



Wir kommen zu Ihnen!

Nachhaltigkeit

Regionalität

Frische

Professionalität

Ehrlichkeit

Catering Riemhofer

Cateringmappe 2021

*20 Jahre Erfahrung in Event- und Cateringgastonomie
machen uns zu Ihrem verlässlichen Partner.*

*Von morgens bis abends haben wir immer die passende
Lösung für Ihre kulinarische Begleitung.*

*Für eine Reservierung oder Terminvereinbarungen setzen
Sie sich bitte mit uns in Verbindung.*

Telefon: **0151-64959020**

Email: **riemhofer-catering@t-online.de**



EMPFANGSGETRÄNKE

Sekt/ Prosecco

Vino Frizzante "Miss Pearl", Montebelluna, italienischer Perlwein 0,75 l zu € 20,00 pro Flasche

„Leonie“ Winzersekt vom Weingut Hemer, Scheurebe trocken 0,75 l zu € 25,00 pro Flasche

Nagler Orangensaft 1 l zu € 9,50 pro Flasche

zum Mischen

Aperol, Cassis, Holunder 2 cl á € 2,00

Alkoholfreie Cocktails

Hugo light á € 5,50 (*alkoholfreier Cocktail mit Holunderblütensirup, Ginger Ale, Mineralwasser, frische Minze, Ingwer, Limette*)

Wasser

Adelholzener Classic Mineralwasser still oder spritzig 0,75 l á € 5,00

Bier

Pils 0,3 l € 3,00

Hefe Weißbier hell 0,5 l € 4,00



CANAPEES UND HÄPPCHEN ZUM EMPFANG

- Mediterraner Garnelensalat auf Basilikumousse mit Frischkäse und Tomaten € 3,50
- Quiche Lorraine mit Schinken & Zwiebeln à € 2,50
- Tomatenkompott & Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas à € 3,50
- Guacamole mit frischem Koriander und Tomatenwürfeln à € 3,50
- Rote-Bete-Hummus mit Taboulé abgerundet & frischen Kräutern im Weckglas à € 3,50
- Curryhühnchensalat mit Erdnuss-Crumble & bunten Paprikawürfeln à € 3,50
- Gesunde Türmchen mit Kraftbrot verschieden gefüllt mit landfrischer Butter & Kräutern, Schinken-Frischkäsecreme, Käse-Paprikacreme, Lachs-Meerrettich-Creme á € 3,00
- Avocadocreme, Currycreme, Paprikacreme mit Gemüsesticks pro Person € 3,50

MINDESTABNAHME PRO STÜCK 10

zum Knabbern

Salzgebäck, Grissini, Nüsse am Tisch eingestellt pro Person € 2,50



COCKTAILS/ LONGDRINKS/ SPIRITUOSEN

Ramazotti 4cl € 3,00
Bayerwald Bärwurz 40% vol 2cl € 3,00
Obstbrand aus Äpfel & Birne 40% vol 2cl € 3,50
Haselnussgeist 40% vol 2cl € 3,50

Lillet Wild Berry (5 cl Lillet Blanc, 10 cl Schweppes Russian Wild Berry, Eiswürfel, frische Beeren) € 6,50
Sprizz (Prosecco, Soda, Aperol) € 6,50
Hugo (Weißwein, Soda, Holunder, Minze) € 6,50
Bombay Tonic (mit Limette) € 7,00
Cuba Libre € 7,00
Wodka Lemon € 7,00
Caipirinha € 8,00
(Pitu, Limette, Lime Juice, brauner Zucker)
Mojito € 8,00

WEINKARTE

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND RHEINHESSEN

Weingut Hemer, Worms-Abenheim Grüner Silvaner, QbA, trocken Cuvée „Elisabeth“ 0,75 l € 17,50

Ein zarter, filigraner Silvaner, spritzig und frisch, mit einem Top-Preis-Leistungsverhältnis! Diese Cuvée ist exklusiv von unserem Chef zusammen mit Herrn Andreas Hemer für unser Haus kreiert worden.

Cuvée „Wein & Mehr“ Riesling „Butter, Brot, Brut“ 0,75 l € 17,50

Der beliebte und zeitlose Klassiker. Der echte Butter & Brot-Wein eben! Sauber mit rebsortentypischer Frische, raffinierter Eleganz und anregender Mineralität.

ITALIEN LOMBARDEI

Famiglia Olivini Lugana – DOC 0,75 l € 20,00

Kein „aufgehübschter“ Lugana, sondern modern und sauber vinifiziert. Regelrecht elegante Fruchtnote mit leicht floralem Einschlag. Dazu ein klar mineralischer Zug und gute Frische. Ein trinkfreudiger Weißwein, der den Namen „Lugana“ endlich mal wieder verdient.

FRANKREICH LANGUEDOC

Weingut Les Jamelles Chardonnay VdP d'O 0,75 l € 17,50

Frisch, fruchtig und rund, diese große Burgundersorte bringt auch in Südfrankreich einen charaktervollen Weisswein hervor. Mit Noten nach Birne und Walnuß, weißen Blütenaromen und mit einem reichhaltigen Abgang.



ROSE

DEUTSCHLAND RHEINHESSEN

Weingut Hemer, Worms-Abenheim Portugieser Weissherbst, QbA, rosé, halbtrocken Cuvée „Leopold“ 0,75 l € 17,50

Ein leichter, frischer Wein, quirlig, spritzig, mit feinen Aromen nach Kirsche & Himbeere, ausgewählt von Andreas.

ROTWEIN

DEUTSCHLAND RHEINHESSEN Weingut Hemer, Worms-Abenheim Cuvée „Ludwig“ QbA, trocken 0,75 l € 17,50

Diese, von unserem Chefkoch und Herrn Andreas Hemer, sorgfältig abgestimmte Cuvée ausgesuchter Rotweine, Cabernet Dorsa, Dornfelder und Spätburgunder wurde in kleinen Holzfässern ausgebaut und vereinen sich zu einem Rotwein der Spitzenklasse mit Aromen nach Pflaume, Dörrobst, Waldfrüchte und Kaffee. Der Wein besticht durch sein herrliches, fruchtiges Aroma und seiner Geschmeidigkeit und Eleganz im Geschmack.

ITALIEN APULIEN

“Butcher’s Reserve” Primitivo di Manduria DOP 0,75 l € 27,00

Der sonnenverwöhnte Südditaliener! Dicht und überaus weinig, viel Frucht nach allerlei reifen Früchten und Nuancen von Schokolade. Ungemein saftig und intensiv, dazu zarte Röstnoten aus dem Barrique.

FRANKREICH LANGUEDOC-ROUSSILLON

Weingut Les Jamelles Merlot VdP d’O 0,75 l € 19,00

Seit 1991 besteht das Programm von Les Jamelles aus einer einmaligen Auswahl von handverlesenen Rebsortenweinen. Die beliebte Bordeauxrebsorte fühlt sich auch unter der Sonne Südfrankreichs ausgesprochen wohl. Sortentypisch mit feinem Nuancen von Cassis und Erdbeere, sowie Gewürznoten von Zimt mit etwas Minze.

SPANIEN LA MANCHA

Bodegas Lozano Tempranillo 0,75 l € 18,50

La Mancha liegt im Herzen der iberischen Halbinsel und legt den Schwerpunkt auf solide, sortentypische Weine, insbesondere die Traube Tempranillo. Kirschfrucht und feine Würze gepaart mit vollmundigem Fruchtpolster.

**Wir empfehlen die Auswahl auf einen Weißwein und einen Rotwein zu beschränken.
Weitere Weine auf Anfrage**

KAFFEE UND KUCHEN

Torten zu je € 65,00 (16 Stücke)

Prinzregenten

Tegernseer

Käse-Sahne

Erdbeer-Holunder

Limette

Himbeer-Weiße Schokolade

Sacher

Mango

Himbeer-Chrisp



Kuchen- & Tortenschnitten vom Blech á € 3,50

Donauwelle, Erdbeerschnitte, Himbeerschnitte, Obstsnitte, Apfelstreuselschnitte, Zitronenroulade, Marmorkuchen, Schoko-Nuss

Hochzeitstorte

1 Etage € 150,00

2 Etagen € 310,00

3 Etagen € 450,00

dekoriert mit weißer Hülle, echten Blüten



Kaffee und Tee

1 Kanne Filterkaffee zu je € 18,00 (enthält 10 Tassen)

Tellergeld

Gern können Sie auch eine eigene Konditorei beauftragen.

In diesem Fall würde ein Tellergeld pro Person zu € 2,50 anfallen.



STELLEN SIE SICH IHR EIGENES MENÜ ZUSAMMEN

vorweg am Tisch eingestellt

Landbutter/ Kräutercreme/ Baguette € 3,50

Vorspeisen

Knackige Blattsalate serviert in der Bowle, mariniert mit French-Dressing € 5,50
dazu

Lachstatar/ Kresse/ Erbsen-Wasabi-Creme € 6,50

Rindertatar/ Chili/ Senf/ Mayonnaise € 6,50

Entenbrust gesmoked/ Orange/ Ingwer € 6,50

Ziegenfrischkäse/ Feige/ Honig € 6,50

Hähnchen/ Mango/ Couscous € 6,50

Mai bis Juni: Spargelsalat/ Radieserl/ Parmaschinken € 6,50

Suppen

Klarer Geflügelfond/ Soja/ Miso/ Gemüse/ Wan tan € 8,50

Kokosnussuppe/ Zitronengras/ Ingwer/ Chili/ Garnele € 8,50

Mai bis Juni: Spargelcremesuppe/ Wachtelei/ Kresse € 8,50

Hauptspeisen

Lachs/ Tomaten-Pesto/ Zartweizen-Risotto € 19,50

Zander/ Chili-Rahmkraut/ Butterkartoffeln € 19,50

Maispoularde/ mediterranes Gemüse/ Rosmarin/ Thymian/ Portwein/ Tagliatelle € 21,00

Roastbeef aus Argentinien/ Rotwein-Schalotten/ Keniabohnen/ Kartoffelgratin € 25,00

Bayrisches Schweinefilet vom Bio-Hof/ Cognacrahmsauce/ Eierspätzle/
Vanillekarotten € 20,00

Graupen-Risotto/ Rote Beete/ Avocado/ Pumpernickel-Crumble € 18,50



Dessert

„Schoko“

Mousse au chocolat/ Crumbles/ Früchte € 8,50

„Vanille“

Crème Brûlée/ Mango/ Biskuit € 8,50

„Erdbeere“

Erdbeertörtchen/ Zitrone/ Minze € 8,50

„Buffet“

ab 20 Personen, eine Mischung aus allem € 8,50

Diese Preise gelten ab einer Auswahl von 3 Gängen. Für einen reibungslosen Ablauf ist es notwendig, sich auf eine Vor- und Nachspeise festzulegen und die Hauptgerichte auf zwei Gerichte zur Wahl zu beschränken.

BUFFETVORSCHLÄGE

„Bauern-Buffer“

Kaltes Buffet

Bayrischer Kartoffelsalat
Krautsalat mit Speck
Tomaten in Balsamico und Olivenöl
Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
Knackige Blattsalate im „Heuport-Dressing“
Schwarzwälder Schinken mit Melone und Erdbeeren
Tafelspitzsülze mit Meerrettichmousse und Frankfurter Grüner Sauce
Kalter Braten vom Schwein, mit roten Zwiebeln & frischem Kren mariniert
Oberpfälzer Forellenfilets zart geräuchert, mit Zitrone & Dill-Honigsauce
Marinierter Schafskäse mit Oliven
Dazu servieren wir frische Landbutter, Bauernbrot und rösche Baguetteauswahl

Warmes Buffet

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle, Pfannkuchenstreifen, Gemüse und gehackten Kräutern
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
mit jungem Gartengemüse und Butterreis
Saftiger Schweinebraten mit Dunkelbiersauce,
Bayrisch Kraut und kleinen Reibeknödel
Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle
mit Röstzwiebeln

Dessertbuffet

Bayrisch Creme im Glas mit Himbeermark
Obstsalat von frischen Früchten
Mousse au chocolat
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 29,50

BUFFET AB 20 PERSONEN MÖGLICH



„Patrizier-Buffer“

Kaltes Buffet

Knackige Blattsalate mit „Senf-Dressing“
Shrimps-Cocktail mit Ananas & Chicoree
Frischkäseterrine mit bretonischen Flusskrebse
Gebratene & marinierte Riesengarnelen auf Glasnudelsalat
Vitello Tonnato vom Kalbfleisch
Parma-Schinken mit Netzmelonen
Mozzarella und Tomaten in Balsamico & Olivenöl mit Basilikum-Tapenade
Feldsalat mit Walnüssen und Speck dazu feines Kartoffel-Trüffel-Dressing
Schifferl's Baguette & Brote
Verschiedene Brotaufstriche (Schnittlauchcreme, Paprikacreme, Currycreme)

Warmes Buffet

Rinderfilet am Stück gebraten auf Rotweinschalotten, Lyoner Kartoffeln und getrüffeltem Sellerie-Püree
Zanderfilet auf Zitronenschaum, gedünstete Gemüsestreifen & Weißwein-Risotto
Süßkartoffel-Gnocchi mit Kürbiskernen, Tomaten, Karotten und Kidneybohnen

Dessertbuffet

Schokoladenkuchen, knackige Walnüsse, Kakaoglasur
Joghurtschaum mit Erdbeerragout
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

Preis pro Person € 37,90

BUFFET AB 20 PERSONEN MÖGLICH



MITTERNACHTSIMBISS

Auswahl internationaler Käse mit Oliven, Trauben und einer reichhaltigen Brotauswahl zu € 8,90 pro Person

Gulaschsuppe, Kartoffelrahmsuppe oder Chili con Carne mit Baguette zu € 5,50 pro Person

Currywurst mit frischem Baguette zu € 6,90 pro Person

Brotzeitplatte mit Wurst, Käse, Essiggurken, Zwiebeln und reichhaltiger Brotauswahl pro Person € 6,90



GEDECK

Besteck Silber, Porzellan Weiß neutral inkl. Reinigung im Preis enthalten
Wasser & Weingläser neutral inkl. Reinigung im Preis enthalten

TISCHWÄSCHE

Stoffmundservietten weiß, Tischdecken weiß inkl. Reinigung pro Person € 4,50

PERSONAL

Servicekraft pro angefangene Stunde € 32,00

Serviceleitung pro angefangene Stunde € 42,00

Koch pro angefangene Stunde € 42,00

Küchenchef Wolfgang Riemhofer pro angefangene Stunde € 75,00

Die Aufbau- und Eindeckarbeiten der Tische und Stühle, sowie die Feier und die anschließenden Aufräumarbeiten werden durch unser Team durchgeführt. Für Ihre Veranstaltung werden ausreichend Service- und Thekenkräfte, sowie Küchenpersonal bereitgestellt. Bei Veranstaltungen, die sich bis nach 22 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von € 100,00 je angefangener Stunde.

PREISE

Alle aufgelisteten Preise sind inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer & einer umfassenden Beratung.

PERSONENANZAHL, VERRECHNUNG

Bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung geben Sie uns bitte die genaue Gästeanzahl (Erwachsene/Kinder) bekannt. Diese wird in jedem Fall berechnet. Erhöht sich die Personenanzahl, werden entsprechend mehr berechnet.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Eine Anzahlung ist fällig bei Vertragsabschluss mit 50% des Arrangement Preises. Die Restzahlung ist in bar oder per Überweisung nach Ende der Veranstaltung und Erhalt der Rechnung vorzunehmen.

DEKORATION

wird in Absprache mit Ihnen gestaltet und separat in Rechnung gestellt



BEISPIEL

Für eine Feier 14.00-1.00 Uhr mit 100 Personen sollten Sie mit folgenden Kosten pro Person rechnen:

Gekühlte Getränke & Gläser	€ 20,00
Empfang 3 verschiedene Fingerfood	€ 10,00
Menü 3 Gang-Menü oder Buffet	€ 40,00
Kaffeetrinken (inkl. Filterkaffee, 1,5 Stück Kuchen, Hochzeitstorte)	€ 14,00
Mitternachtsimbiss	€ 7,00
Tischwäsche	€ 4,50
Personal für Auf- und Abbau & während der Feier	€ 30,00
<u>Gesamt</u>	<u>€ 125,50</u>

Sehr geehrte Gäste,

ihr Wohl ist unsere Freude und Aufgabe.

Der sorgfältigen und handwerklichen Arbeit unserer Küchenmannschaft geht der verantwortungsbewusste Einkauf der Produkte für Ihren Teller und Ihr Glas voraus.

Regional & Saisonal wird bei uns groß geschrieben. Wo es möglich ist beziehen wir unsere Produkte aus der Region. Dabei arbeiten wir Hand in Hand mit den Erzeugern und Produzenten, um handwerkliche Spitzenprodukte für Sie zubereiten zu dürfen. Familie Riemhofer & sein Team wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit!



Notizen



Riemhofer Catering GmbH & Co. KG
Juliette Riemhofer

Ulmenstrasse 8 · 93138 Lappersdorf
riemhofer-catering@t-online.de · Tel. 0151-64959020