

In-House

Speisen für Veranstaltungen in unserer Eventlocation am Schleinufer – als Büffet oder Menü serviert.

Vorspeise

SPEISE	ERNÄHRUNG	ALLERGENE	SERVICE
Brot & Baguette mit Dips Ofenfrisches Brot und Baguette mit hausgemachten Dips.	Vegetarisch	Gluten, Milch	Büffet Kalt
Wildkräutersalat mit Ziegenkäse Frische Wildkräuter mit Ziegenkäse und Hausdressing.	Vegetarisch	Milch, Senf	Büffet Kalt
Tomate-Mozzarella Aromatische Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl.	Vegetarisch	Milch	Büffet Kalt
Rote-Bete-Carpaccio Hauchdunn geschnittene Rote Bete mit feiner Vinaigrette.	Vegetarisch	Senf	Büffet Kalt
Vitello Tonnato Zart gegartes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern.	Fleisch	Fisch, Ei, Senf	Büffet Kalt
Mini-Frikadellen Hausgemachte kleine Frikadellen, herzhaft gewürzt.	Fleisch	Gluten, Ei, Senf	Büffet Warm
Vegetarische Frühlingsrollen Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Dip.	Vegetarisch	Gluten, Soja	Büffet Warm
Mediterrane Antipasti Mariniertes Grillgemüse, Oliven und mediterrane Spezialitäten.	Vegetarisch	Sulfite	Büffet Kalt

Suppe

SPEISE	ERNÄHRUNG	ALLERGENE	SERVICE
Kürbiscremesuppe * Samtige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl. <i>Saison: Herbst/Winter</i>	Vegetarisch	Milch	Menü / Büffet Warm
Rinderkraftbrühe mit Einlage * Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüwestreifen und Eierstich.	Fleisch	Sellerie, Ei, Milch	Menü / Büffet Warm

Hauptgericht

SPEISE	ERNÄHRUNG	ALLERGENE	SERVICE
Paprikahuhn Zartes Hähnchen in cremiger Paprikasauce.	Fleisch	Milch	Büffet Warm
Boeuf Bourguignon mit Kartoffelstampf In Rotwein geschmortes Rindfleisch mit hausgemachtem Kartoffelstampf. <i>Mit Rotwein zubereitet</i>	Fleisch	Sellerie, Milch, Sulfite	Büffet Warm
Veganes Curry Aromatisches Gemüsecurry in Kokosmilch.	Vegan	Keine	Büffet Warm
Meeresfischplatte Zwei Fischfilets und Garnelen, fein abgestimmt angerichtet.	Fisch	Fisch, Krebstiere, Milch	Büffet Warm
Knusprige Ente Knusprig gebratene Ente mit klassischer Bratensauce. <i>Saison: Herbst/Winter · Weihnachtsfeiern und Festtage</i>	Fleisch	Sellerie	Menü / Büffet Warm
Tafelspitz Zart gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce. <i>Saison: Herbst/Winter · Weihnachtsfeiern und Festtage</i>	Fleisch	Sellerie, Milch	Menü / Büffet Warm
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce * Rosa gebratenes Schweinefilet in cremiger Pfefferrahmsauce. <i>Schweinefleisch</i>	Fleisch	Milch	Menü / Büffet Warm
Lachsfilet auf Blattspinat * Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Zitronenbutter.	Fisch	Fisch, Milch	Menü / Büffet Warm
Pilzragout mit Serviettenknödeln * Cremiges Ragout von Waldpilzen mit hausgemachten Serviettenknödeln.	Vegetarisch	Gluten, Ei, Milch	Menü / Büffet Warm

Beilage

SPEISE	ERNÄHRUNG	ALLERGENE	SERVICE
Kartoffelgratin Goldbraun überbackenes Kartoffelgratin mit Sahne.	Vegetarisch	Milch	Büffet Warm
Dalmatinische Kartoffeln Kartoffeln nach dalmatinischer Art mit Mangold, Knoblauch und Olivenöl.	Vegan	Keine	Büffet Warm
Marktgemüse Saisonales Gemüse vom Markt, schonend gegart.	Vegetarisch	Milch	Büffet Warm
Cherrybohnen Feine Bohnen, in Butter geschwenkt.	Vegetarisch	Milch	Büffet Warm
Apfelrotkohl * Hausgemachter Rotkohl mit Apfel, klassisch abgeschmeckt. <i>Saison: Herbst/Winter</i>	Vegan	Keine	Menü / Büffet Warm
Kartoffelklöße * Lockere Kartoffelklöße nach traditioneller Art. <i>Saison: Herbst/Winter</i>	Vegetarisch	Ei	Menü / Büffet Warm

Dessert

SPEISE	ERNÄHRUNG	ALLERGENE	SERVICE
Mousse au Chocolat Luftige Mousse aus dunkler Schokolade.	Vegetarisch	Milch, Ei, Soja	Büffet Kalt
Panna Cotta Italienische Sahnecreme mit Fruchtspiegel. <i>Bei Verwendung von Gelatine nicht vegetarisch</i>	Vegetarisch	Milch	Büffet Kalt
Tiramisu Klassisches Tiramisu mit Mascarpone und Espresso. <i>Kann Alkohol enthalten</i>	Vegetarisch	Gluten, Milch, Ei	Büffet Kalt
Pastel de Nata Portugiesisches Blätterteigtörtchen mit Vanillecreme.	Vegetarisch	Gluten, Milch, Ei	Büffet Kalt
Rote Grütze mit Vanillesauce * Fruchtige Rote Grütze aus Beeren mit Vanillesauce.	Vegetarisch	Milch	Menü / Büffet Kalt
Frischer Obstsalat * Saisonale Früchte, frisch geschnitten.	Vegan	Keine	Büffet Kalt
Käseauswahl * Ausgewählte Käsesorten mit Trauben und Feigensenf.	Vegetarisch	Milch, Senf	Menü / Büffet Kalt

Catering

Speisen für Ihre Veranstaltung außer Haus – als Fingerfood, auf Platten oder im Warmhaltebehälter geliefert.

Fingerfood

SPEISE	ERNÄHRUNG	ALLERGENE	SERVICE
Mini-Frikadellen mit Senf-Dip Hausgemachte kleine Frikadellen mit würzigem Senf-Dip.	Fleisch	Gluten, Ei, Senf	Fingerfood Kalt / Warm
Tomate-Mozzarella-Spieße Kirschtomaten und Mozzarella am Spieß mit Basilikum.	Vegetarisch	Milch	Fingerfood Kalt
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Dip.	Vegetarisch	Gluten, Soja	Fingerfood Warm
Canapés mit Räucherlachs * Feine Canapés mit Räucherlachs und Frischkäsecreme.	Fisch	Gluten, Fisch, Milch	Fingerfood Kalt
Hähnchen-Wraps * Gefüllte Wraps mit Hähnchenbrust, Salat und Kräutercreme.	Fleisch	Gluten, Milch	Fingerfood Kalt
Gemüse-Wraps mit Hummus * Wraps mit Grillgemüse, Salat und Hummus.	Vegan	Gluten, Sesam	Fingerfood Kalt
Mini-Quiches * Kleine Quiches mit Gemüse und Käse.	Vegetarisch	Gluten, Ei, Milch	Fingerfood Kalt / Warm
Datteln im Speckmantel * Süße Datteln, im Speckmantel gebacken. <i>Schweinefleisch</i>	Fleisch	Keine	Fingerfood Warm
Mini-Hähnchenschnitzel * Knusprig panierte Mini-Schnitzel von der Hähnchenbrust.	Fleisch	Gluten, Ei	Fingerfood Kalt / Warm
Gemüsesticks mit Kräuterdip * Knackige Gemüsesticks mit frischem Kräuterdip.	Vegetarisch	Milch	Fingerfood Kalt

Vorspeise & Salat

SPEISE	ERNÄHRUNG	ALLERGENE	SERVICE
Brot & Baguette mit Dips Ofenfrisches Brot und Baguette mit hausgemachten Dips.	Vegetarisch	Gluten, Milch	Platte / Schale Kalt
Mediterrane Antipasti Mariniertes Grillgemüse, Oliven und mediterrane Spezialitäten.	Vegetarisch	Sulfite	Platte / Schale Kalt
Vitello Tonnato Zart gegartes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern.	Fleisch	Fisch, Ei, Senf	Platte / Schale Kalt
Rote-Bete-Carpaccio Hauchdünn geschnittene Rote Bete mit feiner Vinaigrette.	Vegetarisch	Senf	Platte / Schale Kalt
Wildkräutersalat mit Ziegenkäse Frische Wildkräuter mit Ziegenkäse, Dressing separat.	Vegetarisch	Milch, Senf	Platte / Schale Kalt
Hausgemachter Kartoffelsalat * Kartoffelsalat nach Hausrezept, frisch zubereitet.	Vegetarisch	Senf	Platte / Schale Kalt
Mediterraner Nudelsalat * Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Oliven.	Vegetarisch	Gluten	Platte / Schale Kalt
Käseplatte * Ausgewählte Käsesorten mit Trauben und Feigensenf.	Vegetarisch	Milch, Senf	Platte / Schale Kalt

Hauptgericht

SPEISE	ERNÄHRUNG	ALLERGENE	SERVICE
Paprikahuhn Zartes Hähnchen in cremiger Paprikasauce.	Fleisch	Milch	Warmhaltebehälter Warm
Boeuf Bourguignon mit Kartoffelstampf In Rotwein geschmortes Rindfleisch mit hausgemachtem Kartoffelstampf. <i>Mit Rotwein zubereitet</i>	Fleisch	Sellerie, Milch, Sulfite	Warmhaltebehälter Warm
Veganes Curry Aromatisches Gemüsecurry in Kokosmilch.	Vegan	Keine	Warmhaltebehälter Warm
Meeresfischplatte Zwei Fischfilets und Garnelen, fein abgestimmt angerichtet.	Fisch	Fisch, Krebstiere, Milch	Warmhaltebehälter Warm
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce * Rosa gebratenes Schweinefilet in cremiger Pfefferrahmsauce. <i>Schweinefleisch</i>	Fleisch	Milch	Warmhaltebehälter Warm
Gemüselasagne * Geschichtete Lasagne mit mediterranem Gemüse und Béchamel.	Vegetarisch	Gluten, Milch, Ei	Warmhaltebehälter Warm

Beilage

SPEISE	ERNÄHRUNG	ALLERGENE	SERVICE
Kartoffelgratin Goldbraun überbackenes Kartoffelgratin mit Sahne.	Vegetarisch	Milch	Warmhaltebehälter Warm
Dalmatinische Kartoffeln Kartoffeln nach dalmatinischer Art mit Mangold, Knoblauch und Olivenöl.	Vegan	Keine	Warmhaltebehälter Warm
Marktgemüse Saisonales Gemüse vom Markt, schonend gegart.	Vegetarisch	Milch	Warmhaltebehälter Warm
Cherrybohnen Feine Bohnen, in Butter geschwenkt.	Vegetarisch	Milch	Warmhaltebehälter Warm
Basmatireis * Locker gegarter Basmatireis.	Vegan	Keine	Warmhaltebehälter Warm

Dessert

SPEISE	ERNÄHRUNG	ALLERGENE	SERVICE
Mousse au Chocolat im Glas Luftige Mousse aus dunkler Schokolade, portionsweise im Glas.	Vegetarisch	Milch, Ei, Soja	Im Glas Kalt
Panna Cotta im Glas Italienische Sahnecreme mit Fruchtspiegel, portionsweise im Glas. <i>Bei Verwendung von Gelatine nicht vegetarisch</i>	Vegetarisch	Milch	Im Glas Kalt
Tiramisu im Glas Klassisches Tiramisu mit Mascarpone und Espresso, portionsweise im Glas. <i>Kann Alkohol enthalten</i>	Vegetarisch	Gluten, Milch, Ei	Im Glas Kalt
Pastel de Nata Portugiesisches Blätterteigtörtchen mit Vanillecreme.	Vegetarisch	Gluten, Milch, Ei	Fingerfood Kalt
Obstspieße * Frische Früchte der Saison am Spieß.	Vegan	Keine	Fingerfood Kalt

Hinweise

Kennzeichnung	Mit * gekennzeichnete Speisen sind Ergänzungsvorschläge und noch nicht freigegeben. Alle übrigen Speisen stammen aus dem BY RIHA Referenzbuffet und den Saisonangeboten.
Allergene	Angegeben sind die für das jeweilige Gericht typischen Hauptallergene nach LMIV. Die Angaben sind vor Veröffentlichung mit der tatsächlichen Rezeptur abzugleichen. „Keine“ bedeutet: keine typischen Hauptallergene.
Ernährungsform	Fleisch · Fisch · Vegetarisch · Vegan. Die Einstufung richtet sich nach der Standardzubereitung und ist ebenfalls mit der Rezeptur abzugleichen.
Preise	Diese Übersicht enthält keine Preise. BY RIHA kalkuliert pro Person und Veranstaltung.