



Kleine Snacks

(Mindestbestellmenge: 5 Stück, sortiert)

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

Canapés

(Mindestbestellmenge: 10 Stück, sortiert)

Auf knusprigen Baguettescheiben, reichlich belegt.

Canapé mit französischem Brie und Preiselbeeren	2,20 €
Canapé mit Roastbeef und sauren Gurken	2,20 €
Canapé mit Hähnchenbrust und Ananas	2,20 €
Canapé mit Kräuterfrischkäse und Paprika	2,20 €
Canapé mit Serranoschinken und Melone	2,20 €
Canapé mit gegrilltem Gemüse und Parmesan	2,20 €
Canapé mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	2,20 €



Entscheiden Sie selbst

Pro Person 12 €

Stellen Sie sich aus folgenden Kategorien
Ihr individuelles Menü zusammen

3x Fleischgerichte

Rosins Currywurst

Pfefferspießbraten in eigener Sauce

Rosins Schaschlik

Paprikafleischbällchen

Putenbruststeak mit einer Zwiebelkruste

Schweineschnitzel mit Zwiebel-Champignons

Knusperhähnchenbrust mit Ananas

2x Beilagen

Butterspätzle

Basmatireis

Bratkartoffeln

Kartoffelschmörkes

Steinpilzkartoffelgratin

Rosmarinkartöffelchen

Backkartoffeln mit Creme

2x hausgemachte Salate

Paprikakrautsalat

Asiatischer Nudelsalat

Griechischer Bauernsalat

Marktsalate mit zwei Dressings

Spaghetti-Salat

1x Gemüse

Buntes Saisongemüse

Mediterraner Gemüsetopf

Speckböhnchen

Spanisches Grillgemüse



Warme Buffets ab 10 Personen

„Das Schnitzelbuffet“

Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebel-Champignons
Hähnchenschnitzel mit cremigem Blattspinat und Sauce Hollandaise
Hähnchenbrust gefüllt mit würzigem Käse & gekochtem Hinterschinken
Steinpilzkartoffelgratin, goldbraune Bratkartoffeln
Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise
Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
Rustikaler Brötchenkorb mit Kräuterbutter

pro Person 16 €

„Rouladen-Buffer“

Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
Schweinerouladen in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
Heimische Salzkartoffeln, Scheiben vom Serviettenknödel
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren,
Blumenkohl, Broccoli und Sauce Hollandaise

pro Person 17 €

„Klein aber Oho“

Antipasti-Variation dazu Baguette und Sauce Aioli
Hähnchenbrustfilets gefüllt mit Broccoli auf Gorgonzolasauce
Gebratene Schweinemedallions in einer aromatischen Cognacsauce
Bunter mediterraner Gemüsetopf mit Sauce Hollandaise
Gratin von der Süßkartoffel mit herzhaftem Goudakäse überbacken
Geschwenkte Kartoffel-Gnocchi
Panna Cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

pro Person 21 €

„Für den verwöhnten Gaumen“

Schweinefilet am Stück gebraten, tranchiert in Pfefferrahmsauce
Medallions vom norwegischen Lachs
auf mediterranem Pfannengemüse in Schnittlauchsahnesauce
Hähnchenbrustfilet im Rosmarin-Knochenschinkenmantel gebraten
Bunte Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise
Dreierlei Bandnudeln und herzhaftes Bratkartoffeln

pro Person 18 €



Warme Buffets ab 10 Person

„Schnitzelspaß“

Schweineschnitzel mit feuriger Paprikarahmsauce

Hähnchenbrustschnitzel gefüllt mit Goudakäse und Putenschinken

Schweineschnitzel mit Sahnetomaten und Goudakäse

Marktsalate mit zwei Dressings

Butterspätzle und Röstkartoffeln

pro Person 14 €

„Schnitzeljagd“

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons

Hähnchenbrust mit Paprikarahmsauce

Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln

Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin und Röstkartoffeln

per Person 14 €

„Happy Winter“

Schweinerückensteak mit einer Zwiebel-Senf-Kruste

Hirschrahmgulasch mit allerlei Pilzen abgerundet

Hähnchenbrustschnitzel gefüllt mit Goudakäse und Putenschinken

Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise

Petersilienkartoffeln und Butterspätzle

pro Person 17 €

„Schnitzelparade“

Hähnchenbrust in pikanter Paprikarahmsauce

Schweineschnitzel mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse überbacken

Schweinerückenschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit Goudakäse-Hinterschinken

Röstkartoffeln und Butterspätzle

Bunter Marktsalate mit zwei Dressings

pro Person 15 €

„Saalhoff“

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce

Saalhoffer Honigbraten in leckerer Senfsauce

Barbecue-Hähnchenbrustfilets im Speckmantel mit Pfeffersauce

Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise

Rosmarinkartöffelchen und Butterspätzle

pro Person 17 €



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 Maispoulardenbrust 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 30 €



„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 Dijonsamtsauce
Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise
Bandnudeln und Kartoffelschmörkes*

Omas Herrencreme und Mousse au chocolat

pro Person 28 €



Desserts

PannaCotta mit marinierten Himbeeren	Portion	2,00 €
Baileysahnecreme Zartbitter-Schokolade	Portion	2,00 €
Joghurt-Limonencreme mit Dekor	Portion	2,00 €
Schwarzwaldcreme mit Schattenmorellen	Portion	2,00 €
Omas Herrencreme	Portion	2,00 €
Mousse au chocolat	Portion	2,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion	2,00 €
Obstsalat mit Früchten der Jahreszeit	Portion	3,00 €

Dessertauswahl (ab 20 Personen)

Vier Desserts ihrer Wahl	pro Person	3,00 €
--------------------------	------------	--------

Brot und Käse

Französisches Baguette	Stück	2,00 €
Kleiner Brötchenkorb mit Kräuterbutter	Portion	2,00 €
Bayrischer Brotkorb	Portion	2,00 €
Laugengebäck, -brezeln, -knoten, -stangen		

Käseplatten (ab 5 Personen)

Französische Käseauswahl mit Brie, Camembert, Roquefort, Schafskäse und Obst	Portion	7,00 €
Internationale Käseauswahl mit Brot und Butter	Portion	7,00 €