

Buffet III

Schweinemedaillons „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)

Buffet 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 !”



Buffetrestaurant

Party- & Veranstaltungsservice



Buffetvorschläge
Kommunion
&
Konfirmation
2026

Schwarzer Diek 10, 33428 Marienfeld
Telefon: 05247/ 8284, Fax: - / 78109
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,
Senneforellen 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 Fruchtmarmelade
Portion: 5,80 €

Buffet 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)

Buffet II

„Saltim bocca“ aus dem
Schweinerücken mit einer leichten
Kräuterrahmsoße

Poulardenbrustfilet
„Toskanische Art“ mit herhaftem
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)