

## Warme Buffets (ab 15 Personen)

### „Unser Feinschmecker-Buffer“

Vorweg:  
Strauchtomaten mit mariniertem Mozzarella und Basilikum abgerundet  
Gegrillte Champignons, gefüllte Peperoni, Minipaprika mit Frischkäse gefüllt,  
Norwegischer Räucherlachs und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

\*\*\*\*\*

### Hauptsächliches:

Zanderfiletmedaillons in Mandel-Zitronenbutter gebraten  
Französische Maispouardenbrust auf Pilzrisotto  
Schweinefilet mit Dijonsenfkruste in Pfefferrahmsauce  
Rinderschmorbraten in Burgundersauce  
Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise  
Petersilienkartoffeln und Spätzle

\*\*\*\*\*

### Dessert:

Bayrische Creme mit marinierten Beeren  
und Prosecco Pannacotta mit Himbeermark

pro Person 28,90 €

### „Rosin Das Festliche Büffet“

Vorweg:  
Saisonale Vorspeisen-Variation  
dazu Brötchenkorb und Kräuterbutter

\*\*\*\*\*

Schweinefiletmedaillons mit Calvados-Rahmsauce  
Seelachsfilet im Baconmantel mit gebratenen Garnelen  
Hähnchenbrust in Champignonrahmsauce  
Rinderschmorbraten in Dijonsamsauce  
Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise  
Bandnudeln und Kartoffelschmörkes

\*\*\*\*\*

Omas Herrencreme und Mousse au chocolat

pro Person 25,90 €

... mmmhkk!

### „Asien“

Vorweg:  
Hähnchensatéspießchen mit Glasnudelsalat  
Knusprige Entenbrust mit Honig-Ingwer-Dip  
Hähnchenbruststreifen in Tandoori-Sauce  
Thailändischer Rindfleischsalat

### Süppchen:

Kokos-Curry-Süppchen mit Hähnchenstreifen

### Hauptsächliches:

Hähnchenbruststreifen „süß-sauer“ mit Chinakohl, Erbsen,  
Sprossen, Zuckerschoten und Ananas  
und  
Lachsfiletmedaillons im Noriblatt mit Pflaumensauce  
und Wokgemüse, dazu Basmatireis

### Dessert:

Kokosnuss-Mousse mit mariniertem Mango  
Exotisches Obst geschnitten  
Sahnemilchreis mit Pflaumenmus

pro Person 24,90 €

## Desserts

PannaCotta mit marinierten Himbeeren Portion 2,90 €

Baileys-Sahnecreme mit Zartbitter-Schokolade Portion 2,20 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce Portion 2,90 €

Joghurt-Limonencreme Portion 2,20 €

Schwarzwaldcreme mit Schattenmorellen Portion 2,20 €

Omas Herrencreme Portion 2,20 €

Mousse au chocolat Portion 2,30 €

Rote Grütze mit Vanillesauce Portion 2,20 €

Obstsalat mit Früchten der Jahreszeit Portion 2,50 €

## Dessertauswahl (ab 20 Personen)

Vier Desserts ihrer Wahl pro Person 3,20 €

## Brot und Käse

Französisches Baguette Stück 1,90 €

Mailänder Olivenbrot Stück 2,90 €

Engadiner Nussbrot Stück 3,20 €

Kleines Laugengebäck Portion 1,50 €

Laugengebäck, -brezeln, -knoten, -stangen Portion 1,50 €

Kleiner Brötchenkorb mit Kräuterbutter Portion 1,50 €

## Käseplatten (ab 5 Personen)

Französische Käseauswahl mit Brie, Camembert, Roquefort, Schafskäse und Obst Portion 4,90 €

Internationale Käseauswahl mit Brot und Butter Portion 4,90 €

Unsere Preise sind Abholpreise!  
Lieferung nach Absprache gegen Aufpreis!

Sie feiern ...

wir liefern !!!



Stappweg 30  
47475 Kamp-Lintfort/Saalhoff

Telefon 0 28 42 / 4 10 44  
Telefax 0 28 42 / 4 76 77

[www.rosins.de](http://www.rosins.de)

## Vorspeisen

### „Antipasti-Platte“ (ab 10 Personen)

Eingelegte Tomaten, gefüllte Champignons, Oliven, gefüllte Peperoni, Frischkäsetomaten, marinierte Zwiebeln, Melone-Schinken, Tomaten-Mozzarella

pro Person 9,90 €

### „Meine Fischplatte“ (ab 10 Personen)

Räucherlachs, Forellenfilets, Matjesfilets, Makrelenfilets, Graved Lachs, Lachstörtchen dazu Sahnemeerrettich und Baguette

pro Person 11,90 €

## „Suppen“

Rinderbrühe mit Einlage (0,20 l) 1,90 €

Hühnerkraftbrühe mit Einlage (0,20 l) 1,90 €

Hausgemachte Gulaschsuppe (0,50 l) 4,50 €

## Kalte Platten

### „Party-Platte“ (ab 10 Personen)

Schnitzelchen mit Zitronen, Spargel-Schinkenröllchen, Schweinemedallions, gebratene Hähnchenflügel, Minifrikadellen, Tomaten-Mozzarellaspieße, Brötchen und Kräuterbutter

pro Person 11,90 €

### „Fingerfood-Platte“ (ab 10 Personen)

Hähnchenbrustspieße mit Ananas, Frischkäse auf Schwarzbrot-talern, Partyfrikadellen, Tomaten-Mozzarella, Schnitzelstücker, Chicken-Wings, Grissini mit Knochen-schinken, Hähnchen-Nuggets

pro Person 11,90 €

### „Fleisch-Variationen trifft Anti Pasti“ (ab 10 Personen)

Kleine Hähnchenschnitzel, gefüllte Roastbeef-Röllchen, Schweinefiletspieße, Melonenschiffchen mit Knochen-schinken, Marinierte Paprika, Zucchini, gefüllte Champignons, pikante Frikadelle mit Schafskäse gefüllt, Spießchen mit Mozzarella, Paprika, Oliven

pro Person 13,90 €

## Warme Buffets (ab 10 Personen)

### „Oktoberfest geht immer“

Krustenbraten in leckerer Biersauce mit Röstzwiebeln Hausgebackener Leberkäse und Nürnberger Würstel Sauerkraut - Schupfnudeln, Omas Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Bayrische Creme mit Schattenmorellen

pro Personen 13,90 €

### „Gaumenspaß“

Schweinefilet gefüllt mit Waldpilzen in Pfifferlingrahmsauce Seelachsfilet mit Bacon umwickelt auf mediterranem Gemüse Hähnchenbrust mit Blattspinat und Sauce Hollandaise Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise Kartoffelschmörkes und Penne-Nudeln

pro Person 13,90 €

### „Kleiner Geldbeutel“

Bratwurst in Rosins Currysauce Schaschlikspieß in pikanter Sauce Hausgemachte Frikadelle in Pfeffersauce Kartoffelschmörkes mit Röstzwiebeln Rosins Krautsalat

pro Person 8,50 €

### „Rheinisch“

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce, Omas Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ in eigener Sauce Gemischte Filetspitzen mit Champignons und grünem Pfeffer in Rahmsauce, Butterspätzle und Petersilienkartoffeln, Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise

pro Person 18,90 €

### „Rosins Empfehlung“

Gemischte Filetspitzen in Pilzrahmsauce Schweineschnitzel mit Sahnetomaten und Käse überbacken Rinderschmorbraten in Burgundersauce Knackiges Marktgemüse, Bunte Salate mit zwei Dressings Kartoffelschmörkes und Spätzle

pro Person 14,90 €

### „Schon probiert“

Schweinefiletscheiben in Champignonrahmsauce, Hähnchenbrust mit Blattspinat und Sauce Hollandaise überbacken, Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebel-Tomaten-Schafskäse, Bunte Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

pro Person 13,90 €

## ... lecker!

### „Gut und Günstig“

Hähnchen-Zwiebel-Gyros mit Zaziki, Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebel-Champignons, Rahmgulasch mit Sauerkraut abgerundet, Kartoffelschmörkes und Butterspätzle Salate der Saison mit zwei Dressings

pro Person 9,90 €

### „Danke“

Schweinerückensteak mit gebratenen Waldpilzen, Schweineschnitzel mit Sahnetomaten und Goudakäse überbacken, Hähnchengeschnetzeltes in Paprikasahnesauce, Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise Butterspätzle und Kartoffelschmörkes

pro Person 13,50 €

### „Schnitzelspaß“

Schweineschnitzel mit feuriger Zigeunersauce Hähnchenbrustschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken Schweineschnitzel mit Sahnetomaten und Goudakäse Marktsalate mit zwei Dressings Butterspätzle und Röstkartoffeln

pro Person 10,90 €

### „Schnitzeljagd“

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, Hähnchenbrust mit Paprikarahmsauce. Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise Kartoffelgratin und Röstkartoffeln

per Person 10,90 €

### „Happy Winter“

Schweinesteak mit Zwiebel-Senf-Kruste, Hirschrahmgulasch mit allerlei Pilzen, Hähnchenbrust gefüllt mit Käse und Schinken Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise, Petersilien-kartoffeln und Butterspätzle

pro Person 14,90 €

### „Bergspaß“

Geschmorter Krustenbraten in leckerer Sauce, Schweineschnitzel mit süßem Senf abgerundet, Sahnkartoffelgratin und Krautsalat

pro Person 7,50 €

### „Gaumenfreunden“

Schweinemedallions in Dijonpfeffersauce Medaillon vom Norwegischen Lachs in Schnittlauchsahnesauce Hähnchenbrust mit Rosmarin-Knochen-schinkenmantel gebraten Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise Dreierlei Bandnudeln und Bratkartoffeln

pro Person 13,90 €

### „Schnitzelparade“

Hähnchenbrust in Zigeunersauce, Schweineschnitzel mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse überbacken Schweineschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit Käse-Schinken Röstkartoffeln und Spätzle, Marktsalate mit zwei Dressings

pro Person 10,50 €

### „Saalhoff“

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce, Saalhoffer Honigbraten in leckerer Senfsauce, Barbecue-Hähnchenbrust im Speckmantel mit Pfeffersauce, Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffelchen mit Schale und Spätzle

pro Person 14,90 €

### „Festlich“

Geschmorte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in eigener Sauce Hirschrahmgulasch mit allerlei Waldpilzen, Gedünstetes Rot-barschfilet auf mediterranem Gemüse, Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise, Spätzle, Petersilienkartoffeln, Marktsalate mit zwei Dressings

pro Person 17,90 €

### „Das Bayrische“

Hausgebackener Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen Rustikaler Krustenbraten in Senfsauce, Omas Sauerkraut, Warmer Speck-Kartoffelsalat und Röstkartoffeln

pro Person 9,90 €

### „Gaumenkitzel“

Rinderroulade in eigener Sauce, Marinierter Nackenbraten in Rotwein-Zwiebelsauce, Seelachsmedallions mit Prosecco-Schnittlauchsahne, Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise, Butterspätzle und Petersilienkartoffeln

pro Person 13,90 €

### „Vegan“

Gyros Naturgeschnetzeltes mit Lauchzwiebeln und Paprika Paniertes Schnitzel mit gebratenen mediterranem Gemüse Champignon-Rahmgeschnetzeltes, Nudeln und Kartoffel-Gemüse-Gratin, Salate der Saison mit Dressings

pro Person 15,90 €

### „RosinsPartyservice in Saalhoff“

Schaschlikgulasch in eigener Sauce, Hacksteak mit Fetakäse gefüllt mit Pfeffersauce, Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise, Baguette und Zwiebel-Kartoffelschmörkes

pro Person 9,00 €