

Catering

Für alle Sinne

Eine Inspiration für Ihr **Event**



Tauchen Sie ein in die Welt
des guten Geschmacks.

Es gibt Menschen, die arbeiten in der Gastronomie und es gibt Menschen, die leben für die Gastronomie. Letztere sind wir!

Nennen Sie uns die Architekten des guten Geschmacks.

Wir arbeiten nicht nach langweiligen Standards. **Wir setzten neue Standards.** Unser Ziel ist, Ihnen und Ihren Gästen besondere Momente mit besonderen Erinnerungen zu schaffen.

Wir sind die Architekten des guten Geschmacks... und weil ein Architekt diesen nicht neu erfinden muss, liegt die Magie seines Schaffens in der eigenen Interpretation. Hier setzen wir neue Standards, weit über unser Kerngeschäft, den guten Geschmack, hinaus. Wir zelebrieren eine neue Cateringkultur.

Buchen Sie uns für Ihr unvergessliches Event.

RIDCOM GmbH

Duisburger Straße 16
68723 Schwetzingen
Deutschland

contact@ridcom.de
+49 (0) 6202 60 50 870





Zum
Empfang

– Auszug –



French Toast

MonteChristo-Sandwich-Ecken (innen spicy und außen sweet)

French-Toast-Ecken (junger Blattspinat und Marscarpone-Crème)



Mini Cornet

mit verschiedenen Füllungen:

Tomaten-frischkäse, Guacamole, Hummus, Sellerie-Walnuss-Creme, Geräuchertes Süßkartoffel-püree & Meerrettich-spähnen



Bruschetta

In verschiedenen Variationen

Beispielsweise mit sonnengereiften Tomaten, Knoblauch und Basilikum mit hausgemachter Oliventapenade, frischen Pilzen und Kräutern



Gebackener Camembert

auf geröstetem Graubrot, Cranberry Chutney, Speck- & Nusscrunsh



FINGERFOOD

Als **Fingerfood** ("Essen mit den Fingern") werden kleinen Häppchen beschrieben, die vor allem bei Partys/Veranstaltungen gereicht werden und die meist ohne Besteck oder sonstige Hilfsmittel einfach verzehrt werden können. Dabei ist neben dem eigentlichen Essen auch die Optik besonders wichtig. Man verwendet viel Zeit mit der Dekoration des Ganzen. Fingerfood ist hochmodern und beliebt. Speisen können heiß oder kalt serviert werden.



Catering- **Formate**

Family & Friends

Hochzeiten

Private Dining

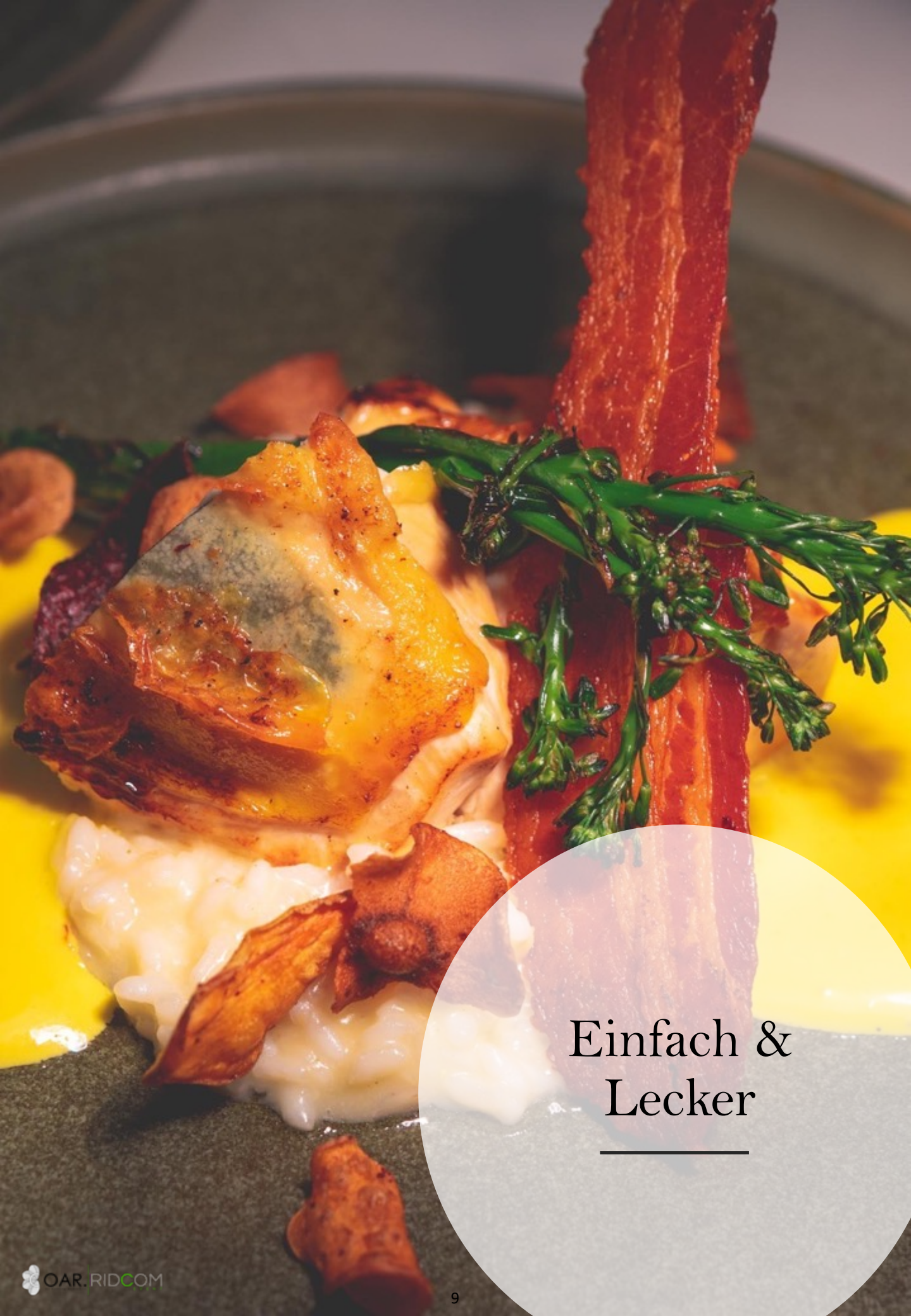
Business events

Kochevents

Sport- &
Benefizveranstaltungen







Einfach &
Lecker



Regionale Zutaten? Natürlich, was denn sonst!

Nachhaltigkeit ist noch nicht das Ende. Wir definieren Umwelt in all ihren Facetten. Für uns beinhaltet ein verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt ebenfalls die Herausforderung, als Beispiel: Wir berücksichtigen das Umfeld unserer Kunden und Mitarbeiter – der sorgsame Umgang mit allen Ressourcen und Lebensmitteln





Darf es für Ihr Event ein
klassisches Menü sein oder doch
lieber interaktiv?
Wir setzen Ihre Wünsche um!

Ein paar Beispiele...



Hochzeit

Menü Vorschläge

– Auszug –

M

1

Der Empfang

Mini-Cornetto

mit verschiedenen Füllungen
(Tomatenfrischkäse,
Guacamole, Hummus)

Brot/ Lachs / Meerrettich

Geröstetes Graubrot mit
gebratenem Lachs und
Meerrettich-Spänen

Ziegenkäse-Crème

leicht gebläht mit Apfel-
Birne-Chutney

Die Vorspeisen serviert

Antipasti

Buntes Antipasti auf geröstetem,
mediterranem Tramezzini

Tranchen vom Lachs

mit Balsamicoperlen, hausgemachtem
Pesto

Pflücksalat im Brotring

mit Himbeervinaigrette und
gepopptem Mais

Feines Olivenöl mit groben Salt und
Pfeffer dazu eine Auswahl an
besonderem Baguettebrot



Der Zwischengang

Gazpacho

Tomate/Gurke/Paprika/Chilli
angenehm scharf

Serviert in der Espressotasse
(als Schlucksuppe oder mit dem Kaffelöffel)

Der Hauptgang

Sousvide gegarte Rinderhüfte
mit Balsamicojus

und/oder

Gebratener Zander

mit Safranschaum, Gebratenem
Bimi, Fingermöhren mit
Vanillesalz verfeinert, dazu
Trüffel-Risotto & Gemüsechip

Vegetarisch

Gebratene Kräuterseitlinge,

Safranschaum, Bimi,
Fingermöhren mit Vanillesalz
verfeinert, Trüffel-Risotto &
Gemüsechip

Das Dessert

Erdbeer-Tiramisu

Erdbeere/ Melone / Schokolade

Hausgemachtes Melonensorbet

Physaliscoulis mit Schokoladenknister

Kleiner amerikanischer,

saftiger Schokobrownie

M

2

Die Vorspeise als Tischbuffet

Antipasti

Auswahl mit Thymian-Zucchini, Balsamico-Champignons, Vanille-Paprika, Sesam Peperoni & sonnengereiften Oliven

Büffelmozzarella

mit sonnengereiften Tomaten, Pesto und altem Balsamico

Vitello Tonnato

Kalbsrücken rosa gegart mit einer feinen Tunfischsauce, gebackenen Kapernäpfeln und Zitrone

Dipp-Trilogie

Guacamole, Tomatenmarmelade, Zitronenbutter

Feines Olivenöl mit groben Salz und Pfeffer dazu eine Auswahl an besonderem Baguettebrot

Der Hauptgang

Surf & Turf

Sousvide gegarte Edelstücke vom Rind, gebratene (Bio)- Gambas mit Petersilien-Chimi Churri an Balsamicojus, dazu Sellerie-Trüffel-Püree mit Paprika & Zucchini im Pankomehl gebacken

Vegetarische Variante

Risotto & Pilze

Risotto mit frischen Pilzen gepopptem Mais, Petersilien-ChimiChurri

Paprika & Zucchini im Pankomehl gebacken

Das Dessert als Flying

Panna Cotta

von der Tonkabohne mit frischen Beeren und Knallbrause

Crème brûlée

von der Schokolade

Schokolade trifft Erdnuss

Luftiges Schokoladensoufflé mit einem Erdnusskern

bestäubt mit Puderzucker

Aprikose/ Milkschokolade/ Olivenöl

Aprikosenkompott, Creme von der Vollmilkschokolade, verfeinert mit Olivenöl



M 3

Der Empfang

Nach der Trauung Fingerfood zur Auswahl

Mini-Cornetto

mit verschiedenen Füllungen
(Selleriecrème, Wallnusscrème,
Tomatenfrischkäse, Eiercrème,
Schrimps-Kräuterfrischkäse,
Guacamole, Hummus)

Brot/ Lachs / Meerrettich

Geröstetes Graubrot mit
gebratenem Lachs und
Meerrettich-Spänen

Ziegenkäse-Crème

leicht gebläut mit Apfel-
Birne-Chutney

Zerlei Tramezzini-Röllchen

mit Büffelmozzarella,
getrockneten Tomaten,
Frischkäse & Babyspinat
oder mit gebratenen Pilzen &
Frischkäse



Flammkuchen Zerlei

Italienisch

(Schinken, Quark, getrocknete
Tomaten, Trauben, rote Zwiebel)

Klassisch „Elsässer“

(Speck, Zwiebel, Schlotten)

Mini Salat Caesar Style

„gegrillter“ Romanasalat
mit Parmesanschaum & -Chip,
Croutons, Cashewkerne,
alter Balsamico

Poulet/ CousCous/ Joghurt

Sate- Spieß- Tandori- Hähnchen
auf CousCous- Salat & Minz- Joghurt

Ei/ Zwiebel/ Speck/ Lauch

klassische Quiche Lorraine

Tarte/ Dijon/ Lauch/ Tomate

Kleine Blätterteig- Tartes
mit Dijon Senf, Lauch & Tomate

Büffelmozzarella/ Tomate

Schaum vom Büffelmozzarella
auf Tomatenmarmelade,
Pesto & altem Balsamico

Fromage de chèvre

leicht abgebläut mit
Aprikosen- Rosmarinchutney

Antipasti/ Pinienkerne/ Tomate

Antipasti- Salat
mit lauwarmem Schaum von
gerösteten Pinienkernen & Tomatenöl

M

3

Die Vorspeisen

Zur Auswahl

Lachs/Kräuter/Beeren

Tranche vom gebratenen Lachs
Zitronenmelisse-Schaum
Wildkräutersalat im Brotring
mit Himbeerdressing
dazu frische Beeren der Saison

Käse/Trauben/Feige

Französische Käseauswahl
mit süßen Weintrauben &
Feigensenf

Roastbeef/Sellerie/Nuss

Roastbeef- Scheiben auf
Sellerie- Nuss- Salat mit Sauce
Tatar

Rauchlachs/Zitrone/ Pumpernickel

(..und das serviert in einer
besonderen Form)
Lolli vom Rauchlachs
verfeinert mit
Zitronenfrischkäse
im Pumpernickelmantel

Entenbrust/Gemüse/Feldsalat

geräucherte Entenbrust
auf mediterranem Gemüse
mit Kräutern der Provence
& Feldsalat-Majonnaise

Meeresfrüchte/Mango/Avocado

Feiner Meeresfrüchtesalat
mit Mango und Avocado

Salade Nicoise 2.0

Rosa gebratener Thunfischwürfel,
Wachtelei mit Oliventapenade,
grüne Bohnensalat und
Tomatenmarmelade

Der Zwischengang

Zur Auswahl

Apfel/Calvados/Brie

Apfelschaumsuppe, mit Calvados
verfeinert
und Brie- Praline
(in der Espressotasse als
Schlucksuppe
oder mit dem Kaffeelöffel genießen)

Champagner/Orange

hausgemachtes Champagnersorbet
mit Orangenfilets



M

3

Der Hauptgang

Zur Auswahl

Filet Wellington 2.0/ Pilze/ Kartoffeln/Gemüse

SousVide gegartes Rinderfilet,
Sauce Bernaise,
Blätterteig-Segel,
gebratene Pilze,
Macairekartoffeln &
Ratatouille

Coq au Vin 2.0/ Karotte/Zwiebel/Sellerie

SousVide gegarte Pio
Hähnchenbrust,
Speckchip, Pinot- Noir- Sauce
Sellerie- Trüffel- Püree
weißes Zwiebelchutney
geschmorte Ur- Karotte mit
Vanille

Oder Vegetarisch

Hausgemachtes frisch gerührtes
Trüffel-Risotto mit frischen Pilzen



Die Desserts

Zur Auswahl

Panna Cotta/ Tonkabohne/ Beeren/ Effekt

Panna Cotta von der
Tonkabohne mit frischen
Beeren und Knallbrause

Crème Brulée

„klassisch“

oder

„von der Schokolade“

Schokolade/ Erdnuss

Luftiges Schokoladen Soufflé
mit einem Erdnusskern
bestäubt mit Puderzucker

Aprikose/ Milkschokolade/ Olivenöl

Aprikosenkompott, Creme von
der Vollmilkschokolade,
verfeinert mit Olivenöl

Schmand/ Beeren/ Salzkaramell

Schmandmousse mit Beeren
(frisch und als Ragout)
mit Salzkaramell

M

Zum Empfang

4

Mini-Cornetto

mit verschiedenen Füllungen
(Selleriecrème, Wallnusscrème,
Tomatenfrischkäse, Eiercrème,
Schrimps-Kräuterfrischkäse,
Guacamole, Hummus)

Golden Kroepoek

Flusskrebs im Parmesan-
Trüffelmantel auf Edamame-
Püree, Mango-Kavier und
Safran-Kroepoek

Backpflaume im Speckmantel

Der Zwischengang als Tischbuffet

Mini-Frikadelle

auf roter Zwiebelmarmelade

Pochiertes Lachsfilet

auf grüner Sauce-Dip mit frischer Kresse

Gemüsekuichen

mit Frischkäsedip und Frühlingslauch

Spargelsalat

in Kräutervinaigrette mit Kichererbsen

Bunter Linsensalat

mit Rosmarin & Thymian verfeinert



Die Hauptgänge

Geschmortes Ochsenbäckchen
in Bourbon Jus mit Pfefferschrot,
dazu glasierte Rote Beete
Kugeln, Schnitte von Kartoffel
und Champignons und wilder
Brokkoli

oder

Gefüllte Perlhuhn Brust

an Burgunderjus, Goldstaub,
gegrillter grüner Spargel, cremiger
Sellerie, Waldpilze und Kartoffel-
Trüffel-Praline im Aschemantel

Vegetarische Alternative

BBQ Blumenkohl in Röstgemüse-
Jus mit Goldstaub, dazu gegrillter
grüner Spargel, cremige Sellerie,
Waldpilze und Kartoffel-Trüffel-
Praline im Aschemantel

Die Desserts

Erdbeersorbet

mit Mascarpone-Rosmarin-Schaum,
dunklem Biskuit- & Baiser Brösel

Mini-Windbeutel

gefüllt mit Eierlikörsahne oder
Schokoladensahne

Sweet Lollies

mit verschiedenen Füllungen:
Schoko-Ingwer-Passionsfrucht,
Milkschokolade-Limette, Schoko-
Vanille, Zimt-Johannisbeere,
Schokolade- Kaffee, Vanille-
Sauerkirsche





Oder doch lieber ein

BBQ-Buffer

– Auszug –

R 5

Der Hauptgang von der Feuerplatte

Tomahawk Spanferkel

Duette von Tomahawk & Spanferkel, gewälzt in fermentierten Pfeffer & frischen Wildkräutern, Petersilie-ChimiChurri, Portwein-Jus, Selleriepüree, gegrilltes „mini Gemüse, Ziegenkäse im Schinkenmantel

Vegetarische Variante

Couscous- Rolle im Spring-Roll-Teig, Kräuter Sauerrahm-Glace

Gegrillte Perhuhnbrust

mit Bimi im eigenen Saft gegrillter Spargel & Soja-Chili-Schokoladensauce

Vegetarische Variante

Marinierter Tofu und Linsen



Short Ribs

Sous Vide garte, gegrillte Short Ribs mit asiatischem Lack, Cajun Spice (kreolisch) & gegrillten Romanasalat verfeinert mit Anis

Vegetarische Variante

„Ceasar Salad“ vom Grill
Gegrillter Romana, Parmesan, Parmesan-Schaum, Croutons, Himbeer-Balsamico

Tunfisch

Gegrillte Tunfischwürfel, Tiger-Vinaigrette-Sud „a la Ceviche“, weiße Zwiebelmarmelade & Mango-Limetteneis

Vegetarische Variante

Gegrillte Wassermelonen-„Tunfisch“

Die Desserts von der Feuerplatte

Gegrillte Ananas

Gegrillter Lava-Kuchen

Kaiserschmarren

Heiß- Getränke

Espresso

klein, stark und schwarz

Café Crema

Leckerer Crema Café, vollmundig im
Geschmack durch eine optimale
Röstung

Cappuccino

Eine wunderbare Verbindung aus
starkem Espresso, Milch und perfektem
Milchschaum

Tee-

Verschiedene Sorten

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräuter
Tee, Früchte Tee





Beliebte Cocktails



Caipirinha
ein „must have“



Manhattan
stark und rauchig



Cosmopolitan
„Sex and the City“



Aperol Spritz
erfrischend und spritzig



Gin Tonic
erfrischend und herb

Mojito

classic



Table Top



























Dürfen wir Ihrer Hochzeit den
letzten Schliff verleihen?

Gerne erstellen wir ein individuelles
Angebot für Sie.

RIDCOM GmbH
Duisburger Straße 16
68723 Schwetzingen
T. 06202 60 50 8 70
E: contact@ridcom.de

Geschäftsführung
Herr Christian H. Otto
Herr Paul Ridder



Private Dining

– Auszug –



Gerne erstellen wir
Ihnen ganz individuell
Ihr Private Dining Menü,
maßgeschneidert auf
Ihre Wünsche.

M1

Die Vorspeise

Asia-Schnitt-Salat

(aus eigenem Anbau)
im Brotring mit feiner
Himbeervinaigrette

Dazu geräucherter Lachs,
feines Artisanbaguette,
Butter und Frischkäsedip

Der Hauptgang

Filet vom Mangaliza

(Bio-Wollschwein aus eigener
Zucht) im Kräutermantel

Oder

Sous Vide gegartes Filet

vom Rind
(aus eigener Zucht)

Mit hausgemachten
Teigtaschen (Baby-Spinat,
Kürbiskern, Bergkäse) mit
Basilikum Pesto sowie feinem
Gemüse in leichter
Tomatencreme mit
Champagnerschaum

Das Dessert

Toffee-Karamell-Crème

mit versunkener Haselnuss

M2

Die Vorspeise

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Im Schinken-Salbeimantel dazu
Thymianschaum, Salat von roten
und gelben Linsen verfeinert mit
frischen Kräutern & glasierte
Vanille-Trauben

Dazu feines Artisanbaguette,
Butter und Frischkäsedip

Der Hauptgang

„Osso Bucco“

Geschmorrrte
Rinderbeinscheibe in
vollmundiger Sauce

Oder

Gebratenes Brustfilet

vom Bruderhahn dazu
Rieslingschaum

Polenta-Parmesanecken &
Zucchini-Aubergine-
Tomatengemüse

Das Dessert

Cremiges Sauerkirschorbet

garniert mit frischen Früchten & Eierlikör

M 3

Die Vorspeise

Hausgemachte Handkäs-Maultaschen

Mit Apfel-Rote Zwiebel-Chutney, Petersilienöl sowie Hollandaise mit Musik
Begleitet von einem kleinen Salatbouquet im Brotring

Der Hauptgang

Risotto


mit roten Zwiebeln, Mangold, Ingwer und leichtem Limetten-Chilli-Sud

Das Dessert

Schokoküchlein

mit schmelzendem Kern, dazu Gewürzkirschen, Vanillesauce und Sabayone



A vertical strip on the left side of the page shows a close-up of a dish, likely a steak, with a silver fork resting on it. The background is blurred, focusing on the texture of the food and the metallic sheen of the fork.

RIDCOM GmbH
Duisburger Straße 16
68723 Schwetzingen
T. 06202 60 50 8 70
E: contact@ridcom.de

Geschäftsführung
Herr Christian H. Otto
Herr Paul Ridder

Dürfen wir Ihr Private Dining
begleiten?

Gerne erstellen wir ein
individuelles Angebot für Sie.



Koch Events

– Auszug –



Gerne erstellen wir
Ihnen ganz individuell
Ihr Koch Event,
maßgeschneidert auf
Ihre Wünsche.

M 1

Die Vorspeise „Genial Regional“

Gemeinsam mit Ihren Gästen

Wird die Vorspeise finalisiert und in großen, tiefen Pasta Tellern serviert.

Handkäse-Maultaschen

Mit roter Zwiebelmarmelade auf Apfel-Chutney dazu Petersilienöl & frisch aufgeschlagene Apfel-Hollandaise mit Musik

Auf dem Tisch eingedeckt frisches Baguettebrot vom Artisanbäcker und Butter

Der Hauptgang

Sous Vide gegartes Rinderfilet

vom Demeter Rind unter der Wildkräuterkruste dazu in Bärlauch-Butter gebratene Seawater-Garnelen mit einer kräftigen Balsamicojus, Kartoffel-Nussbutterpüree, frisch zubereitetes Frühlingsgemüse & gebackener Grünkohl

Alternativ für Vegetarier

Gebratene Kräutersaitlinge

Und Zucchini im Parmesanmantel mit Kräutersauce dazu Kartoffel-Nussbutterpüree, frisch zubereitetes Frühlingsgemüse & gebackener Grünkohl





Das Dessert

Kaiserschmarren

Frisch zubereitet und flambiert,
mit gerösteten Mandeln, Vanilleeis
& mit Orangenlikör marinierte
Erdbeeren

M 2

Kochschule mit Genuss

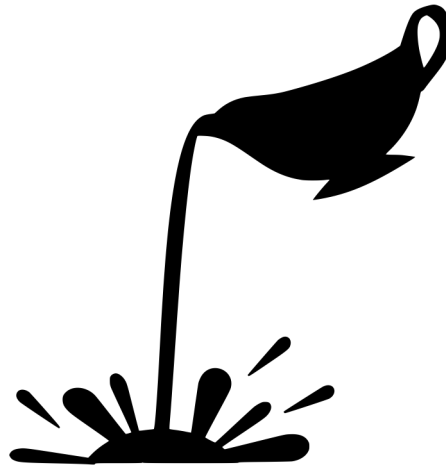
Themenauswahl

Mediterrane Küche

Lassen Sie uns gemeinsam auf die Reise durch die Welt der feinen italienischen Küche mit ihren aromatischen Kräutern und Gewürzen gehen.

Selbstverständlich werden wir Ihnen auch die gute italienische Hausmannskost vorstellen, die einiges zu bieten hat und pures dolce vita ist!

Die stark regional geprägte italienische Küche hat jedoch immer eines gemeinsam: Gegessen wird gut, reichlich und in freudiger Gesellschaft. Tauchen Sie mit uns gemeinsam mit allen Sinnen in das italienische Lebensgefühl ein.



Saucenküche

Der Weg zur perfekten Sauce

“Die Sauce ist der Triumph des Geschmacks in der Kochkunst”.

Honore De Balzac

Und damit auch Sie mit Ihrer Sauce triumphieren können, zeigen wir Ihnen in Begleitung eines 4- Gänge-Menus wie Sie aus einer Grundsoße Ihre eigene Soßenvielfalt zaubern. Ebenso werden Fonds, Dips und Jus hergestellt und unser Koch verrät Ihnen den ein oder anderen Trick für zuhause.

Nie wieder Quatsch mit Soße!
Werden Sie zum Saucier Ihrer eigenen Küche

Kochen mit Bier

Ein kühles Bier ist eine wunderbare Erfrischung! Doch wussten Sie, dass man damit sogar kochen kann?

Es gibt eine ganze Reihe spannender Rezepte für vielfältige herzhafte und süße Speisen, die wir mit Bier zubereiten können.

Welches Bier Sie zum Kochen verwenden, hängt dabei von Ihrem persönlichen Geschmack ab.



Kochschürzen

Für Ihre Gäste

Auf Wunsch bereiten wir für Ihre Gäste
gebrandete Kochschürzen vor.

Ein ganz besonderes und außergewöhnliches
Gastgeschenk.

Ein Event das für immer in Erinnerung bleibt.



Dürfen wir Ihr Koch-Event
verköstigen?

Gerne erstellen wir ein individuelles
Angebot für Sie.

RIDCOM GmbH
Duisburger Straße 16
68723 Schwetzingen
T. 06202 60 50 8 70
E: contact@ridcom.de

Geschäftsführung
Herr Christian H. Otto
Herr Paul Ridder







Weihnachtsfeiern

Geschäftlich und Familiär



Gerne erstellen wir
Ihnen ganz individuell
Ihre Familien und
Firmen Weihnachtsfeier,
maßgeschneidert auf
Ihre Wünsche.





Dürfen wir Ihre
Gäste
verzaubern?

Gerne erstellen wir
ein individuelles
Angebot für Sie.

RIDCOM GmbH
Duisburger Straße 16
68723 Schwetzingen
T. 06202 60 50 8 70
E: contact@ridcom.de

Geschäftsführung
Herr Christian H. Otto
Herr Paul Ridder





**Nachhaltig.
Regional.**

Gemäß des Konzepts pure nature® arbeiten wir in allen Bereichen ressourcenschonend. Unserer Produktportfolio reicht von Bio bis hin zu Produkten um die Ecke, stets von regionalen Anbietern. Unsere Infrastruktur sowie unser Team ist darauf eingestellt, umweltschonend zu handeln.

Sportveranstaltungen



Foodtrucks



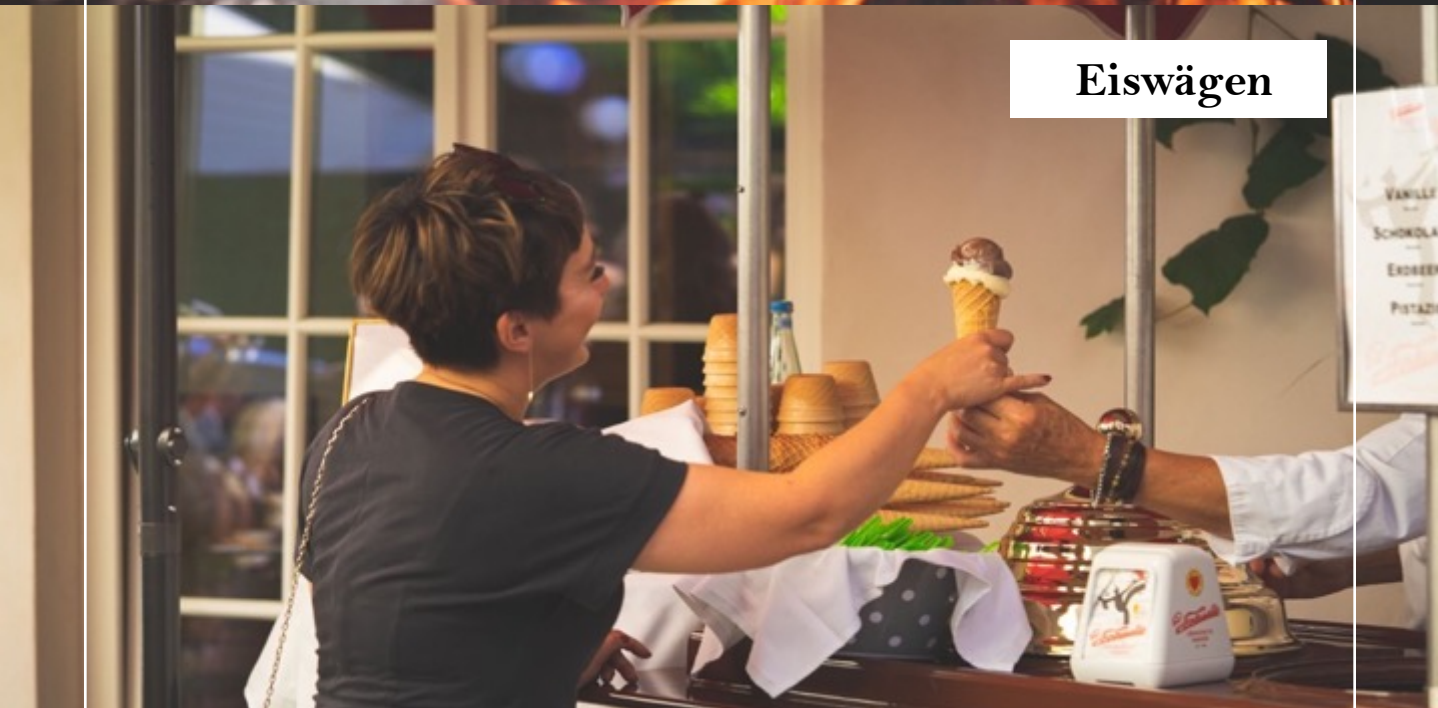
Getränkestände



BBQ-Buffets



Eiswägen



Weinpräsentationen



Verschiedene Stände



Hygiene Konzepte



Und vieles mehr...





Dürfen wir Ihre Veranstaltung
bereichern?

Gerne erstellen wir ein
individuelles Angebot für Sie.



RIDCOM
ideas meet solutions G R O U P

RIDCOM
EVENT

RIDCOM
HYGIENE

RIDCOM
LOGISTICS

RIDCOM
COMMUNICATION

 OAR.
die Catering Architekten