

Menü-Karte für Catering und Party-Service

möglich ab 10 Personen

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



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

Individuelle Wünsche

- auch vegane und vegetarische Varianten-
sind nach Absprache möglich!



Vegetarisch

Feine Menüs für den gehobenen Anspruch

* je nach Auswahl der Hauptgerichte, schlagen wir Ihnen in einem Gespräch Suppen, Salate und Desserts für ein stimmiges Menü vor.

Suppen *

Hauptgerichte

- Crepinette vom Schweinefilet mit einer Steinpilz-Duxelles und einer Rotwein-Pfeffersoße mit Serviettenknödeln
- Gebratene Entenbrust an einer Orangesoße mit rosa Beeren und Apfel-Kartoffelgratin
- Kalbsrücken unter der Kräuterkruste (am Stück gebraten), dazu Steinpilzrahmsoße und Schupfnudeln
- Perlhuhnbrust auf Paprika-Zucchini-Gemüse mit einer Soße von trockenem Sherry mit Polenta
- Roastbeef am Stück (rosa gebraten) wahlweise mit Sauce Bearnaise oder Pfeffersoße mit Cognac dazu Kartoffel-Selleriegratin
- Rosa gebratenes Rinderfilet am Stück zum Tranchieren mit einer Soße vom Madagaskarpfeffer und Rosmarinkartoffeln
- Medallions vom Seeteufel im Speckmantel sautiert, an einer Noilly-Prat-Soße und schwarzem Reis
- Variationen vom Edelfisch auf einem Gemüsebett an Pinot-Grigio-Rahmsoße mit Tagliatelle und geschmorten Kirschtomaten
- Gebratener Halloumi auf einem pikant abgeschmeckten warmen Bulgur-Salat 
- Indisches Curry mit bunter Paprika, Kichererbsen und Möhren, dazu Basmatireis 
- Ravioli mit Steinpilzfüllung, und leichter Parmesansoße 

als Gemüsebeilagen servieren wir: 

- Wirsing
- Romanesco mit Bröseln
- gedünstetes Marktgemüse
- Paprika-Zucchini-gemüse

Salate *

Desserts *