

UNSER CATERING-ANGEBOT



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 und mit 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: € 200,00

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: € 58,00

Kalte Gerichte

Wildmedaillons mit Früchten

Roastbeef rosa gebraten

Gegrillte Hähnchenkeule

Geräucherter Schweinerücken

Schwarzwälder Schinken

Geräuchertes Bodenseefelchen

Salatbuffet

Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat und

Blattsalate mit Dressings

Brotauswahl, Laugenstangen und Brezeln

Regionale warme badische Spezialitäten

Gebratenes Spanferkel

Hausgebeiztes Schäufole

Schinken im Brotteig

Ein vegetarisches Gericht nach Wahl (siehe Liste)

Dessert Buffet

Käsebrett mit Trauben

Frischer Obstsalat

Bauernhofeis

Apfelküchle mit Vanillesauce

Buffet-Vorschlag für verschiedene Anlässe

See-End Gala Buffet

ab 50 Personen - Preis pro Person: € 83,00

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

Ein vegetarisches Gericht nach Wahl (siehe Liste)

Dessert-Buffet

Käsebrett mit Weintrauben
Salat von frischen Früchten
Weißes und dunkles Schokoladen – Mousse
Quark – Mohncreme
Creme Brulée

Buffet-Vorschlag für verschiedene Anlässe

„RIZ Buffet Italienisch“

ab 40 Personen - Preis pro Person: € 67,00

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

Ein vegetarisches Gericht nach Wahl (siehe Liste)

Dessert-Buffer

Obstsalat mit Maraschino
Tiramisu, Panna Cotta
Mascarponeparfait mit Mango
Eisvariationen

Buffet-Vorschlag für verschiedene Anlässe

Hochzeitsbuffet

ab 40 Personen - Preis pro Person: € 71,00

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 Cantaloupmelonenschiffchen
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
Ein vegetarisches Gericht nach Wahl (siehe Liste)

Dessert-Buffer

Beerenfrüchte mit Vanillesauce
Joghurt – Limonenmousse
Frischer Obstsalat
Hausgemachtes Tiramisu
Eisvariationen

Auswahl an vegetarischen Speisen

In jedem unserer Buffets ist **ein** vegetarisches Gericht nach Wahl inbegriffen.
Dieses können Sie aus nachfolgenden Optionen wählen:

Gemüselasagne

Crepes mit Spinat und Cheddar – Käse gefüllt

Cous – Cous Bällchen mit Kräutern und Käse

Gefüllte Zucchini mit Gemüse und Mozzarella

Süßkartoffeln mit gerösteten Pinienkernen, Blattspinat und Feta – Käse

Nudel – Gemüseauflauf mit Pesto

Dessert-Bufferet nach Wahl

Dessertbuffet nach Ihren Wünschen - Preis nach Auswahl

Hausgemachte Apfelkühle mit Vanillesauce	€ 8,50
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten	€ 10,50
Joghurt – Limonenmousse auf Erdbeermark	€ 9,50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 8,50
Mango – Ananasparfait auf marinierten Orangenfilets	€ 9,50
Rote Grütze mit Vanilleschaum	€ 7,20
Weisses Mokka-parfait auf Amaretto-sauce	€ 9,50
Dessertvariationen „Casino Royal“	€ 14,00

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

€ 21,00



Zum Aperitif

Canapées

Lachsschinken
Serranoschinken
Rosa gebratene Entenbrust
Roastbeef
Räucherlachs
Hausgebeizter Lachs
Geräuchertes Forellenfilet
Bavaria Blue
Kräuterfrischkäse

€ 3,70 pro Stück
(ab 100 Stück 10 % Rabatt)

Fingerfood

ab 20 Personen

Preis pro Person: € 27,50

Mozzarellasticks
Fleischbällchen
Wraps mit Gemüse
Hähnchenspieße
Scampispieße
Garnelen im Reismantel
Mini – Frühlingsrollen
Blätterteighäppchen
Verschiedene Saucen
Baguette

Riesenbreze

mit Schinken, rohem Schinken
Käse und Wurst belegt

€ 110,00
(ausreichend für ca. 60 Personen)

Mini-Butterbrezen

€ 1,80 pro Stück

Mini-Blätterteighäppchen

mit Gemüse, Schinken – Käse
und Fisch gefüllt

€ 1,80 pro Stück

Antipasti

ab 20 Personen

Preis pro Person: € 27,50

Gefüllte Cocktailtomaten
Gebratene Auberginen und Zucchini
Marinierte Champignons
Getrocknete Tomaten
Gefüllte Peperoni
Knoblauch - Scampi
Tomate – Mozzarella mit Basilikum
Artischockenherzen mit Balsamico
Parmaschinkenspieße mit Melonenstücken
Ciabatta

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Ensinger Mineralwasser	0,25l	€ 2,40
Ensinger Mineralwasser	0,75l	€ 5,80
Randegger Gourmet Mineralwasser	0,75l	€ 5,80

Coca Cola	0,33l	€ 3,20
Coca Cola light	0,33l	€ 3,20
Fanta	0,33l	€ 3,20
Mezzo Mix	0,33l	€ 3,20

Apfelsaft	0,20l	€ 3,20
Orangensaft	0,20l	€ 3,20
Traubensaft	0,20l	€ 3,20
Grapefruitsaft	0,20l	€ 3,20
Multivitaminsaft	0,20l	€ 3,20
Apfelsaftschorle	0,50l	€ 3,80
Apfelsaft	1,00l	€ 5,60
Orangensaft	1,00l	€ 6,80

Biere

Fürstenberg Hefeweizen	0,50l	€ 4,20
Fürstenberg Pils	0,33l	€ 3,60
Fürstenberg Alkoholfrei	0,33l	€ 3,60
Beck`s Pils	0,33l	€ 3,60
Beck`s Alkoholfrei	0,33l	€ 3,60
Erdinger Alkoholfreies Weizen	0,50l	€ 4,20

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Wein, Sekt und 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
€ 10,00 Korkgeld pro Flasche.

Gedecke

Premiumgedeck

Preis pro Gedeck: € 7,00

- ✓ Weiße Stofftischdecken
- ✓ Weiße Stoffserviette gefaltet
- ✓ passendes Tischband
- ✓ Weinglas
- ✓ Wasserglas
- ✓ Stuhlhussen

Galagedeck

Preis pro Gedeck: € 9,50

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