# Fingerfood & Co.

Rieck's
FESTE MIT BISS

2.3

# Fingerfood & Co.

Fingerfood oder Snacks sind kulinarische Leckerbissen, um Ihre Gäste zu überraschen, zu verwöhnen und sie willkommen zu heißen. Kleine Gaumenfreuden für jeden Geschmack, unkompliziert im Handling, ideal für Empfänge, kleine Feierlichkeiten, Stehpartys, Präsentationen, Eröffnungen u.s.w.
Das hier angebotene Fingerfood ist natürlich nur ein Ausschnitt aus der Vielfalt und den Variationsmöglichkeiten unserer Küche.
Das Fingerfood wird in kleinen Gläsern, Schalen, Tassen, auf Fingerfoodlöffeln oder anderen originellen Kleinverpackungen auf Spiegeln oder Platten angerichtet und in speziellen Thermobehältern angeliefert. Wenn Sie es wünschen, bauen wir Ihnen gerne ein dekoratives Buffet zum Selbstbedienen auf oder stellen Ihnen unser Service-Personal zur Verfügung, das Ihren Gästen das Fingerfood anreicht („Flying Buffet“).
Selbstverständlich können wir auch für Getränke, Gläser und z.B. Stehtische sorgen – also für alles, was Sie sich für Ihr Fest mit Biss wünschen!



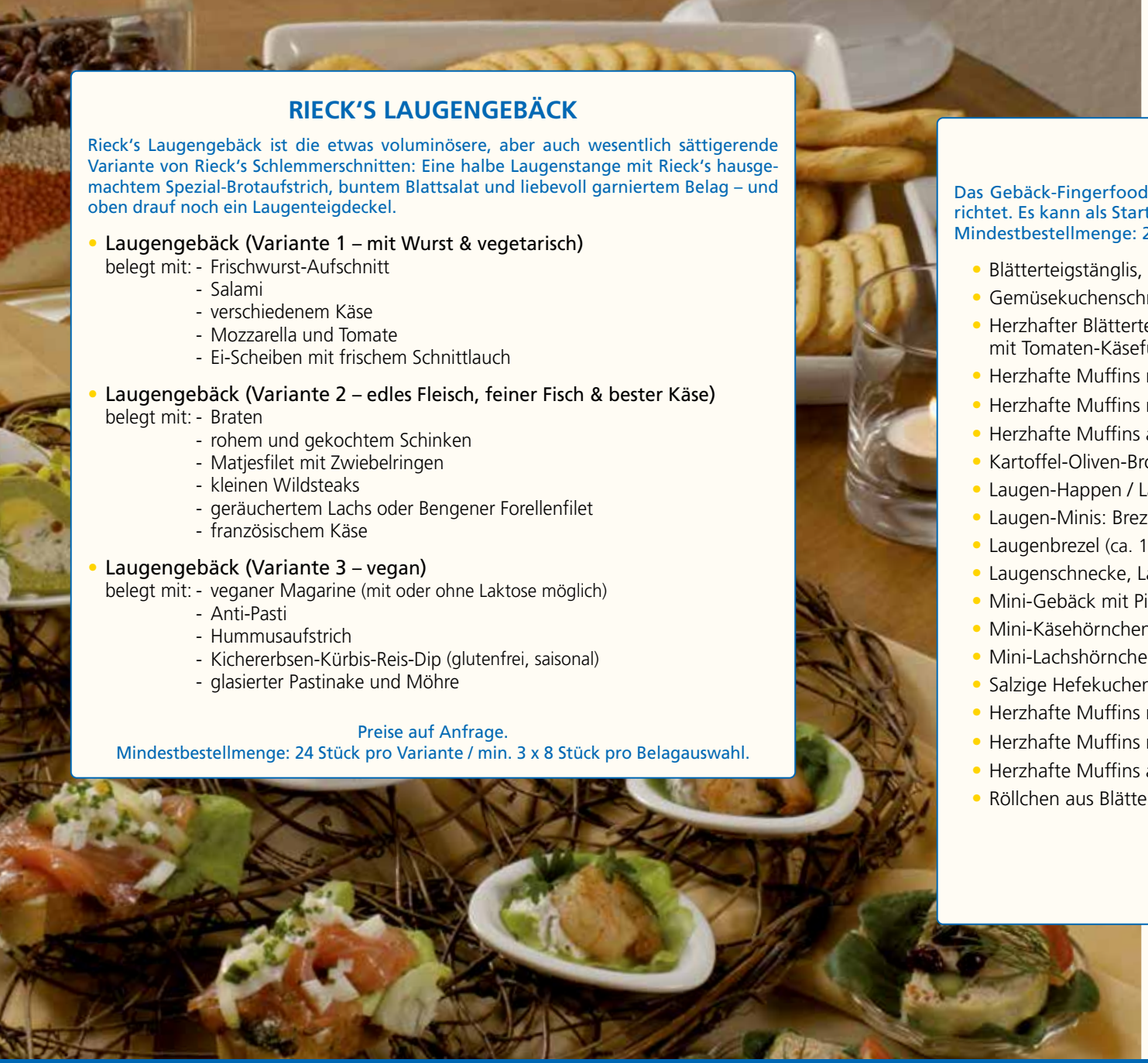
## RIECK‘S SCHLEMMERSCHNITTEN

Rieck‘s Schlemmerschnitten sind schöne Scheiben von unterschiedlichen Baguette-Broten (Bauern-, Weiß-, Roggen- oder Mehrkornbrot), ca. 8 cm Durchmesser, mit Rieck‘s hausgemachtem Spezial-Brotaufstrich, buntem Blattsalat und liebevoll garniertem Belag.

- **Schlemmerschnitten (Variante 1 – vegetarisch & wurstig)**
  belegt mit:
  - vegetarischen Anti-Pasti
  - verschiedenem Käse
  - Mozzarella und Tomate
  - Ei-Scheiben mit frischem Schnittlauch
  - Salami
  - Frischwurst-Aufschnitt
- **Schlemmerschnitten (Variante 2 – edles Fleisch, feiner Fisch & bester Käse)**
  belegt mit:
  - Braten
  - rohem und gekochtem Schinken
  - Matjesfilet mit Zwiebelringen
  - kleinen Wildsteaks
  - geräuchertem Lachs oder Bengener Forellenfilet
  - französischem Käse
- **Schlemmerschnitten (Variante 3 – vegan)**
  belegt mit:
  - veganer Magarine (mit oder ohne Laktose möglich)
  - Anti-Pasti
  - Hummusaufstrich
  - Kichererbsen-Kürbis-Reis-Dip (glutenfrei, saisonal)
  - glasierter Pastinake und Möhre

Preise auf Anfrage. Mindestbestellmenge: 24 Stück pro Variante,
Belag innerhalb der Varianten wählbar, aber min. 8 Stück pro Belagauswahl
Beispiel: 24 Stück Variante 1 = 8 Stück mit Käse + 8 Stück mit Salami + 8 Stück mit Anti-Pasti

Die Qualität der Baguette-Brote und ihre Eigenschaft, sich länger bei Raumtemperatur frisch zu halten, hat uns – in Ihrem (Geschmacks-)Interesse – dazu veranlasst, keine belegten Brötchen mehr anzubieten.



## RIECK'S LAUGENGEBÄCK

Rieck's Laugengebäck ist die etwas voluminösere, aber auch wesentlich sättigerende Variante von Rieck's Schlemmerschnitten: Eine halbe Laugenstange mit Rieck's hausgemachtem Spezial-Brotaufstrich, buntem Blattsalat und liebevoll garniertem Belag – und oben drauf noch ein Laugenteigdeckel.

- **Laugengebäck (Variante 1 – mit Wurst & vegetarisch)**
  belegt mit:
  - Frischwurst-Aufschnitt
  - Salami
  - verschiedenem Käse
  - Mozzarella und Tomate
  - Ei-Scheiben mit frischem Schnittlauch
- **Laugengebäck (Variante 2 – edles Fleisch, feiner Fisch & bester Käse)**
  belegt mit:
  - Braten
  - rohem und gekochtem Schinken
  - Matjesfilet mit Zwiebelringen
  - kleinen Wildsteaks
  - geräuchertem Lachs oder Bengener Forellenfilet
  - französischem Käse
- **Laugengebäck (Variante 3 – vegan)**
  belegt mit:
  - veganer Magarine (mit oder ohne Laktose möglich)
  - Anti-Pasti
  - Hummusaufstrich
  - Kichererbsen-Kürbis-Reis-Dip (glutenfrei, saisonal)
  - glasierter Pastinake und Möhre

Preise auf Anfrage.
Mindestbestellmenge: 24 Stück pro Variante / min. 3 x 8 Stück pro Belagauswahl.

Rieck's
FESTE MIT BISS

## HERZHAFTES GEBÄCK

Das Gebäck-Fingerfood wird in kleinen Schalen, auf Platten oder in Körben angerichtet. Es kann als Starter oder in Begleitung der anderen Speisen gereicht werden. Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte. Preise auf Anfrage.

- Blätterteigstänglis, knusprig, herzhaft gefüllt (vegetarisch)
- Gemüsekuchenschnitte mit Tomaten und Zucchini (vegetarisch)
- Herzhafter Blätterteighappen
  mit Tomaten-Käsefüllung und Mohn (ca. 50 g/Stück, vegetarisch)
- Herzhafte Muffins mit Tomate, Kräutern und Käse (vegetarisch)
- Herzhafte Muffins mit Schinken und Käse
- Herzhafte Muffins aus Blätterteig mit Lachs und Frischkäsecreme
- Kartoffel-Oliven-Brot-Schnitte mit Dip (vegetarisch)
- Laugen-Happen / Laugen-Konfekt (ca. 25 g/Stück)
- Laugen-Minis: Brezeln, Stangen, Knoten (ca. 35 g/Stück)
- Laugenbrezel (ca. 100 g/Stück)
- Laugenschnecke, Laugenzopf, Laugenkrone (ca. 100 g/Stück)
- Mini-Gebäck mit Pilzen und Kräutern (ca. 16 g/Stück, vegetarisch)
- Mini-Käsehörnchen (Frischkäse in Quark-Öl-Teig, vegetarisch)
- Mini-Lachshörnchen (Räucherlachs und Frischkäse in Quark-Öl-Teig)
- Salzige Hefekuchen-Minis mit Oliven und Speck
- Herzhafte Muffins mit Tomate, Kräutern und Käse (vegetarisch)
- Herzhafte Muffins mit Schinken und Käse
- Herzhafte Muffins aus Blätterteig mit Lachs und Frischkäsecreme
- Röllchen aus Blätterteig mit Creme Fraiche, Apfel und Speck gefüllt

u.v.m.

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



Rieck's
FESTE MIT BISS

## **KALTES FINGERFOOD** gemischt

Das Fingerfood wird in der Regel in kleinen Gläsern und Schalen oder auf gebogenen Fingerfoodlöffeln auf Platten oder Spiegeln angerichtet. Wenn Sie es wünschen, kann das Fingerfood aber auch Trend-gerecht in originellen und ausgefallenen Kleinbehältnissen und Verpackungen angerichtet werden.
Das hier von A bis Z aufgelistete kalte gemischte Fingerfood (vegetarisches und veganes Fingerfood & Fingerfood mit Fleisch und Fisch) stellt nur eine Auswahl unseres Gesamtangebotes dar. Bitte fragen Sie gerne auch nach speziellen Angeboten unserer Küche, wie z. B. Austern. Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte.Preise auf Anfrage.

- Anti-Pasti-Spieß
- Avocadoröllchen im Schweinebratenmantel
- Auberginenröllchen mit Ziegenkäsefüllung
- Birnen-Jealousie mit Walnusskrokant & Roquefortkäse
- Brathering auf Pumpernickeltaler
- Bresaola-Röllchen mit Rucola (luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien)
- Calamari asiatisch, gefüllt mit Garnelen, Gemüse & Kräutern
- Camembert mit Cidre-Gelee und Pilzbaguette
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Vinaigrette, auf dem Löffel angerichtet
- Cherrytomate-Mozzarella-Spieß
- Dattel im Speckmantel
- Eifler Wildspieß im Kräuterbett
- Fenchelbällchen mit Käse, an Joghurtdip
- Forellentörtchen (Toastmuffins mit Forellenmousse gefüllt)
- Fischmedaillon im Lauchmantel mit Dip
- Geflügelrolle gefüllt mit Apfel-Nuss-Salat
- Gefüllter Artischockenboden
- Gefülltes Gurkenrad mit Lachscreme
- Gefülltes Blätterteigschiffchen mit Krabbensalat „Bombay“
- Gemüsetortillaspieß
- Hähnchenhappen mit Gurken-Minz-Relish
- Hackbällchenspieß mit Mixed Pickles
- Käse-Schinken-Oliven-Spieß
- Käse-Frischobst-Spieß
- Krabbenpastetchen mit Frühlingskräutern
- Lachs-Ceviche mit Kerbelschmand
- Lachsroulade mit Frischkäse und frischen Kräutern gefüllt
- Mariniertes Forellenfilet mit Apfel-Gurken-Salat
- Mini-Bratenröllchen mit Salatfüllung
- Mini-Burger
- Mini-Quiche-Lorraine

- Obstspieß der Saison mit Dip
- Oregano-Rauchfleisch-Rolle
- Pflaume im Speckmantel
- Pikanter Fisch-Spieß mit mariniertem Gemüse
- Pikanter Pasta-Spieß mit frischen Gemüsen
- Pimientos im Roastbeef-Röllchen mit Senfdressing
- Pumpernickel/Käsetürmchen-Domino
- Pumpernickeltaler mit Eimedaillon und Riesengarnele
- Räucherlachspastete auf Schnittlauch-Pikelets
- Rindfleisch-Kichererbsen-Praline mit Sesam-Dip
- Roastbeef-Taler mit Senf-Koriander-Kruste
- Röllchen von rohem Schinken mit leckerer Senf-Oliven-Füllung
- Riesengarnele mit Schoko-Chili-Dip
- Sandwichdreieck mit delikatem Aufstrich, Friseèsalat und verschiedenem Belag: z. B. mit Gouda, mit gekochtem Schinken oder rohem Schinken, Braten, Räucherlachs, Tomatenscheibe, Gurke etc.
- Scharfer Eisbergsalat mit Mangostreifen und Flußkrebsen, auf dem Löffel
- Schweinefilet mit Mango & Mozzarella
- Schweinemedaillon mit Roquefort & Birne
- Spinat-Erdnuss-Ecke mit Gemüse- oder Schinkensegel
- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Dip, auf dem Löffel angerichtet
- Vollkorntaler mit Grüne-Welle-Dip (Schafskäse, Frischkäse & Kräuter)
- Vollkorntaler mit Tartar von mild eingelegtem Sherry-Matjes
- Wrap gefüllt mit Salat, verschiedenen Saucen und verschiedenen Fisch- oder Fleischfüllungen
- Zucchinitaler mit feiner Füllung
- Zucchini-Tomaten-Rucola-Spieß

u.v.m.



## KALTES FINGERFOOD vegetarisch

Das Fingerfood wird in der Regel in kleinen Gläsern und Schalen oder auf gebogenen Fingerfoodlöffeln auf Platten oder Spiegeln angerichtet. Wenn Sie es wünschen, kann das Fingerfood aber auch Trend-gerecht in originellen und ausgefallenen Kleinbehältnissen und Verpackungen angerichtet werden.
Das hier alphabetisch aufgelistete kalte vegetarische Fingerfood bildet nur einen Ausschnitt unseres Angebotes ab. Bitte fragen Sie nach weiteren, z. B. saisonalen Angeboten wie Spargel oder Erdbeeren. Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte. Preise auf Anfrage.

- Anti-Pasti-Spieß
- Auberginenröllchen mit Ziegenkäsefüllung
- Birnen-Jealousie mit Walnusskrokant & Roquefortkäse
- Bunte Frischkäsewürfel (luftiger Biskuitteig mit Kräutern, Paprika und Käse)
- Cheddar-Scones mit Kräutercreme
- Cherrytomate-Mozzarella-Spieß
- Curry-Pfannkuchen mit süß-scharfem Gemüse
- Datteln mit Frischkäsefüllung
- Empanadillas mit Erbsen-Minz-Füllung
- Exotischer Früchtespieß mit Chili
- Fenchelbällchen mit Käse, an Joghurtdip
- Frischkäse-Pyramide mit Pumpernickel oder Toastbrot
- Frittata-Würfel mit Peccorino
- Frittierte Teigtaschen mit Spinat-Kräuter-Füllung
- Frühlingsei, auf dem Löffel angerichtet mit Kräutern und verschiedenen Dips
- Gefülltes Gurkenrad mit Waldorfsalat
- Gefüllte Weinblätter mit Zitronendip
- Gefüllte Zwetschge mit Gorgonzola
- Gemüsefrittata mit Humus & Oliven
- Käse-Frischobst-Spieß
- Mini-Kräuter-Käse-Muffin
- Nudelfrittata-Spieß mit frischem Gemüse
- Obstspieß der Saison mit Dip
- Pilzfrittata
- Pumpernickel mit Frischkäse oder Pilzcreme
- Pumpernickel/Käsetürmchen-Domino
- Spinat-Erdnuss-Ecke mit Gemüsesegel
- Schweizer Taler mit Mango-Gelee
- Vollkorntaler mit Grüne-Welle-Dip (Schafskäse, Frischkäse & Kräuter)
- Wildkräutertasche (Vogelmiere, Giersch etc. mit Schafskäse im Blätterteig)
- Wrap gefüllt mit Salat, verschiedenen Saucen, Fleisch, Fisch oder vegetarisch
- Ziegenkäse mit Honig-Orangen, Thymian & Laugenchip
- Ziegenkäse-Tarte mit Feigen
- Zucchinitaler mit feiner Füllung

u.v.m.

## KALTES FINGERFOOD vegan

Das Fingerfood wird in kleinen Gläsern und Schalen oder auf gebogenen Fingerfoodlöffeln auf Platten oder Spiegeln angerichtet – oder ganz nach Ihrem Geschmack in originellen Sonderverpackungen.
Das hier aufgelistete kalte vegane Fingerfood spiegelt nur einen Teil der Möglichkeiten unserer veganen Küche wider. Fragen Sie gerne nach, sei es wegen alternativen Angeboten oder wegen Unverträglichkeiten oder Allergien. Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte. Preise auf Anfrage.

- Anti-Pasti-Spieß
- Auberginenröllchen mit Soja-Kräuterfüllung
- Exotischer Früchte-Spieß mit Chili
- Gebackene Champignons mit Kräuter-Reis-Füllung und veganem Dip
- Gefüllte Haselnußblätter (Reis-Kräuter-Füllung) mit Tomaten-Chili Dip
- Gefüllte Weinblätter mit Zitronendip
- Getrüffelte Linsen, auf dem Löffel angerichtet
- Hummuscracker mit Curryfrüchtesalat (nicht glutenfrei)
- Obstspieß der Saison mit veganem Dip
- Pikanter Pasta-Spieß mit frischen Gemüsen (Nudeln aus Hartweizengrieß)
- Pinienkern-Datteln
- Zucchini-Tomaten-Rucola-Spieß u.v.m.

## SAISONALES FINGERFOOD

Da unsere Küche immer frische und am liebsten regionale Produkte verwendet, ist unser Fingerfood-Angebot natürlich auch sehr von den Jahreszeiten abhängig. Hier ein paar Beispiele für saisonales Fingerfood. Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte. Preise auf Anfrage.

- Bärlauch-Spargel-Tortilla (vegetarisch, nur im Frühjahr)
- Babyspinat-Cocktail (mit Erdbeeren und Ziegenfrischkäse) garniert mit einem Erdbeer-Spieß (vegetarisch, nur zur Erdbeerzeit im Frühling/Sommer)
- Kürbis-Avocado-Häppchen (vegan, nur zur Kürbiszeit im Herbst/Winter)
- Nudelfrittata-Spieß mit frischem Eifler Bärlauch (vegetarisch, nur im Frühjahr)
- Pastrami-Sommerrollen im Reispapierblatt (nur im Sommer)
- Röllchen vom frischen Stangenspargel im rohen Schinkenhemd oder im Lachsmantel (nur zur Spargelzeit im Frühjahr)
- Röllchen vom Hirschbraten mit Waldorfsalat (nur im Herbst/Winter) u.v.m.



Rieck's
FESTE MIT BISS

## SALATE & COCKTAILS

Die Salate und Cocktails werden in kleinen Gläsern und Schalen angerichtet – oder z.B. in Dosen oder anderen Verpackungen Ihrer Wahl. Das hier aufgelistete Fingerfood stellt nur eine Auswahl unseres Angebotes dar. Bitte fragen Sie nach weiteren, insbesondere saisonalen Angeboten. Mindestbestellmenge: 20 Portionen pro Sorte. Preise auf Anfrage.

- Bunter Linsensalat mit geräuchertem Makrelefilet
- Couscous-Salat mit Tomaten und Fetakäse (vegetarisch)
- Curry-Geflügelcocktail (mit Champignons und Mandarinen) in pikanter Currymarinade, garniert mit einem Geflügelspieß
- Fruchtiger Salat von der Hähnchenbrust
- Griechischer Bauernsalat (vegetarisch)
- Griechischer Reisnudelsalat (vegetarisch)
- Kürbis-Rote-Bete-Salat mit Schafskäse (vegetarisch, nur zur Kürbiszeit)
- Meeresfrüchtecocktail (marinierte Meeresfrüchte mit Limettenfilets) garniert mit einer Riesengarnele
- Mousse vom Räucherlachs (feines Mousse mit Hummerfond und Sahne) garniert mit Keta-Kaviar und Lachswürfelchen
- Paprika-Krautsalat (vegetarisch)
- Salat von Buschbohnen in Pinienbuttervinaigrette (vegan)
- Salat von Eisbein & Spitzkohl in leichter Champagnervinaigrette
- Tafelspitz-Cocktail (Tafelspitzstreifen mit Gemüsestreifen und leckerer Vinaigrette) garniert mit einem Cocktailtomaten-Spieß
- Thunfisch-Paprika-Salat u.v.m.

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

Rieck's
FESTE MIT BISS

## WARMES FINGERFOOD mit Geflügel, Fleisch und Fisch

Das warme Fingerfood wird in Chafing dishs (Wärmebehälter aus Edelstahl) und oft auch ohne kleine Teller direkt von speziellen Tabletts aus Edelstahl angeboten. Das hier aufgelistete warme Fingerfood stellt nur eine Auswahl unseres Gesamtangebotes dar. Bitte fragen Sie auch immer wieder nach unseren saisonalen Spezialitäten. Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte. Preise auf Anfrage.

- Aprikosen / Datteln / Pflaumen im Speckmantel
- Bikini-Toast mit Schinken & Käse in Eiermilch überbacken
- Currywurst im Gläschen
- „Döppekooche“ klassisch, mit Mettwürstchenscheiben oder Speckwürfeln
- Feigen mit Mozzarella im Speckmantel
- Fleischbällchen „griechische Art“ mit Fetakäse
- Geflügelröllchen mit Pilzfüllung
- Hähnchenspieß mit Zitronengras
- Kartöffelchen im Schinkenhemd
- Kartoffelkörbchen „Deluxe“, gefüllt mit Sauerrahm und Kaviar
- Meatballs mit Dip
- Mini-Paprika mit Füllung
- Mini-Saltimbocca vom Geflügel
- Mini-Saltimbocca vom Schwein
- Mini-Schnitzel auf Bambus-Spieß
- Mini-Schnitzeltasche mit Camenbertfüllung
- Mini-Rouladen vom Schwein mit Pflaumenfüllung
- Pikante Minis (Blätterteigteile gefüllt mit Champignons, Käse, Schinken etc.)
- Rosenkohlröschen im Speckmantel (nur im Herbst/Winter)
- Seafood-Tässchen mit süß-scharfer Sauce
- Satespieß vom Geflügel mit pikantem Dip
- Schweinefiletmedaillon in Kräuter-Schinkenhülle
- Überbackene Miesmuscheln, in der Muschelschale (nur zur Muschelzeit)
- Wildspieß mit Paprikasauce (nur im Herbst/Winter)
- Yakitori-Spieß an Erdnuss-Sauce
- Zarte Wildschweinstückchen mit feurig-roter Sauce mit Mandeln Paprika und Chili (nur im Herbst/Winter)

u.v.m.

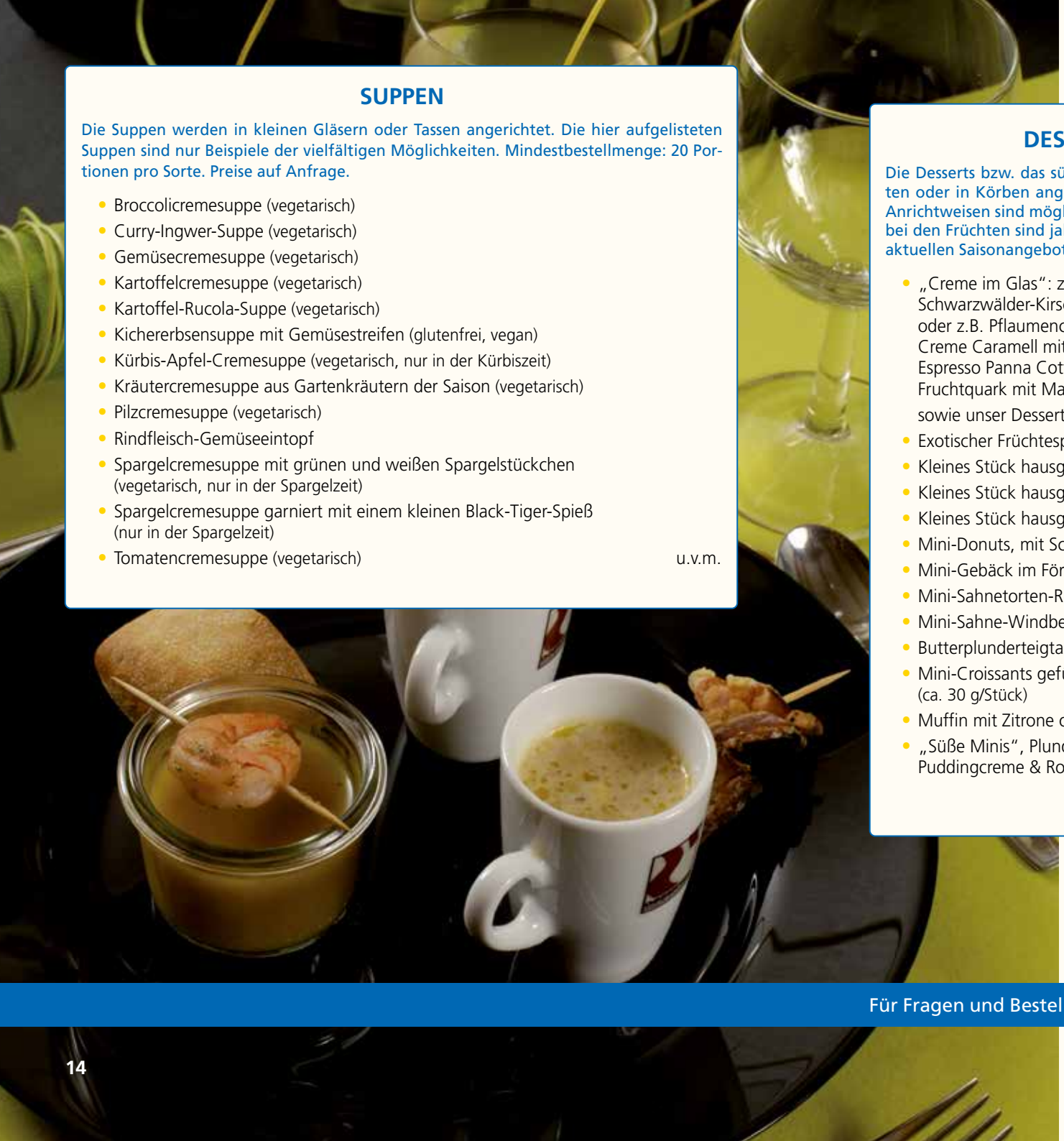
## WARMES FINGERFOOD vegetarisch & vegan

Das warme Fingerfood wird in Chafing dishs (Wärmebehälter aus Edelstahl) und oft auch ohne kleine Teller direkt von speziellen Tabletts aus Edelstahl angeboten. Das hier aufgelistete warme vegetarische oder vegane Fingerfood bildet natürlich nur einen Ausschnitt unseres Angebotes ab. Fragen Sie gerne nach weiteren Angeboten unserer Küche. Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte. Preise auf Anfrage.

- Basilikumravioli mit Parmesan, hausgemacht
- „Döppekooche“ vegetarisch, mit Apfelscheibe
- Fetawürfel in Orangenpanade
- Gebackener Chicoree mit Frischkäse und Kräutern (nur im Herbst/Winter)
- Gebackene Champignons mit Kräuter-Reis-Füllung und Dip (vegan)
- Kleine Kräuterröstlinge mit Dip
- Kartoffelkörbchen gefüllt mit Käse
- Mini-Pizza
- Polentatürmchen mit Fetakäse und Tomaten
- Schafskäse im Zucchinimantel
- Tomaten-Käse-Ecken
- Wildkräuter-Omelette
- Zucchinimedaillons überbacken mit Kräutern der Provence und Schafskäse

u.v.m.

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



## SUPPEN

Die Suppen werden in kleinen Gläsern oder Tassen angerichtet. Die hier aufgelisteten Suppen sind nur Beispiele der vielfältigen Möglichkeiten. Mindestbestellmenge: 20 Portionen pro Sorte. Preise auf Anfrage.

- Broccolicremesuppe (vegetarisch)
- Curry-Ingwer-Suppe (vegetarisch)
- Gemüsecremesuppe (vegetarisch)
- Kartoffelcremesuppe (vegetarisch)
- Kartoffel-Rucola-Suppe (vegetarisch)
- Kichererbsensuppe mit Gemüsestreifen (glutenfrei, vegan)
- Kürbis-Apfel-Cremesuppe (vegetarisch, nur in der Kürbiszeit)
- Kräutercremesuppe aus Gartenkräutern der Saison (vegetarisch)
- Pilzcremesuppe (vegetarisch)
- Rindfleisch-Gemüseeintopf
- Spargelcremesuppe mit grünen und weißen Spargelstückchen (vegetarisch, nur in der Spargelzeit)
- Spargelcremesuppe garniert mit einem kleinen Black-Tiger-Spieß (nur in der Spargelzeit)
- Tomatencremesuppe (vegetarisch)

u.v.m.

Rieck's
FESTE MIT BISS

## DESSERTS & SÜSSES FINGERFOOD

Die Desserts bzw. das süße Fingerfood wird in kleinen Gläsern oder Schalen, auf Platten oder in Körben angerichtet. Auch hier gilt: Wunschverpackungen und alternative Anrichtweisen sind möglich. Und: Die beschriebenen Speisen sind nur Beispiele. Gerade bei den Früchten sind jahreszeitliche Variationen möglich. Fragen Sie nach dem jeweils aktuellen Saisonangebot. Mindestbestellmenge: 20 Stück pro Sorte. Preise auf Anfrage.

- „Creme im Glas“: z.B. Vanille, Orange, Apfel-Amarettini, Erdbeer-Vanille, Schwarzwälder-Kirsch, Ananas, Herrencreme, Eierlikör-Himbeer-Mousse oder z.B. Pflaumencreme mit Vanillehaube, Rhabarber-Erdbeerschichtcreme, Creme Caramell mit frischen Beeren-Topping, Kaffeecreme oder Espresso Panna Cotta mit Schokosplittern, Fruchtquark mit Mandarinen, Zimtquark mit Pflaumenkompott etc.

  sowie unser Dessert-Klassiker: „Oma´s Schokocreme im Gläschen“
- Exotischer Früchtespieß mit Chili
- Kleines Stück hausgebackener Blechkuchen
- Kleines Stück hausgebackener bunter Obstkuchen
- Kleines Stück hausgebackener Apfel-Vollkornkuchen
- Mini-Donuts, mit Schoko- oder Zimt&Zucker-Glasur (ca. 12 g/Stück)
- Mini-Gebäck im Förmchen garniert mit Früchten und mit Guß (ca. 16 g/Stück)
- Mini-Sahnetorten-Rolle
- Mini-Sahne-Windbeutel (ca. 12 g/Stück)
- Butterplunderteigtaschen-Minis, fruchig gefüllt (ca. 30 g/Stück)
- Mini-Croissants gefüllt mit Nougat, Schoko, Marzipan, Aprikosenmasse etc. (ca. 30 g/Stück)
- Muffin mit Zitrone oder Schoko (ca. 30 g/Stück)
- „Süße Minis“, Plunderteig mit Quarkmohn, Marzipan, Puddingcreme & Rosinen, Vanille-Schoko etc. (ca. 35 g/Stück)

u.v.m.

Rieck's
FESTE MIT BISS

**Hemmessener Str. 3**
**53501 Grafschaft**
**-Lantershofen**

**Tel. 02641 370 68 00**

**Fax 02641 370 68 07**

**mail@riecks.biz**

Diese Broschüre „Fingerfood & Co." 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: 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 Beispiele unseres Fingerfood-Angebotes aufgeführt, damit Sie von den kulinarischen Möglichkeiten eine Vorstellung bekommen. Für Ihr individuell geplantes Fest erstellen wir Ihnen selbstverständlich ein verbindliches Angebot, aus dem Sie dann alle Kosten (z.B. für Service-Personal, Equipment oder Dekoration) ersehen können.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

**www.riecks.biz**

Stand: Juni 2023

designaxelbaltzer.de