

„Mit uns wird Ihre Feier zum Fest“

Grundstein dieses hohen Ziel's ist eine kompetente und fachliche Beratung, für Sie völlig unverbindlich und kostenlos, die Ihnen helfen soll, eine erfolgreiche Festivität vorzubereiten!

Die Zusammenstellung von schmackhaften Braten und leckeren Beilagen sowie verschiedene kalte und warme Buffetplatten, vielfältigen Käse- und Fischplatten bis hin zu Desserts, Obstkörben und Buffetdekorationen sollen Ihnen bei der Entscheidungsfindung helfen.

Ihr Team der Fleischerei Riedel

www.fleischerei-riedel.com

Sie sind herzlich eingeladen diese Mappe bei Ihnen zu Hause zu deponieren und sie Freunden und Bekannten weiterzureichen.

Sollten Sie keine Verwendung mehr für sie haben geben Sie, sie doch einfach bei Ihrem nächsten Einkauf wieder ab.

Stand 01.01.2019



Riedel's Braten - Spezialitäten

wir empfehlen eine Soße zu den Braten zu wählen

Spanferkel im Ganzen gegrillt² Das Highlight Ihrer Feier	pro kg /14,50 € (600 g pro Person, roh)
Schinken ohne Knochen gegrillt² Nur das Beste vom Schwein schön mager	pro Person / 6,50 € (300 g pro Person, roh)
Schinken im Brotteig^{2,a} Der herzhaft magere Schinken im Brotlaib gegart	pro Person / 7,50 € (300 g pro Person, roh + Teig)
Burgunderschinken² Herzhaft geräuchert	pro Person / 6,50 € (300 g pro Person, roh)
Spießbraten² Schön saftig und mager ein echter Genuss	pro Person / 6,50 € (300 g pro Person, roh)
Gyros- oder Zwiebelbraten^{2,4,a,g,h} Herrlich durchwachsender Nackenbraten mit Mett- oder Gyrosfüllung	pro Person / 6,50 € (300 g pro Person, roh)
Spare Ribs^{f,g} Kross gebraten der Knabberspass	pro Person / 7,50 € (600g pro Person roh)
Kasseler- Braten² Als Lachs- oder Nackenbraten auf Wunsch auch im Blätterteig	pro Person / 6,50 € (300 g pro Person, roh)
Schweinefilet im Blätterteig^{2,a,c} Mit herzhaftem Speck umwickelt im knusprigen Blätterteig	pro Person / 7,50 € (ca. 250 g pro Person, roh + Teig)
Schweinshaxen^{2,g,h} Die herrlich rustikale Alternative für den Fleischfreund	pro Person / 5,00 € (ca. 800 g pro Person)
Rindergeschnetzeltes in brauner Soße^{2,b,c}	pro Person / 8,50 € (300 g pro Person, roh)
Rinderroulade in brauner Soße^{2,b,c} Gefüllt mit Gurke, Speck und Zwiebeln	pro Person / 9,50 € (300 g pro Person, roh)
Putenbrust in Curryrahm^{2,4,11,b,g,h} Eine beliebte Alternative zum Schweinefleisch auch geschnetzelt	pro Person / 8,50 € (300 g pro Person, roh)
Hähnchenbrustfilet Tomate Mozzarella^{2,b,g,h} Überbacken	pro Person / 8,50 €



Beilagen

Wir empfehlen 300g Sättigungsbeilage.

Entscheiden Sie sich für Sättigungsbeilage und Gemüse empfehlen wir
200g Sättigungsbeilage und 200g Gemüse oder Salat pro Person

Sättigungsbeilage

Salzkartoffeln	200g / 2,00 €
	300g / 3,00 €
Kartoffelgratin ^{2,b,g,h}	200g / 2,50 €
(auf Wunsch auch mit Speck)	300g / 3,50 €
Kartoffelgemüsegratin ^{2,b,g,h}	200g / 2,50 €
	300g / 3,50 €
Bratkartoffeln ^{2,b,g,h}	200g / 3,00 €
	300g / 4,00 €
Speck-Kartoffelsalat ^{2,b,g,h}	200g / 2,50 €
	300g / 3,50 €
Kartoffelecken ^{2,b,g,h}	200g / 2,00 €
	300g / 3,00 €
Kartoffelknödel	200g / 2,00 €
	300g / 3,00 €
Nudeln ^a	200g / 2,00 €
(verschiedene Sorten zur Auswahl)	300g / 3,00 €
Reis	200g / 2,00 €
	300g / 3,00 €

Gemüsebeilagen

Sauerkraut ^{2,3}	200g / 2,50 €
Rotkohl ^{2,3}	200g / 2,50 €
Rosenkohl	200g / 2,50 €
Kaisergemüse	200g / 2,50 €
Prinzessbohnen	200g / 2,50 €
Gem. Gemüseplatte mit Hollondaise ^{1,2,4,b,c}	200g / 3,00 €



Soße zum Braten

Die Soßen geben wir Literweise an Sie weiter
für 10 Personen empfehlen wir 1 Liter

Dunkle Bratensoße 1,2,3,4,b,c,g,h	1 l	/ 9,50 €
helle Soße 1,2,3,4,b,c,g,h	1 l	/ 9,50 €
Burgundersoße 1,2,3,4,b,c,g,h	1 l	/ 9,50 €
Jägersoße 1,2,3,4,b,c,g,h	1 l	/ 9,50 €
Zigeunersoße 1,2,3,4,b,c,g,h	1 l	/ 9,50 €

Aus der Pfanne

Schweinegeschnetzeltes 2,3,4,g,h Wahlweise als Gyros oder in Rahmsoße	pro Person / 8,00 € (300 g pro Person, roh)
Rindergeschnetzeltes 1,2,3,4,b,c,g,h in Rahmsoße mit Champignons	pro Person / 9,50 € (300g pro Person, roh)
Putengeschnetzeltes 1,2,3,4,b,c,g,h Mit Ananas in würziger Currysoße	pro Person / 8,50 € (300 g pro Person, roh)
Filetpfanne 1,2,3,4,b,c,g,h Mit Champignons in herrlicher Rahmsoße	pro Person / 9,50 € (300 g pro Person, roh)
Schweinfiletmedaillons a paniert oder Natur gebraten	pro Person / 8,50 € (300 g pro Person, roh)
Schweineschnitzel a mit knuspriger Panade	pro Person / 5,00 € (300 g pro Person, roh)
Putenschnitzel a mit knuspriger Panade	pro Person / 6,00 € (300 g pro Person, roh)



Leckere Suppen und Eintöpfe

(500 ml pro Person)

Erbseintopf mit Wursteinlage 1,2,3,4,a,c,g,h, Riedel's bester Eintopf!	pro Person / 3,50 €
Vegetarische Suppen und Eintöpfe 2,3,4,g,h Auch ohne Fleisch ein wahrer Genuss	pro Person / 3,50 €
Gulaschsuppe 1,2,3,4,a,c,g,h, Pikant und deftig!	pro Person / 4,50 €
Hochzeitssuppe 1,2,3,4,a,c,g,h, Schmeckt nicht nur zur Hochzeit mit herzhaften Mettbällchen	pro Person / 4,50 €
Lauchcremesupe 1,2,3,4,a,c,g,h, Mit und ohne Mettbällchen für Jedermann	pro Person / 4,50 €
Chili con Carne 2,4,g,h pikant oder feurig je nach Wunsch. mit Weißbrot a	pro Person / 6,50 €

Für die Freunde der vegetarischen Küche

Pilzgemüse In einer leckeren Käse-Sahne-Soße	pro Person / 6,00 €
Zucchini-Tomaten-Auflauf Mit Schafskäse überbacken	pro Person / 6,50 €
Gefüllte Paprika mit Reis und Frischkäse dazu Weißbrot	pro Person / 6,00 €
Blätterteigtasche Gefüllt mit Champignons und Käse dazu frischer Salat	pro Person / 5,00 €
Gemüselasagne	pro Person / 5,00 €
Gemüsetaler mit Kartoffelgratin	pro Person / 6,00 €
Kartoffeltaschen mit Gemüsegratin gefüllt mit Frischkäse	pro Person / 6,00 €



Komplette Menüs

Da ist an alles Gedacht!

Menü I

pro Person /15,50€

Schweine- und Rinderschmorbraten
mit Gemüseplatten,
(Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen)
Kartoffeln,
Soße
und Dessert

Menü II

pro Person /16,50€

Wildschweinkeule
mit Gemüseplatten,
(Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen)
Kartoffeln,
Kroketten,
Soße
und Dessert

Menü III

pro Person /16,50€

Burgunder- und Rinderbraten
mit Rotkohl,
Rosenkohl,
Kartoffeln,
Soße
und Dessert

Menü IV

pro Person /17,50€

Hirschkalbskeule
mit Rotkohl,
Birne mit Preiselbeeren,
Kroketten,
Kartoffeln,
Soße
und Dessert



Für Ihr festliches Büffet
Kalte Beilagen

Partyfrikadellen Mit einem Happes sind sie im Mund...	pro Stück / 1,00 € (ca. 70 g frisch / Stück)
Hähnchenkeulen Zum kalt genießen. Das Highlight für Kinder	pro Stück / 2,50 € (220 – 250 g frisch)
Kleine Partyschnitzel Schön mager in Panade	pro Stück / 2,50 € (ca. 100 g frisch)
Kleine Putenschnitzel Die leckere alternative zu Schwein	pro Stück / 3,00 € (ca. 100 g frisch)
Hähnchenbrustfilet Saftig und lecker	pro Stück / 3,00 € (ca. 100 g frisch)
Schweinefilet- Medaillons Das Beste vom Schwein	pro Stück / 2,50 € (ca. 70 g frisch)

Büffetplatten hübsch angerichtet

Gemischte Bratenplatte Schinken/ Kassler/ Schweinebraten	pro Person / 6,00 €
Käsebrett	pro Person / 6,50 €
Bratenplatte & Käsebrett	pro Person / 8,50 €
Fischplatte	pro Person / 8,50 €
Bratenplatte, Käsebrett & Fischplatte	pro Person/10,50 €
Mettschwein Der Party Gag	pro kg/ 11,50 €
Schinken & Melone	pro Person /5,50 €
Brot- und Brötchenkorb Kaviarstange oder Bauernbrot gerne auch Partybrötchen	pro Person /1,50 €



Hausgemachte Salate

(200g pro Person)

Kartoffel-, Nudel-, Krautsalat pro Person / 2,50 €

Geflügel-, Eier-,
Schicht-, Fleisch-,
Frischer-, Farmer-,
Hirten-, Gurken-,
Mais-, Porree-,
Russischer-, Walldorf-,
Broccoli- und Wurstsalat pro Person / 3,00 €

Hering-, Matjessalat pro Person / 4,00 €

Fingerfood

pro Person / 14,50 €

Sie können 8 verschiedene Sorten aus unserer Auswahl wählen:

Partyfrikadellen

Schweinefiletmedaillons

Schinken/Melone

Salate in Portionsschälchen gereicht s.o.

Käsespieße

Tomate-Mozzarella

kleine Putenschnitzel

Kanapees mit verschiedenen Belägen

Pumpernickel mit Käsecreme

Blätterteigteilchen vegetarisch oder mit Fleisch oder Fischfüllung

Wraps mit Serranoschinken, Frischkäse, Rucola und Tomaten

Wraps mit Frischkäse, Lachs und Rucola

Panierte Kochschinken, Spargel, Käseröllchen



Leckere Desserts

Mouse au Chocolat Auf Wunsch mit Vanillesoße	pro Person / 1,50 €
Götterspeise (in allen Farben) Auf Wunsch mit Vanillesoße	pro Person / 1,50 €
Vanille- und/ oder Schokopudding Mit Schoko oder Vanillesoße	pro Person / 1,50 €
Verschiedene fruchtige Cremes	pro Person / 1,50 €
Frischer Obstsalat	pro Person / 2,00 €
Rote Grütze	pro Person / 2,00 €
Vanillesoße	pro Person / 0,50 €



Kaltes Büffet I

(ab 10 Personen)

Bratenplatte

Käsebrett

Fischplatte

Partyfrikadellen

Schweinefilet-Medaillons

3 Salate nach Wahl

Brotkorb und Butter

pro Person / 14,50 €



Kaltes Büffet II

(ab 10 Personen)

Bratenplatte

Schinken & Melone

Fischplatte

Frucht auf
Schweinefilet-Medaillons

Kleine Putenschnitzel

3 Salate nach Wahl

Brotkorb mit Partybrötchen
und Butter

pro Person / 15,50 €



Kaltes Büffet III

(ab 10 Personen)

Bratenplatte

Schinken & Melone

Fischplatte

Roastbeef Meerrettich

Obst auf Putenbrust

Krabbencocktail

Brotkorb mit Partybrötchen
und Butter

pro Person / 16,00 €



Warm-Kaltes Büffet I

(ab 20 Personen)

Warme Speisen

Schweinekrustenbraten

Zwiebelbraten

Kartoffelgratin

(auf Wunsch auch mit Speck)

Kalte Speisen

Käsebrett

Schinken- und Mettwurstplatte

Putenbrust

Partyfrikadellen

Hähnchenkeule

3 Salaten nach Wahl

Mett- Igel

Brotkorb mit Partybrötchen
und Butter

pro Person / 15,00 €



Warm-Kaltes Büffet II

(ab 20 Personen)

Warme Speisen

Schweinefiletpfanne

Spießbraten

Kartoffelgratin

(auf Wunsch auch mit Speck)

Kalte Speisen

Käsebrett

Schinken- und Mettwurstplatte

Kleine Fischplatte

Putenbrust

Partyfrikadellen

Hähnchenkeule

3 Salaten nach Wahl

Mett- Igel

Krabbencocktail

Roastbeef Meerrettich

Brotkorb mit Partybrötchen
und Butter

pro Person / 16,50 €



Warm-Kaltes Büffet III

(ab 20 Personen)

Warme Speisen

Zwiebelbraten

Spießbraten

Specksalat

Kalte Speisen

Schinken Melone

Fischplatte

Käsebrett

Medaillons und Frikadellen

Drei Salate ihrer Wahl

Mett- Igel

Brot und Butter

pro Person / 15,50 €



Warm-Kaltes Büffet IV

(ab 20 Personen)

Warme Speisen

Filetpfanne

Putenbrust in Curryrahm

Gratin

(auf Wunsch auch mit Speck)

Kalte Speisen

Schinken Melone

Bratenplatte

Fischplatte

Käsebrett

Medaillons und Frikadellen

Drei Salate ihrer Wahl

Mett- Igel

Krabbencocktail

Roastbeef mit Meerrettich

Brot und Butter

pro Person / 17,50 €



Familien- und Firmenfeiern
(Ab 50 bis zu 5000 Personen)

Beköstigung Ihrer Gäste aus einem oder mehreren Imbisswagen mit Getränken/ Getränkewagen.

Speisen:

Bratwurst, Schinkenriller, Pommes, Nacken- und Putensteaks, 2 Salate nach Wahl, Champignons mit Zaziki, Senf, Ketchup, Mayo und Toastbrot

Getränke:

Cola, Fanta, Sprite, Wasser, Bier (Sorte nach Wahl vom Fass oder Flasche), verschiedene Säfte, Sekt.

Alles Inklusiv „All you can eat“ (Strom vor Ort von Ihnen bereitgestellt)

Hier im 4 Stunden Angebot:

Pro Person / 39,50 €
(Personenzahl und Zeitraum abhängig)

Gegen Aufpreis optional:

Vegetarische Pfanne oder Gemüsebratlinge/ Spieße.

Rindersteaks.

Kaffee- und Kuchenbuffet.

Verschiedene Weine und Spirituosen.

Verschiedene Suppen bis zu +10000 Personen.

Zelte, Toilettenwagen, Bierzeltgarnituren.

Sprechen Sie uns an!

Referenzen:

Conti Sommerfest: 900 Personen

Energycity Tannenbaumschlagen: 850 Personen

Ver.di Streikverpflegung: 12000 Portionen (Suppe)

Fa. Renk Familienfest: 1000 Personen

VW Wolfsburg Sommerfest: 2500 Personen



Schnittchen und Brötchen

Kategorie A

Mett, Bratenaufschnitt, Salami,
Käse, Mettwurst, Aufschnitt
uvm.

Kategorie B

Tomate-Mozzarella, Lachsschinken,
Serrano Schinken, Appenzeller, Ei
Ital. Salami, versch. Sorten Camembert

Kategorie C

Lachs, Forelle, Krabben, Roastbeef
Parma Schinken.

Halbe belegte Brötchen

wir empfehlen 4 halbe Brötchen pro Person

Kategorie A:

pro Stück/ 1,50 €

Kategorie B:

pro Stück/ 2,00 €

Kategorie C:

pro Stück/ 2,50 €

Halbe belegte Körnerbrötchen

Je Kategorie 0,10€ Aufpreis

Schnittchen auf Grau-/ und Körnerbrot

wir empfehlen 8 Schnittchen pro Person

Kategorie A:

pro Stück/ 1,25 €

Kategorie B:

pro Stück/ 1,75 €

Kategorie C:

pro Stück/ 2,25 €

Kanapees auf knusprigen Baguette

Wir empfehlen 6 Kanapees pro Person

Kategorie A:

pro Stück/ 1,75 €

Kategorie B:

pro Stück/ 2,25 €

Kategorie C:

pro Stück/ 2,75 €



WICHTIG:

Die angegebenen Preise beinhalten 7 % MwSt. = Abholpreis
Bei Lieferwunsch sind die Lieferpreise zu erfragen.
Lieferung beinhaltet Übergabe der Waren an der Haustür.

Geht nicht, gibt es bei uns nicht!

Sollten Sie Geschirr oder
Bestecke benötigen fragen Sie ruhig danach.

Sofern keine Sondervereinbarung bestehen berechnen wir für Sonn- und
Feiertagslieferungen 10% Aufschlag.

Wir bitten um Verständnis, dass wir Sonn- und
Feiertags Bestellungen erst ab einem Warenwert von 250,00€ ausführen können.

Durch die anfallenden Leihgebühren kann es durch den
höheren
MwSt.- Satz zu Preisänderungen kommen.

Ausgenommen von den Feiertagslieferungen sind der 1. und 2. Weihnachtsfeiertag,
Neujahr und Ostersonntag.

Den Inhalt der Mappe gibt es auch auf www.fleischerei-riedel.com
als Download.

Folgen Sie uns auf www.facebook.com/FleischereiRiedel

Ihr Team der Fleischerei Riedel



Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid
6. Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. Phenylalaminquelle
13. gewachst
14. mit Taurin

Allergene:

- a Glutenhaltige Getreide
- b Milch
- c Eier
- d Soja
- e Erdnüsse
- f Schalenfrüchte
- g Sellerie
- h Senf
- i Krebstiere
- j Fisch
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid (SO₂)
- m Lupinen
- n Weichtiere

