



Kalte Platten

„Antipasti“

ab 10 Personen

Marinierter Schafskäse im Speckmantel, gefüllte Champignons, halbgetrocknete Tomaten mit Frischkäse gefüllt, allerlei Oliven, Spießchen von Tomaten und Mozzarella, italienische Salami mit Fenchel, Artischocken, Serranoschinken mit Melonenspalten, Weinblätter gefüllt, Sauce Aioli und Brötchenvariation

Preis pro Person 15 €

„Fisch“

ab 10 Personen

Mild geräucherter Lachs, Medaillons vom Forellenfilet, Matjesröllchen, Brathering, Crêpe gefüllt mit Graved Lachs, Riesengarnelen mit Knoblauchcreme, Heringshappen, Lachsfiletmedaillons „Asia Style“, Sahnemeerrettich und Brötchenvariation

Preis pro Person 18 €

„Fingerfood-Party“

ab 10 Personen

Schweineschnitzelchen, Kleine Geflügelspieße mit Erdnussdip, Tomaten-Mozzarella-Spießchen, BBQ-Chicken Wings, Schweinefilet mit gefüllten Champignons und Peperoni, kleine Frikadellen mit Senf-Zwiebel-Kruste, Hähnchennuggets, Medaillons von der Hähnchenbrust im Knuspermantel, Curry Dip, BBQ-Sauce und Brötchenvariation

Preis pro Person 17 €



Snacks

gefüllt und gerollt

(Mindest-Bestellmenge 6 Stück sortiert)

<i>Mini-Wraps mit Thunfisch, Mais, Paprika und Salat</i>	<i>Stück 2,50 €</i>
<i>Mini-Wraps mit Hähnchenbrust, Zucchini, Tomaten und Salat</i>	<i>Stück 2,50 €</i>
<i>Mini-Wraps mit gegrilltem Gemüse, Tomaten und Schafskäse</i>	<i>Stück 2,50 €</i>
<i>Mini-Wraps mit Räucherlachs, Tomaten, Gurke & Meerrettich</i>	<i>Stück 2,50 €</i>
<i>Mini-Wraps mit mexikanischer Hackfleischfüllung</i>	<i>Stück 2,50 €</i>

Geht immer

(ab 10 Portionen)

<i>Rosins Currywurst dazu Baguettescheiben</i>	<i>Portion 6,00 €</i>
<i>Unsere Gulaschsuppe dazu knusprigen Brötchen</i>	<i>Portion 6,00 €</i>
<i>Schaschlik Topf vom Schweinenacken dazu Baguette</i>	<i>Portion 7,00 €</i>
<i>Wildbratwurst mit Schupfnudeln und Sauerkraut</i>	<i>Portion 9,00 €</i>
<i>Hausgebackener Leberkäse mit Bratkartoffeln und Senf</i>	<i>Portion 8,00 €</i>
<i>Rustikaler Eintopf mit reichlich Einlage und Brötchen</i>	<i>Portion 7,00 €</i>



Schnitzel-Day

„geklopft und paniert“

„Unser Schnitzelbuffet“

Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebel-Champignons

Hähnchenbrust gefüllt mit Käse & Schinken

Schweinerückensteak mit Rahmblattspinat und Sauce Hollandaise

dazu

Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise

und

Steinpilz-Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Brötchenkorb und Kräuterbutter

Preis pro Person 17 €

„Schnitzel-König“

Schweineschnitzel gefüllt mit Serranoschinken und Goudakäse

Hähnchenbrustmedaillons nappiert mit Paprikarahmsauce

Schweineschnitzel mit Champignons, Schinken, Zwiebeln und Schafskäse

dazu

Bunte Marktsalate mit zweierlei Dressings

und

Butterspätzle und Bratkartoffeln

Preis pro Person 16 €

„Schnitzelzauber“

Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsauce

Hähnchenbrust mit Spargelspitzen, Tomaten und Sauce Hollandaise

Schweineschnitzel mit rustikaler Füllung

dazu

Mediterraner Gemüsetopf

und

Kartoffelsahnegratin und Rosmarin-Schmörkes

Preis pro Person 16 €



Wer die Wahl hat, hat die Qual!

Wählen Sie Ihr Partyservice-Angebot wie folgt aus.....

3 aus 8 Fleischgerichten

- Heimische Bratwurst in Rosins Currysauce
- Rustikaler Spießbraten in Pfefferrahmsauce
- Hähnchenbrust „Cordon bleu“ gefüllt mit Käse & Schinken
- Geflügelspieß mit Zwiebel-Paprikasauce
- Putenbruststeak mit einer Röstzwiebelkruste
- Hähnchenbrust im Knuspermantel
- Schweineschnitzel mit Zwiebel-Champignons

2 aus 6 Beilagen

- Steinpilz-Kartoffelgratin
- Rosmarin-Schmörkes
- Butterspätzle
- Kartoffelschmörkes
- Basmati-Reis

2 aus 5 hausgemachte Salate

- Paprika-Kraut-Salat
- Griechischer Bauernsalat
- Asiatischer Nudelsalat
- Marktsalate mit zwei Dressings
- Amerikanischer Krautsalat (Coleslaw)

1 aus 3 Gemüse

- Mediterranes Grillgemüse
- Princess Böhnchen im Speckmantel
- Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise

Preis pro Person 15 €



Highlights

„Für den verwöhnten Gaumen“

Medaillons vom Schweinefilet in tomatisierter Pfeffersauce

Pochierte Lachstranchen auf mediterranem Sahnegemüse

Hähnchenbrustfilet umwickelt mit Rosmarin und Serranoschinken
dazu

Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise
und

Bandnudeln & Petersilien-Schmörkes

Preis pro Person 18 €

„Rouladen-Schmaus“

Geschmorte Rinderrouladen, traditionell gefüllt mit Gurke, Zwiebeln und Senf

Hähnchenbrust gefüllt mit Broccoli auf tomatisierter Gorgonzolasauce

Schweineröllchen „Saltimbocca“ mit Salbei und Serranoschinken gefüllt
dazu

Drei Farben Gemüse und Sauce Hollandaise
und

Kartoffelgnocchi & Butterspätzle

Preis pro Person 17 €

„Klein aber Oho New Style“

Antipasti-Variation, dazu Baguette und Knoblauch-Dip,

Medaillons vom Schweinefilet in einer aromatischer Pfeffersauce

Hähnchenbrust gefüllt mit Broccoli auf tomatisierter Gorgonzolasauce

dazu

Rustikaler mediterraner Gemüsetopf

und

Steinpilzkartoffelgratin & Butterspätzle

Mousse au Chocolat mit karamellisierten Kirschen

Preis pro Person 22 €



Buffet „Gaumenkitzel“

ab 20 Personen

Vorspeisen

- Scheiben von Strauchtomaten mit mariniertem Mozzarella
- Mediterranes gegrilltes Gemüse mit Knoblauch und frischen Kräutern
- Marinierter Rucola an halbgetrockneten Tomaten, Serranoschinken und Parmesan
- Lachsmedaillons auf Asiatischem Gemüse
- Ofenfrische Brot & Brötchen-Variation dazu Butter
- Gartensalate der Saison mit zweierlei Dressings

Warme Speisen

- Zanderfilet in Butter gebraten mit geschwenkten Rucola-Tomaten
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Käse & Schinken
- Rinderrouladen in kräftiger Rotwein-Rahmsauce

Butterspätzle und Kartoffelschmörkes

Farbenfrohe Gemüsevariation mit Broccoli, Möhrchen,
Speckböhnchen, Kohlrabi, Blumenkohl und Buttererbsen
dazu Sauce Hollandaise

Dessert

- Kokos-Panna Cotta mit glasierter Ananas
- Mousse au Chocolat mit Eierlikörsahne

Preis pro Person 35 €



„Süßes im Gläschen“

(Mindest-Bestellmenge 6 sortiert)

Joghurt-Limonencreme mit Mandarinenkompott	2,50 €
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	2,50 €
Pannacotta mit marinierten Himbeeren	2,50 €
Baileysahnecreme mit zartbitter Schokolade	2,50 €
Bayrische Creme mit Biskuit und Erdbeerpüree	2,50 €
Salat von frischen Früchten	2,50 €
weitere Dessert auf Anfrage	

Brötchen und Dips

Kleine Brötchenkorb mit Kräuterbutter buntes aus der Backstube	2,50 €
Bayrischer Brotkorb mit Kräuterquark allerlei Laugengebäck	2,50 €
Knoblauch-Dip	0,70 €
Curry-Dip	0,70 €
Honig-Senf-Dip	0,70 €
Kräuterbutter	0,70 €
Remouladensauce	0,70 €
Kräuterquarkcreme	0,70 €

Käseplatte

Italienische & französische Auswahl dazu unser hausgebackenes Schwarzbrot, Baguette und Brötchen & Dip	8,50 €
---	--------