEN-BUFFET**

## Mittelalterliches Festessen

Edle Speys an Ritters Tisch – Das große Rittermahl ...

- Eyn herzhaft altbackenes Brodt aus dem Steinofen
- Und Steynbrodt
- mit hausgemachtem Griebenschmalz gewürzt nach altem Receptum des Eifler Kräuterweibleins

(dies wird auf den Tischen in Körbchen, Töpfen etc. eingedeckt)

#### **Buffet:**

## Kalte Speys 1. Tracht

- Grünzeug von der Tafel aus dem ritterlichen Gärtlein (Rohkost und Salatplatte)
- Pastete von der zahmen Sau mit Weichsel Salse (Kirschsauce)
- Hünner blanmanger (glasiertes ganzes Huhn)

## Warme Speys 2. Tracht

- Schlegl vom Hirsch und Salse vürgetragen mite wildt (gebratene Hirschkeule mit Sauce)
- Salmen mit Würtzkreutter (pochierter ganzer Salm mit Sauce)
- von der zahmen Sau ein Spanferkelin pratem (ganzes Spanferkel, je nach Personenzahl auch nur eine Keule)
- Gemues von laweh unnd mangoldt (Lauch und Mangoldgemüse)
- blauer Krautzchol (Rotkohlgemüse), gebackene Karotten
- gebachene zwibl (Zwiebeln)
- Semmeldrotem (Semmelauflauf)
- Döppekooche, Pellgrumbeere

# Warme Speys 3. Tracht

- Epfel in Salse von vanille (Bratäpfel mit Vanillesauce)
- Hirsebrei eyn himmlisch Genuss –

# Kalte Speys 4. Tracht

- Konkavelite (Mandel-Kirsch-Speise)
- Mus von Pomeranzen (Orangencreme)
- Kaes von der Kuh (Käseplatte)

ab 30 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 39,70 €



#### DIECN'S SEDVICE T

#### **BUFFET-SCHILDCHEN**

## erleichtern Ihnen die Auswahl und warnen vor Allergenen

Bei Rieck's ist an alles gedacht: Auf unseren Buffets werden visitenkartengroße Buffet-Schilder den einzelnen Speisen zugeordet, auf denen die Bezeichnung der Speise aufgedruckt ist und vor allem die eventuell darin enthaltenen Allergene ausgewiesen sind. Zusätzlich bitten wir Allergiker, sich bei unseren Mitarbeitern zu melden, diese geben dann gerne entsprechende Auskunft über die Zusammensetzung der Speisen bzw. fragen in unserer Küche nach.

Sie können aber auch schon im Vorfeld mit unserer Küche ein entsprechendes Buffet zusammenstellen oder bestimmte Bestandteile eleminieren, wenn spezielle Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste bekannt sind.

#### RIECK'S SERVICE +

#### **GRILL-BUFFETS**

## schmecken nach Sommer und zaubern Urlaubsstimmung

Bei unseren Grillbuffets liefern wir Ihnen das gewünschte Fleisch, den Fisch oder die Krustentiere roh und lecker mariniert an. Sie brauchen es nur noch zur gegebenen Zeit auf den Grill zu legen.

Das Grillgut wird Ihnen in einem gekühlten Thermoport geliefert, der bei entsprechender Bedienung auch die Grillzeit über kalt bleibt.

Warme Saucen und alle gewünschten warmen Beilagen werden von uns fertig zubereitet geliefert und im bereitgestellten Chafing dish warmgehalten. Ebenfalls halten wir für Ihr bereits fertig gegartes Grillgut, welches nicht direkt gegessen wird, einen Chafing dish zum Warmhalten bereit.

Auf Wunsch bauen wir Ihnen das Buffet auch gerne dekorativ auf. Und einen blitzsauberen Profi-Holzkohlen- oder Gasgrill stellen wir Ihnen ebenso gerne (gegen eine Leih- und Schlussreinigungsgebühr) zur Verfügung wie alles andere Equipment, was Sie für Ihre Grillparty benötigen.

#### **RIECKS GRILL-BUFFET**

## **Rustikales Grill-Buffet**

## Warme Grillgerichte, hier wird das Fleisch/der Fisch roh angeliefert:

- Rebknorzenspieß (leckerer Schweinenacken mariniert mit vielen Gewürzen, Knoblauch, Riesling und Bier)
- Bratwurst von bester Qualität
- Spare-Ribs in Honig-Ketchup Sauce mariniert
- Grillfakeln (Bauchfleisch am Spieß, lecker mariniert)
- Seelachsfilets mit Dill, Limette und Gewürzen mariniert
- Putenmedaillons mariniert in Umbrien-Marinade
- Radieschen-Spieße mit Tofu & Champignons, dazu grüne Sauce mit Wildkräutern

## Warme Beilagen eingesetzt im Chafing dish:

- Folienkartoffeln (in Alufolie verpackt, mit Lorbeer und Olivenöl gewürzt und gegart)
- Grillgemüse Rieck's Art (gewürzte marinierte Gemüse, auf dem Blech gebacken)

## Kalte Beilagen:

- verschiedene Dips, Saucen und Senfe zum Grillgut
- Kräuterquark für die Folienkartoffeln
- Pickniksalat Kartoffel-Sellerie-Salat in klarer Dressing
- Nudelsalat "Rustikal" mit Champignons, Gemüsen und kräftigem Dressing
- Eifler Krautsalat mit einem leichten Sahne-Dressing
- Bunter Bohnensalat in Vinaigrette
- frischer Möhrensalat mit Orangen-Dressing
- gemischte Blattsalate mit Kräuter-Vinaigrette und Joghurt-Dressing
- großer gemischter Brotkorb
- Butter, Kräuter-, Bärlauch- und Rotweinschalottenbutter

#### **Desserts:**

- bunter Obstspiegel
- Vanille-Thymian-Creme geschichtet mit Cantuccini, dazu Himbeersauce

ab 30 Personen, **Preis pro Person** (inkl. MwSt.): **24,00 €** 

23

Für Fragen und Bestellungen: Tel. 02641 370 68 00 oder: mail@riecks.biz

22

#### **RIECKS GRILL-BUFFET**

# Grill-Buffet "Zypriotische Art" \_

## Warme Grillgerichte:

- ganzes Eifler Lamm mit Kräutern lecker mariniert (auf Wunsch gefüllt mit Gemüse.
   Das gefüllte Lamm wird bereits fertig gegart angeliefert.)
- Souvlaki-Spieße vom Schwein
- Sheflia-Hackfleischspieße
- gefüllte Käseschnitzel (mit Halloumi gefüllte marinierte Schweinesteaks)
- Hähnchenbrust mariniert in Zitronenmarinade
- Hähnchenkeulen im Gelenk geteilt in Zitronenmarinade
- Halloumi-Oregano-Spieße mit Paprika & Olivenöl, dazu frische Minze und Zitrone
- gefüllte Gemüse mit Hirse-Käse-Füllung

## Warme Beilagen:

- "Zypriotischer Gemüseauflauf" (Kartoffeln, Nudeln, Zucchini, Auberginen, Paprika etc. geschichtet mit Schafskäse und Tomaten-Selleriegemüse) oder Moussaka (der griechische Nationalauflauf mit Tomatensauce, Hackfleisch, Kartoffelscheiben, Auberginenscheiben und Bechamelsauce)
- Kritharaki (Nudeln in Reisform, in der Art eines Risotto zubereitet oder als Salat)
- Ofenkartoffeln (mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und viel gutem Olivenöl im Backofen gegart)

## Kalte Beilagen:

- verschiedene hausgemachte Dips und Saucen zum Grillgut, Tzatziki, Skordalia (Knoblauchmajonaise auf Kartoffelbasis), Tahinisauce (Paste aus gemahlener Sesamsaat),
  Tarama (Creme aus gesalzenem Fischrogen), verschiedene Senfsorten (u.a. Ahrtaler Rotweinsenf, mittelscharfer Senf, Feigensenf), Teufelssauce (scharfe Sauce auf der Basis von Tomatensauce), Tomatenketchup
- Oktopussalat
- gefüllte Weinblätter mit Zitronensauce
- Kartoffelsalat "Zypriotische Art" mit Maruli, Tomaten und Zitrone
- "Zypriotischer Salat" mit Eisbergsalat, Gurken, Paprika, Tomaten, Halloumi und Schafskäse
- Bohnensalat mit Halloumi (von grünen Bohnen & weißen Bohnenkernen)
- Pourgouri Salat "Aphrodite" (von Bulgur mit frischen Gemüsen & Petersilie)
- Hirtensalat "Griechische Art"
- gemischte Blattsalate mit Schafskäse-Dressing und Vinaigrette
- Spanakopita mit Spinat-Feta-Füllung
- großer gemischter Brotkorb (mit Fladenbrot, Baguette & kleinen Partybrötchen)

#### **Desserts:**

- bunter Obstspiegel (mit Melonen, Trauben, Erdbeeren etc.)
- Baklava & Kataifi
- Joghurtdessert mit Honig & Walnüssen extra dazu

ab 60 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 32,30 €



### **KALTES BUFFET**

# Kaltes Rheinisches Buffet

## Hauptspeisen:

- Schweinebraten am Knochen gebraten
- pikant gewürztes Zwiebelmett
- bunte Schinkenplatte
- Ochsenbrust in Vinaigrette
- Fleischbällchen mit Senf
- Cocktailsauce, Remouladensauce
- · Rheinischer Heringssalat
- Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
- Eiersalat mit Schinkenstreifen
- pikanter Nudelsalat
- Käseauswahl vom Brett
- gemischter Brotkorb
- verschiedene hausgemachte Buttersorten & Griebenschmalz

#### Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 30 Personen

Preis pro Person (inkl. MwSt.): 26,60 €

mit Suppe: 28,30 €

#### **KALTES BUFFET**

# Kaltes \_ vegetarisches Buffet \_

## Hauptspeisen:

- marinierte Champignons auf Friséesalat
- Auberginenröllchen mit Riccotta
- marinierte Zucchini und Silberzwiebelchen
- Olivenauswahl mit Kräutern und Olivenöl
- marinierter Fetakäse
- Fenchelfrischkost mit verschiedenen Dips
- pikant gefüllte Eier und Tomaten mit Frischkäse-Gundermann- und Knoblauchrauke-Füllung
- marinierter Camembert auf Beinwell, Dost und Minze
- Gemüsepastete in der Teigkruste
- Ruccola mit gebratenem Haloumi
- Windbeutel mit Paprikacreme
- Irische Getreideschnitte mit Kräutercreme
- Grünkernterrine mit Eiersauce
- Nudelsalat "Italienische Art"
- Weiße Bohnensalat mit Brennnesseln, Spitzwegerich, Giersch etc.
- Wildkräuter-Tabbouleh-Salat mit Brennnesseln, Wiesenlabkraut und Minze
- gemischte Blatt- und Rohkostsalate
- Wildkräutervinaigrette & Joghurt-Dressing
- großer gemischter Brotkorb
- Bärlauch-, Candula-, Champignon-Thymianund Brennnesselbutter

# Nachspeisen / Desserts:

- Süßer Reisring mit frischen Beeren
- Löwenzahn-Frischkäse-Creme im Gläschen
- marmorierte Kaffeecreme mit Aprikosenhaube im Gläschen

ab 30 Personen

Preis pro Person (inkl. MwSt.): 43,30 €

#### **KALT-WARME BRUNCH-BUFFETS**

## Rieck's Brunch-Buffet

Neben den Abendveranstaltungen ist der Brunch als Tagesereignis sehr beliebt. Entspannt können sich die Gäste am Vormittag versammeln und bis zum Nachmittag zusammen sein. Entsprechend sollte das Brunch-Buffet vom Frühstück über das Mittagessen bis hin zum Nachmittagskaffee alles bereithalten, was sich die Gäste wünschen. Wir haben daraus quasi einen Brunch-Baukasten entwickelt, der aus dem Standard-Brunch-Buffet besteht plus einem weiteren Baustein, je nach Geschmack. Die hier angegebenen Preise sind entsprechend kalkuliert immer als eine Kombination aus Standard + "Bauern Art" oder Standard + "Gutsherren Art".

#### Rieck's Brunch-Buffet - Standard:

- reichhaltiges Kaffee- und Teeangebot mit verschiedenen Schwarz-, Grün- und Früchtetee-Sorten
- verschiedenen Müslisorten
- Naturjoghurt, Quark und Frischmilch
- gemischte Marmeladen, Honig
- Butter und Margarine
- gemischte Brotsorten, Brötchen, Croissants



## **KALT-WARMES BRUNCH-BUFFET**

# Brunch-Buffet "Vegetarisches im Frühsommer" \_\_\_\_

## + Kalte Speisen:

- Bärlauchröllchen mit Graved Lachs-Füllung
- Matjesröllchen "Dänische Art" (auf Apfelringen mit Preiselbeerfüllung)
- verschiedene Käsesorten
- Duett vom Frühlings-Wrap (Wrap gefüllt mit grünem Spargel, & zweierlei Saucen, angreichtet auf einer Platte, garniert mit Tomatenecken, Eierecken, Kräuter-Quark-Auf strich mit Gemüse und pikantem Tomatendip)
- Mülleberg-Salat (alles was zur Zeit auf unserem Hausberg wild wächst, dazu Eierund Tomatenwürfel)
- Wildkräutervinaigrette (mit Ahrtaler Rotwein-Senf)

- + Warme Speisen:
- Rührei mit frischen Kräutern
- Sauerampfer-Creme-Suppe, dazu Brotcroutons
- Spargelquiche mit grünem und weißem Meckenheimer Spargel
- Pfannkuchen mit Dinkelmehl und Ahrtaler Wildkräutern, gefüllt mit Kohlrabiwürfeln in Frischkäsecreme
- Wildkräuterspätzle mit Käse

#### + Dessert:

- hausgemachter Erdbeersalat mit Minze
- Holunderblüten-Orangen-Quark

ab 20 Personen, Preis pro Person (inkl. MwSt.): 31,20 €

## **KALT-WARMES BRUNCH-BUFFET**

# Brunch-Buffet "Gutsherren Art".

# + Kalte Speisen:

- Tomate & Mozzarella, verfeinert mit Basilikumpesto
- Braten-Schinken-Aufschnittplatte, dazu Ahrtaler Rieslingsenf, Remouladensauce
- internationale Käseplatte mit frischem Obst auf einer Platte, dazu Löwenzahnknospen chutney
- Räucherfischspezialitäten, dazu Honig-Dill-Sauce, Preiselbeeren, Sahnemeerrettich
- Thunfischsalat & marinierter Schafskäse
- frische Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit diversen Dressings

- + Warme Speisen:
- hausgemachte Cremesuppe nach Wahl
- Kräuterrührei
- gebratener Baccon
- gebackene Champignons und Tomätchen
- Eifler Schichtauflauf "nach Omas Art" (Kartoffeln, Hähnchenbrust, Möhrchen, Kräuter und Käse überbacken)
- Lachslasagne (ein Gedicht von Pasta, Spinat und Lachs)

#### + Desserts:

- Eifler Berge (Quark mit Bisquitteig, Mandelblättchen und Früchten geschichtet)
- saisonaler Obstsalat

ab 20 Personen, **Preis pro Person** (inkl. MwSt.): **28,60 €** 



Für Fragen und Bestellungen: Tel. 02641 370 68 00 oder: mail@riecks.biz

26 27



Hemmessener Str. 3 53501 Grafschaft -Lantershofen

Tel. 02641 370 68 00

Fax 02641 370 68 07 mail@riecks.biz

www.riecks.biz

Diese Broschüre hat Ihnen Appetit gemacht, eine Feier mit Biss zu veranstalten? Sie wünschen weitere Informationen, möchten eine individuelle Beratung und Planung oder direkt Ihre Bestellung aufgeben, dann rufen Sie uns an unter:

Tel. 02641 370 68 00 oder Sie senden uns eine E-Mail an: mail@riecks.biz

Kontaktieren Sie uns in jedem Fall bitte rechtzeitig vor Ihrem Veranstaltungstermin, besonders vor Sonn- und Feiertagen, damit wir alle frischen Zutaten, alle Köstlichkeiten und das benötigte Equipment für Sie optimal disponieren können.

In dieser Broschüre sind beispielhaft Buffet-Angebote beschrieben und auch deren Preise genannt, damit Sie nicht nur von den kulinarischen Möglichkeiten, sondern auch von den Kosten eine Vorstellung bekommen. Für Ihr individuell geplantes Buffet und Ihre konkrete Veranstaltung erstellen wir Ihnen selbstverständlich noch ein verbindliches Angebot, aus dem Sie alle Kosten (z.B. für Service-Personal, Equipment oder Dekoration) ersehen können.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Stand: März 2021