

Reichwein

Partyservice & Catering



Das Buffet

Vorwort

Das Buffet ist eine festlich hergerichtete Auswahl erlesener, warmer und kalter, herzhafter wie süßer Speisen. Es soll dem Gaumen, aber auch dem Auge ein Genuss sein.

Die Zufriedenheit unserer Gäste haben wir uns zur Aufgabe gemacht. Ob die gewöhnliche oder die feine Küche, wir gehen auf die individuellen Wünsche unserer Gäste ein und freuen uns, Sie in die Menüzusammenstellung mit einzubeziehen. Gut kochen und appetitlich servieren sind die Komponenten, die uns sehr wichtig sind.

Mit unserem Buffetservice bieten wir Ihnen und Ihren Gästen ein schönes Ambiente, raffinierte Speisen und höchste Gaumenfreuden. Sie genießen Ihre Feier mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden von Anfang an. „Genießen heißt, sich und anderen in Fröhlichkeit angehören“, Zitat von Goethe.

Lassen Sie sich verwöhnen.

Reichwein

Partyservice & Catering



Angebote

Sehr verehrte Gäste,

Sie planen eine Feier in Ihrem Zuhause oder in Veranstaltungsräume und möchten Ihren Gästen etwas Besonderes anbieten? Dafür benötigen Sie Servicekräfte, Köche und Hilfskräfte. Wir sind Ihnen bei Ihrer Vorbereitung und Umsetzung der Feier behilflich.

Für die Dienstleistungen unserer Mitarbeiter berechnen wir Ihnen:

*Hilfskraft: Std. 15 €
Servicekraft: Std. 18 €
Koch: Std. 20 €*

Die aufgeführten verschiedenen Büffetvorschläge können Ihnen gerne als Orientierung dienen. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot und unterstützen Sie mit unserem Fachwissen bei der Beratung.

Auch bei der Wahl der Getränke, wie Wein, Sekt, Bier, Spirituosen und alkoholfreie Getränke, sind wir Ihnen gerne behilflich.

Mindestpersonenzahl: 10 Personen

Anlieferung von Büffets:

<i>Bis 10 km</i>	<i>frei Haus</i>
<i>Ab 15 km</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Ab 25 km</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Ab 35 km</i>	<i>28,00 €</i>

Geschirr:

2€ pro Person

Brunchbuffet Nr. 1

Kaffee, Tee, Kakao

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Konfitüren-Auswahl und Honig

Aufschnitt-Schinkenplatte

Käseplatte

Cornflakes, Müsli, Naturjoghurt, Obstsalat

Rührei

Kalte Speisen

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Tomaten-Mozzarella-Salat

Räucherfischplatte

Warme Speisen

Wiesenchampignons mit Hackfleisch gefüllt und Käse überbacken

*Schweinekrustenbraten in Altbiersauce,
dazu Röstkartoffeln und Sauerkraut*

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate

Pro Person € 25,80

(Brunchbuffet nur im Haus möglich)

Brunchbuffet Nr. 2

Kaffee, Tee, Kakao

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Konfitüren-Auswahl, Honig und Nutella

Aufschnitt-Schinkenplatte

Käseplatte

Cornflakes, Müsli, Naturjoghurt, Obstsalat

Rührei, Nürnberger Würstchen, Bacon

Kalte Speisen

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Roastbeef mit Remouladensauce

Räucherfischplatte

Kartoffel- und Nudelsalat

Warme Speisen

Broccolicremesuppe

Putenmedaillons in Früchte-Curry

Lachs in Rieslingsauce

Risotto-Reis, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Dessert

Apfelringe in Backteig mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate

Pro Person € 29,40

(Brunchbuffet nur im Haus möglich)

Kleines Partybuffet

Vorspeisen

Kleine Partyfrikadellen an Senf- und Chili-Dip
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Ananasscheibe mit Preiselbeer-Dip
Räucher-Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet und Makrele

Salate

Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warme Speise

*Zigeunerspießbraten in Zwiebel-Paprikasauce,
mit Röstkartoffeln und Gemüsevariationen*

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolate
Brotkorb und Butterauswahl

Pro Person € 23,40

Großes Partybuffet

Vorspeisen

Kleine Schnitzel und Partyfrikadellen mit Senf- und Chili-Dip

Gebrautes Hähnchenbrustfilet auf Ananasscheibe mit Preiselbeer-Dip

Räucher-Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet und Makrele

Salate

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum in Balsamicodressing

Herzhafter Schweizer-Käse-Wurstsalat

Warme Speise

*Putenstreifen in Cognacrahmsauce
mit Schupfnudeln und Broccoligemüse*

*Zigeunerspießbraten in Zwiebel-Paprikasauce
mit Röstkartoffeln und Gemüsevariationen*

Dessert

Mousse au Chocolate

Weinschaumcreme

Käsespezialitäten auf dem Holzbrett

Brotkorb und Butterauswahl

Pro Person € 28,20

Die 70er

Vorspeisen

Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten garniert

Rosa gebratenes Roastbeef an Mixed Pickles

Spargelröllchen im Schinkenmantel

Gefüllte halbe Eier garniert

Salate

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Waldorfsalat mit Sellerie, Äpfeln und Walnüssen

Geflügelsalat „Hawaii“

Fisch

Schleifen vom Matjesfilet auf Apfelscheibe mit Preiselbeersahne

Räucher-Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet und Makrele

Warme Speise

Rinderroulade in pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl

Kleine Schweinshaxe mit Röstkartoffeln und Sauerkraut

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate

Käsespezialitäten auf dem Holzbrett

Brotkorb und Buttervariationen

Pro Person € 33,10

Die 80er

Vorspeisen

Medaillons vom Schwein, Rind und Pute mit Gemüse und Obst garniert

Honigmelonenschiffchen mit Knochenschinken

Gefüllte Tomate mit Shrimps und Cocktail-Dip

Salate

Herzhafter Schweizer-Käse-Wurstsalat

Bauernsalat mit Schafskäse

Heringssalat mit roter Beete, Nüssen, Zwiebeln und Gurken

Fisch

Räucher-Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet und Makrele

Warme Speise

*Schweinefiletspitzen mit frischen Pilzen in Weinbrand-Sahnesauce,
dazu Röstinchen, Spätzle und Gemüsevariationen*

Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Kartoffelklöße und Rotkohl

Dessert

Weinschaumcreme

Mousse au Chocolate

Käsespezialitäten auf dem Holzbrett

Brotkorb und Buttervariationen

Pro Person € 35,40

Mediteranes Büffet

Vorspeisen

Frittierte Kartoffel-Thunfisch-Bällchen mit Kartoffelcreme
„Anti Pasti“ ausgesuchte Gemüsevariationen mit Aiolisauce
„Vitello Tonnato“ Tranchen aus der Putenbrust an Thunfisch-Dip

Salate

Tomaten-Mozzarella mit frischem Pesto
Rucolasalat mit gebratenen Putenstreifen in Balsamicodressing

Fisch (kalt oder warm)

In Olivenöl gebratene Garnelenspieße mit Knoblauch-Sauce

Warme Speise

„Picata Milanese“
Kleine Kalbsschnitzel in einem Parmesanmantel
an tomatisierten Spaghetti und Ratatouillegemüse
Gebratenes Lachssteak an leichter Ingwer-Proseccosauce, dazu Gemüsereis

Dessert

Amaretto-Vanillecreme mit gerösteten Mandeln
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Käsespezialitäten auf dem Holzbrett
Brotkorb und Buttervariationen

Pro Person € 37,80

Kulinarische Ausflüge

Vorspeisen

Creperoulade mit Lachs und Creme fraiche gefüllt

Hähnchenbrustscheiben überbacken mit Mozzarella und Basilikum

Carpaccio vom Rinderfilet

Salate

Rucola mit Walnussplittern an Balsamicodressing

Kreation von frischen Salaten mit Buttercrostinis und verschiedenen Dressings

Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum in Balsamicodressing

Warme Speise

*Schweinefilet gefüllt mit rohem Schinken in Marsalasaucе,
dazu Röstinchen und Rosenkohl*

*Gebratene Meeresfrüchte in Olivenöl mit Knoblauch und Paprikastreifen
dazu Reis*

Dessert

Bayerische Creme mit Erdbeersauce

Walnußmousse

Käsespezialitäten auf dem Holzbrett

Brotkorb und Buttervariationen

Pro Person € 40,20

Kalte Vorspeisen

	<i>Pro Stück</i>
<i>Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt</i>	1,70 €
<i>Honigmelonenschiffchen mit Knochenschinken</i>	1,70 €
<i>Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt</i>	2,30 €
<i>Anti Pasti mit Aioli</i>	5,50 €

Suppen

	<i>Preis p.P.</i>
<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Celestine und Gemüsestreifen</i>	4,50 €
<i>Broccoli cremesuppe</i>	4,80 €
<i>Blumenkohl cremesuppe</i>	4,80 €
<i>Lauch cremesuppe mit Hackfleisch einlage</i>	4,80 €
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i>	5,50 €

Delikate Eintöpfe

	<i>Preis p.P.</i>
<i>Erbsensuppe mit Brüh- oder Mettwurst</i>	6,80 €
<i>Linsensuppe mit Brüh- oder Mettwurst</i>	6,80 €
<i>Bunter Bohneneintopf mit Brüh- oder Mettwurst</i>	6,80 €
<i>Möhreneintopf mit Mettwurst</i>	7,80 €
<i>Grünkohleintopf mit Mettwurst</i>	7,80 €
<i>Chili con Carne mit Reis</i>	11,30 €

Kalte Fleisch-Häppchen

	<i>Pro Stück</i>
<i>Party-Frikadellen</i>	0,90 €
<i>Kleines Schweineschnitzel</i>	1,80 €
<i>Gebratene Hähnchenbrust auf Ananas</i>	2,00 €
<i>Gebratene Putenbrust mit Früchten garniert</i>	2,30 €
<i>Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Früchten garniert</i>	2,70 €
<i>Gebratene Rinderfiletmedaillons mit Gemüse garniert</i>	5,70 €

Kalte Fisch-Häppchen

	<i>Pro Stück</i>
<i>Räucherlachsconfekt</i>	1,20 €
<i>Lachsmousse auf Pumpernickel</i>	1,50 €
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich</i>	2,30 €
<i>Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich</i>	2,30 €
<i>Geräucherte Makrele</i>	2,30 €
<i>Matjes auf Apfelscheibe mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich</i>	3,20 €

Kalte Platten für ca. 25 Personen

	<i>Pro Stück</i>
<i>Fleischplatte mit Party-Frikadellen und kleine Schweineschnitzel</i>	80,00 €
<i>Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet und Makrelenhäppchen</i>	50,00 €

Fingerfood-Fleisch

kalt

	<i>Pro Stück</i>
<i>Schweine-Schnitzel-Sticks mit Chili-Dip</i>	1,20 €
<i>Gebratene Pflaume im Speckmantel</i>	1,20 €
<i>Pizza „Piccolinos“ mit Salami</i>	1,20 €
<i>Pizza „Piccolinos“ mit Creme Fraiche, Zwiebeln</i>	1,20 €
<i>Chicken Wings „BBQ“ pikant mariniert</i>	1,20 €
<i>„Chik`n Pineapple Stick“ Hähnchenbrust mit Ananas</i>	1,50 €
<i>„Teyriyaki“ Hähnchenspieß mit Sojasauce und Ingwer mariniert</i>	1,50 €
<i>Hähnchenspieß „Mediterran“ mit Tomaten-Kräutermarinade</i>	1,50 €
<i>„Crispy Chik`n“ Hähnchenfilet in knuspriger Panade</i>	1,50 €
<i>„Chik`n Coconut“ Hähnchenfilet in Kokosnusspanade</i>	1,50 €
<i>„Chrispy Chik`n Drums“ Hähnchenunterkeule in Backteig</i>	2,20 €
<i>Wrap-Häppchen „BBQ“ mit Hähnchenbrust und Paprika</i>	2,20 €
<i>Wrap-Häppchen „Oriental“ mit Hähnchenbrust und Ananas</i>	2,20 €
<i>Wrap-Häppchen „Lemon“ mit Hähnchenbrust und Spargel</i>	2,20 €
<i>Kleine Grillhaxe (160 g)</i>	2,50 €

Fingerfood-Vegetarisch

	<i>Pro Stück</i>
<i>Gemüstick im Blätterteig mit Käsecreme-Dip</i>	1,00 €
<i>Zwiebelringe im Bierteig</i>	1,00 €
<i>Vegetarische Mini-Frühlingsrolle</i>	1,20 €
<i>Mozzarellasticks in knuspriger Panade</i>	1,20 €
<i>Käse-Chilli-Poppers</i>	1,50 €
<i>Auberginenröllchen mit Frischkäse</i>	1,50 €
<i>Blätterteigtasche mit Ricotta und Blattspinat</i>	1,50 €

Fingerfood-Fisch

kalt

	<i>Pro Stück</i>
<i>Garnelen-Spieß (ca. 40g)</i>	3,00 €
<i>Garnelen in Backteig</i>	1,50 €
<i>Garnelen in Knusperpanade</i>	1,50 €
<i>Garnelen im Kartoffelmantel</i>	1,50 €
<i>Thai Garnelen</i>	1,50 €

Fleisch Hauptgänge

	<i>Pro Portion (ca.200 g)</i>
<i>Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln und Röstkartoffeln</i>	9,90 €
<i>Spießbraten mit Zwiebel-Paprikasauce und Röstkartoffeln</i>	13,90 €
<i>Kasseler auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree</i>	14,50 €
<i>Putenstreifen in Cognacrahmsauce, mit Bandnudeln</i>	14,50 €
<i>Putenstreifen in Früchtecurryrahmsauce, mit Reis</i>	14,50 €
<i>Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Nudeln</i>	16,50 €
<i>Rinderbraten in Rotweinsauce, mit Kartoffeln</i>	16,50 €
<i>Rinderroulade mit Kartoffeln und Rotkohl</i>	17,50 €
<i>Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Kartoffelklöße und Rotkohl</i>	17,50 €
<i>Schweinefiletstreifen in Pilzrahmsauce, mit Bandnudeln</i>	17,40 €
<i>Schweinefiletspitzen in Gorgonzolasauce, mit Kartoffelgratin</i>	17,40 €
<i>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit hausgemachten Spätzle</i>	25,50 €

Warme Fischgerichte

	<i>Pro Portion</i>
<i>1 Scampispiß in Kräuter-Weißwein-Knoblauchsauce, mit Baguette</i>	10,90 €
<i>Lachssteak (200 g) in Dillrahmsauce, mit Reis und Blattspinat</i>	18,90 €
<i>Riesengarnelen (200g) in Knoblauch-Weißweinsauce, mit Baguette</i>	20,50 €
<i>Steinbeißerfilet (200g) mit Spinat-Topping und Sc. Hollandaise überbacken, dazu Kräuterkartoffeln</i>	20,50 €
<i>Wolfsbarschfilet (200g) mit einer Limetten-Basilikumsauce dazu bunte Tagliatelle</i>	20,50 €
<i>Doradenfischfilet (200g) auf einem Gemüsebett mit Hummer-Cognacsauce und gebackenen Drillingen</i>	20,50 €

Beilagen

	<i>Pro p.P.</i>
<i>Röstkartoffeln</i>	3,00 €
<i>Kartoffelecken mit Schale</i>	3,00 €
<i>Kroketten</i>	3,00 €
<i>Gratinkartoffeln</i>	3,00 €
<i>Röstinchen</i>	3,00 €
<i>Hausgemachte Spätzle</i>	3,00 €
<i>Bandnudeln</i>	3,00 €
<i>Schupfnudeln</i>	3,00 €
<i>Reis</i>	3,00 €
<i>Broccoli</i>	3,00 €
<i>Blumenkohl</i>	3,00 €
<i>Prinzess-Bohnen</i>	3,00 €
<i>Möhren</i>	3,00 €
<i>Rosenkohl</i>	3,00 €
<i>Sauerkraut</i>	3,00 €
<i>Ratatouillegemüse</i>	3,00 €

Canapées

	<i>Pro Stück</i>
<i>Creme vom Frischkäse mit Schnittlauch</i>	2,00 €
<i>Holländischer Gouda mit Paprika</i>	2,00 €
<i>Camembert mit Salzgebäck</i>	2,00 €
<i>Schwarzwälder Schinken mit Gemüse garnitur</i>	2,20 €
<i>Salami mit frischer Gartenkresse</i>	2,20 €
<i>Gegrillte Hähnchenbrusttranchen mit Ananas</i>	2,50 €
<i>Geräucherter Putenbraten mit frischem Obst</i>	2,50 €
<i>Rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich</i>	3,00 €
<i>Geräucherte Forelle mit Kaviar</i>	3,00 €
<i>Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich</i>	3,00 €
<i>Shrimpscocktail mit Cognacdip</i>	3,00 €

Belegte halbe Brötchen

	<i>Pro Stück</i>
<i>Käse</i>	1,50 €
<i>Frischkäse</i>	1,50 €
<i>Leberwurst</i>	1,50 €
<i>Mortadella</i>	1,50 €
<i>Zungenwurst</i>	1,50 €
<i>Salami</i>	1,50 €
<i>Gekochter Schinken</i>	1,80 €
<i>Roher Schinken</i>	1,80 €
<i>Fleischsalat</i>	1,80 €
<i>Leberkäse</i>	1,80 €
<i>Putenbrust</i>	1,80 €
<i>Räucherlachs</i>	2,50 €
<i>Forellenfilet</i>	2,50 €

Salat Auswahl

<i>Tomaten-Mozarella-Salat mit Basilikum in Balsamicodressing</i>	15,00 €
<i>Rucola-Salat mit Balsamicodressing und Parmesansplitter</i>	15,00 €
<i>Feldsalat mit Speck-Kartoffeldressing</i>	15,00 €
<i>Bauernsalat mit Schafskäse</i>	15,00 €
<i>Frische Salate der Saison mit Dressingauswahl</i>	15,00 €
<i>z.B. (Tomaten, Gurken, Paprika, Blattsalat usw.)</i>	
<i>(Zu den Salaten reichen wir Ihnen folgende Salatdressings Joghurt, Cocktail und Balsamico)</i>	

Salat Auswahl „klassisch“

	Pro 1 Kg
<i>Krautsalat</i>	8,00 €
<i>Gurkensalat in Dillrahmsauce</i>	8,00 €
<i>Nudelsalat= Nudeln, Erbsen, Fleischw., Zwiebeln, Gurke, Mayonnaise</i>	12,00 €
<i>Schweizer-Käse-Wurstsalat= Käse-Wurststreifen, Zwiebeln, Gurke</i>	15,00 €
<i>Waldorfsalat= Sellerie, Äpfel, Walnüsse, Sahne und Mayonnaise</i>	15,00 €
<i>Geflügelsalat "Hawaii"= Hähnchenbrust, Früchte und Mayonnaise</i>	18,00 €
<i>Heringssalat= Heringe, Rote Beete, Nüsse, Zwiebeln, Gurke, Mayonnaise</i>	18,00 €
<i>Reis-Thunfischsalat= Reis, Thunfisch, Mandarinen, Mayonnaise</i>	18,00 €

Dessert-Auswahl

	<i>Pro Person</i>
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	3,50 €
<i>Weinschaumcreme</i>	3,50 €
<i>Mousse au Chocholate</i>	3,50 €
<i>Mousse au Vanille</i>	3,50 €
<i>Mousse au Wallnuß</i>	3,50 €
<i>Bayrische Creme mit Erdbeersauce</i>	3,50 €
<i>Panna Cotta auf Himbeerspiegel</i>	3,50 €
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	3,50 €
<i>Frischer Fruchtsalat mit Vanillesauce</i>	3,50 €

Käse-Auswahl

<i>Kleine Käseauswahl mit Traube</i>	50,00 €
<i>Große Käseauswahl mit Traube</i>	100,00 €
<i>Gebackener Ziegenkäse mit Balsamicocreme</i>	4,50 €

Kuchen-Auswahl

<i>Kuchen und Torten</i>	<i>Preise auf Anfrage</i>
<i>Hochzeitstorten</i>	<i>Preise auf Anfrage</i>