

# Karte für Catering und Party-Service

möglich ab 10 Personen

- Stand 13.01.2022

Wir beraten Sie und stellen Ihnen  
ein Buffet 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](mailto:info@riedel-badbergen.de)

[www.riedel-badbergen.de](http://www.riedel-badbergen.de)

Büro: Hauptstraße 35

Festsaal: Hauptstraße 37  
49635 Badbergen

Hier stellen wir eine Auswahl vor.

Lassen Sie sich von unseren Gerichten inspirieren!



## Fleischgerichte

- **Schnitzelbuffet:** pro Person zwei Schweine- und ein Hähnchenschnitzel, Champignonrahmsauce und Paprikasauce, Bratkartoffeln
- **Schweinerücken** mit Backpflaumen gefüllt dazu eine Altbiersauce und Kartoffelgratin
- **Schweinefilet** im Speckmantel am Stück gebraten mit einer Sauce vom grünen Pfeffer dazu Röstlinchen
- **Gebratene Hähnchenbrust** an Currysauce mit exotischen Früchten dazu Butterreis
- **Gebratene Kikok-Maispouardenbrust** an Portweinjus mit Rosmarinkartoffeln
- **Tafelspitz vom Rind** mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln
- **Rinderschmorbraten oder Rinderrouladen** in dunkler Sauce dazu Kartoffelklöße
- **Gebratene Würfel aus der Steakhüfte** nach Stroganoff Art mit Champignons und Cornichons dazu Spätzle
- **Involtni vom Kalb a la Saltimbocca** / Kalbsröllchen vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei gefüllt mit Weißweinsauce, Polenta
- **Kalbsrücken** am Stück gebraten mit Pfifferlingen in Rahm dazu Schupfnudeln



## Fischgerichte

- **Gedünstete Tranchen vom Lachs** an einer Riesling-Dill Sauce 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 Blattspinat und Kirschtomaten, Rucola-Garnitur
- **Sojageschnetzeltes Züricher Art** mit Champignons in Rahmsauce mit frischen Kräutern und Röstlinchen



## 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 mit 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 Vanillesauce
- **Herrencreme**