



***Wir kommen zu Ihnen!***

***Nachhaltigkeit***

***Regionalität***

***Frische***

***Professionalität***

***Ehrlichkeit***

***Catering Riemhofer***

***Cateringmappe 2020***

*20 Jahre Erfahrung in Event-und Cateringgastonomie  
machen uns zu Ihrem verlässlichen Partner.*

*Von morgens bis abends haben wir immer die passende  
Lösung für Ihre kulinarische Begleitung.*

*Für eine Reservierung oder Terminvereinbarungen setzen  
Sie sich bitte mit unserer Bankettabteilung, Frau Juliette  
Riemhofer, in Verbindung.*

**Telefon:**        **0151-64959020**

**Email:**        **[riemhofer-catering@t-online.de](mailto:riemhofer-catering@t-online.de)**



## EMPFANGSGETRÄNKE

### Sekt/Prosecco

Vino Frizzante "Miss Pearl", Montebelluna, italienischer Perlwein 0,75 l zu € 13,50 pro Flasche

„Leonie“ Winzersekt vom Weingut Hemer, Scheurebe trocken 0,75 l zu € 17,50 pro Flasche  
Nagler Orangensaft 1 l zu € 4,90 pro Flasche

### zum Mischen

Aperol, Cassis, Holunder 2 cl á € 1,00

### Alkoholfreie Cocktails

Erfrischung pur: Hugo light á € 5,50 (*alkoholfreier Cocktail mit Holunderblütensirup, Ginger Ale, Mineralwasser, frische Minze, Ingwer, Limette*)

Spring Fever á € 5,50 (*alkoholfreier Cocktail mit Orangensaft, Ananassaft, Kirschsafft, Zitronensaft, Mangosirup*)

### Wasser

Adelholzener Classic Mineralwasser still oder spritzig 0,75 l á € 4,00  
ab 100 Personen á € 3,50

### Bier

Pils 0,3 l € 2,50

Hefe Weißbier hell/ dunkel 0,5 l € 2,90



## CANAPEES UND HÄPPCHEN ZUM EMPFANG

Vegetarische Frühlingsrolle mit süßer Chilidip á € 1,20

Shrimp in knuspriger Reismudelpanade mit Chilidip € 1,60

Quiche Lorraine mit Schinken & Zwiebeln á € 1,60

Vegetarische Quiche á € 1,60

Tomatenkompott & Mozzarella mit grünem Pesto & Pinienkernen im Weckglas á € 2,20

Paprika-Frischkäse-Tarte mit Limone á € 2,20

Vitello Tonnato im Glas mit Frischkäse & Kornblumen dekoriert á € 2,80

Gesunde Türmchen mit Kraftbrot verschieden gefüllt mit landfrischer Butter & Kräutern,  
Schinken-Frischkäsecreme, Käse-Paprikacreme, Lachs-Meerrettich-Creme á € 2,20

MINDESTABNAHME PRO STÜCK 10

### zum Knabbern

Salzgebäck, Grissini, Nüsse am Tisch eingestellt pro Person € 1,50

Avocadocreme, Currycreme, Paprikacreme mit Gemüsesticks pro Person € 2,20



## COCKTAILS/ LONGDRINKS/ SPIRITUOSEN

Ramazotti 4cl € 3,80  
Bayerwald Bärwurz 40% vol 2cl € 3,30  
Obstbrand aus Äpfel & Birne 40% vol 2cl € 3,80  
Haselnussgeist 40% vol 2cl € 3,80  
„EDELBRAND“ 40% vol 2cl € 3,80 ... aus dem beliebten Kneitinger Bockbier

Sprizz (Prosecco, Soda, Aperol) € 5,50  
Hugo (Weißwein, Soda, Holunder, Minze) € 5,50  
Bombay Tonic (mit Limette) € 7,00  
Cuba Libre € 7,00  
Wodka Lemon € 7,00  
Caipirinha € 8,00  
(Pitu, Limette, Lime Juice, brauner Zucker)  
Mojito € 8,00

## WEINKARTE

### WEISSWEINE

#### DEUTSCHLAND RHEINHESSEN

Weingut Hemer, Worms-Abenheim Grüner Silvaner, QbA, trocken Cuvée „Elisabeth“ 0,75 l € 17,50

*Ein zarter, filigraner Silvaner, spritzig und frisch, mit einem Top-Preis-Leistungsverhältnis! Diese Cuvée ist exklusiv von unserem Chef zusammen mit Herrn Andreas Hemer für unser Haus kreiert worden.*

Cuvée „Wein & Mehr“ Riesling „Butter, Brot, Brut“ 0,75 l € 17,50

*Der beliebte und zeitlose Klassiker. Der echte Butter & Brot- Wein eben! Sauber mit rebsortentypischer Frische, raffinierter Eleganz und anregender Mineralität.*

#### ITALIEN LOMBARDEI

Famiglia Olivini Lugana – DOC 0,75 l € 20,00

*Kein „aufgehüschter“ Lugana, sondern modern und sauber vinifiziert. Regelrecht elegante Fruchtnote mit leicht floralem Einschlag. Dazu ein klar mineralischer Zug und gute Frische. Ein trinkfreudiger Weißwein, der den Namen „Lugana“ endlich mal wieder verdient.*

#### FRANKREICH LANGUEDOC

Weingut Les Jamelles Chardonnay VdP d'O 0,75 l € 17,50

*Frisch, fruchtig und rund, diese große Burgundersorte bringt auch in Südfrankreich einen charaktervollen Weisswein hervor. Mit Noten nach Birne und Walnuß, weißen Blütenaromen und mit einem reichhaltigen Abgang.*



## ROSE

### DEUTSCHLAND RHEINHESSEN

Weingut Hemer, Worms-Abenheim Portugieser Weissherbst, QbA, rosé, halbtrocken Cuvée „Leopold“ 0,75 l € 17,50

*Ein leichter, frischer Wein, quirlig, spritzig, mit feinen Aromen nach Kirsche & Himbeere, ausgewählt von Andreas.*

## ROTWEIN

DEUTSCHLAND RHEINHESSEN Weingut Hemer, Worms-Abenheim Cuvée „Ludwig“ QbA, trocken 0,75 l € 17,50

*Diese, von unserem Chefkoch und Herrn Andreas Hemer, sorgfältig abgestimmte Cuvée ausgesuchter Rotweine, Cabernet Dorsa, Dornfelder und Spätburgunder wurde in kleinen Holzfässern ausgebaut und vereinen sich zu einem Rotwein der Spitzenklasse mit Aromen nach Pflaume, Dörrobst, Waldfrüchte und Kaffee. Der Wein besticht durch sein herrliches, fruchtiges Aroma und seiner Geschmeidigkeit und Eleganz im Geschmack.*

## ITALIEN APULIEN

“Butcher’s Reserve” Primitivo di Manduria DOP 0,75 l € 27,00

*Der sonnenverwöhnte Südtaliener! Dicht und überaus weinig, viel Frucht nach allerlei reifen Früchten und Nuancen von Schokolade. Ungemein saftig und intensiv, dazu zarte Röstnoten aus dem Barrique.*

## FRANKREICH LANGUEDOC-ROUSSILLON

Weingut Les Jamelles Merlot VdP d’O 0,75 l € 19,00

*Seit 1991 besteht das Programm von Les Jamelles aus einer einmaligen Auswahl von handverlesenen Rebsortenweinen. Die beliebte Bordeauxrebsorte fühlt sich auch unter der Sonne Südfrankreichs ausgesprochen wohl. Sortentypisch mit feinem Nuancen von Cassis und Erdbeere, sowie Gewürznoten von Zimt mit etwas Minze.*

## SPANIEN LA MANCHA

Bodegas Lozano Tempranillo 0,75 l € 18,50

*La Mancha liegt im Herzen der iberischen Halbinsel und legt den Schwerpunkt auf solide, sortentypische Weine, insbesondere die Traube Tempranillo. Kirschfrucht und feine Würze gepaart mit vollmundigem Fruchtpolster.*

**Wir empfehlen die Auswahl auf einen Weißwein und einen Rotwein zu beschränken.  
Weitere Weine auf Anfrage**

## **KAFFEE UND KUCHEN**

### **Torten zu je € 45,00 (16 Stücke)**

Agnes-Bernauer	Birnen-Sahne	Walnuss
Prinzregenten	Tegernseer	Schoko-Trüffel
Käse-Sahne	Erdbeer-Holunder	Limette
Himbeer-Weiße Schokolade		Heidelbeer
Sacher	Mango	Himbeer-Christ
Erdbeer	Mandarinen	Nuss
Schoko-Banane	Mohn-Amarena	



### **Kuchen- & Tortenschnitten vom Blech á € 2,20**

Donauwelle, Erdbeerschnitte, Himbeerschnitte, Obstschnitte, Apfelstreuselschnitte, Zwetschgenstreuselschnitte, Kirschstreuselschnitte, Eierlikörschnitte, Heidelbeerschnitte, Zuppa Romana, Zitronenroulade, Marmorkuchen, Johannisbeer-Baiser, Schoko-Nuss

### **Hochzeitstorte**

1 Etage € 95,00

2 Etagen € 220,00

3 Etagen € 340,00

dekoriert mit weißer Hülle, echten Blüten



### **Kaffee und Tee**

1 Kanne Filterkaffee zu je € 13,80 (enthält 10 Tassen)

### **Tellergeld**

Gern können Sie auch eine eigene Konditorei beauftragen.

In diesem Fall würde ein Tellergeld pro Person zu € 1,90 anfallen.



## GUTSHOF-MENÜ

Frische Salzbutter, Kräutercreme, Paprikacreme und Schifferl's ofenfrisches  
Baguette

\*\*\*

Knackige Freilandsalate mit französischem Senfdressing und gebeiztem  
Lachsfilet

\*\*\*

Festtagssuppe nach Gutherrenart  
Kräftige Rinderbrühe mit Markklößchen, Grießnockerl,  
Pfannkuchenstreifen, Gemüse und Kräutern

\*\*\*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Preiselbeersauce, geschmorte  
Wirsingroulade, Apfel-Kürbis-Pürre und Kartoffelgratin

\*\*\*

Der süße Abschluss

Bayerisch Creme, Mousse au chocolat, Himbeermark, Crumbles

\*\*\*

inkl. Besteck Silber, Stoffmundservietten Weiß, Tischwäsche Weiß,  
Porzellan Weiß, Reinigung

\*\*\*

als 3-Gang- Menü € 36,30

inkl. Suppe € 38,90



## **GUTSHOF-BUFFET**

### **Vorspeisen**

Knackige Blattsalate im französischen Senf-Dressing mit Kräutern & Karotte

\*\*\*

Spieße von Tomate & Mozzarella in Basilikum-Tapenade

\*\*\*

Curryterrine mit Quinoa & Gemüse

\*\*\*

Tafelspitzsülze mit Essiggurke, Karotte, Lauch & Kräutern

\*\*\*

Krustentier-Opera

Garnele & Krustentiermousse geschichtet, mit Chili & Limette

\*\*\*

Mozzarella-Rolls, mit Räucherlachs & Frischkäse im Noriblatt

\*\*\*

Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse im Glas

\*\*\*

Vitello Tonnato mit Tomatenmarmelade, Frischkäsepraline & Pistazie

\*\*\*

Gebackene Garnele auf Glasnudelsalat mit Chili & Soja

\*\*\*

Schifferl's ofenfrisches Baguette

### **Hauptgerichte**

(im Chafing Dish)

Roastbeef aus Argentinien auf Thymianjuse, dazu  
knackige Keniabohnen und hausgemachtes Kartoffelgratin

\*\*\*

Lachsfilet aus dem Niedertemperaturofen  
Limettencreme, Parmesan-Spinat & gebutterte Kartoffeln

\*\*\*

Vegetarische Maultaschen  
mit Gartengemüse & Petersilienbutter

### **Desserts**

Schokoladen-Ingwer-Mousse / Mascarponecreme / Rhabarberstreusel /  
Creme Brûlée / Crispy chocolate / sweet & sour / Tahiti-Vanillecreme /  
Kakaobohnencreme / Passionsfruchtcreme / Kirsche & Stracciatella /  
Mousse von gerösteten Nüssen & Meersalz

\*\*\*

inkl. Besteck Silber, Stoffmundservietten Weiß, Tischwäsche Weiß,  
Porzellan Weiß, Reinigung

\*\*\*

pro Person € 35,00



# STELLEN SIE SICH IHR EIGENES MENÜ ZUSAMMEN

## vorweg am Tisch eingestellt

Butter, hausgemachte Kräutercreme und frisches Baguette € 2,20

## Vorspeisen/ Suppen

Avocado-Tatar mit geräuchertem Wildlachs, Zitrone & Koriander € 9,70

\*\*\*

Semmelknödel-Carpaccio mit Tomate, Mozzarella & Basilikumpesto € 8,00

\*\*\*

Eingelegtes Gemüse, Parmaschinken, Mozzarella-Kirschtomatenspieß, Parmesan und  
Grissini-Stangen € 7,50

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Suppe € 4,10

\*\*\*

Regensburger Festtagssuppe

Rinderbrühe mit Griesnockerl, Pfannkuchenstreifen und Gemüse € 4,10

## als Zwischengericht

Hausgemachte Tagliatelle in Zitronenrahm  
mit konfierten Kirschtomaten & geröstetem Rosmarin € 7,50



## Hauptspeisen

Sanft gegartes Lachsfilet mit Tomaten-Pesto & Zartweizen-Risotto € 16,40

\*\*\*

Zanderfilet vom Grill mit Chili-Rahmkraut & Butterkartoffeln € 14,00

\*\*\*

Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut & Semmelknödel € 11,50

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacken

in Rotweinjus mit gegrilltem Gemüse & Kartoffelpüree € 16,40

\*\*\*

Basmatireis mit gegrilltem Gemüse, geräuchertem Tofu, Wasserkastanien,  
Sojasprossen, Chili, Sojasauce -vegan- € 13,00

\*\*\*

Hausgemachte Spinatknödel in Gorgonzolasauce, mit frittiertem Ruccola € 13,00

## Dessert

„Schoko“

Mousse au chocolat, Crumbles & Früchte € 5,50

\*\*\*

Bieramisu € 5,50

\*\*\*

Pernsteiner`s Apfel-Streuselkuchen mit frischer Sahne & Vanillerahmeis € 5,50

\*\*\*

Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel geschwenkt,  
mit frischer Sahne & Vanillerahmeis € 5,50

\*\*\*

## Dessertbuffet

ab 20 Personen, eine Mischung aus allem € 7,00

**Diese Preise gelten ab einer Auswahl von 3 Gängen. Für einen reibungslosen Ablauf ist es notwendig, sich auf eine Vor- und Nachspeise festzulegen und die Hauptgerichte auf zwei Gerichte zur Wahl zu beschränken.**

# BUFFETVORSCHLÄGE

## „Bauern-Buffer“

### Kaltes Buffet

Bayrischer Kartoffelsalat  
Krautsalat mit Speck  
Tomaten in Balsamico und Olivenöl  
Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill  
Knackige Blattsalate im „Heuport-Dressing“  
Schwarzwälder Schinken mit Melone und Erdbeeren  
Tafelspitzsülze mit Meerrettichmousse und Frankfurter Grüner Sauce  
Kalter Braten vom Schwein, mit roten Zwiebeln & frischem Kren mariniert  
Oberpfälzer Forellenfilets zart geräuchert, mit Zitrone & Dill-Honigsauce  
Parmigiano Reggiano am Block  
Marinierter Schafskäse mit Oliven  
Dazu servieren wir frische Landbutter, Bauernbrot und rösche Baguetteauswahl

\*\*\*

### Warmes Buffet

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle, Pfannkuchenstreifen,  
Gemüse und gehackten Kräutern  
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce  
mit jungem Gartengemüse und Butterreis  
Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce,  
Bayrisch Kraut und kleinen Reibeknödel  
Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle  
mit Röstzwiebeln

\*\*\*

### Dessertbuffet

Bayrisch Creme im Glas mit Himbeermark  
Obstsalat von frischen Früchten  
Mousse au chocolat  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Preis pro Person € 20,50**

\*\*\*

**BUFFET AB 20 PERSONEN MÖGLICH**



## **„Patrizier-Buffer“**

### **Kaltes Buffet**

Knackige Blattsalate mit „Heuport-Dressing“  
Shrimps-Cocktail mit Ananas & Chicoree  
Frischkäseterrine mit bretonischen Flusskrebse  
Gebratene & marinierte Riesengarnelen auf Glasnudelsalat  
Gebeizter Lammrücken, rosa gebraten auf gesulztem Ratatouille  
Parma-Schinken mit Netzmelonen  
Dazu servieren wir rösches Baguette, italienisches Ciabatta,  
knackige Partybrötchen und verschiedene Brotaufstriche  
(Schnittlauchcreme, Paprikacreme, Currycreme)

\*\*\*

### **Warmes Buffet**

Rinderfilet am Stück gebraten auf Rotweinschalotten, mit Lyoner Kartoffeln und  
getrüffeltem Sellerie-Püree  
Zanderfilet auf Zitronenschaum-Sauce mit gedünsteten Gemüsestreifen & Weißwein-Risotto  
Spinatstrudel mit Pinienkernen & Ziegenkäse auf glasierten Kirschtomaten

\*\*\*

### **Dessertbuffet**

Schokoladenkuchen, knackige Walnüsse, Kakaoglasur  
Joghurtschaum mit Erdbeerragout  
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

**Preis pro Person € 30,50**

\*\*\*

**BUFFET AB 20 PERSONEN MÖGLICH**

## **MITTERNACHTSIMBISS**

Auswahl internationaler Käse mit Oliven, Trauben und einer reichhaltigen Brotauswahl  
zu € 6,60 pro Person

\*\*\*

Gulaschsuppe, Kartoffelrahmsuppe oder Chili con Carne  
mit reichhaltiger Brotauswahl zu € 4,50 pro Person

\*\*\*

Currywurst mit frischem Baguette zu € 4,50 pro Person

\*\*\*

Brotzeitplatte mit Wurst, Käse, Essiggurken, Zwiebeln  
und reichhaltiger Brotauswahl pro Person € 6,60



## **FLYING BUFFET** **MINDESTABNAHME PRO STÜCK 10**

*Alle Speisen sind in kleinen Gläsern, Schälchen und auf kleinen Tellern angerichtet  
und sind einfach mit einem Besteckteil zu verzehren*

### Vorspeise

Ziegenfrischkäse mit Rosmarin & Honig mariniert € 4,50

\*\*\*

Gebratene Avocado auf Quinoa-Salat € 4,50

\*\*\*

Guacamole & Garnele € 6,00

\*\*\*

Thunfisch-Sashimi, Ingwer, Soja, Wasabi € 6,00

\*\*\*

Tartar vom bayrischen Rind mit Wachtelei € 6,00

\*\*\*

Verschiedene Brottürmchen mit herzhafter Creme € 2,50

\*\*\*

Geräucherte Entenbrust auf Blaukrautstrudel € 6,00

### Hauptgerichte

Gebackene Wachtel auf Kartoffelsalat € 7,00

\*\*\*

Schwarze Lachspanzerotti auf Gorgonzolacreme € 7,00

\*\*\*

Bayrisches Rinderfilet, Kartoffel, Sellerie, Trüffel € 7,50

\*\*\*

Schweinefilet auf hausgemachtem Kohlrabikraut € 7,00

\*\*\*

Zanderfilet, Risotto, Pesto € 7,50

### Dessert

Mousse au chocolat, Tonka-Bohne € 5,50

\*\*\*

Yuzu-Eis Mocchi € 4,50

\*\*\*

Birne-Karamell-Bisquit geschichtet € 5,50

\*\*\*

Brownie, salzige Erdnussbutter € 5,50

\*\*\*

Reblochon, Feigensenf € 5,50



## **GEDECK**

Besteck Silber, Porzellan Weiß neutral inkl. Reinigung pro Person € 4,50

Wasser & Weingläser neutral inkl. Reinigung pro Person € 4,50

## **TISCHWÄSCHE**

Stoffmundservietten weiß, Tischdecken weiß inkl. Reinigung pro Person € 3,50

## **PERSONAL**

Servicekraft pro angefangene Stunde € 26,00

Serviceleitung pro angefangene Stunde € 36,00

Küchen- und Spülpersonal ist in unseren Preisen enthalten

Die Aufbau- und Eindeckarbeiten der Tische und Stühle, sowie die Feier und die anschließenden Aufräumarbeiten werden durch unser Team durchgeführt. Für Ihre Veranstaltung werden ausreichend Service- und Thekenkräfte, sowie Küchenpersonal bereitgestellt. Bei Veranstaltungen, die sich bis nach 23 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von € 100,00 je angefangener Stunde.

## **PREISE**

Alle aufgelisteten Preise zzgl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer & einer umfassenden Beratung.

## **PERSONENANZAHL, VERRECHNUNG**

Bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung geben Sie uns bitte die genaue Gästeanzahl (Erwachsene/Kinder) bekannt. Diese wird in jedem Fall berechnet. Erhöht sich die Personenanzahl, werden entsprechend mehr berechnet.

## **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN**

Eine Anzahlung ist fällig bei Vertragsabschluss mit 50% des Arrangementpreises. Die Restzahlung ist in bar oder per Überweisung nach Ende der Veranstaltung und Erhalt der Rechnung vorzunehmen.

## **DEKORATION**

wird in Absprache mit Ihnen gestaltet und extra in Rechnung gestellt





## BEISPIEL

Für eine Feier 14.00-1.00 Uhr mit 100 Personen sollten Sie mit folgenden Kosten pro Person rechnen:

Gekühlte Getränke & Gläser	€ 25,00
Empfang 3 verschiedene Fingerfood	€ 5,00
Menü 3 Gang-Menü oder Buffet	€ 28,00
Kaffeetrinken (inkl. Filterkaffee, 1,5 Stück Kuchen, Hochzeitstorte)	€ 9,10
Mitternachtsimbiss	€ 5,00
Gedeck/ Tischwäsche	€ 7,50
Personal	€ 25,00
<b>Gesamt</b>	<b>€ 104,60</b>

Sehr geehrte Gäste,

ihr Wohl ist unsere Freude und Aufgabe.

Der sorgfältigen und handwerklichen Arbeit unserer Küchenmannschaft geht der verantwortungsbewusste Einkauf der Produkte für Ihren Teller und Ihr Glas voraus.

**Regional & Saisonal** wird bei uns groß geschrieben. Wo es möglich ist beziehen wir unsere Produkte aus der Region. Dabei arbeiten wir Hand in Hand mit den Erzeugern und Produzenten, um handwerkliche Spitzenprodukte für Sie zubereiten zu dürfen. Familie Riemhofer & sein Team wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit!



