

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 €

„Süppchen“

Rinderbrühe mit Einlage	(0,20l)	1,90 €
Hühnerkraftbrühe mit Einlage	(0,20l)	1,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	(0,50l)	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 Schwarzbrottalern,
Partyfrikadellen, Tomaten-Mozzarella, Schnitzelsticks, Chicken-Wings, Grissini
mit Knochenschinken, Hähnchen-Nuggets pro Person 11,90 €

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

Kleine Hähnchenschnitzel, gefüllte Roastbeefröllchen, Schweinefiletspießchen,
Melonenschiffchen mit Knochenschinken, Marinierte Paprika, Zucchini, gefüllte
Champignons, pikante Frikadelle mit Schafskäse gefüllt,
Spießchen mit Mozzarella, Paprika, Oliven pro Person 13,90 €

Warme Buffets ab 10 Personen

„Sparschwein“

*Honigmarinierter Schinkenbraten in Dijon-Senfsauce,
Hähnchenbrust gefüllt mit Käse und Schinken, Kartoffelgratin
Spätzle und Marktsalate mit zwei Dressings* *pro Person 9,90 €*

„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 €*

Warme Buffets ab 10 Personen

„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 €*

„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 €*

Warme Buffets ab 10 Personen

„Einfach lecker“

*Gefüllter Spießbraten in Zwiebelsauce,
Schweineschnitzel mit Champignonsauce
Rinderbraten in eigener Sauce
Salate der Jahreszeit mit zwei Dressings
Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten*

pro Person 12,90 €

„Schwein gehabt“

*Schnitzel gefüllt mit Süßem Senf, Käse und Kochschinken
Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons
Schweinsteak mit Zwiebeln-Käse-Kruste
Bunte Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise
Kartoffelschmörkes und Kartoffel – Spinat - Gratin*

pro Person 13,90 €

„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 €

Warme Buffets ab 10 Personen

„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

Petersilienkartoffeln und Butterspätzle

pro Person 13,90 €

„Bergspaß“

Geschmorter Krustenbraten in leckerer Sauce

Schweineschnitzel mit Süßem Senf abgerundet

Sahnekartoffelgratin und Krautsalat

pro Person 7,50 €

„Gaumenfreunden“

Schweinemedallions in Dijonpeffersauce

Medaillon vom Norwegischen Lachs in Schnittlauchsahnesauce

Hähnchenbrust mit Rosmarin-Knochenschinkenmantel gebraten

Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise

Dreierlei Bandnudeln und Bratkartoffeln

pro Person 13,90 €

Warme Buffets ab 10 Personen

„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 Rotbarschfilet 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 €

Warme Buffets ab 15 Personen

„Unser Feinschmecker-Bufferet“

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 Dijonsenkruste 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 Bufferet“

Vorweg:

*Saisonale Vorspeisen-Variation
dazu Brötchenkorb und Kräuterbutter*

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

Omas Herrencreme und Mousse au chocolat

pro Person 25,90 €

Warme Buffets ab 15 Personen

“Asien”

Vorweg:

*Hähnchensatéspießchen mit Glasnudelsalat
Knusprige Entenbrust mt 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 marinierter Mango
Exotisches Obst geschnitten
Sahnemilchreis mit Pflaumenmus*

pro Person 24,90 €

“Rosins”

*Sasionale Hight-Light
mit Vorspeise, Suppe und Hauptgerichte
sowie Desserts*

pro Person 25,90 €

Desserts

<i>PannaCotta mit marinierten Himbeeren</i>	<i>Portion</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Baileys-Sahnecreme zartbitter Schokolade</i>	<i>Portion</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	<i>Portion</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Joghurt-Limonencreme mit Dekor</i>	<i>Portion</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Schwarzwaldcreme mit Schattenmorellen</i>	<i>Portion</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Omas Herrencreme</i>	<i>Portion</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Portion</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	<i>Portion</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Obstsalat mit Früchten der Jahreszeit</i>	<i>Portion</i>	<i>2,50 €</i>

Dessertauswahl (ab 20 Personen)

Vier Desserts ihrer Wahl *pro Person 3,20 €*

Brot und Käse

<i>Französisches Baguette</i>	<i>Stück</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Mailänder Olivenbrot</i>	<i>Stück</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Engadiner Nussbrot</i>	<i>Stück</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Kleines Laugengebäck</i>	<i>Portion</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Laugengebäck, -brezeln, -knoten, -stangen</i>	<i>Portion</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Kleiner Brötchenkorb mit Kräuterbutter</i>	<i>Portion</i>	<i>1,50 €</i>

Käseplatten (ab 5 Personen)

<i>Französische Käseauswahl mit Brie, Camembert, Roquefort, Schafskäse und Obst</i>	<i>Portion</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Internationale Käseauswahl mit Brot und Butter</i>	<i>Portion</i>	<i>4,90 €</i>

Hausgemachte Salate

<i>Vegetarische Salate</i>	<i>Portion</i>	<i>kg</i>
<i>Marktsalate der Saison</i> <i>Blattsalat, Rucola, Tomaten, Mais, Bohnen, Krautsalat, Gurken, Champignons und zwei Dressings</i>	<i>2,50 €</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Italienischer Sommersalat</i> <i>mit Karotten, grünem Sellerie, Bohnen, Mais, Zuckerkübsen und Vinaigrette</i>	<i>2,50 €</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Griechischer Bauernsalat</i> <i>mit Fetakäse, Cocktailtomaten, Paprika, Oliven und Essig</i>	<i>2,70 €</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Feta-Tomaten-Salat</i> <i>Fetakäse, Roma-Tomaten, halbtrocknete Tomaten Blattpetersilie in Essig-Öl-Dressing</i>	<i>2,80 €</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Ravioli-Pfifferling-Salat</i> <i>Ricotta-Spinat-Ravioli, Waldpfifferlingen, Roma-Tomaten, in mediterraner Vinaigrette und weißem Balsamico</i>	<i>2,80 €</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Gurkensalat mit Kräuterwinaigrette</i> <i>Würziger Gurkensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch-Röllchen in einer Vinaigrette</i>	<i>2,50 €</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Rotes Blumenkohl-Kichererbsen-Curry</i> <i>Gekochte Blumenkohlbröschen, zarte Kichererbsen, Romatomen, in einer würzigen Sauce aus Joghurt, Tandoori, Ingwer abgerundet mit Chilisauce</i>	<i>2,70 €</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Tomatensalat Pesto</i> <i>Aromatische Mini-Roma-Tomaten, kombiniert mit Parmigiano Reggiano, geröstete Pinienkernen und Basilikum abgerundet mit aromatischem Olivenöl</i>	<i>2,70 €</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Kartoffelsalat mit Sauce Bernaise</i> <i>Herzhaft-aromatischer Salat mit halbierten Kartoffeln mit Schale, halbtrockneten Tomaten und Blattpetersilie, vereint in einer cremigen Sauce Bernaise</i>	<i>2,70 €</i>	<i>25,00 €</i>

Hausgemachte Salate

<i>Salat mit feinem Fleisch</i>	<i>Portion</i>	<i>kg</i>
<i>Hähnchenbrustsalat mit Tomaten und Feta</i> <i>Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Mini-Roma-Tomaten, Fetakäse und Rucola in einem leichtem Tomaten-Olivenöl-Dressing</i>	<i>2,90 €</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Hähnchenbrustsalat mit Joghurt-Tandoori-Sauce</i> <i>Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Paprika, süßlichen Früchten kombiniert mit Joghurt-Tandoori-Sauce</i>	<i>2,90 €</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Thailändischer Rindfleischsalat</i> <i>Zarte Hüftstreifen mit Paprika, Zuckerschoten, und Sojabohnenkernen, abgerundet mit einem thailändischen Koriander-Ingwer-Chili-Dressing</i>	<i>3,10 €</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Vitello Tonnato-Salat</i> <i>Zarte Scheiben vom Kalbfleisch, Rucola, würzige Kapern in einer Thunfischcreme</i>	<i>3,10 €</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Rindfleischsalat mit Trüffelvinaigrette</i> <i>Zarte Hüftstreifen, halbtrocknete Tomaten, Rucola und edlen Trüffelscheiben, abgerundet mit einer leckeren Trüffelvinaigrette</i>	<i>3,10 €</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Schweinefiletsalat mit Kartoffel-Speck-Vinaigrette</i> <i>Scheiben vom Schweinefilet vereint mit aromatischen Roma-Tomaten und Frühlingslauch in einem deftigen Speck-Kartoffel-Dressing</i>	<i>3,10 €</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Roastbeef-Kartoffel-Salat</i> <i>Roastbeefscheiben und herzhaften Kartoffelscheiben, Rote Zwiebeln, Blattpetersilie in einem Remouladen-Dressing</i>	<i>3,10 €</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Rindfleisch-Karotten-Salat</i> <i>Zarte Scheiben aus der Rinderhülfe mit knackigen Karottenwürfeln und Blattpetersilie in einer aromatischen Vinaigrette</i>	<i>3,10 €</i>	<i>29,00 €</i>

„Canapés“

(Mindestbestell-Menge 10 Stück sortiert)

Auf knusprigen Baguettescheiben, reichlich belegt.

	<i>Stück</i>
<i>Canapé mit französischen Brie und Preiselbeeren</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Canapé mit Roastbeef und sauren Gurken</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Canapé mit Hähnchenbrust und Ananas</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Canapé mit Kräuterfrischkäse und Paprika</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Canapé mit Serranoschinken und Melone</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Canapé mit gegrilltem Gemüse und Parmesan</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Canapé mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Canapé mit</i>	

„Kleine Snacks“

(Mindestbestell-Menge 5 Stück sortiert)

<i>Mini-Wraps mit Thunfisch, Mais, Paprika, Salat und Cocktailsauce</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mini-Wraps mit Hähnchenbrust, Zucchini, Salat und Tomaten-Curry-Sauce</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mini-Wraps mit gegrilltem Gemüse, Tomaten, Fetakäse, Salat und Kräutersauce</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mini-Wraps mit Räucherlachs, Gurken, Tomaten, Salat und Meerrettich</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mini-Wraps mit Roastbeef, sauren Gurken, gegrilltem Paprika, Salat und Remouladensauce</i>	<i>2,50 €</i>

Hausgemachte Salate

<i>Salate mit Fisch</i>	<i>Portion</i>	<i>kg</i>
<i>Curry-Garnelensalat</i> <i>Knackige Garnelen, mit aromatischen Ananasstückchen,</i> <i>in einem Currydressing mit Mango-Chutney</i>	<i>3,10 €</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Flusskrebssalat mit Calvados</i> <i>Flusskrebse mit Äpfelchen, Mandarinen, Karotten und Lauch</i> <i>in aromatischem Dressing mit Calvados abgerundet</i>	<i>3,10 €</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Thunfischsalat</i> <i>Thunfischfleisch mit Paprikawürfeln, Zwiebeln und Oliven</i> <i>in pikantem Essig-Öl-Dressing mit Kapern</i>	<i>2,60 €</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Currychunks</i> <i>Surimi-Chunks in einer pikanten Currysauce</i> <i>mit Joghurt und Knoblauch</i>	<i>2,60 €</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Garnelensalat „Italia“</i> <i>Garnelen mit Spinatnudeln, in einem Tomaten-Joghurt-Dressing</i> <i>aromatisch abgerundet mit Basilikum und Knoblauch</i>	<i>2,80 €</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Garnelensalat „Mango-Kokos“</i> <i>Garnelen mit Mangowürfel und Rucola in einem fruchtig</i> <i>cremigen Dressing mit Mangopüree, Kokossirup und Sauer Sahne</i>	<i>2,80 €</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Heringsstipp „Hausfrauenart“</i> <i>Heringshappen mit Gewürzgurken, Apfelstückchen,</i> <i>milde Zwiebeln in einem pikanten Joghurtdressing</i>	<i>2,60 €</i>	<i>24,00 €</i>