

Vorschlag 3:

*Anti Pasti Gemüse  
Seranoschinken mit frischen Feigen  
Wacholdergeräucherte Forellenfilets  
mit Meerrettichsahne  
Kirschtomaten & Babymozzarella  
mit Balsamico-Essig mariniert  
Ciabattabrot & Butter*

*“Saltim bocca” aus dem Schweinelachs  
mit herzhaftem Tomatengusto  
Meeresfrüchte - Lasagne  
Glasierter Kalbsbraten mit kleinen  
Champignonköpfen und einer pikanten  
Pfeffersauce*

*Mediterrane Gemüseauswahl  
Rohkostsalat mit diversen  
Salatsosen, Grissini*

*Gnocchi in Salbeibutter  
Kartoffel - Zucchini gratin  
“Bunter Wildreis”*

*Mascarponecreme  
mit Kirschen  
Creme Caramel  
Frische Früchte mit Vanilleschaum*

*Internationale Käseauswahl  
exquisite Dauerwurstspezialitäten  
Partybrot & Butter*

*Preis pro Person  
32,70 €\* / 38,90 €  
(ab 40 Personen)*

\* zzgl. der gesetzl. MwSt. von 19%

(Änderungen vorbehalten)



**Hochzeiten &  
festliche Anlässe  
2017**

(Änderungen vorbehalten)

**Schwarzer Diek 10  
33428 Marienfeld  
05247 - 82 84**

**www.rieger-partyservice.de  
info@rieger-partyservice.de**

Vorschlag 1:

Cocktail von frischem  
Stangenspargel  
Auswahl von Räucherfischen  
mit diversen Saßen  
Melonenschiffchen mit westfälischem  
Knochenschinken  
Brotauswahl & Butter

Tafelspitz "Wiener Art"  
mit Meerrettichschaum,  
Streifen vom Schweinefilet mit  
kleinen Champignons und Kräutern  
Poulardenbrüstchen  
mit warmen Früchten &  
Curryrahm

Feine, saisonale Gemüseauswahl  
Rohkostauswahl mit  
verschiedenen Salatsaßen

Schmelzkartoffeln  
Kräuterspätzle  
Wilder Reis

Münsterländer Weincreme  
Mousse au chocolate von weißer  
Schokolade  
Hausgemachtes Waldbeerkompott  
mit Vanillesaße

Käsebrett, Brot & Butter

Pro Person

29,00 €\* / 34,50 €

(ab 30 Personen)

\* zzgl. der gesetzl. MwSt. von 19%

(Änderungen vorbehalten)

Vorschlag 2:

Kleine Fingerfood-Häppchen  
zum Empfang serviert

Cremesüppchen von frischem  
Stangenspargel  
Seebarschfilet unter einer  
Kartoffel-Sesamhaube gebacken mit  
einer herzhaften Wasabisaße  
Filet Mignons vom Schwein  
mit Tomaten gratiniert, dazu  
eine pikante Gorgonzolasaße  
Streifen von der Geflügelbrust  
mit Paprika und grünem Pfeffer

Feines Gemüse der Saison  
Frische Salate vom Buffet

Gebräunte Minikartoffeln  
mit Estragon  
Penne Nudeln mit Pesto  
Rösti - Ecken

Hausgemachtes  
Tiramisu  
Frischer Obstsalat  
Limetten - Joghurtcreme

Käsebrett, Brot & Butter

Pro Person

30,95 €\* / 36,80 €

(ab 30 Personen)

\* zzgl. der gesetzl. MwSt. von 19%

(Änderungen vorbehalten)