Karte für Catering und Party-Service

möglich ab 10 Personen

Wir beraten Sie und stellen Ihnen ein Buffet zusammen : 05433 95 010

Hier stellen wir eine Auswahl vor.
Lassen Sie sich von unseren Gerichten inspirieren!

Artland Catering + Festsaal

Cornelia Riedel

T: 05433 95 01 0
F: 05433 95 01 20
M: 0173 71 11 911

info@riedel-badbergen.de
www.riedel-badbergen.de

Büro: Hauptstraße 35
Festsaal: Hauptstraße 37
49635 Badbergen

Fleischgerichte

- **Schnitzelbuffet:** pro Person zwei Schweine- und ein Hähnchenschnitzel, Champignonrahmsoße und Paprikasoße, Bratkartoffeln
- **Schweinerücken** mit Backpflaumen gefüllt dazu eine Altbiersoße und Kartoffelgratin
- **Schweinefilet i**m Speckmantel am Stück gebraten mit einer Soße vom grünen Pfeffer dazu Röstinchen
- **Gebratene Hähnchenbrust** an Currysoße mit exotischen Früchten dazu Butterreis
- **Gebratene Kikok-Maispoulardenbrust** an Portweinjus mit Rosmarinkartoffeln
- **Tafelspitz vom Rind** mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln
- **Rinderschmorbraten oder Rinderroularden** in dunkeler Soße dazu Kartoffelklöße
- **Gebratene Würfel aus der Steakhüfte** nach Stroganoff Art mit Champignons und Cornichons dazu Spätzle
- **Involtini vom Kalb a la Saltimbocca** / Kalbsröllchen vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei gefüllt mit Weißweinsoße, Polenta
- **Kalbsrücken** am Stück gebratenmit Pfifferlingen in Rahm dazu Schupfnudeln

Fischgerichte

- **Gedünstete Tranchen vom Lachs** an einer Riesling-Dill Soße mit Kräuterkartoffeln
- **Kross gebratenes Doradenfilet** mit Limetten parfümiertem Olivenöl dazu gebratene Polenta
- **Zander nach Elsässer Art** kross gebratener Zander auf mildem Kraut mit Bacon und Kartoffelpüree

Vegetarische Gerichte

- **Lasagne** mit einer Bolognese vom Wurzelgemüse mit Zucchini geschichtet
- **Gnocchi in Gorgonzolarahm** mit Blattspint und Kirschtomaten, Ruccolaganitur
- **Sojageschnetzeltes Züricher Art** mit Champignons in Rahmsoße mit frischen Kräutern und Röstinchen

Gemüsebeilagen wählen Sie zwischen:

- **in Kräuterbutter geschwenktes Mischgemüse** mit Sauce Hollandaise
- **eine bunte Gemüseauswahl** bestehend aus: Speckbohnen, Brokkoli, Erbsen-Möhren, Blumenkohl wahlweise mit Brösel oder Sauce Hollandaise
- **Blattspinat**
- **Rotkohl**
- **Ingwerkarotten**

Dessert

- **Panna Cotta** mit Beeren der Saison
- **Espresso -Panna Cotta**
- **Mango-Panna Cotta**
- **Mousse au Chocolate**
- **Artländer Sauerkirsch** mit Schmand
- **Obstsalat** mit Minze und Triple Sec
- **Waldbeerengrütze** mit Vanillesoße
- **Herrencreme**