

Desserts

Mandarinensahnequark	2,50 €
Sahnecreme mit Pflirsichsauce	2,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,70 €
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	3,00 €
Wüstewohlder Traum	2,70 €
Dessertbuffet (ab 15 Personen)	3,70 €

Sieben verschiedene hausgemachte Dessertvariationen im Glas und kleine Törtchen

Saisonangebote

Grünkohl	12,90 €
mit Salzkartoffeln, Kasseler, Kochwurst, Pinkel und Bauchfleisch	
Rindergulasch	11,50 €
mit Salzkartoffeln und Rotkohl	
Entenbrustfilet (traditionelle Art)	16,00 €
mit Sauce, Salzkartoffeln, Rot- oder Rosenkohl	
Wildschweinbraten mit Sauce	16,00 €
Pfifferlingen, Preiselbeeren, Salzkartoffeln, Rotkohl	
Hirschgulasch	14,00 €
mit Salzkartoffeln, Preiselbeer-Rotkohl	
Rehbraten	16,00 €
mit Sauce, Champignons, Salzkartoffeln, Prinzessbohnen, Williams-Christ-Birne u. Preiselbeeren	
Bayrisches Büffet	13,50 €
halbe Haxe, Fleischkäse, Weißwurst oder Nürnberger Rostbratwürstchen, gratinierte Knödel, Sauerkraut, Brezl, Sauce, süßer Senf	



Neuheiten

Garnele-Lachs-Spieß an Weißweinsauce	15,50 €
mit Pasta oder Rosmarinkartoffeln, Salatplatte mit Dressing	
Hähnchenknusperschnitzel	12,00 €
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf, Salatplatte mit Dressing	
Dessertbuffet (ab 15 Personen)	3,70 €
sieben verschiedene hausgemachte Dessertvariationen im Glas und kleine Törtchen	

Alternativbeilage:	1,50 €
Süßkartoffel-Zucchini-auflauf mit Fetakäse überbacken	Aufpreis pro Person



Vegan

Gebratene Aubergine	13,00 €
mit Tomatensauce (pikant) mit Oliven und Kapern	
Süßkartoffelbratling	13,00 €
an mediterranen Gemüse	
Gefüllte Maultaschen	14,00 €
auf mediterranen Gemüse mit Pinienkernen und frischen Knoblauch	

Vegetarisch

Gratinierter Gemüseauflauf	9,50 €
in Porzellan servierfertig	
Gemüsebratling	13,00 €
an mediterranen Gemüse	
Salatplatte mit Dressing	2,50 €

Unser Service

Wir bieten Ihnen einen exklusiven Party-Service!
Wir liefern Ihnen vollständige schmackhafte Menüs ab 10 Personen bzw. Suppen ab 20 Liter in einem Umkreis von 40 km frei Haus. Gerne bieten wir Ihnen auch unseren Grillservice vor Ort an.

Wir holen Ihr gereinigtes Leergut gratis wieder ab oder Sie bringen es am nächsten Tag gereinigt nach Wüstewohle.

Andere Vereinbarungen bzw. Termine sind nach Absprache möglich. Reduzierungen zur Personenzahl bitte 5 Tage vorher anmelden. **Eine Feier steht mit dem Essen.** Wir beraten Sie gerne auch individuell nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns an!

Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Nitrat/Nitrit
- 4) Antioxidationsmittel
- 5) Geschmacksverstärker
- 6) geschwärzt
- 7) geschwefelt
- 8) Saccharin

Allergene

- a) Weizen
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Milch / Laktose
- g) Pistazien
- h) Haselnüsse
- i) Senf
- j) Sesam
- k) Weichtiere
- l) kann Spuren von Nüssen enthalten
- m) Sellerie
- n) Alkohol

Hinweis für Allergiker

Fast alle unsere Speisen sind glutenfrei gekocht! Wir beraten Sie gerne!

Diese Produkte enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:

alle Pastasorten ^{a, c}
alle Käsesorten ^{f, 1}
Butter, Kräuterbutter, Tzatziki ^f
Hollandaise / Bernaise ^{c, f, m}
andere Saucen ^{f, 5, 1}
Gratin, Aufläufe ^{a, c, f}
Rahm- & Putengeschnetzeltes ^f
Suppen ^{c, f, 5}
Lachs, Forelle ^d
Baiser ^c
Bauernsalat ^f
Dressings ^{f, i, 1}
Gyros ^m
Bratenvariationen/Haxn ^{5, 3}
Dessert ^{a, c, f, 1}
Pinkel ^{a, 5}
Kochwurst ^{3, 5}
Bratwurst ^{m, f, 5}
Krakauer ^{i, 3, 5}
Salate ^{c, f}
Rouladen ^{i, 3}
Grünkohl ^{a, i, 5}



Wir über uns

Die Landschlachtereier RIGGERS mit Produktion von Fleisch- und Wurstspezialitäten wurde im Jahr 1995 vom Inhaber und Fleischermeister Klaus Riggers gegründet.

RIGGERS Fleischerei GmbH

Nach Wüstewohle 18
27624 Geestland - Ringstedt
Tel.: 04708 / 461
Fax: 04708 / 920029
Bürozeiten: 08:00 - 12:00 und 15:00 - 18:00 Uhr

Bitte beachten Sie:

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. 7 % MwSt. Preisänderungen sind vorbehalten. Im Fall zusätzlicher Serviceleistungen (z.B. Teller, Besteck, Reinigung der Gefäße) erhöhen sich die angegebenen Preise von 7 % auf 19 % MwSt. und es entstehen weitere Reinigungskosten. Die Preise für Grillen vor Ort sowie Spanferkel vom Grill sind bereits inkl. 19 % MwSt.!

BEWERTEN SIE UNS AUF GOOGLE!

★★★★★

JETZT FAN WERDEN:

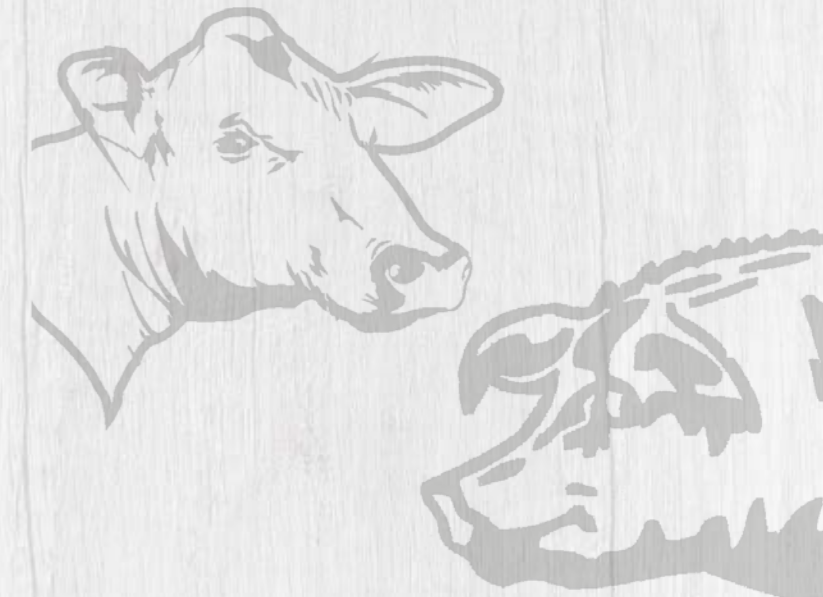
facebook.com/riggers.fleischerei.gmbh



RIGGERS GmbH

Fleischerei

CATERING- & PARTYSERVICE



Bestellhotline

Nach Wüstewohle 18 · 27624 Geestland - Ringstedt
Tel 04708 / 461 · Fax 04708 / 920029

Ab 10 Personen liefern wir in einem Umkreis von 40 km gratis ohne Aufpreis und holen Ihr Leergut nach Rücksprache gratis wieder ab. Preisliste gültig ab Oktober 2020

Geschnetzeltes

Sahnegeschnetzeltes (Schweinefleisch)	10,50 €
mit Bratkartoffeln, Krautsalat u. Tzatziki	
Zwiebelfleisch (Schweinefleisch)	10,50 €
mit Bratkartoffeln, Krautsalat u. Tzatziki	
Gyros (Schweinefleisch)	10,50 €
mit Bratkartoffeln, Krautsalat u. Tzatziki	
Aus der Riesenpfanne (ab 40 Personen)	12,50 €
aufgrund des erhöhten MwSt.-Satzes	
Putengeschnetzeltes	11,50 €
Reis oder Bratkartoffeln, Brokkoli mit Sauce Hollandaise	

Verschiedene Bratenvariationen

Spießbraten (Schweinefleisch)	11,00 €
Krustenbraten (Schweinefleisch)	11,00 €
Burgunderbraten (Schweinefleisch)	11,00 €
Schweinebraten	11,00 €
Spanferkelrücken	11,00 €
Putenbrust	11,50 €
Alle Braten mit Kartoffelgratin und Krautsalat	
Jägerbraten	11,90 €
mit Sauce, Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln, Salatplatte mit Dressing	

Hochzeitsessen

Gemischter Braten	15,00 €
Rind, Schwein u. Kasseler, frische Champignons, Sauce, Salz- oder Bratkartoffeln, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Salatplatte mit Dressing	
Schlemmer-Hochzeitsessen	15,00 €
Rinderroulade, Schweinemedallion, Hähnchenbrustfilet, frische Champignons, Sauce, Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	

Vorsuppen

Hochzeitssuppe, Hühnersuppe oder Spargelcremesuppe (pro Person ca. 0,3 L)	3,30 €
--	---------------

Gutes von Pute und Huhn

Hähnchen mediterran	14,50 €
Hähnchenbrustfilet auf mediterranen Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Sauce	
Putenröllchen in Weißweinsauce	14,00 €
mit Kartoffelgratin und Salatplatte mit Dressing	
Gratinierte Poulardenbrust	12,00 €
mit frischen Champignons, gekochten Schinken, Rosmarinkartoffeln, Brokkoli mit Sauce Hollandaise	
Hähnchenknusperschnitzel	12,00 €
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf, Salatplatte mit Dressing	
Cordon Bleu vom Hähnchen	12,00 €
Bratkartoffeln, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	



Leckere Schweinereien

Schnitzel-Büffet	12,00 €
vom Schwein, Pute und Hähnchen, mit verschiedenen Saucen, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	
Alternativbeilage: Süßkartoffel-Zucchini-auflauf	13,50 €
mit Fetakäse überbacken	
Chinapfanne	11,00 €
Schweinegeschnetzeltes mit verschiedenem Gemüse, dazu Reis	
Gebratene Schweinemedallions	14,00 €
mit Pilzen und Zwiebeln, Kartoffelgratin, Brokkoli mit Sauce Hollandaise	
Sahneschnitzel aus Schweinefleisch	12,00 €
mit Reis oder Bratkartoffeln, Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise	

Filet-Essen	15,00 €
Schweinemedallions natur gebraten, Hähnchenbrustfilet, Pfefferrahm- oder Peperonisauce, Bratkartoffeln oder gratinierte Knödel, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, frische Champignons	
Schweine-Filet-Topf	14,00 €
mit Zwiebelsahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken, dazu Reis	
Überbackene Fleischpfanne	11,50 €
Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Mais, Lauch, Käse, Bratkartoffeln, Salatplatte mit Dressing	
Gefüllte Jägertasche (Schweinefleisch)	12,00 €
mit Jägersauce oder Remoulade, Bratkartoffeln, Salat- oder Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	
Panierte Schweineschnitzel	11,50 €
mit Pilzen und Zwiebeln oder Jäger- oder Peperonisauce, Bratkartoffeln, Salatplatte	
Schweinshaxe	11,50 €
mit Sauerkraut und gratinierte Knödel	
Pulled-Pork-Burger Büffet	11,50 €
Pulled Pork (12 Stunden gegartes Schweinefleisch geschmackvoll mariniert), Sesammilchbrötchen, Eisbergsalat, Gurken- und Tomatenscheiben, Zwiebelringe, Krautsalat, Tzatziki, BBQ-Sauce	
Spare-Ribs satt (ab 20 Personen)	13,50 €
Spare-Ribs, Ofenkartoffel mit Sour Cream, hot Bacon-Beans, bunter Bauernsalat mit Fetakäse und Dressing, frisch gebackenes Brot, BBQ-Sauce	
Bratenvariation	12,00 €
Krusten- und Spießbraten, Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Sauce	



Feines vom Rind

Rinderfiletbraten mit Champignons,	25,50 €
Salz- oder Bratkartoffeln, feine Prinzessbohnen, Salatplatte mit Dressing	
Kalte Roastbeefplatte mit Remoulade,	20,00 €
Bratkartoffeln, frischer Salat	
Schwäbischer Schäuflebraten	13,50 €
Rinderbraten in Rotweinsauce, Salzkartoffeln oder Spätzle, Rotkohl oder Rosenkohl	
Rinderrouladen (2 Stück)	14,50 €
mit Salzkartoffeln und Rotkohl	
Rindergulasch	11,50 €
mit Salzkartoffeln und Rotkohl	

Büffet Vorschläge

Büffet 1	18,50 €
Roastbeef, gekochter Schinken mit / ohne Spagel, roher Schinken, Käsebrett, gebratene Medaillons, Hähnchen-Nuggets, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Forellen-Filets, 2-3 verschiedene Salate, Brot, Brötchen und Butter	
Büffet 2	13,50 €
gekochter Schinken mit / ohne Spargel, Käsebrett, Schweinebraten-Aufschnitt, Hackepeter, roher Schinken, Hackbällchen, kleine Schnitzel, 2 verschiedene Salate, Brot und Butter	
Andere Zusammenstellungen bzw. Wünsche sind natürlich gerne möglich.	

Suppen

Gulaschsuppe aus Rindfleisch	6,50 €
Erbsensuppe	5,50 €
Tomatensuppe mit Hack aus Rindfleisch	7,00 €
Chilli con Carne aus Rindfleisch	7,00 €
Rindfleisch- / Hochzeitssuppe	7,50 €
Hühnersuppe	7,50 €
Gyrossuppe aus Schweinefleisch	7,50 €
Käse-Lauchsuppe mit Hack aus Rindfleisch	7,50 €

Alle Preise verstehen sich pro Liter

Lass die Grillsaison in Deinen Garten!

Riggers Grillbüffet klassisch	
Nackensteak, Putensteak, griechisches Röllchen, Bauchfleisch, Bratwurst, selbstgemachter Kartoffel- und Nudelsalat, pikanter Krautsalat, bunte Salatplatte mit Dressing, hausgemachtes Tzatziki und frisch gebackenes Brot.	
ohne Grillmeister (ab 10 Personen)	12,00 €
mit Grillmeister (ab 20 Personen)	15,40 €
mit Grillmeister (ab 40 Personen)	14,40 €

Riggers Maritim	
Lachs-Garnelen-Spieß in Kräuterbuttermarinade, Hähnchenbrustfilet, Nackensteak, hausgemachte Bratwurst, Folienkartoffel mit Sour Cream, Nudel- und Gurken-Kohlrabisalat, griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Honig-Senf-Dressing, selbstgemachtes Tzatziki und frisch gebackenes Brot.	
ohne Grillmeister (ab 10 Personen)	17,00 €
mit Grillmeister (ab 20 Personen)	20,40 €
mit Grillmeister (ab 40 Personen)	19,40 €

Grillbüffet Athen	
Lammkotelett, griechisches Röllchen, Gyrostasche, Putensteak, Bratwurst, Folienkartoffel mit Sour Cream, Zucchini-Tomaten-Spieß, Krautsalat, griechische Salatplatte mit Fetakäse und Dressing, selbstgemachtes Tzatziki, Ajvar und Fladenbrot.	
ohne Grillmeister (ab 10 Personen)	15,00 €
mit Grillmeister (ab 20 Personen)	18,40 €
mit Grillmeister (ab 40 Personen)	17,40 €

für Vegetarier Grillkäse, Gemüseburger oder Maiskolben, Champignon-Tomate-Zucchini-Spieß (zwei Teile zur Auswahl)

Spanferkel oder Lamm vom Holzkohlegrill	
Spanferkel oder Lamm im Ganzen, Bratkartoffeln, Gratin, Krautsalat, Tzatziki, Brot.	
Spanferkel (ab 40 Personen)	15,40 €
Lamm (ab 40 Personen)	18,00 €

Grill-Service
Alle Grillspezialitäten sind aus eigener Herstellung und werden frisch für Sie zubereitet! Rechauds mit Einsätzen sowie Vorleger werden zur Grillerleichterung mitgeliefert! Gerne helfen wir Ihnen auch mit Holzkohlegrill oder Gasgrill, Holzkohle, Gas, Grillbesteck, Teller und Besteck aus (Aufpreis).