



RIEMANN
CATERING- & EVENTSERVICE

Abi-Ball



RIEMANN
CATERING- & EVENTSERVICE

WIR BIETEN...

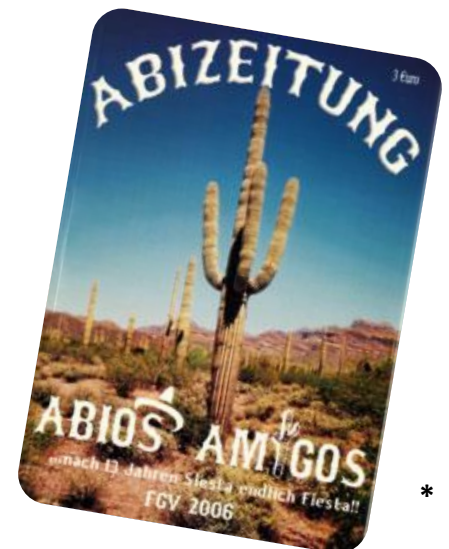


- EIN INDIVIDUELL ANGEPASSTES BUFFET FÜR IHRE VERANSTALTUNG
- HOCHWERTIGE PRODUKTE AUS DER REGION
- BEACHTUNG VON ALLERGIKERN , VEGETARIERN UND RELIGIÖSEN HINTERGRÜNDE
- TOP REFERENZEN
- KOMPETENTE BERATUNG & BETREUUNG WÄHREND DER KOMPLETTEN PLANUNG- UND DURCHFÜHRUNGSPHASE



UNSER DANK...

- WERBUNG IN DER ABITURZEITUNG
- MIETVERGÜNSTIGUNGEN BEI UNSEREM GESCHIRRLIEFERANTEN
- 200 € GUTSCHEIN FÜR DEN NACHFOLGENDEN ABITURJAHRGANG



Quelle:
<http://www.abizeitung24.de/bilder/zeitungen/abizeitung02.jpg>





ABI-BALL MODUL BUFFET

MENÜ 1

3X VORSPEISE
2X HAUPTGÄNGE
1X VEGETARISCH
2X BEILAGE
1X GEMÜSE
1X DESSERT

€ 19,90

MENÜ 2

5X VORSPEISE
2X HAUPTGÄNGE
1X VEGETARISCH
2X BEILAGE
2X GEMÜSE
2X DESSERT

€ 22,90

MENÜ 3

6X VORSPEISE
2X HAUPTGÄNGE
1X VEGETARISCH
2X BEILAGE
2X GEMÜSE
3X DESSERT

€ 23,90



RIEMANN
CATERING- & EVENTSERVICE

ABI-BALL MODUL BUFFET

Stellt Euer eigenes Buffet zusammen...

Wir helfen gerne!



VORSPEISEN / SALATE

- TOMATE MOZZARELLA
- HONIGMELONE MIT PARMASCHINKEN
- FLEISCHPLATTE (MINIFRIKADELLEN, PFEFFERBEISSER, KÄSEHÄPPCHEN, HÄHNCHENBOLLEN MIT SENF & CHILISAUCE)
- BROTAUSWAHL MIT AIOLI, KRÄUTERQUARK
- NUDELSALAT „ITALIA“ MIT ORICCHETTEN
- PENNE SALAT MIT BASILIKUMPESTO UND GESCHMORTEN TOMATEN
- BOHNEN SPECKSALAT
- CEASARSALAT MIT PARMESANDRESSING & NÜSSEN
- GROSSES SALATBUFFET MIT ZWEIERLEI DRESSING
- COLE SALAT – AMERIKANISCHER KRAUTSALAT MIT MÖHRENSTREIFEN

BEILAGEN

- KARTOFFELGRATIN
- BUTTERSPÄTZLE
- PENNE NUDELN
- ROSMARIN-KARTOFFELN
- LANGKORNREIS
- SESAM-SCHUPFNUDELN
- BECHAMEL-KARTOFFELN
- BÄCKERIN-KARTOFFELN MIT HÜHNERBRÜHE

DESSERT

- PANNA COTTA MIT HIMBEERMARK
- JOGHURTCREME MIT PFIRSICHEN, VANILLE & CHILI
- WACKELPUDDING MIT VANILLESAUCE
- TIRAMISU
- KUCHENBUFFET MIT SCHLAGSAHNE
- ERDBEERCREME MIT SCHOKORASPELN
- SCHOKOPUDDING MIT VANILLESAUCE

GEMÜSE

- REMSCHEIDER MARKTGEMÜSE
- BLATTSPINAT Á LA CREME
- RATATOUILLE MIT FEINER TOMATENSAUCE
- SPECKBOHNEN MIT BOHNENKRAUT
- PAPRIKAFANNE MIT THYMIAN & KNOBLAUCH

VEGETARISCH

- VEGETARISCHE LASAGNE MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN
- TOSKANISCHE GEMÜSEPFANNE MIT ROSMARIN-KARTOFFELN
- PENNE VERDURE

HAUPTGÄNGE

- HÄHNCHENGESCHNETZELTES (THAI / PFEFFER / CHAMPIGNON)
- POLLO POMODORO – HÄHNCHENFILET MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN IN TOMATENSAUCE
- SCHWEINEFILET MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE
- SCHWEINSBRATEN MIT KÜMMELSAUCE
- RINDERBRATEN MIT BURGUNDERSAUCE
- TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSAUCE
- KALBSNACKENBRATEN MIT ZITRONEN-THYMIANSAUCE
- LACHSTRANCHEN MIT KRÄUTERRAHM



RIEMANN
CATERING- & EVENTSERVICE

Weitere Gerichte auf Anfrage!