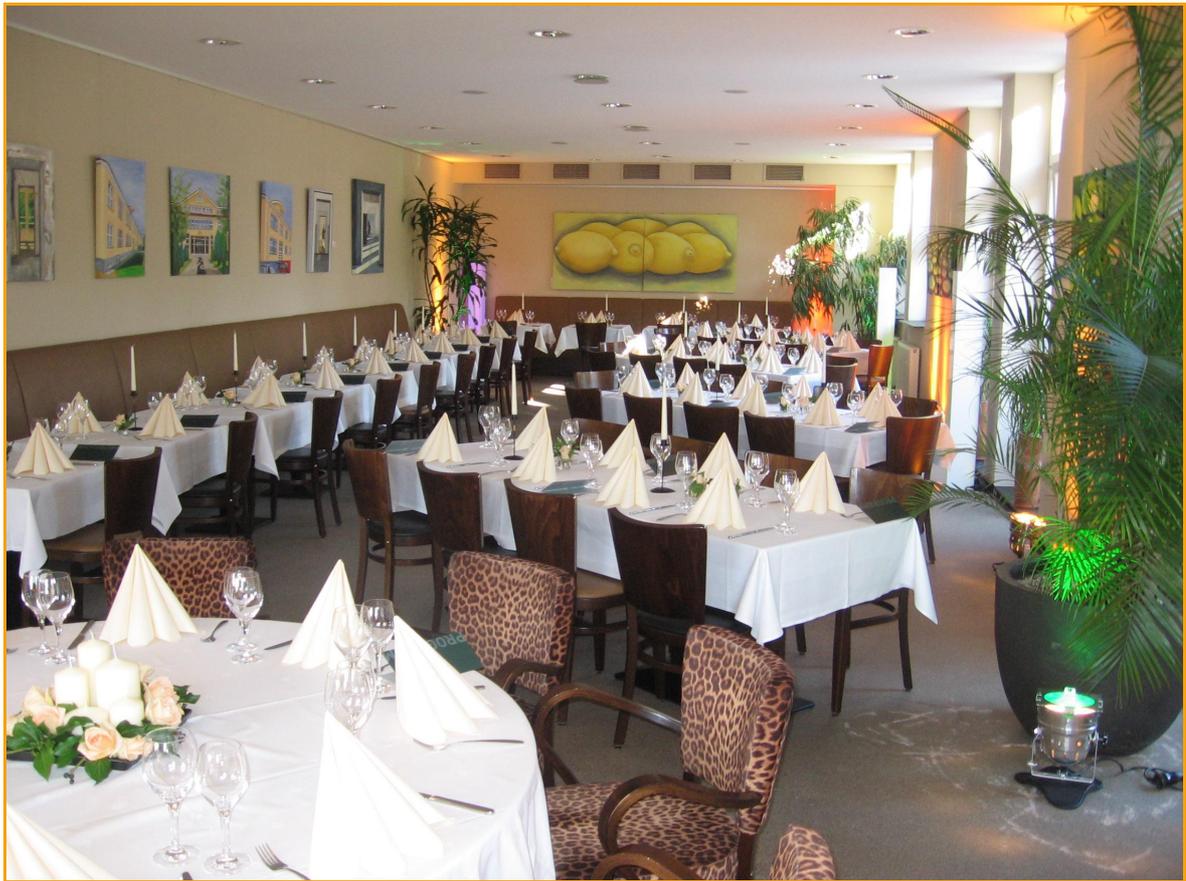


CATERING-ANGEBOT EXTERNA



RIZ CASINO & CATERING

RIZ Casino & Catering
Fritz-Reichle-Ring 6b
78315 Radolfzell
07732 - 9391150
www.riz-casino.de
casino@riz-radolfzell.de



Vielen Dank für Ihr Interesse an einer Veranstaltung mit uns.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Veranstaltung mit uns durchführen. Die nachfolgenden Vorschläge sind als Empfehlung und Anregung zu verstehen. Selbstverständlich berücksichtigen wir auch individuelle Wünsche und Vorstellungen.

Das RIZ-Gastroteam steht Ihnen gerne zur persönlichen Beratung zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie zur Besprechungstermin.

In unseren Preisen ist enthalten:

- ✓ Anlieferung und Abholung
- ✓ 19% MwSt.

Angebote für Servicepersonal, Geschirr, Besteck etc. erstellen wir Ihnen gerne.

Bei Veranstaltungen sind 50% des Buffetpreises **14 Tage vor Veranstaltungsbeginn** zu bezahlen.

Buffet-Vorschlag für verschiedene Anlässe

Badisches kalt-warmes Buffet

ab 40 Personen - Preis pro Person: € 35,00

Suppe

Kartoffelrahmsüppchen mit Kracherle

Kalte Gerichte

Wildmedaillons mit Früchten

Roastbeef rosa gebraten

Gegrillte Hähnchenkeule

Geräucherter Schweinerücken

Schwarzwälder Schinken

Geräuchertes Bodenseefelchen

Salatbuffet

Frischsalatbuffet mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl, Laugenstangen und Brezeln

Regionale warme badische Spezialitäten

Gebratenes Spanferkel

Hausgebeiztes Schäufole

Schinken im Brotteig

Dessert Buffet

Käsebrett mit Trauben

Apfelpfannkuchen

Frischer Obstsalat

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Buffet-Vorschlag für verschiedene Anlässe

See-End Gala Buffet

ab 50 Personen - Preis pro Person: € 53,00

Kaltes Buffet

Ganzer pochierter Norweger Lachs
Rosa gebratenes Roastbeef
Zartes Geflügel
Coppa mit Honigmelone
Räucherfisch – Potpourri
Hirschmedaillons mit Sauce Cumberland
Serrano Schinken mit frischen Feigen

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen die passenden Saucen,
sowie Salate der Saison vom Buffet, und reichhaltige Brotauswahl.

Warmes Buffet

Felchenfilet auf Blattspinat
Kalbsrücken im Kräuternetz
Lammkeule „Provencale“
Kartoffelgratin, Gemüse der Saison
Tagliatelle

Dessert-Buffet

Käsebrett mit Trauben
Salat von frischen Früchten
Weißes und dunkles Schokoladen – Mousse
Quark – Terrine mit Aprikosen und Mohn
Creme Brulée

Buffet-Vorschlag für verschiedene Anlässe

„RIZ Buffet Italienisch“

ab 40 Personen - Preis pro Person: € 42,00

Antipasti

Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika

Marinierte Champignonköpfe

Gefüllte Peperoni

Getrocknete Tomaten

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Coppa

Garnelenspieße

Meeresfrüchtecocktail

Tomate-Mozzarella

Frischsalatebuffet

Hauptgerichte

Marinierter Schweinerücken

Kalbsschnitzel „Saltim Bocca“

Gegrilltes Buntbarschfilet in Basilikumbutter

Frisches Gemüse, Pestonudeln

Rosmarinkartoffeln, Gnocchis

Dessert-Buffer

Geeister Obstsalat mit Maraschino

Tiramisu, Panna Cotta

Mascarponeparfait mit Mango

Eisvariationen

Buffet-Vorschlag für verschiedene Anlässe

Hochzeitsbuffet

ab 40 Personen - Preis pro Person: € 45,00

Suppen

Badische Hochzeitssuppe
mit Flädle, Grießklößchen, Eierstich und Leberspätzle
- vom Buffet oder serviert -

Vorspeisen

Pochierter Fjordlachs am Stück mit Senf- Dillsauce
Variationen von Räucherfischen
Fischterrinen mit Zander und Kaviar
Shrimpscocktail mit Ananas und Champignons
Serranoschinken mit Canatloupmelonenschiffchen
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Honigschinkenröllchen mit Spargel
Tomate – Mozzarella mit Basilikum
Reichenauer Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten

Hauptgerichte

Schweinefilet im Flädlemantel an Pfifferlingrahm
Ganzer Puter am Buffet tranchiert an Calvadossauce
hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin
Reichenauer Gemüseauswahl

Dessert-Buffer

Beerenfrüchte mit Vanillesauce
Joghurt – Limonenmousse
Frischer Obstsalat
Hausgemachtes Tiramisu
Eisvariationen

Zum Aperitif

Canapées

Lachsschinken
Serranoschinken
Rosa gebratene Entenbrust
Roastbeef
Hausgebeizter Lachs
Geräuchertes Forellenfilet
Bavaria Blue
Kräuterfrischkäse

€ 2,50 pro Stück
(ab 100 Stück 10 % Rabatt)

Fingerfood

Mozzarellasticks
Fleischbällchen
Wraps mit Gemüse
Hähnchenspiesse
Scampispiesse
Garnelen im Reismantel
Mini – Frühlingsrollen
Blätterteighäppchen
Verschiedene Saucen
Baguette

€ 17,50 pro Person

Riesenbreze

mit Schinken, rohem Schinken
Käse und Wurst belegt

€ 94,00
(ausreichend für ca. 60 Personen)

Mini-Butterbrezen

€ 1,20 pro Stück

Mini-Blätterteighäppchen

mit Gemüse, Schinken – Käse
und Fisch gefüllt

€ 1,20 pro Stück

Antipasti

Gefüllte Cocktailtomaten
Gebratene Auberginen und Zucchini
Marinierte Champignons
Getrocknete Tomaten
Gefüllte Peperoni
Knoblauch - Scampi
Tomate – Mozzarella mit Basilikum
Artischockenherzen mit Balsamico
Parmaschinkenspieße mit Melonenstücken
Ciabatta

€ 17,50 pro Person