



***Tagen
im
marina forum
Regensburg***

***Nachhaltigkeit
Regionalität
Frische
Professionalität
Ehrlichkeit***

Catering Riemhofer

Tagungsmappe

Über 25 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 uns in Verbindung.

Telefon: 0151-64959020

Email: riemhofer-catering@t-online.de



GETRÄNKELISTE

Filterkaffee aus Kannen
Tasse Tee, verschiedene Sorten
Mineralwasser Lammsbräu Bio Kristall medium/ still
Tafelwasser
Säfte Nagler (Apfel, Orange)
Softdrinks (Coca-Cola, Fanta, Sprite)

TAGUNGSPAUSCHALEN

„süß“ – beinhaltet:

- frischer Fruchtsalat
- Erdbeer-, Blaubeer- und Himbeermuffins mit Butterstreusel

„frech“ – beinhaltet:

- süße Brownie-Würfel am Spieß
- verschiedene Fruchtcremes im Glas

„gesund“ – beinhaltet:

- knackige Gemüsestangen mit verschiedenen Cremes und Baguette
- Bircher Müsli mit leckerem Joghurt, Milch, Äpfeln, Haferflocken, Sultaninen, Haselnüssen, Mandeln und Honig

„rustikal“ – beinhaltet:

- Bauernbrot mit landfrischer Butter und Kräutern
- cremiger Fruchtjoghurt
- Minisemmeln mit Käse, Kümmel, Sesam, Mohn
- Bio-Hofkäse
- luftgetrocknete Minisalami

**Weitere Angebote auf Anfrage.
Auch für Abendveranstaltungen.**



Riemhofer Catering GmbH & Co. KG
Ulmenstrasse 8 • 93138 Lappersdorf

0151-64959020 • riemhofer-catering@t-online.de • www.riemhofer-catering.de



TAGUNGSPAUSCHALE „MINI“ – BEINHALTET:

- Filterkaffee, Tee, Mineralwasser, Orangen- & Apfelsaft
 - frisches Obst, Joghurt, Quiche Lorraine mit Schinken & Zwiebeln am Vormittag
 - Lunchpaket (zwei Sandwiches mit Thunfisch und Tomate/ Mozzarella /Apfel/ Schokomuffin/ Mineralwasser 0,5 l)
- Zeitraum 5 Stunden

TAGUNGSPAUSCHALE „LUNCH“– BEINHALTET:

- Filterkaffee, Tee, Mineralwasser, Orangen- & Apfelsaft
 - Butterbrezen und Fruchtsalat am Vormittag
 - Lunchbuffet und Mineralwasser zum Mittag
- Zeitraum 5 Stunden

TAGUNGSPAUSCHALE „FULL DAY“ – BEINHALTET:

- Filterkaffee, Tee, Mineralwasser, Orangen- & Apfelsaft
 - Gemüsedips mit verschiedenen Cremes und Baguette am Vormittag
 - Lunchbuffet und Mineralwasser zum Mittag
 - ein Stück Kuchen am Nachmittag
- Zeitraum 9 Stunden

TAGUNGSPAUSCHALE „OVERNIGHT STAY“ – BEINHALTET:

- Filterkaffee, Tee, Mineralwasser, Orangen- & Apfelsaft Zeitraum 9 Stunden
- Gemüsedips mit verschiedenen Cremes und Baguette am Vormittag
- Lunchbuffet und Mineralwasser zum Mittag
- ein Stück Kuchen am Nachmittag
- Dinner im Gasthof Alter Schlachthof gegenüber dem Marinaforum mit 3 Gang Menü, Wein, Wasser, Bier
- Übernachtung im Hotel Gasthof Alter Schlachthof gegenüber dem Marinaforum mit Frühstücksbuffet



Riemhofer Catering GmbH & Co. KG
Ulmenstrasse 8 • 93138 Lappersdorf

0151-64959020 • riemhofer-catering@t-online.de • www.riemhofer-catering.de

BUFETVORSCHLÄGE

ab 20 Personen

„Bauern-Bufferet“

Kaltes Buffet

Bayrischer Kartoffelsalat

Krautsalat mit Speck

Tomaten in Balsamico und Olivenöl

Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill

Knackige Blattsalate im „Pfirsich-Balsamicodressing“

Dazu servieren wir frische Landbutter, Bauernbrot und rösche Baguetteauswahl

Warmes Buffet

Putengeschnetzelt in Champignonrahmsauce mit jungem Gartengemüse und Butterreis

Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Dessertbuffet

Bayrisch Creme im Glas mit Himbeermark

„Bürger-Bufferet“

Kaltes Buffet

Mozzarella und Tomaten in Balsamico & Olivenöl mit Basilikum-Tapenade

Feldsalat mit Walnüssen und Speck dazu feines Kartoffel-Trüffel-Dressing

Gebeizter Norweger-Lachs mit Zitrone & Meerrettichdip

Vitello Tonnato

Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Terrine von Tomate und Ziegenkäse

Dazu servieren wir rösches Baguette, italienisches Ciabatta und verschiedene Brotaufstriche

(Schnittlauchcreme, Paprikacreme, Currycreme)

Warmes Buffet

Rosa gebratener Kalbsrücken am Stück mit Cognacrahmsauce,

knackigem Karottengemüse und Kartoffelgratin

Ragout aus heimischen Fischen in Weißweinsauce, mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Basmatireis mit gegrilltem Gemüse, geräuchertem Tofu, Wasserkastanien, Sojasprossen,

Chili, Sojasauce

Dessertbuffet

Mousse au chocolat im Schokocup

Rote Grütze mit Vanillesauce

BUFETVORSCHLÄGE ab 20 Personen

„Patrizier-Buffer“

Kaltes Buffet

Knackige Blattsalate mit „Pfirsich-Balsamico-Dressing“

Shrimps-Cocktail mit Ananas & Chicoree

Frischkäseterrine mit Tomate & Paprika

Gebratene & marinierte Riesengarnelen auf Glasnudelsalat

Gebeizter Lammrücken, rosa gebraten auf gesulztem Ratatouille

Parma-Schinken mit Netzmelonen

Dazu servieren wir rösches Baguette, italienisches Ciabatta und verschiedene Brotaufstriche
(Schnittlauchcreme, Paprikacreme, Currycreme)

Warmes Buffet

Rinderfilet am Stück gebraten auf Rotweinschalotten,

mit Lyoner Kartoffeln & getrüffeltem Sellerie-Püree

Lachsfilet auf Zitronenschaum-Sauce mit gedünsteten Gemüsestreifen und Weißwein-Risotto

Spinatstrudel mit Pinienkernen & Ziegenkäse auf glasierten Kirschtomaten

Dessertbuffet

Schokoladen-Ingwer-Mousse

Mascarponecreme

Kakaobohnencreme

Passionsfruchtcreme

Kirsche & Stracciatella



MENÜVORSCHLÄGE ab 20 Personen

Menü I

Blattsalate im Pfirsich-Senf-Balsamico-Dressing
mit Gurke, Tomate & Croutons

Altbayrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce, Bayerisch Kraut & Reibeknödel

Bayrisch Creme im Glas mit Himbeermark

Menü II

Gerauchte Paprikacremesuppe fein püriert, mit leichten Raucharomen, dazu Schwarzbrotchips

Maispoulardenbrust vom Grill
auf geschmortem mediterranem Gemüse mit Rosmarin & Thymian,
Rotweinsauce & Tagliatelle

Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel geschwenkt & mit frischer Sahne

Menü III

Avocadotatar mit geräuchertem Wildlachs,
Zitrone & Koriander

Roastbeef aus Argentinien auf Portweinjuse,
dazu Brechbohnen mit Speck & hausgemachtes Kartoffelgratin

Creme Brûlée mit marinierten Waldbeeren

**Weitere Angebote auf Anfrage.
Auch für Abendveranstaltungen.**



Personal

Servicekraft

Serviceleitung

Koch

Küchenchef Wolfgang Riemhofer

Die Aufbau- und Eindeckarbeiten der Tische und Stühle, sowie die Feier/ Tagung und die anschließenden Aufräumarbeiten werden durch unser Team durchgeführt. Für Ihre Veranstaltung werden ausreichend Service- und Thekenkräfte, sowie Küchenpersonal bereitgestellt.

Sehr geehrte Gäste, liebe Besucher des marina forum,

ihr Wohl ist unsere Freude und Aufgabe.

Der sorgfältigen und handwerklichen Arbeit unserer Küchen- & Servicemannschaft geht der verantwortungsbewusste Einkauf aller 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 & Team wünschen Ihnen Guten Appetit!

Wir bilden aus!



Unsere Mitarbeiter werden eingekleidet von



KOSTLMEIER



Riemhofer Catering GmbH & Co. KG

Ulmenstrasse 8 • 93138 Lappersdorf

0151-64959020 • riemhofer-catering@t-online.de • www.riemhofer-catering.de

Notizen

