

Partyservice & Catering

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Ihnen unser Catering-Angebot vorzustellen. Unser Wunsch ist es Ihnen so viel Arbeit wie möglich abzunehmen.

Für eine Absprache bezüglich Ihrer Vorstellungen & Wünsche empfiehlt sich ein Termin vor Ort bei uns im ROHMELBAD-RESTAURANT. Selbstverständlich lassen sich alle Details auch telefonisch abstimmen.

In der folgenden Auswahl haben Sie die Möglichkeit Ihr Wunschbuffet selber zusammenstellen. Selbstverständlich beraten wir Sie hierbei sehr gerne. Nach Absprache bieten wir Ihnen auch "Kostproben" vor Ort an, damit wir ganz sicher sind, Ihren Geschmack zu treffen.

Ihr Wunschessen ist nicht dabei? Dann stellen wir Ihnen Ihre Auswahl speziell nur für Sie zusammen.

Neben der kulinarischen Betreuung stellen wir Ihnen gerne auch Servicepersonal (Kosten auf Anfrage) zur Verfügung und unterstützen Sie wo wir nur können - beispielsweise bei der Tischwäsche, der Dekoration und vielem mehr...

Wir wünschen Ihnen nun viel Vergnügen beim "Durchstöbern" unserer Küchentöpfe.

Ihre Gastgeber

Anna & Andrej Schreiner und Team

ROHMELBAD RESTAURANT

Friedrich-Ludwig-Jahn-Straße 7

31848 Bad Münster

Telefon: 05042 / 3705

Fax: 05042 / 91 23 77

E-Mail: rohmelbad-restaurant@t-online.de

www.rohmelbad-restaurant.de



Unser Saison Special

BUFFET "Einfach, Gut & Lecker"

Kalte Platten

Schweinemedallions mit Kräuterquark

Kaltes Roastbeef

Garnelen mit Aioli

Gemüsepfannkuchen mit Lachs

Drei verschiedene Salate

Warmes Speisen

Seezungenröllchen auf Blattspinat in Rahm

Schweinfilet mit Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Rinderschmorbraten im eigenen Saft mit Rotkohl und Rösti

Dessert

Schokomousse und Blutorangenmousse (je drei Schalen)

Frische Erdbeeren (bei Saison) auf Obstsalat

Preis pro Person – 26,00 €

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet zusammen.

Die Angebotspreise gelten pro Speise, Portion pro Person. In den Leistungen ist die Anlieferung und Abholung, das zur Verfügung stellen von Tellern und Besteck enthalten.

Gerne stellen wir Ihnen gegen einen Aufschlag (auf Anfrage) Servicepersonal zur Verfügung.

Schwein

01. Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln, Senf, Majoran, im eigenen Saft
02. Spießbraten gefüllt mit Backobst, in herb-säuerlichen Soße
03. Spießbraten, gefüllt mit Broccoli, dazu Thymiansoße
04. Gepökelter Jungschweinerücken mit Kruste und Malzbiersoße
05. Spanferkelbraten mit Starkbiersoße
06. Schweinrouladen mit Essiggemüse und Mettfüllung
07. Kasseler Braten mit Apfelkruste

12,00 € pro Person und Portion

Schweinfilet

08. Schweinfilet mit Rahmchampignons
09. Schweinfilet mit Rahmpfifferlingen (zur Saison)
10. Schweinfilet mit Waldpilzen
11. Schweinfilettrouade, gefüllt mit chinesischem Gemüse
12. Schweinfilettrouade, gefüllt mit Ananas und Käse
13. Schweinfiletmedaillons mit Speck, überbacken mit Champignons und Blauschimmelkäse
14. Schweinfiletmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken
15. Schweinfilet mit gebratener Ananas, dazu Currysahne
16. Schweinfilet mit Ratatouille Gemüse

Schweinfiletmedaillons mit Linsengemüse und Kräutersoße

14,50 € pro Person und Portion

Rind

- 18. Rheinischer Sauerbraten mit Backobstsoße
- 19. Altdeutscher Schmorbraten im eigenen Saft
- 20. Zwiebelschmorbraten
- 21. Rinderroulade nach Großmutter Art (?)
- 22. Tafelspitz in Meerrettichsoße
- 23. Roastbeef, rosa gebraten, kalt serviert mit Remoulade

15,50 € pro Person und Portion

Wild

- 24. Hirschkalbskeule mit Waldpilzen
- 25. Wildschweinkeule mit Pfifferlingen (zur Saison)
- 26. Wildschweinsauerbraten mit Backobst
- 27. Rehkeule in Preißelbeersoße und Pilzen
- 29. Hirschroulade, gefüllt mit Kräuterbrät
- 30. Gemischtes Wildgulasch mit Waldpilzen
- 31. Sauerbraten vom Hirsch

18,00 € pro Person und Portion

Kalb

- 32. Kalbsrollbraten mit Austernpilzen in Wacholderrahm
- 33. Kalbsrouladen, gefüllt mit Parmaschinken und Spinat-Tomatensoße
- 34. Kalbsahnegulasch mit Spargel-Pilzen
- 35. Kalbsrücken mit Sauce Bernaise

18,00 € pro Person und Portion

Geflügel

- 36. Hühnerbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken und Rotweinsauce
- 37. Hühnerbrustfilet mit Currysahne und gebackenen Früchten
- 38. Hühnerbrustfilet mit Paprikarahmgemüse
- 39. Hühnerbrustfilet mit Champignons à la creme
- 40. Hühnerbrustfilet mit Chinagemüse im Reisteig gebacken

14,50 € pro Person und Portion

Wildgeflügel

- 41. Perlhuhnbrustfilet auf Rahmsauerkraut und gedünstete Trauben
- 42. Barbarie-Entenbrustfilet mit Kirsch-Pfeffersauce
- 43. Gänsekeule mit Orange-Glühweinsauce
- 44. Gänsebrustfilet mit Malzbiersauce (zzgl. 2,50 €)

18,50 € pro Person und Portion

Fisch und Garnelen

- 45. Ganzer Lachs im Ofen gebacken
- 46. Marinierte Seezungenröllchen mit Pesto-Tomatensauce
- 47. Pangasiusfiletröllchen, gefüllt mit Mango-Chillimousse
- 48. Seelachsrollchen mit Pfifferlingen gefüllt
- 49. Gemüse-Sahnenudeln mit Riesengarnelen
- 50. Scampifanne mit Sprossen, Kaiserschoten und Gemüse im Knoblauchsud
- 51. Flußkrebsrisotto mit Pilzen und Lauch

18,50 € pro Person und Portion

Vegetarisch:

- 52. Gemüselasagne mit Pecorino überbacken
- 53. Broccoli-Mandelpuffer mit Tomaten-Sauerrahm
- 54. Gemüserösti mit Kräuter-Sprossenschmand
- 55. Buchweizenpfannkuchen-Gemüsetorte

11,00 € pro Person und Portion

Beilagen

Kroketten

Hausgemachte Rösti

Salzkartoffeln

Röstkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Petersilienkartoffeln

Nudeln

Basmatireis

Kartoffelgratin

Pommes Frites

ab 10 Personen ist 1 Beilage zur Wahl und ohne weitere Berechnung

ab 20 Personen sind 2 Beilagen zur Wahl und ohne weitere Berechnung

ab 30 Personen sind 3 Beilagen zur Wahl und ohne weitere Berechnung

Gemüseplatte (Gemüse nach Saison)

Ab 5 Personen – 1 Gemüseplatte für 5 für 8,50 €

Salatbuffet

Gemischte bunte Salate mit drei verschiedenen Dressings

Ab 10 Personen 24,30 €

FINGERFOOD FISCH

Fisch/kalt serviert

Sushi Tokio Style mit Wasabi(grüner Meerrettich)

Räucherfischpralinen und Törtchen

Geräucherte Fisch-Wraps

Dillpfannkuchen, gefüllt mit Räucherlachs-Creme-Raiche

Mini-Fischfrikadellen mit Krabbendip

Black Tiger Garnelen mit Aioli

Flußkrebssalat mit Ei

Gurkenschiffchen mit Nordseekrabbensalat

Spanischer Meeresfrüchtesalat mit weißen Bohnen

Garnelenspieße mit Oliven

Pro Artikel und Person 2,50 €

FINGERFOOD FLEISCH

Medaillons von Pute und Schwein garniert

Chicken Wings mit Salsa

Tiroler Jausenplatte mit Peperoni

Roastbeef Röllchen mit Kräuter Schmand

Mettbällchen mit Tomaten-Chilisoße

Spargel-Schinkenröllchen

Garnierter Rehrücken mit Kalbsbutter

Ratatouille Salat im Löffel mit Perlhuhnfilet

Pro Artikel und Person 1,90 €

Fleischlos und Käse

Käseauswahl mit Früchten

Käsevariationen in pochierter Williams-Christbirne

Gemüsetorte mit Kerbelschmand

Crostini mit Gurken-Chutney

Italienische Antipasti Auswahl

Kleine Gemüsefrikadellen mit Quark Dip

Käse-Petit-fours garniert

Pro Artikel und Person 2,70 €

Dessert

Sauerkirschen-Tiramisu

Walnuss Mousse mit Ahornsirup

Welfenspeise

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Obstplatte Exotik mit Kokos

Holunderblüten-Joghurtmousse

Warme Apfelkrapfen mit Vanillesoße, Preiselbeeren

Dreierlei Schokoladenmousse im Glas

Zitronensorbet mit Sekt