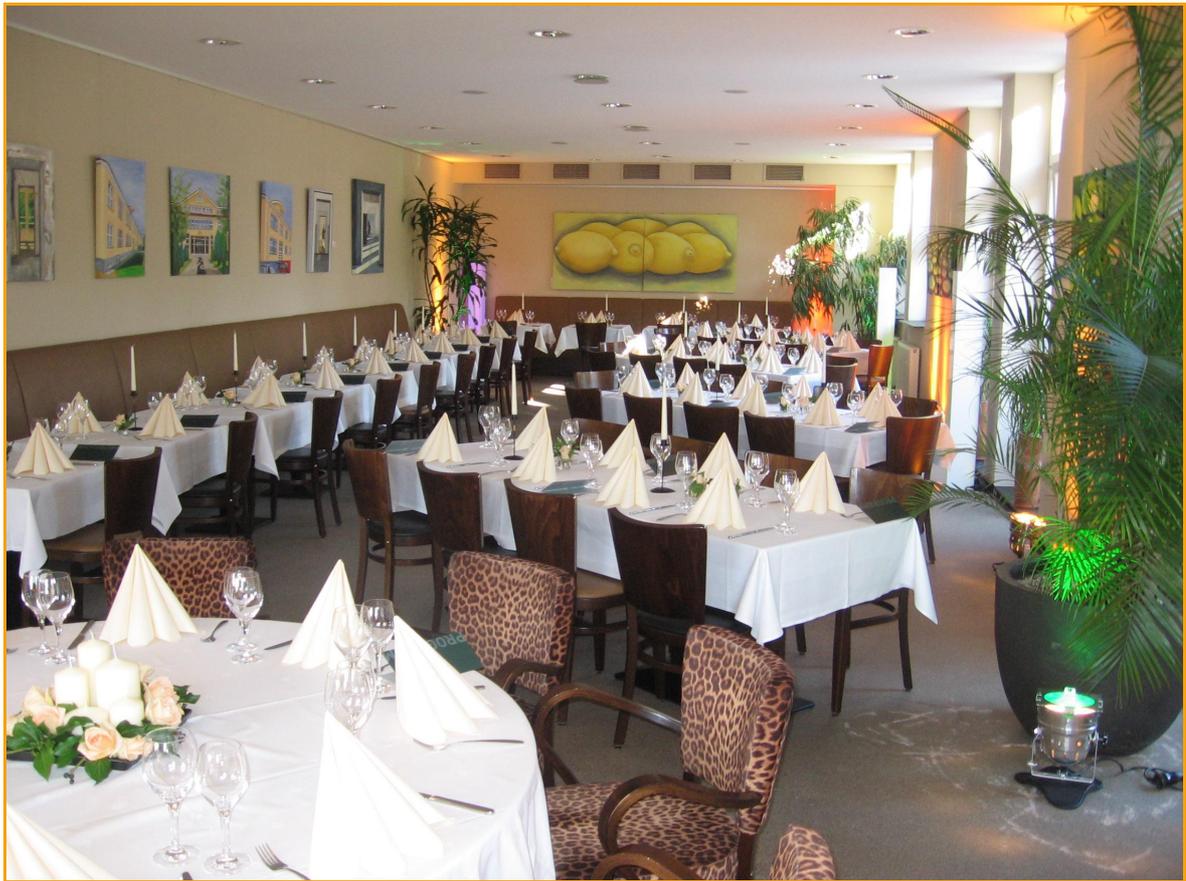


CATERING-ANGEBOT INTERNA



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 bei uns.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen. Die nachfolgenden Vorschläge sind als Empfehlung und Anregung zu verstehen. Selbstverständlich berücksichtigen wir individuelle Wünsche und Vorstellungen.

Das RIZ-Gastroteam steht Ihnen gerne zur persönlichen Beratung zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie zur Menübesprechung einen Termin.

In unseren Preisen ist enthalten:

- ✓ Serviceleistung bis 01:00 Uhr
(Jede weitere Stunde € 100,00 – maximal bis 03:00 Uhr)
- ✓ 19% MwSt.

Das RIZ – Casino steht Ihnen für Veranstaltungen wie nachfolgend zur Verfügung:

- ✓ Samstag ganztags
- ✓ Sonntag ganztags

50% des Menü – bzw. Buffetpreises sind **14 Tage vor Veranstaltungsbeginn** zu bezahlen.

Umbau- und Reinigungskosten pro Veranstaltung: € 150,00

Wir weisen darauf hin, dass GEMA-Gebühren vom Veranstalter anzumelden und zu bezahlen sind - wenden Sie sich hierbei an Ihren Musiker oder Ihre Band.

Buffet-Vorschlag für verschiedene Anlässe

Badisches kalt-warmes Buffet

ab 40 Personen - Preis pro Person: € 39,00

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

Käsespezialitäten aus Baden

Apfelpfannkuchen

Frischer Obstsalat

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Buffet-Vorschlag für verschiedene Anlässe

See-End Gala Buffet

ab 50 Personen - Preis pro Person: € 58,50

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 Weintrauben

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: € 46,50

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: € 49,50

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
Frischer Obstsalat
Joghurt – Limonenmousse
Hausgemachtes Tiramisu
Eisvariationen

Menükomponenten

Sie können sich das Menü für Ihre Veranstaltung selbst zusammenstellen.
Selbstverständlich beraten wir Sie auch dabei gerne.

Folgende Speisen stehen Ihnen hierbei zur Verfügung:

Feines aus dem Suppentopf

| | |
|---|--------|
| Badische Festtagsuppe | € 4,50 |
| Kartoffelrahmsüppchen mit Kracherle | € 4,50 |
| Kresserahmsüppchen mit Räucherlachsstreifen | € 5,00 |
| Rinderkraftbrühe mit Flädle | € 4,00 |
| Rahmsüppchen von Bodenseefischen | € 6,00 |
| Tomatencremesuppe mit Ginsahne | € 4,50 |

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Bunt gemischter Salatteller | € 4,50 |
| Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken | € 8,50 |
| Bunte Blattsalatvariation in Balsamicodressing mit rosa gebratenen Barberie – Entenbruststreifen | € 12,50 |
| Geräuchertes Bodensee – Felchenfilet mit Sahnemeerrettich | € 12,50 |
| Anti – Pasti mit gegrillten Auberginen, Zucchini und Paprika, Coppaspiess mit Melone, Tomate – Mozzarella und gebratenem Knoblauch - Scampi | € 16,50 |



Menükomponenten

Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| Gemischter Braten von Rind und Schwein auf Trollingersauce mit Reichenauer Gemüse und Serviettenknödel | € 14,50 |
| Badischer Filetteller mit frischen Champignons in Sahne, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle | € 21,50 |
| Gebrautes Poulardenbrüstchen mit Tomate und Mozzarella überbacken Kroketten und Salat | € 18,80 |
| Spanferkelbraten an Bierkümmelsauce mit Gemüseauswahl und Kartoffelklößen | € 14,50 |
| Schweinefilet im Flädlemantel auf Champignonrahm mit Gemüseauswahl und hausgemachten Spätzle | € 19,50 |
| Kalbsrückensteak auf Pfifferlingrahmsauce mit Reichenauer Gemüse und Tagliatelle | € 28,50 |
| Geschmorte Lammkeule auf provencialischem Gemüse mit Kartoffelgratin | € 19,50 |
| Felchenfilets „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit Kräutern, Gemüseauswahl und Dampfkartoffeln | € 22,50 |
| Zanderfilet unter der Kräuterkruste an Noilly – Pratsauce auf mediterranem Gemüse und Butterreis | € 22,50 |
| „Gourmetteller“ Dreierlei Bodenseefischfilet (Felchen, Zander, Krätzer) an Basilikumsauce mit Reichenauer Gemüse und Petersilienkartoffeln | € 28,50 |

Menükomponenten

Vegetarische Speisen

| | |
|---|---------|
| Gemüselasagne | € 9,50 |
| Crepes mit Spinat und Cheddar-Käse gefüllt | € 9,50 |
| Cous-Cous-Bällchen mit Kräutern und Käse | € 11,50 |
| Gefüllte Zucchini mit Gemüse und Mozzarella | € 12,50 |
| Süßkartoffeln mit gerösteten Pinienkernen, Blattspinat und Feta-Käse | € 13,50 |
| Nudel-Gemüseauflauf mit Pesto | € 9,50 |

Desserts

| | |
|---|--------|
| Hausgemachte Apfelkühle mit Vanillesauce | € 6,00 |
| Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten | € 7,50 |
| Joghurt – Limonenmousse auf Erdbeermark | € 6,50 |
| Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne | € 5,50 |
| Mango – Ananasparfait auf marinierten Orangenfilets | € 7,20 |
| Rote Grütze mit Vanilleschaum | € 4,80 |
| Weisses Mokka-parfait auf Amarettosauce | € 6,50 |
| Dessertvariationen „Casino Royal“ | € 9,50 |

Dessertbuffet nach Ihren Wünschen

Preis nach Auswahl

Unser „Österreichischer Dessert Buffet“

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster und Apfelmus

Erdbeercharlotte

Topfenknödel

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Palatschinken mit verschiedenen Füllungen

Topfenockerl auf Fruchtspiegel

Marzipan – Mohnparfait

Reis „Trautmannsdorff“

Nougatmousse

je 4 Desserts nach Wahl

€ 11,80



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 Cocktailltomaten
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

Getränke

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---------------------------------|-------|--------|
| Ensinger Mineralwasser | 0,25l | € 2,00 |
| Ensinger Mineralwasser | 0,75l | € 4,90 |
| Bad Dürrheimer Mineralwasser | 0,25l | € 2,00 |
| Randegger Gourmet Mineralwasser | 0,75l | € 4,90 |

| | | |
|-----------------|-------|--------|
| Coca Cola | 0,33l | € 2,50 |
| Coca Cola light | 0,33l | € 2,50 |
| Fanta | 0,33l | € 2,50 |
| Mezzo Mix | 0,33l | € 2,50 |

| | | |
|------------------|-------|--------|
| Apfelsaft | 0,20l | € 2,50 |
| Orangensaft | 0,20l | € 2,50 |
| Traubensaft | 0,20l | € 2,50 |
| Grapefruitsaft | 0,20l | € 2,50 |
| Multivitaminsaft | 0,20l | € 2,50 |
| Apfelsaftschorle | 0,50l | € 3,00 |
| Apfelsaft | 1,00l | € 4,80 |
| Orangensaft | 1,00l | € 6,00 |

Biere

| | | |
|-------------------------------|-------|--------|
| Fürstenberg Hefeweizen | 0,50l | € 3,40 |
| Fürstenberg Pils | 0,33l | € 2,90 |
| Fürstenberg Alkoholfrei | 0,33l | € 2,90 |
| Beck`s Pils | 0,33l | € 2,90 |
| Beck`s Alkoholfrei | 0,33l | € 2,90 |
| Erdinger Alkoholfreies Weizen | 0,50l | € 3,40 |

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Wein - Sekt - Prosecco

Sehr geehrte Gäste,

wir helfen Ihnen gerne persönlich bei Ihrer Wein- und Sektauswahl.
Aufgrund des großen Angebotes haben wir uns entschlossen,
hier keine expliziten Vorschläge zu platzieren.

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Sollte Wein bzw. Sekt mitgebracht werden berechnen wir
€ 9,00 Korkgeld pro Flasche.

Gedecke

Standardgedeck

Preis pro Gedeck: € 2,50

- ✓ Weiße Stofftischdecken
- ✓ Papierserviette
- ✓ Kerzenständer
- ✓ Weinglas
- ✓ Wasserglas

Premiumgedeck

Preis pro Gedeck: € 4,50

- ✓ Weiße Stofftischdecken
- ✓ Weiße Stoffserviette gefaltet
- ✓ passendes Tischband
- ✓ Menükarte
- ✓ Kerzenständer
- ✓ Weinglas
- ✓ Wasserglas

Galagedeck

Preis pro Gedeck: € 8,50

- ✓ Weiße Stofftischdecken
- ✓ Weiße Stoffserviette gefaltet, auf Wunsch zweifarbig
- ✓ passendes Tischband
- ✓ Kerzenständer
- ✓ Rotwein- und Weißweinglas
- ✓ Wasserglas
- ✓ Menükarte
- ✓ Stuhlhussen