

Riad

Mediterrane Genusswelten



BÜFFETS

Genuss und Qualität sind ein Stück Lebenslust.
Unsere Büffets sollen Sie auf eine exquisite Reise durch unsere
kulinarische Vielfalt einladen.

**Unser Küchenchef hat speziell für Veranstaltungen in der
Eventlocation „Alter Weinkeller“ delikate und
facettenreiche Büffet-Vorschläge zusammengestellt.**

Gerne können Sie eine Vorauswahl treffen und die verschiedenen Büffets
kombinieren, aber beachten Sie bitte, dass wir aus organisatorischen
Gründen einen **Mindestanzahl** an Gästen benötigen.

Bei einem Büffet beträgt die Mindestanzahl 50 Personen.

Die Preise verstehen sich einschließlich Anlieferung, Aufbau
und Abbau sowie einem Büffet begleitenden Koch.
Für Porzellengeschirr, Besteck und Servietten berechnen wir eine
Pauschale von 1,- € pro Person. **Ab 100 Personen entfällt diese Pauschale.**
Stoffservietten in einer Faltform ihrer Wahl werden
mit 1,- € pro Person berechnet.

Gerne steht Ihnen unsere Bankettabteilung bei allen Fragen zur Seite!

Sie erreichen uns unter:
Telefon: 0 23 67 / 18 15 168

Machen Sie sich vorab ein Bild von unseren Genusswelten auf:
www.riad-gastronomie.de

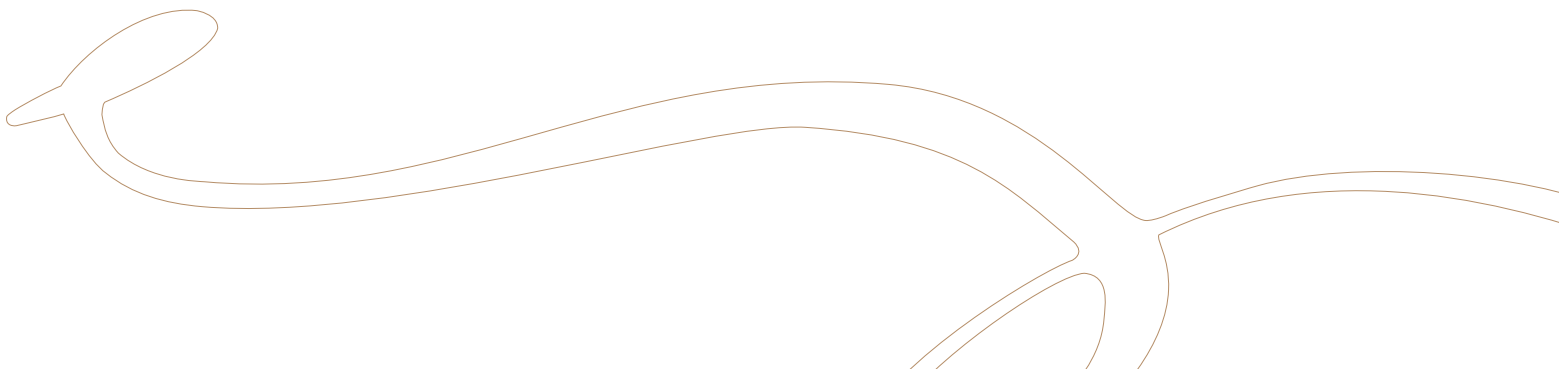


RIAD GOURMETBÜFFETS

Mit unseren Gourmetbüffets schlemmen Sie sich durch unsere mediterranen Genusswelten.

Hier können Sie die Vielfalt unserer Speisen, von mediterran über marokkanisch bis hin zu saisonalen Gerichten, unseres Hauses kennen lernen.

Unsere Büffets beinhalten eine Gesamtmenge von 1.000 g pro Person.





RIAD-BÜFFET 1

Spanferkelcarpaccio mit Zitronen-Olivenöl

Heilbutt-Ingwergemüse-Roulade

Mit Gorgonzola gefüllte Zucchini

Krabbenbaguette mit Rucola

Hähnchenpastete mit Waldpilzen

Gegrillte Artischockenherzen mit Tomatenvinaigrette

Bruschetta-Tomato-Alioli vom Landbrot aus Apulien

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Kirschtomatensuppe mit Croûtons

Spinat-Ricotta-Cannelloni

Gebratene Forellenfilets in Zitronenbutter

Hähnchenkeulen in Oliven-Rosmarinsoße

Geschmorter Kalbsbraten in feinem Jus

Safrancouscous

Duett vom Basmati und Rotem Reis,

Mediterranes Sommergemüse

Rahmkohlrabi

Panna Cotta mit Fruchtcoulis

Brombeer-Tiramisu

Käsekuchen mit Mandel- Vanillesoße

Preis pro Person 31,90€





RIAD BÜFFET 2

Gebratene Champignons in Balsamico-Crème

Ricotta-Schinken-Roulade

Hausgebeizter Lachs mit Ingwergemüsefüllung

Briuats

(Marokkanische Filoteigecken mit Hackfleischfüllung)

Hähnchen-Artischockensalat

Entenlebermousse

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Selleriecremesuppe mit Safrancroutons

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutersahnesauce

Geschmorte Kalbsbäckchen mit frischen Kräutern der Provence

Hähnchenbrust im Parmaschinken-Mantel

Bamberger Hörnchen

Jasmin-Kräuterreis

Gebratene Champignons

Mediterranes Sommergemüse

Holunderblütencreme

Marokkanischer Crêpes mit Mascarpone-Himbeerfüllung

Mousse au Chocolat

Puzzone di Moena in Honig-Senfmarinade

Preis pro Person 37,90 €





RIAD BÜFFET 3

Mozzarella-Orangensalat mit Minz-Soße

Jungschweinefilet mit Spinat-Gorgonzola im Blätterteig

Vitello-Tonnato-Spieße

Tomatenrelish mit Basilikum-Panna Cotta

Räucherlachsroulade mit Kräuter-Philadelphia-Füllung

Mit Chermoula marinierte Fischspieße

Avocado-Garnelensalat

Geflügel-Pfirsich-Salat

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Pilzrahmsuppe mit frischen Kräutern

Lasagne von Gemüsespaghetti

Schwarzfederhuhn mit Kräuterkruste und Thymian-Soße

Geschmortes Spanferkel in Pfeffersoße

Gebrautes Zanderfilet mit Weißweinsauce

Thymian-Kartoffelspalten

Mandel-Kartoffelbällchen,

Zucchini-Dill-Gemüse

Gebraute Kräuterseitlinge

Schokoladenküchlein mit Kirschragout

Orangen-Marzipan-Crêpes

Waldfruchtmousse

Preis pro Person 36,90 €





RIAD BÜFFET 4

Gemüseterrine mit Kräutersoße

Gebratene Champignons in Balsamico-Crème

Ricotta-Schinken-Roulade

Spinat-Quark-Kuchen

Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Dillsalat

Hähnchen-Artischockensalat

Mediterraner Nudelsalat

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Schwarzwurzelsuppe mit Croûtons

Shii Take-Pilz-Lasagne

Gebratene Baramundifilets mit Kräutersahnesauce

Geschmorter Kalbsbraten in feinem Jus

Gebratene Maishähnchenbrust

Rosmarin-Drillinge

Mediterrane Röstitaler

Waldpilze in Thymianrahm

Glaciertes Gemüse

Käsevariation mit Früchten

Marokkanische Crêpes mit Mascarpone-Himbeerfüllung

Mousse au Chocolat

Preis pro Person 33,00 €





RIAD BÜFFET 5

Zucchinirollchen mit Mascarponefüllung

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dip

Roastbeef mit grünem Spargel

Spinat-Quark-Kuchen

Birnen-Camembert-Tarte

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Spinat-Ricotta-Cannelloni

Tandoori-Hähnchengeschnetzeltes

Schweine-Rollbraten mit Kräuterfüllung

Gedünsteter Kabeljau im Weißwein-Schalotten-Sud

Gebratene Shiitake-Pilze

Variation vom Herbstgemüse

Geschmolzene Tomaten

Rosmarin-Kartoffelspalten

Mandelreis

Vanillemousse mit glacierten Kirschen

Preis pro Person 34,50 €





RIAD BÜFFET 6

Feigenküchlein mit Ziegenkäse

Ricotta-Lachsroulade

Pochierter Rinderrücken mit Kräutersoße

Käse Variation mit Früchten

Drillinger-Kartoffelsalat

Ananas-Lauchsalat

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Harira mit Brotchips

Gemüse-Kartoffelgratin

Pangasiusfilet in Kräuter-Knuspermantel

Kalbsgeschnetzeltes in Rosmarinsoße

Perlhuhnrollbraten mit Pinienkern- Zitronenfüllung

Kräutergnocchi

Basmati-Wildreis

Thymian-Kartoffelspalten

Geratene Pilze der Saison

Glaciertes Gemüse

Erdbeerküchlein

Mascarpone-Orangen-Mousse

Früchteterrine mit hausgemachter Vanillesoße

Preis pro Person 35,50 €





RIAD BÜFFET 7

Lachs-Joghurtterrine

Antipasti Variation

Rindertatar mit Wachtelei

Waldorfsalat

Melone mit Serranoschinken

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Kürbiscremesuppe

Kartoffel-Pilz-Cannelloni

Pragerschinken in Kümmeljus

Stubenkücken in Rotwein-Schalottensoße

Rotbarschfilet in Dijonsenfsoße

Karamellisiertes Schmorgemüse

Steckrüben-Kartoffelragout

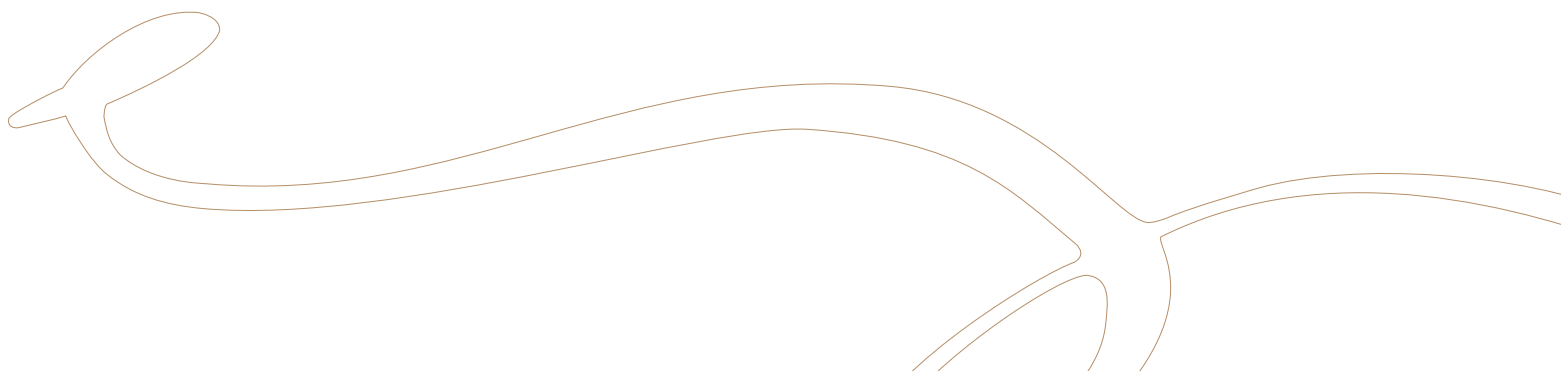
Gebratenes Weißkraut

Dill-Reis

Bayrischcreme

Ananas-Joghurt-Flip

Preis pro Person 24,00 €





RIAD BÜFFET 8

Hähnchenpastete mit Waldpilzen

Gambas in Aioli

Truthahnbrust mit Mandarinenchutney

Sellerie-Orangensalat

Gemüseterrine mit Kräutersoße

Tomatenrelish mit Basilikum - Panna Cotta

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Pilzrahmsuppe mit frischen Kräutern

Gemüse-Kartoffelgratin

Lachsfilet in Orangensoße

Geschmorte Rinderrouladen

Tandoori Putenspieße

Mediterranes Sommergemüse

Geschmolzene Tomaten

Jasminreis

Steckrüben-Kartoffelragout

Crêpes mit karamellisierten Orangenfilets

Himbeere-Mascarpone-mousse

Preis pro Person 29,00 €





RIAD BÜFFET 9

GRILLBUFFET VOM HOLZKOHLEGRILL

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Ciabatta Brot

Rustikal-Baguette

Kräuter-Baguette

Ananaslauchsalat

Artischocken-Tomatensalat

Italienischer Nudelsalat

Verschiedene Dips und Grillsoßen wie Knoblauch, Curry, BBQ, usw.

Tandoori-Putenspieße

Spareribs nach rauchiger spanischer Art

Garnelen-Kräuterspieße

Merguez

(marokkanische frische Bratwurst)

Marinierte Rindersteaks

Gemüsespieße

Grilltomaten mit Rosmarin gespickt

Kanarische Salzkartoffeln mit Mojoße

Gebratene Polenta

Gegrillte karamellierte Ananas

Obstspieße

Backbananen

Verschiedene Dessertsoßen: Vanillesoße, Schokosoße, Erdbeersoße

Preis pro Person 35,00 €





RIAD BÜFFET 10

TRADITIONELL MAROKKANISCHES BÜFFET

Mit Chermoula marinierte Fischspieße

Mozzarella-Orangensalat mit Minz-Soße

Briuats

(Marokkanische Filoteigecken mit Hackfleischfüllung)

Fisch B ' stila

(knusprige Filoteigtorte mit Fisch-Garnelen-Glasnudelfüllung und Kräutern)

Hähnchen B ' stila

(knusprige Filoteigtorte mit Hähnchen-Mandelfüllung und Kräutern)

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Marokkanische Fladenbrotauswahl

Batata Hloua

(Süßkartoffeln mit Rosinen in Olivenölsud)

Fisch Tagine

(Fischfilets, Kartoffeln, Tomaten und schwarze Oliven im würzigen Sud)

Hähnchen Tagine

(geschmorte Hähnchenteile mit Aprikosen und Rosinen im würzigen Sud)

Rinder Tagine nach Art Belboula

(mit Kürbis, Saubohnen und Chili)

Lammkotelette mit Chermoula

Safrancouscous

Couscous Perlen mit Chili

Gemüsetagine mit Schafskäse

Mini Beghrir mit Trockenobstsalat

(marokkanischer Crêpe mit Honig-Butter)

Orangen-Melonen-Minze-Salat

Marokkanische Gebäckvariation

Preis pro Person 29,00 €

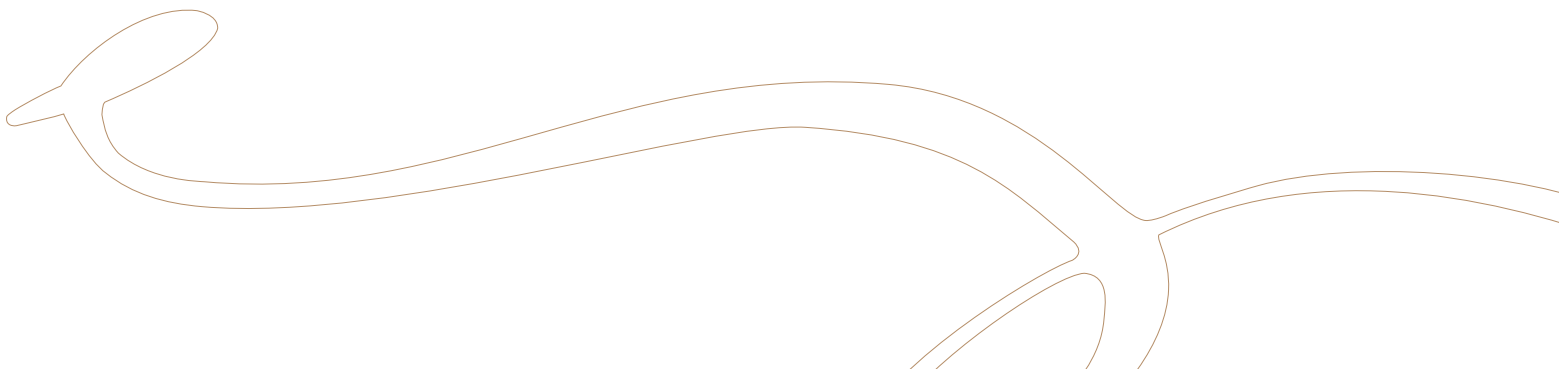


RIAD THEMENBÜFFETS

Mit unseren Themenbüffets stellen wir das Spektrum unserer Küchenleistung vor.

Hier können Sie unter verschiedenen Themen, ganz nach Ihrem Geschmack und passend zu Ihrer Feier, wählen.

Unsere Büffets beinhalten eine Gesamtmenge von 1.000 g pro Person.





ITALIENISCHES BÜFFET

Tomate-Mozzarella-Basilikum mit Olivenöl

Vitello-Tonnato-Spieße

Antipasti Variation

Melone mit Parmaschinken

Bruschetta-Tomato-Alioli vom Landbrot aus Apulien

Italienischer Nudelsalat

Nikosiasalat

Frischer gemischter Sommersalat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Minestrone

Spinat-Ricotta-Cannelloni

Piccata Milanese

Saltimbocca von der Maispoularde

Doradenfilet an Basilikumpesto

Paprikagemüse

Zucchini-gemüse

Farfalle

Gnocchi

Rosmarin-Kartoffelspalten

Frucht- oder Klassiktiramisu

Passionsfrucht Panna Cotta

Preis pro Person 33,50 €





ITALIENISCHES PASTABÜFFET

Tomate-Mozzarella-Basilikum mit Olivenöl

Antipasti Variation

Spinat-Quark-Kuchen

Bruschetta-Tomato-Alioli vom Landbrot aus Apulien

Artischocken-Tomatensalat

Frischer gemischter Sommersalat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Farfalle mit Räucherlachs-Erbensensoße

Penne mit Pesto

Spirelli mit Garnelen-Zitronensoße

Penne Arrabiata

Penne Funghi mit Hähnchen

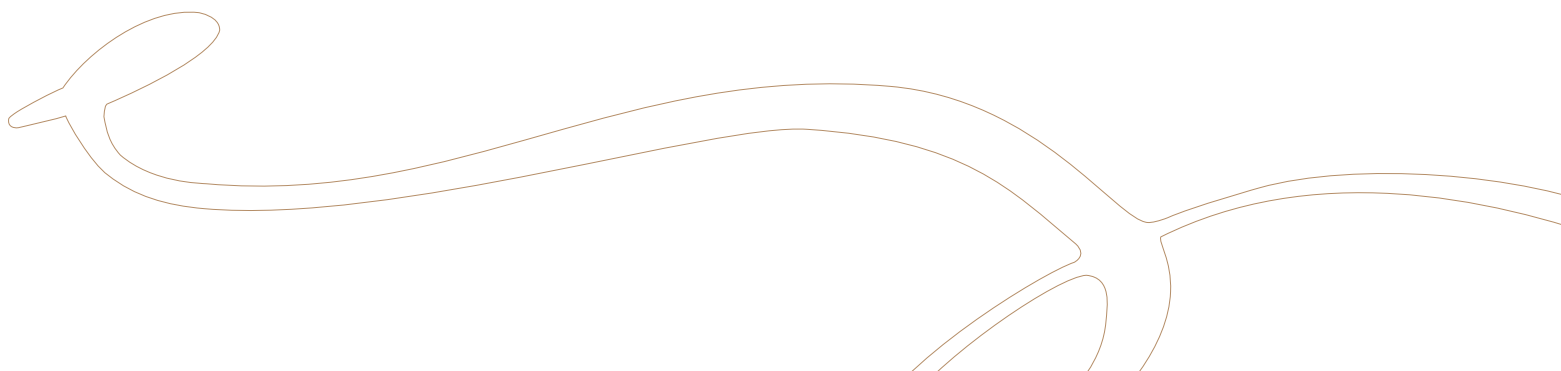
Rigatoni mit Bolognese

Panna Cotta mit Fruchtcoulis

Frucht- oder Klassiktiramisu

Frischer Obstsalat

Preis pro Person 23,90 €





SPANISCHES BÜFFET

Datteln im Speckmantel

Serrano-Rucolaröllchen

Tortilla mit Habernerosalsa

Marinierte Gambaspieße

Empanadas mit Hack und Champignons

Chorizo-Kartoffelsalat

Paprika-Ziegenkäsesalat

Frischer gemischter Sommersalat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Paprika-Chorizocremesuppe

Gratinierte Zucchini gefüllt mit Gemüsereisragout

Geschmorte Kaninchenkeule mit Oliven und Tomate

Paella Mixta

Schweinefilet a la Reserva

Kanarische Salzkartoffeln mit Mojoße

Salbeignocchi

Chili Couscousperlen

Scharfe Linsen

Mediterranes Sommergemüse

Crema Catalan mit Osborne-Orangenfilets

Bienmesabe (Mandeldessert)

Preis pro Person 28,00 €





GRIECHISCHES BÜFFET

Marinierter Schafskäse

Gegrillte Zucchini

Gegrillte Aubergine

Gefüllte Weinblätter

Gefüllte Champignons

Gefüllte Peperoni

Hausgemachtes Tzatziki

Griechischer Krautsalat

Bauernsalat

Frischer gemischter Sommersalat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Kichererbsencremesuppe

Moussaka

Pfannengyros vom Geflügel

Bifteki mit Fetakäse

Schweinemedallions in Metaxasoße

Gemüsereis

Patatas Keftedes

Griechische Nudeln Kritharaki

Tomaten-Peperonigemüse

Geschmorter Weißkohl

Griechischer Joghurt mit Weintrauben

Galaktobourekó

Preis pro Person 26,50 €





KARIBISCHES BÜFFET

Ananas-Lauchsalat

Ciabatta mit Guacamolecreme

Fischspieße mit Zitronengras-Chilimarinade

Pochierter Schweinerücken mit Papayasalsa

Frischer gemischter Sommersalat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Mariniertes Tilapiafilet im Bananenblatt

Schweinemedallions mit Kubanischer Salsa

Tamarinden Hähnchen

Erdnuss-Ananasreis

Paprika-Zucchini Gemüse in Kokosrahm

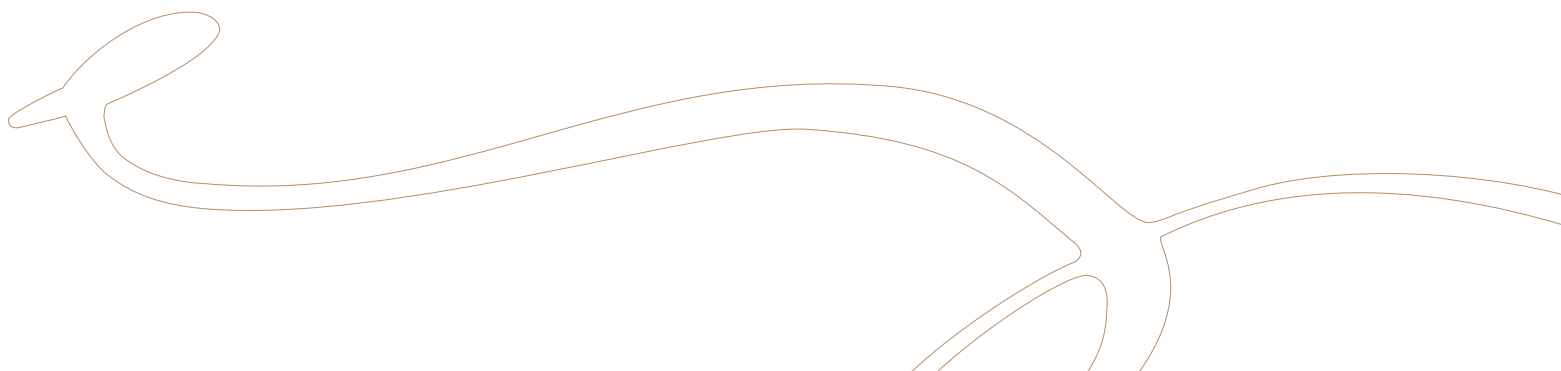
Gegrillte Palmenherzen

Gebackene Süßkartoffeln

Maracuja-Joghurtcreme mit Jamaikarumnüssen

Limettencreme mit Karamellsoße

Preis pro Person 26,90 €





ASIATISCHES BÜFFET

Satespieße mit Erdnussdipp

Wan-Tan mit Hackfleischfüllung

Gebeizter Thunfisch mit Meeralgen

Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung

Sushi Variation

Sojasoße, Wasabicreme und Süß-Sauresoße

Spinatsalat mit Sesam und Räucherlachs

Glasnudelsalat mit Garnelen und Koriander

Frischer gemischter Sommersalat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Curry-Zitronengrassuppe

Lammkotelette in Knoblauch-Chilisoße

Wokpfanne mit Hähnchen und asiatischem Gemüse

Knusprige Pekingente mit chinesischem Pilzgemüse

Gebratener Chinakohl

Gebratener Pak Choi

Zuckerschoten-Sprossengemüse

Duftreis

Gebratene Nudeln mit Ei

Mangocreme

Ananas-Joghurt-Flip

Preis pro Person 28,90 €





BAYRISCHES BÜFFET

Obazda

Räucherfisch mit Meerrettich

Schweinebraten mit Sauce Tatar

Schinken mit Essiggurken

Kaminwurz mit scharfem Senf

Käse-Wurst-Salat

Ochsenmaulsalat

Frischer gemischter Sommersalat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Klare Rinderbrühe mit Kräuterflädle

Käse Maultaschen

Weißwurst mit süßem Senf

Gegrillte Schweinshaxe

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Bayrischkraut

Rotkohl

Marinierte Pilze

Semmelknödel

Spätzle

Bayrischcreme

Kaiserschmarrn

Preis pro Person 34,90 €

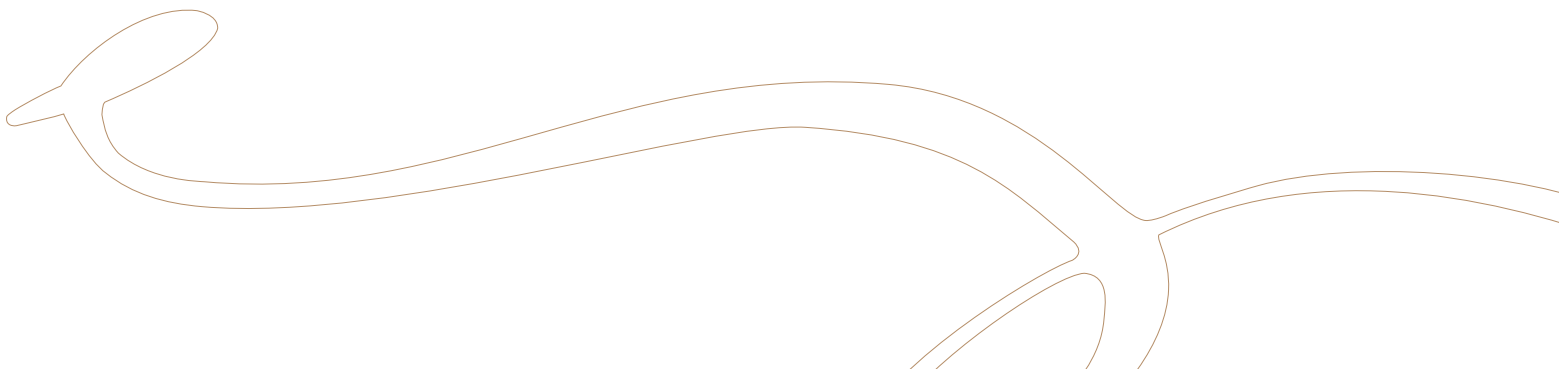


RIAD PARTYBÜFFETS

Unsere Partybuffets bestehen aus verschiedenen köstlichen Kleinigkeiten.

Konzipiert wurden die Partybuffets als Alternative für alle,
bei denen der Fokus mehr auf der Party als auf dem Buffet liegt.

**Unsere Buffets beinhalten eine Gesamtmenge
von 1.000 g pro Person.**





PARTYBÜFFET 1

Antipasti Variation

Ananas-Lauchsalat

Bruschetta-Tomato-Alioli vom Landbrot aus Apulien

Spinat-Quark-Kuchen

Frischer gemischter Sommersalat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Hähnchenkeulen in Tomaten-Thymiansoße

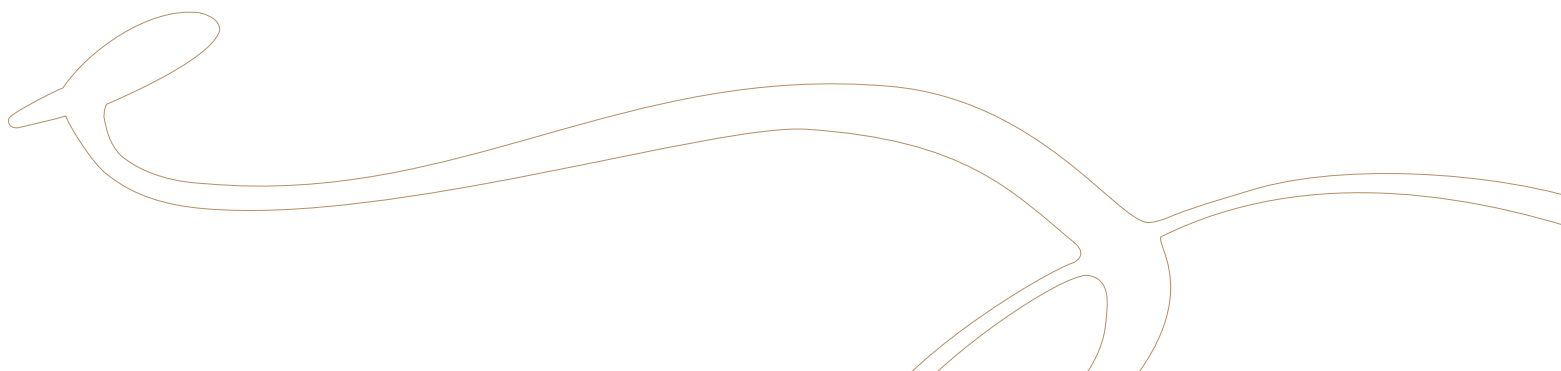
Pangasiusfilet in Kräuter-Knuspermantel

Gebackene Kartoffelecken

Geratenes Gemüse

Holunderblütencreme

Preis pro Person 17,00 €





PARTYBÜFFET 2

Bruschetta-Tomato-Alioli vom Landbrot aus Apulien

Mediterraner Nudelsalat

Cherrytomate-Mozzarella-Spieße

Gurken-Dillsalat

Frischer gemischter Sommersalat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Pragerschinken im Kümmeljus

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella

Mandel-Brokkoli

Bamberger Hörnchen

Waldfrucht-Mascarpone mousse

Preis pro Person 17,50 €





PARTYBÜFFET 3

Antipasti Variation

Gemüse in Tempura mit Joghurt-Kräuterdip

Gurken-Dillsalat

Frischer gemischter Sommersalat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Ananas-Curry Hähnchengeschnetzeltes

Farfalle in Lachs-Erbсенrahm

Basmatireis

Zucchini-gemüse

Gebackene Bananen

Preis pro Person 19,90 €





PARTYBÜFFET 4

Marinierte Fischspieße

Gebratene Champignons in Balsamico-Crème

Gurken-Dillsalat

Cherrytomate-Mozzarella-Spieße

Frischer gemischter Sommersalat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Pragerschinken im Kümmeljus

Pangasiusfilet in Kräuter-Knuspermantel

Gebratenes Weiskraut

Kanarische Salzkartoffeln mit Mojoße

Panna Cotta mit Himbeercoulis

Preis pro Person 15,90 €





PARTYBÜFFET 5

KLEINES GRILLBUFFET VOM HOLZKOHLEGRILL

Italienischer Nudelsalat

Mediterraner Kartoffelsalat

Frischer gemischter Sommersalat mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Verschiedene Dips und Grillsoßen wie Knoblauch, Curry, BBQ, usw.

Bratwurst

Tandoori-Putenspieße

Spareribs nach rauchiger spanischer Art

Orientalisch mariniertes Schweinenackensteak

Gegrillte karamellierte Ananas

Preis pro Person 22,50 €

