

Buffets



**Rieck's**  
FESTE MIT BISS



2.3



## 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 dynamisch-kommunikativen Aspekt bei jeder Veranstaltung dar.

Sie können bei uns zwischen kalten und warmen oder einer Mischung, also kalt-warmen 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 Buf-

fets. 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 Zwieblefleich (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)
- Gartenbohnsensalat mit Senfdressing
- Salate der Saison dekorativ auf einer Platte angerichtet mit Senfvinaigrette und Joghurt-Kräuter-Dressing
- Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Baguetten 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)

## 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 Schweinsteaks auf einem Wurzelgemüsebett, abgestimmt mit Trester – Trester ist der Schnaps der Winzer. Er wird aus gepresster Maische hergestellt. Als Maische werden die ausgepressten Traubentrückstände 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 (Brotstücken 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
- Birnensoufflé „Lantesche Art“
- Ahrtaler Rotweincrème

## 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 Rührecreme
- Garnelenspießchen im Wildkräuterbett u. a. mit Bachbunze, Bärlauch, Knoblauchrauke, dazu Löwenzahnknospenschutney
- 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 Zucchini-Schiffchen mit Wildkräuter-Quinoa-Füllung
- Gemüsepfännchen im Schinkenmantel mit Weinschaumsauce
- Frühlingsrisotto mit Spinat und Bärlauch
- Brennessel-Fingernudeln (eine süddeutsche Spezialität mit Brennesseln)
- Champignons mit Brennessel-Käsefüllung
- Möhren-Kohlragigemüse 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*

## 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 Lamsauce
- Rotbarschfilet im Eimantel auf dem Giersch-Brennesselbett
- Schupfnudeln mit Wildkräutern
- in Wildkräuteröl geschwenkte Kartoffelchen
- bunte Frühlingsgemüse u. a. mit Meckenheimer Spargel, dazu Kräuter-Hollandaise

#### Nachspeisen / Desserts:

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

*nur während der Saison*

## 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

## DEFTIGES IM HERBST & WINTER

### Eifler Stamples

#### 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

## 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 Kräuterbutterarten
- Erdäpfelkäs

#### Warme Speisen:

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

#### Dessert:

- Grießcreme gestürzt, mit bunten Beeren und Vanillesauce

### 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
- Balsamico-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

## TREND-BUFFET FÜR HERBST & WINTER

### Snackbuffet

Beim Snackbuffet sind die Teile etwas größer, sättigen dadurch besser, sind aber nicht so aufwendig hergerichtet und garniert wie beim Fingerfoodbuffet. Wir kalkulieren mit acht 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 Blätterteignacks (leckerer Blätterteig raffiniert gefüllt):
  - Apfel-Speck-Schnecken
  - Fisch-Blätterteig-Muffins
  - Blätterteig-Spinat-Dreiecke mit Feta
- hausgemachte Quiches und Snacks:
  - Spinat-Erdnuss-Ecken
  - Quiche Lorraine
  - Gemüse-Kasseler-Quiche
- hausgemachte Puffer, dazu bieten wir verschiedene Dips an:
  - Gemüsepudder mit Dip
  - Kichererbsenpudder

#### Warme Speisen:

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

Für Fragen und Bestellungen: Tel. 02641 370 68 00 oder: [mail@riecks.biz](mailto:mail@riecks.biz)

## 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 mit Flönz“ (Karotten-Kartoffel-Stampf, dazu gebratene Blutwurst extra angerichtet)
- Döppekooche (vegetarisch)
- Spießbraten vom Schweinenacken

## HERBST- & WINTER-BUFFET Rieck's Kartoffel-Buffer

Hier dreht sich alles um die Kartoffel. Zur Öffnung des Buffets gibt es eine cremige Kartoffelsuppe – und vorab zur Begrüßung der Gäste auf Wunsch einen Kartoffelschnaps (Wodka) und Pellkartöffelchen mit hausgemachten Dips!

### Kalte Speisen:

- Kartoffel-Reibekuchen mit Frischkäse und roten Zwiebeln, Balsamicosauce
- Kräuterquark, Sourcreme & verschiedene Dips für Pellkartöffelchen
- Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten der Saison, dazu Kartoffel-Speck- und Joghurt-Kräuter-Dressing
- gemischter Brotkorb, u.a. mit Kartoffelbrot, dazu hausgemachte Buttersorten

### Warme Speisen:

- Kartoffelcremesuppe mit Croutons
- Kartoffelspalten mit geschmorter deftiger Rinderschulter in Sternanis-Ingwersauce auf Spitzkohl, kräftige Bratensauce
- gebratenes Fischfilet mit Kartoffelhaube, Riesling-Sahne-Sauce
- Kartoffelpastete (Kartoffeln, zarter Lauch, frische Kräuter & Bacon)
- Kartoffeltopf mit Porree (fleischloser Genuss nach französischer Art)
- Für die Nicht-Kartoffeleesser: Butterreis, hausgemachte Laugen-Serviettenknödel, Pasta oder Spätzle
- Kartoffelbegleiter: Bunte Gemüse der Saison

### Desserts:

- Kartoffelkuchen nach Omas Art
- Amaretto-Apfelcreme

## HERBST- & WINTER-BUFFET Quiches-Buffer

### Kalte Speisen:

- verschiedene Baguettebrote, Ciabatta, Fladenbrot
- verschiedene hausgemachte Dips & Aufstriche, z.B. Wildkräuter-Frischkäse-Dip, Kürbiskernmajonaisesaufstrich, Paprika dip
- 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 und 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

## KALT-WARMES WINTER-BUFFET

### Rieck's Wintervergnügen

#### Kalte Speisen:

- Wintersalat mit Kürbis & Ziegenkäse
- Spinatsalat mit Roter Bete & Feigen
- Fenchel-Orangen-Salat
- marinierte Heringe geschichtet mit Äpfelchen, dazu Apfelschmand
- frische Blatt- und Rohkostsalate
- Apfel-Wasabi-Dressing & Rotweindressing
- rustikaler Brotkorb mit hausgemachten Buttersorten (Thymian-Champignon-Butter und Kräuterbutter)

#### Warme Speisen:

- Schweinenackenbraten mit Essig-Senf-Gemüse, fruchtig gewürzt mit Apfel, Fenchel, Koriander
- Wildlasagne mit Wirsing & Taleggio
- bunte Gemüselasagne mit gerösteten Kernen
- gebratenes Fischfilet mit Salbeirührei
- Thymiankartoffeln
- Pasta mit Bärlauchpesto
- Gemüseplatte mit Wurzelgemüsen

#### Nachspeisen / Desserts:

- Dulce de Leche Brownie, dazu Eierlikör-Sahne
- Orangen-Zitronen-Creme (mit Quark und Joghurt)

## KALT-WARMES WINTER-BUFFET

### Leuchtende Orangen

#### Kalte Speisen:

- Granatapfel-Orangen-Feldsalat mit Balsamico-Dressing
- Orangen-Möhren-Salat
- Palmherzen, Orangen & Prinzeßbohnenstrauch, dazu Kräuterschmand
- saisonale Rohkostsalate
- bunte Wintersalatplatte
- Vinaigrette und Joghurt-Orangen-Dressing
- gemischter Brotkorb mit hausgemachten Buttersorten

#### Warme Speisen:

- Brathähnchen auf Orangenscheiben, dazu Orangen-Rosmarin-Balsamico-Sauce
- gesottenes Rindfleisch, Meerrettichsauce
- gebratenes Seelachsfilet auf Blattspinat-Bett
- Orangentaboule mit Halloumi (vegetarisch)
- Rote-Bete-Boullion
- Kartoffeln
- Butterspätzle
- Apfelrotkohl
- buntes Ofengemüse

#### Nachspeisen / Desserts:

- Orangen-Tiramisu (der Klassiker mal anders, Schokoladencreme „winterlich“)

## 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 wird extra berechnet .)

#### Kalte Speisen:

- Fischspezialitäten aus der Räucherammer
- 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-Erbesen-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 herzhaft Nachspeisen:

- Rum-Karamel-Creme
- Pflaumencreme „Armagnac“
- Käsespezialitäten



## KALT-WARMES REGIONEN-BUFFET

### Österreichisches Buffet

#### Kalte Speisen:

- „Heurigen Salat“ (Schweinsbraten süß-sauer eingelegt, mit Extrawurst, Paprika und Radieschen)
- feiner Tafelspitz an Gartendressing mit frischem Kren (Meerrettich)
- Speckcarpaccio auf Raukesalat mit gehobelm Parmesan und Zitrone arrangiert
- marinierte Zanderfilets in Kräutervinaigrette
- „Vogel Salat“ 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 Backendlkeulen, dazu frittierte Kräuter und Zuckerschoten
- „Kalbsvögel“ (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 herzhaft Nachspeisen:

- Kaiserschmarrn mit Kompott
- Marillenknödel, verfeinert mit süßer Bröselbutter
- internationale Käsauswahl auf einem Brettbrett, reichhaltig garniert



## 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. Tzatziki, 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

## KALT-WARMES REGIONEN-BUFFET

### Skandinavisches Spezialitätenbuffet

#### Kalte Speisen:

- Matjesfiletrollchen 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
- Schweinemedallions mit Steinpilzrahm
- gekochte Kräuter-Kartoffelchen 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

**RIECK'S SERVICE +**



**SHOW-COOKING**

**Das Extra mit Biss für Ihre Veranstaltung!**

Ein echtes Highlight: Showcooking mit Wok, Riesenpfanne oder Mongolen-Grill! Vor Ort werden von unserem Küchenpersonal vor den Augen Ihrer Gäste allerlei Köstlichkeiten frisch zubereitet und wandern aus der Riesenbratpfanne, der Riesengrillplatte oder aus dem Wok direkt auf den Teller.

Eine Vielzahl von Gerichten aus der Pfanne oder dem Wok steht für Sie zur Wahl, z.B.:

- Paella mit Garnelen, Huhn, Schweinefleisch und Gemüse
- gebratene asiatische Nudeln mit Gemüse und Huhn oder Krabben
- asiatische Reispfanne – wahlweise vegetarisch oder mit Fleisch oder Fisch
- Porchetta (Spanferkelbraten) mit Ofenkartoffeln
- Lammkotelett mit Rosmarinkartoffeln

Und vom Großgrill bieten wir Ihnen an:

- Frischen Fisch oder Fleisch ganz nach Wunsch mariniert und zubereitet.

**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 Joghurt-dressing
- verschiedene Dips & Aufstriche (u.a. Aioli, Hummus etc.)

**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.)

## 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
- Zucchini Salat 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 herzhaftes Nachspeisen:

- Westfälische Quarkcreme
- Beerenpastete mit Kirschsauce
- internationale Käseauswahl

## KALT-WARMES FINGERFOOD-BUFFET

### Trendfood-Buffet

Kaltes Fingerfood in kleinen Schalen oder Gläsern oder einer anderen trendigen Verpackung:

- 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 Kokoskracker
- Tafelspitzcocktail mit Cocktaillomatenspieß
- Tête de Moine-Käsesträußchen mit Schinkenfüßchen
- Gazpacho mit schwarzer Olive, Croûtons und Kräutern

Kaltes Fingerfood in kleinen Körben oder einer Verpackung Ihrer Wahl:

- Auswahl an Brotkonfekten mit Gemüserelish
- versteckte Oliven

Warmes Fingerfood in kleinen Porzellanschalen 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 in kleinen Schalen oder Gläsern oder einer anderen trendigen Verpackung:

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

### 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 zugeordnet, 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 eliminieren, wenn spezielle Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste bekannt sind.

### 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 pochierem Fisch, Champignons und Oliven
- Quinoasalat mit Lachskaviar und Kräuterpesto
- Variationen von der Karotte mit Kokoskräcker
- Tafelspitzcocktail mit Cocktaillomatenspieß
- Tête de Moine-Käsesträubchen mit Schinkenfüßchen
- Gazpacho mit schwarzer Olive, Croutons und Kräutern
- feiner Kürbissalat auf dem Fingerfoodlöffel
- Pumpnickelkonfekt mit Edelfischen
- Pumpnickeltaler mit Frischkäse-Pilzcreme
- Kürbis-Avocado-Häppchen auf Pumpnickel
- 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 Kartoffelchen
- Penne

#### Süße und herzhaft Nachspeisen:

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

RIECK'S SERVICE +

**KINDERBUFFET**

Ein Extra-Buffer für die kleinen Gäste

Die ideale Ergänzung zu unseren kaltwarmen Erwachsenen-Buffer, 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 Kräuterquark
- 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

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-Buffer**

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

- Rebhörnchenspieß (leckerer Schweinenacken mariniert mit vielen Gewürzen, Knoblauch, Riesling und Bier)
- Bratwurst von bester Qualität, frisch vom Metzger
- 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
- Picknicksalat Kartoffel-Sellerie-Salat in klarer Dressing
- Nudelsalat „Rustikal“ mit Champignons, Gemüse 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

## RIECKS GRILL-BUFFET

### Grill-Buffer „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



## 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

(auf Wunsch auch mit Suppe)

## KALTES BUFFET

### Kaltes vegetarisches Buffet

#### Hauptspeisen:

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

#### Nachspeisen / Desserts:

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

Für Fragen und Bestellungen: Tel. 02641 370 6800 oder: [mail@riecks.biz](mailto:mail@riecks.biz)

## KALT-WARME BRUNCH-BUFFETS

### Rieck's Brunch-Buffer

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-Buffer 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-Buffer 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-Buffer – Standard:

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



## KALT-WARMES BRUNCH-BUFFET

### Brunch-Buffer „Vegetarisches im Frühsommer“

#### + Kalte Speisen:

- Bärlauchröllchen mit Graved Lachs-Füllung
- Matjesröllchen „Dänische Art“ (auf Apfelingeln mit Preiselbeerfüllung)
- verschiedene Käsesorten
- Duett vom Frühlings-Wrap (Wrap gefüllt mit grünem Spargel, & zweierlei Saucen, angeichtet auf einer Platte, garniert mit Tomatenecken, Eierecken, Kräuter-Quark-Aufstrich mit Gemüse und pikantem Tomatendip)
- Mülleberg-Salat (alles was zur Zeit auf unserem Hausberg wild wächst, dazu Eier- und 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

## KALT-WARMES BRUNCH-BUFFET

### Brunch-Buffer „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 Löwenzahnknospenchutney
- 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 Bacon
- gebackene Champignons und Tomaten
- 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

Für Fragen und Bestellungen: Tel. 02641 370 6800 oder: [mail@riecks.biz](mailto:mail@riecks.biz)



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

**Tel. 02641 370 68 00**

**Fax 02641 370 68 07  
mail@riecks.biz**

**[www.riecks.biz](http://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: 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, damit Sie sich von den kulinarischen Möglichkeiten eine Vorstellung machen können. Für Ihr individuell geplantes Buffet und Ihre konkrete Veranstaltung erstellen wir Ihnen selbstverständlich ein verbindliches Angebot, aus dem Sie dann auch alle Kosten (z.B. für Service-Personal, Equipment oder Dekoration) ersehen können.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!