

### Büffet III

Schweinemedallions „Diana“  
mit Pilzen & Zwiebeln überbacken,  
Pfefferrahmsoße

Filet vom Fjordlachs auf Blattspinat  
mit einer leichten Rieslingsoße

Feines Gemüse  
der Saison

Knackige Rohkostvariation  
mit hausgemachten Salatdressing's

Goldbraune  
Rosmarinkartoffeln

Wildreis

Pro Person: 29,80 €  
(ab 15 Personen)

(Änderungen vorbehalten)

### Büffet IV

#### „SPARGEL-BUFFET“

Frischer Stangenspargel  
Zerlassene Butter  
Holländische Buttersoße

Schweinelendchen „Natur“  
Hähnchenbrustfilet im  
Knusperhemd  
Schinkenauswahl  
Rührei mit frischen Kräutern

Rohkostauswahl  
mit hausgemachten Dressings

Kleine Schmelzkartoffeln

Kartoffel - Rösti oder  
Bandnudeln

Pro Person: auf Anfrage  
(ab 25 Personen)

(Änderungen vorbehalten)

# “Genuss erleben !”



Büffetvorschläge  
Kommunion  
&  
Konfirmation  
2026

Schwarzer Diek 10, 33428 Marienfeld  
Telefon: 05247/ 8284, Fax: - / 78109  
[info@rieger-partyservice.de](mailto:info@rieger-partyservice.de)

## Vorspeisen

## Desserts

„Westfälische Festtagssuppe“  
(Rinderkraftbrühe mit Einlage)  
Portion: 5,50 €

Cremesüppchen von frischem  
Stangenspargel & Frühlingszwiebeln  
Portion: 6,10 €

Mediterrane Anti-Pasti-Vorspeise  
mit gemischtem Brotkorb & Butter  
Portion: 14,80 €

Fisch - Vorspeise mit Räucher- & Gravedlachs,  
Sennereforellen mit Sahnemeerrettich,  
Brotkorb & Butter  
Portion: 16,80 €

---

Hausgemachter, frischer Obstsalat  
mit einem leichten Mascarponecreme  
Portion: 6,20 €

„Stracciatella - Creme“  
Portion: 5,70 €

Maracuja - Joghurt - Creme  
mit Fruchtspiegel  
(leicht & erfrischend)  
Portion: 5,80 €

„Mousse au chocolate“  
von brauner oder weißer Schokolade  
mit zweierlei Fruchtmark  
Portion: 5,80 €

(Änderungen vorbehalten)

## Büffet I

Kleine Partyschnitzel vom Schwein  
„Wiener Art“ oder  
Geflügelschnitzel im Knuspermantel  
mit einer Soße nach Wahl

Glasierter Rinderschmor-braten  
mit einer Soße nach Wahl

Buntes Gemüse der Saison  
mit holländischer Soße

Knackiger Rohkostsalat  
mit hausgemachtem Dressing

Hausgemachter Kartoffelgratin

Schwäbische Butterspätzle

Pro Person 19,90 €  
(ab 15 Personen)

(Änderungen vorbehalten)

## Büffet II

„Saltim bocca“ aus dem  
Schweinerücken mit einer leichten  
Kräuterrahmsoße

Poulardenbrustfilet  
„Toskanische Art“ mit herzhaftem  
Tomatengusto

Mediterranes Ofengemüse  
der Saison

Hausgemachte  
Salate nach Wahl

Kartoffel-Gnocchi

Pasta nach Wahl  
mit Pesto

Pro Person 25,90 €  
(ab 20 Personen)

(Änderungen vorbehalten)