



Besuchen Sie den Rinderwirt im
GASTHAUS ROSENGARTEN

*Gasthaus · Wintergarten
Biergarten · Kuckstall · Catering*

Familie Krugger / Zimmermann
Hauptstraße 17
72517 Sigmaringendorf
Tel. 07571 / 13743
Fax. 07571 / 749407
info@rinderwirt.de



www.rinderwirt.de

Herzlich Willkommen

Lieber Gast,

wir bieten Ihnen eine typisch schwäbische Küche mit Produkten und Erzeugnissen aus eigenem Anbau und dieser Region an. Qualität und Frische steht bei uns stets im Vordergrund.

Eigene Galloway Rinder aus ganzjähriger Freilandhaltung...

Durch die Zucht unserer eigenen Galloway Rinder in den Obstwiesen am Häselberg in Richtung Scheer, möchten wir unseren Gästen eine hervorragende Qualität an bestem Rindfleisch anbieten. Durch die ganzjährige Weidehaltung - unsere Tiere kennen keinen Stall und keine Intensivmast - entsteht so ein langsam gewachsenes Fleisch.

Im Sommer ernähren sich die Tiere ausschließlich von Kräutern, Gräsern und den Wiesen, auf denen sie grasen. Im Winter werden unsere Tiere mit Stroh und Heu von eigenen Weiden und Feldern zugefüttert.

Anerkannter EU-Wildverarbeitungsbetrieb...

Durch die eigene Jagd in Hornstein bei Bingen bieten wir ihnen je nach Jagdsaison ausschließlich frisches Wild auf unserer Karte an.

Wir, als anerkannter EU-Wildverarbeitungsbetrieb, bieten Ihnen Wild aus der Region. Jedes einzelne Stück wird nach dem erlegen tierärztlich untersucht und in unserem EU-Wildbearbeitungsbetrieb unter größter Sorgfalt für Sie küchenfertig zerlegt und zubereitet.

Wildschweinsalami, Landjäger, Jagdwurst, Rehbraten, Wildschweintrüben,..... oder Rehragout bieten wir jederzeit auf **Vorbestellung** oder in **unserem Direktverkauf** im Gasthaus für Sie zu **Hause** an.

Gasthaus und Cateringservice...

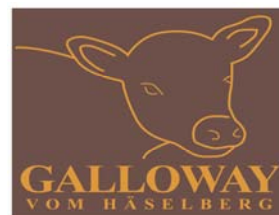
Vom Menü oder Buffet für 20 bis 800 Personen, alles wird von uns in professioneller und hochwertiger Weise für Sie ausgerichtet. Wir bieten Ihnen den Komplett-Service von A-Z.

Flexibilität und Erfahrung sind unsere Stärken! Gerne würden wir auch für Sie ein unvergessliches Fest ausrichten.

Gern planen wir Ihre Veranstaltung bei einem persönlichen Gespräch mit Ihnen zusammen.

*Wir bitten Sie vorab einen Termin mit uns unter der **Telefonnummer: 07571 / 13 743** zu vereinbaren.*

Wir wünschen Ihnen eine schöne Vorfremde!



Bitte füllen Sie dieses Formular mit den **Veranstaltungsdaten** und die separaten Bestellseiten vollständig aus und senden Sie diese zusammen per Post (oder Fax) zu. Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen unter folgender Telefonnummer 07571 / 13 743 gerne zur Verfügung.

Bestellungen können, je nach Umfang, bis zu drei Tag vor Veranstaltung (mittags 12:00 Uhr) abgegeben werden. **Ab einem Mindestumsatz in Höhe von 300,00 € ist die Lieferung frei Haus. Bei einem Gesamtumsatz unter 300,00 €, erlauben wir uns eine Logistikauschale in Höhe von 50 € zu berechnen.**

Kundendaten

Anlass

Veranstaltungsort: Gasthaus / Catering

Veranstaltung: (Tag & Uhrzeit)

Personenanzahl

Name:

Geburtstag

Straße / Hausnummer:

PLZ / Ort:

Telefon:

Telefax:

E-mail



„Gasthaus Rosengarten“
Gasthaus & Catering
Hauptstraße 17
72517 Sigmaringendorf

Telefon: 07571 / 13 743
Telefax: 07571 / 74 94 07
E-Mail: info@gr-catering.de
Internet: www.gr-catering.de

Backwaren

ab 10 Stück pro Artikel

Die ideale Ergänzung zum Kaffee oder Tee in der Pause. Wir empfehlen Ihnen je nach Tageszeit 2 - 3 Teile pro Person einzuplanen.

Preis pro Stück	Artikel	Einheit	Anzahl
2,60 €	Teegebäck, hausgemacht	100 g	_____
0,95 €	Mini Plunder-Gebäck	Stück	_____
0,80 €	Laugenbrezel	Stück	_____
1,20 €	Laugenbrezel mit Butter	Stück	_____
1,20 €	Croissant natur	Stück	_____
1,65 €	Schokoladencroissant	Stück	_____
1,85 €	Schinken-Käsecroissant	Stück	_____

Kuchen und Torten

Ganze Kuchen / Torten

Preis Pro Torte	Artikel	Einheit	Anzahl
24,00 €	12 St. Apfelkuchen (Mürbteigboden)	ganzer Kuchen	_____
24,00 €	12 St. Apfel- Schokoladenkuchen	ganzer Kuchen	_____
26,00 €	18 St. Apfelkuchen vom Blech (Hefeteigboden)		_____
29,00 €	12 St. Himbeerkuchen	ganzer Kuchen	_____
24,00 €	12 St. Johannisbeerkuchen	ganzer Kuchen	_____
29,00 €	12 St. Erdbeerkuchen (Saison)	ganzer Kuchen	_____
24,00 €	12 St. Pflaumenkuchen(Mürbteigboden)	ganzer Kuchen	_____
24,00 €	18 St. Pflaumenkuchen vom Blech(Hefeteigboden)		_____
24,00 €	12 St. Käsekuchen	ganzer Kuchen	_____
24,00 €	12 St. Rhabarberkuchen	ganzer Kuchen	_____
32,00 €	14 St. Eierlikörtorte	ganzer Kuchen	_____
32,00 €	14 St. Schwarzwälder Kirschtorte	ganze Torte	_____

Partybrötchen - Halbes belegtes Brötchen

Unsere Partybrötchen eignen sich besonders gut für Pausen, Meetings und Konferenzen. Je nach Tageszeit empfehlen wir Ihnen 2 - 4 pro Person einzuplanen. Die Lieferung erfolgt auf dekorativen Platten.

Preis Pro Stück	Artikel	Einheit	Anzahl
1,70 €	mit gekochtem Schinken	Stück	_____
1,75 €	mit Schwarzwälder Schinken	Stück	_____
1,70 €	mit Putenbrust	Stück	_____
1,65 €	mit Frischwurst	Stück	_____
1,70 €	mit Salami	Stück	_____
1,95 €	mit Forellenfilet	Stück	_____
1,95 €	mit Lachs	Stück	_____
1,75 €	mit Schnittkäse	Stück	_____
1,85 €	mit Brie	Stück	_____
1,75 €	mit Frischkäse	Stück	_____
1,85 €	mit Tomate-Mozzarella	Stück	_____

Baguettescheiben

Variationen auf französischem Stangenbrot dekorativ garniert. Unsere Schnittchen eignen sich besonders gut für Stehempfänge, Meetings und Konferenzen. Je nach Tageszeit sind 3 - 5 pro Person einzuplanen. Die Lieferung erfolgt auf dekorativen Platten.

Preis pro Stück	Artikel	Einheit	Anzahl
1,70 €	mit gekochtem Schinken	Stück	_____
1,75 €	mit Schwarzwälder Schinken	Stück	_____
1,60 €	mit Putenschinken	Stück	_____
1,55 €	mit Frischwurst	Stück	_____
1,60 €	mit Salami	Stück	_____
1,85 €	mit Forellenfilet	Stück	_____
1,95 €	mit Lachs	Stück	_____
1,75 €	mit Brie	Stück	_____
1,65 €	mit Frischkäse	Stück	_____
1,65 €	mit Schnittkäse	Stück	_____
1,85 €	mit Tomate-Mozzarella	Stück	_____

Kalte Snacks

ab 10 Portionen pro Artikel

Preis pro Portion	Artikel	Einheit	Anzahl
2,55 €	Hausgemachte Mini-Frikadelle mit Chilisoße	3 Stück/Portion	_____
4,00 €	Chicken Wings mit feinem Dipp	4 Stück/Portion	_____
2,90 €	Melonenspalten mit Schinken	2 Stück/Portion	_____
2,95 €	Vegetarisches Gemüsespießchen mit Cocktailtomate, Paprika, Zucchini an Knoblauchöl	2 Stück/Portion	_____
3,55 €	Obstspießchen mit Schokomantel	2 Stück/Portion	_____
3,85 €	Putenspießchen mit roter Paprika, Ananas an Fruchtmarinade	2 Stück/Portion	_____
3,45 €	Schweinefleischspießchen mit Cocktailtomate, grüner Paprika an Knoblauchöl	2 Stück/Portion	_____
3,95 €	Scampi-Spießchen mit Dipp	2 Stück/Portion	_____

Warme Snacks

ab 10 Portionen pro Artikel

Diese Köstlichkeiten werden warm angeliefert und von Servicekräften auf Silberplatten angereicht oder in Chafing Dishes in Buffetform warm gehalten.

Preis pro Person	Artikel	Einheit	Anzahl
1,65 €	Nürnberger Rostbratwürstchen	3 Stück / Portion	_____
3,65 €	Frühlingsrollen (vegetarisch)	4 Stück / Portion	_____
4,90 €	Quiche-Lorraine-Törtchen	4 Stück / Portion	_____
2,65 €	Hausgemachte Mini-Frikadelle mit Chilisoße	3Stück/Portion	_____
4,00 €	Hausgemachte Mini-Pizza (8 cm Durchmesser)	2Stück/Portion	_____
4,00 €	Mini-Pizza Vegetarisch (8 cm Durchmesser)	2Stück/Portion	_____

Suppen

ab 10 Portionen pro Artikel

Zu allen Suppen liefern wir ofenfrisches Baguette.

Preis pro Portion	Artikel	Einheit	Anzahl
2,60 €	Tomatencremesuppe	0,25 l / Portion	_____
2,90 €	Gulaschsuppe	0,25 l / Portion	_____
2,60 €	Kartoffelsuppe	0,25 l / Portion	_____
2,60 €	Spargelcremesuppe (Saison)	0,25l/Portion	_____
2,60 €	Kürbiscremesuppe (Saison)	0,25l/Portion	_____
2,60 €	Rinderkraftbrühe mit Minimaultaschen	0,25 l / Portion	_____
	Flädle	0,25 l / Portion	_____
	Brät- und Leberknödel	0,25 l / Portion	_____

Salate

ab 1,5 Kg Gesamtgewicht

Ein kleiner Beilagensalat hat ca. eine Menge von 250-300 g.

Preis pro Kilo	Artikel	Einheit	Anzahl
4,90 €	Krautsalat, rot	kg	_____
6,80 €	Pfälzer Krautsalat (weiß) mit geräuchertem Speck, Zwiebeln und Kümmel	Kg	_____
8,90 €	Kartoffelsalat	kg	_____
5,90 €	Gurkensalat	kg	_____
7,95 €	Tomatensalat	kg	_____
4,90 €	Karottensalat	kg	_____
4,90 €	Rote Beete Salat (Saison)	kg	_____
6,80 €	Nudelsalat	kg	_____
6,80 €	Reissalat mit frischen Früchten	kg	_____

9,95 €	Spargelsalat (Saison Mai -Juli)	kg	_____
8,30 €	Waldorfsalat mit Äpfeln, Ananas, Mandarinen und Walnüssen	kg	_____
8,90 €	Geflügel-Cocktail mit Mandarinen, Ananas und Champignons	kg	_____

Gasthaus Rosengarten

Bestellung kalte Platten

Kalte Platten

ab 10 Portionen

Auf Silberplatten schön angerichtet und reichhaltig garniert. Zu allen kalten Platten liefern wir ofenfrisches Partygebäck. Preise pro Portion.

<u>Preis pro Portion</u>	<u>Artikel</u>	<u>Einheit</u>	<u>Anzahl</u>
64,90 €	Tomate-Mozzarella mit Basilikum	pro Portion	_____
8,85 €	Tafelspitzsülze mit grüner Soße	pro Portion	_____
4,60 €	Melonenschiffchen mit Schinken	pro Portion	_____
4,75 €	Maispoulardenbrust mit Obst garniert, Currydipp	pP.	_____
6,45 €	Geflügel-Variationen mit Dipp	pro Portion	_____
6,90 €	Vitello Tonato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)	pP.	_____
7,90 €	Räucherfischplatte Auswahl von geräuchertem Fisch mit Senfdillsauce	pP	_____
6,95 €	Käseplatte Auswahl von verschiedenen Käsesorten	pP	_____
5,85 €	Frischwurstplatte Auswahl von Frischwurst, fein garniert	pro Portion	_____
7,80 €	Schinkenplatte Auswahl von geräuchertem und gekochtem Schinken	pP	_____

Dessert

ab 10 Portionen

Das Dessert richten wir schön dekoriert in Schüsseln, auf Platten oder im Weinglas an.

Preis pro Portion	Artikel	Einheit	Anzahl
1,30 €	Mini Plunder	pro Stück	_____
1,30 €	Mini-Muffins	pro Stück	_____
1,25 €	Mini-Windbeutel	pro Stück	_____
2,90 €	Frischer Obstsalat	pro Portion	_____
2,75 €	Rote Grütze mit Vanillesoße	pP	_____
3,45 €	Hausgemachte Tiramisu	pro Portion	_____
3,50 €	Helle & Dunkle Schokoladenmousse (selbstgemacht nach Rezept des Hauses)	pP	_____
2,90 €	Joghurtcreme	pro Portion	_____

Käse und Brot

ab 10 Portionen pro Artikel

Preis pro Portion	Artikel	Einheit	Anzahl
1,45 €	Ausgesuchte Brotsorten im Korb	pP	_____
4,45 €	Käse-Igel mit Obst und Gemüse „garniert“	pP	_____
5,95 €	Käse-Auswahl mit Trauben	pP	_____
7,95 €	Internationale Käse-Variationen mit Trauben	pP	_____

1. Buffet
ab 15 Personen

Vorspeise:

Buntes Salatbuffet,
(vier verschiedene angemachte Salate, zwei Blattsalate, Dressing)
und frisches Baguette

Suppe:

Kräftige Rinderbrühe
mit Brät- und Leberknödel

Hauptgang:

Zweierlei vom Schweinefilet
mit hausgemachten Eierspätzeln, Gratinkartoffeln
und buntes Gemüse

Dessert:

Weißer & Dunkler Schokoladenmousse
und frischer Obstsalat

Preis pro Person € 23,90

Preis pro Person ohne Suppe € 21,30

Preis pro Person ohne Dessert € 18,40

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**2. Buffet
ab 15 Personen**

Vorspeise:

Gemischtes Salatbuffet,
(vier verschiedene angemachte Salate, zwei Blattsalate, Dressing)
und frisches Baguette

Suppe:

Kräftige Rinderbrühe
mit Kräuterflädle

Hauptgang:

Gefüllter Kalbshals
mit hausgemachten Eierspätzeln, Gratinkartoffeln
und buntes Gemüse

Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu
mit Rumfrüchten

Preis pro Person € 20,90

Preis pro Person ohne Suppe € 18,30

Preis pro Person ohne Dessert € 14,90

**3. Buffet
ab 15 Personen**

Vorspeise:

Buntes Salatbuffet,
(vier verschiedene angemachte Salate, zwei Blattsalate, Dressing)
und frisches Baguette

Hauptgang:

Saftiger Braten vom Schwein und Rind
mit hausgemachten Eierspätzeln, Gratinkartoffeln
und buntes Gemüse



Dessert:

Ofenschlupfer mit Vanillesoße
und Rote Grütze

Preis pro Person € 16,50

Preis pro Person ohne Dessert € 11,50

**4. Buffet
ab 15 Personen**

Vorspeise:

Spezialitäten vom Bodensee Räucherfischen und Lachs,
Spezialitäten vom Schinken mit Honigmelone,
buntes Salatbuffet
(vier verschiedene angemachte Salate, zwei Blattsalate, Dressing)
und Brotauswahl

Hauptgang:

Schweinemedallions mit Champignonramsoße,
hausgemachten Eierspätzlen, Gratinkartoffeln
und buntes Gemüse

Dessert:

Vanillecreme,
dunkle Schokoladenmousse
mit Portweinkirschen

Preis pro Person € 23,90

Preis pro Person ohne Dessert € 18,90

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Regionales Hochzeitsbuffet

ab 50 Personen

Zum Stehempfang:

Dennette

mit selbstgeräuchertem Schinken
und mit Gartenkräuter- Schmand

Butter-Mini-Brezeln

Hackbällchen vom Gallowayrind mit frischem Basilikum



Vorspeise:

Geräucherter Wildschweinschinken mit Melone,
Tomate Mozzarella mit gehobeltem Parmesan,
Bodenseeräucherfische mit frischem Sahnemeerrettich,
Rosa gebratene Rostbeefröllchen
mit frischem Spargel (je nach Saison),
reichhaltiges Salatbuffet,
Frische Miniseelen, Brezeln, Brötchen
und frisches Bauernbrot



Suppe:

Kräftige Rinderbrühe mit Brät- und Leberknödel



Hauptgang:

Saftige Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce,
Reh- und Wildschweinragout mit pochiertem Preiselbeeren-Birne,
Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse,
Hausgemachte Gemüsemautaschen mit Tomaten-Kräutersauce,
Hausgemachten Eierspätzeln, Gratinkartoffeln, Salzkartoffeln
und buntes Gemüse



Dessert:

Hausgemachte Vanillecreme mit frischem Obstsalat
Ofenschlupfer mit roter Grütze und Vanillesauce

Preis pro Person komplett € 40,20

Preis „zum Stehempfang“ € 5,90

Preis „Vorspeise“ 8,90 €

Preis „Suppe“ 2,60 €

Preis „Hauptgang“ 17,90

Preis „Dessert“ 6,90 €

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Italienisches Buffet No. 1
ab 15 Personen**

Zum Aperitif:

Frisches Ciabattabrot
mit verschiedenen Aufstrichen:
Olivenpesto, Basilikumpesto und
Thunfischdip

Vorspeise:

Anti Pasti,
Tomate-Mozzarella
und Blattsalate mit italienischem Dressing

Hauptgang:

Saltim bocca¹ „alla romana“
in Madeirasauce
mit hausgemachten Nudeln
und buntes Gemüse

Dessert:

Dunkle Schokoladenmousse
mit frischen Früchten
und hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person € 31,90

Preis pro Person ohne Vorspeise € 24,00

Preis pro Person ohne Dessert € 25,90

*** Kalbsfilet mit Parmaschinken und Salbei umwickelt.

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Italienisches Buffet No. 2
ab 15 Personen**

Zum Aperitif:

Minipizza

Vorspeise:

Buntes Salatbuffet mit eingelegten Tomaten,
Kräutergarnelen und
frisches Baguette

Hauptgang:

Rinderschmorbraten „Toskana“
mit Tomaten-Kräutersoße,
Penne
und buntes Gemüse



Hähnchenschlegel in Sahnesauce
und Risotto

Dessert:

Panna Cotta
auf frischer Ananas

Preis pro Person € 23,90

Preis pro Person ohne Vorspeise € 15,30

Preis pro Person ohne Dessert € 18,90

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Italienisches Buffet No. 3
ab 15 Personen**

Zum Aperitif:

Frische Feigen mit Schinken
und Gorgonzolakäse

Vorspeisen:

Anti Pasti Salate,
bunte Blattsalate & italienisches Dressing,
und verschiedenes Ciabatta

Hauptgang:

Piccata Milanese mit
hausgemachten Nudeln
und buntes Gemüse

Vegetarische Gemüselasagne
mit Tomatenbasilikumsoße

Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu,
und frischer Obstsalat

Preis pro Person € 26,80

Preis pro Person ohne Vorspeise € 24,20

Preis pro Person ohne Dessert € 20,20

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Bitte beachten Sie, dass bei den Grillbuffets kein Personal zum Grillen
im Menüpreis berechnet ist!!!**



Hohenzollern-Grillbuffet

Zum Empfang:

Ofenfrisches Bauernbrot
mit Wildschweinschmalz
und Wildleberpastete

Vorspeisen:

Feiner Wildschweinschinken mit Melone,
Buntes Salatbuffet mit Partygebäck

Hauptgang:

Saftige Steaks vom Reh, Wildschwein
und Damhirsch mit verschiedenen Dipps,
Rumpsteaks mit Kräuterbutter,
Folienkartoffeln mit Kräuterquark,
und gegrilltes Gemüse



Dessert:

Dunkle Schokoladenmousse mit frischen Himbeeren
Obstsalat mit Eierlikörcreme

Preis pro Person € 27,90

Preis pro Person ohne Dessert € 23,00

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Bitte beachten Sie, dass bei den Grillbuffets kein Personal zum Grillen
im Menüpreis berechnet ist!!!**

**Amerikanisches Grillbuffet
ab 15 Personen**

Vorspeisen:

Cesar Salat,
Tomate mit Mozzarella,
Nudelsalat mit Truthahnbrust
und Blattsalate mit Dressing

Hauptgang:

Chicken Wings mit Knoblauch - Dipp,
Spare Rips,
Rumpsteaks mit Kräuterbutter,
Kartoffelecken, Ratatouille Gemüse,
Mayonnaise & Ketchup



Dessert:

Muffins
und frischer Obstsalat

Preis pro Person € 22,10

Preis pro Person ohne Dessert € 19,40

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Bitte beachten Sie, dass bei den Grillbuffets kein Personal zum Grillen
im Menüpreis berechnet ist!!!**

**Grillbuffet Nr. 1
ab 15 Personen**

Vorspeisen:

Bunte Blattsalate mit Dressing,
Nudelsalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat,
verschiedenes Ciabatta
und Partygebäck

Hauptgang:

Marinierte Schweinekoteletts,
und Schweinerückensteak
verschiedene Grillwürste
und verschiedene Dipps

Dessert:

Frischer Obstsalat,
weiße & dunkle Schokoladenmousse

Preis pro Person € 13,90

Preis pro Person ohne Dessert € 10,70

**Bitte beachten Sie, dass bei den Grillbuffets kein Personal zum Grillen
im Menüpreis berechnet ist!!!**

**Grillbuffet Nr. 2
ab 15 Personen**

Vorspeisen:

Bunte Blattsalate mit Dressing
Nudelsalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat,
verschiedenes Ciabatta
und Partygebäck

Hauptgang:

Marinierte Schweinekoteletts,
Schweinerückensteak mit und ohne Knoblauch,
verschiedene Grillwürste,
Hähnchenbrustfilet in Curry ,
Gyros mit Reis, Tzaziki
und verschiedene Dipps

Dessert:

Frischer Obstsalat,
Schokobananen
und Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person € 18,60

Preis pro Person ohne Dessert € 15,90

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Bitte beachten Sie, dass bei den Grillbuffets kein Personal zum Grillen
im Menüpreis berechnet ist!!!**

**Grillbuffet Nr. 3
ab 15 Personen**

Vorspeisen:

Bunte Blattsalate mit Dressing,
Nudelsalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat
und verschiedenes Ciabatta

Hauptgang:

Fleischspieß mit Schwein & Rind,
Schweinenackensteak mit und ohne Knoblauch,
verschiedene Grillwürste,
Hähnchenbrustfilet in Curry,
Gyros mit Reis und Tzaziki,
Rindersteaks und verschiedene Dippes

Dessert:

Frischer Obstsalat,
Panna Cotta,
Schokoladenmousse
und Apfeltarte

Preis pro Person € 20,80

Preis pro Person ohne Dessert € 16,80

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Bitte beachten Sie, dass bei den Grillbuffets kein Personal zum Grillen
im Menüpreis berechnet ist!!!**

**Grillbuffet Nr. 4
ab 15 Personen**

Vorspeisen:

Bunte Blattsalate mit Dressing,
Nudelsalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat
und verschiedenes Ciabatta

Hauptgang:

Fleischspieß mit Schwein & Rind,
marinierte Schweinekoteletts und
verschiedene Grillwürste,
Hähnchenbrustfilet in Curry,
Gyros mit Reis und Tzaziki,
Lammkoteletts
und Scampispieße mit Knoblauch

Dessert:

Frischer Obstsalat,
Vanillecreme
und Wassermelone

Preis pro Person € 21,10

Preis pro Person ohne Dessert € 17,10

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Bitte beachten Sie, dass bei den Grillbuffets kein Personal zum Grillen
im Menüpreis berechnet ist!!!**

**Grillbuffet Nr. 5
ab 15 Personen**

Vorspeisen:

Bunte Blattsalate mit Dressing,
Nudelsalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat
und verschiedenes Ciabatta

Hauptgang:

Spare Ribs,
Putenspieße,
Lammkoteletts,
Scampispieße, Maiskolben
und Folienkartoffeln

Dessert:

Frischer Obstsalat,
Panna Cotta
und dunkle Schokoladenmousse

Preis pro Person € 22,90

Preis pro Person ohne Dessert € 18,90

Frühlingsbuffet

vom 10.März bis 24.Juni

ab 15 Personen

Vorspeisen:

Grüner und weißer Spargel mit leichter Thunfischsauce,
Rucolasalat umlegt mit Scheiben von geräucherter Entenbrust,
Rauchlachs mit Bärlauchcrème,
bunte Blattsalate mit aromatischer Melone und Garnelen,
Tomaten-Carpaccio mit frisch geriebenem Parmesan und
Basilikum
und frisches Baguette

Suppe:

Spargelcrèmesuppe

Hauptgang:

Spargel-Poularden-Frikassee
mit frischen Kräutern und Basmati Reis,
Bodensee Felchen
auf asiatischem Gemüse mit Zitronengras-Curry-Schaum,
Rinderfilet am Stück gebraten mit Sauce Hollandaise,
frischer Stangenspargel,
und neue Kartoffeln in der Schale

Dessert:

Erdbeerschalotte,
Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Vanillesauce
und Obstplatte mit frischen Früchten

Preis pro Person € 39,90

Preis pro Person ohne Dessert € 34,00

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Rustikales Buffet
ab 15 Personen**

Vorspeisen:

Marinierter Tafelspitz mit Tomatenvinaigrette,
Schinkenvariation mit Melonenspalten,
Matjesfilet mit Zwiebelringen,
Schwäbischer Wurstsalat, Geflügelsalat, Rettichsalat
und Kartoffelsalat

Suppe:

Kartoffelsuppe mit Speckstreifen

Hauptgang:

Marinierte Hähnchenkeulen in Rotweinsauce,
knusprig gebratene Schweinekeule mit Altbiersauce,
Krautspätzle, Semmelknödel
und buntes Gemüse

Dessert:

Schokoladenpudding mit Kuvertürestückchen,
frischer Obstsalat
und Ofenschlupfer

Käse:

Käseauswahl,
gemischte Brotauswahl und Butter

Preis pro Person € 22,20

Preis pro Person ohne Suppe € 19,80

Preis pro Person ohne Dessert € 18,90

Preis pro Person ohne Käse € 18,70

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Dies ist lediglich ein Auszug aus unserer Getränkekarte. Weitere Getränke können wir Ihnen auf Anfrage gerne zusammen-stellen.

Getränke Alkoholfrei

Preis Pro Stück	Einheit	Artikel	Anzahl
10,80 €	(9Tassen)	Thermoskanne Kaffee	_____
9,00 €	(10Tassen)	Thermoskanne Tee	_____
0,70 €	Flasche 0,20l	Teinacher Gourmet	_____
1,85 €	Flasche 0,70l	Teinacher Gourmet	_____
0,90 €	Flasche 0,20l	Fachinger (Stilles Heilwasser)	_____
1,85 €	Flasche 0,70l	Fachinger (Stilles Heilwasser)	_____
0,80 €	Flasche 0,20l	Apfelsaft (naturtrüb)	_____
1,95 €	Flasche 1,00l	Apfelsaft (naturtrüb)	_____
0,80 €	Flasche 0,20l	Orangensaft	_____
1,95 €	Flasche 1,00l	Orangensaft	_____
0,80 €	Flasche 0,20l	Multivitaminsaft	_____
1,95 €	Flasche 1,00l	Mulivitaminsaft	_____
0,90 €	Flasche 0,20l	Traubensaft	_____
0,70 €	Flasche 0,20l	Coca Cola Light	_____
0,70 €	Flasche 0,20l	Coca Cola	_____
0,70 €	Flasche 0,20l	Fanta	_____
0,70 €	Flasche 0,20l	Spezi	_____
0,70 €	Flasche 0,20l	Bitter Lemon	_____

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Dies ist lediglich ein Auszug aus unserer Getränkekarte. Weitere Getränke können wir Ihnen auf Anfrage gerne zusammen-stellen.

Preis	Pro Stück	Einheit	Artikel	Anzahl
Biere				
19,80 €		Kiste, Flaschen 0,33l	Zwiefalter-Pils	_____
175,00 €		Fass 30l	Zwiefalter-Pils	_____
23,00 €		Kiste, Flaschen 0,50l	Paulaner Hefeweizen	_____
195,00 €		Fass 30l	Paulaner Hefeweizen	_____
24,00 €		Kiste, Flaschen 0,50l	Radler	_____

Fassbiere liefern wir kühl mit Zapfhahn & Kühlung.

Weine

Haberschlachter Heuchelberg Trollinger

Jahrgang 2009, QbA, WG Brackenheim

Geschmack: Kräftig, kerniger Rotwein 1,00 l 10,10 €

Hagnauer Burgstall Spätburgunder

Jahrgang 2008, trocken, Winzerverein Hagnau, Baden

Ist ein exzellentes Gewächs unserer Bodenseelandschaft. 0,75 l 11,20 €

Seine weiche, fruchtige Art wird durch feinen Gerbstoff und zarte Restsüße unterstrichen.

Meersburger Weißherbst Spätburgunder

Jahrgang 2008, Qualitätswein, Baden,

Geschmack: reifes Beerenaroma 0,75 l 9,20 €

Vigneti Dolomiti Merlot

Jahrgang 2009, Endrizzi

Geschmack: Herrlich saftiger, runder Merlot mit viel

Schmelz und Fülle. 1,00 l 10,10 €

Sekt / Champagner

12,10 € Flasche 0,75l Schloss Reinach, trocken, Jahrgangsspekt

35,00 € Flasche 0,75l Moet & Chandon Champagne Brut Imperial

Weitere Weine und Getränke stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage zusammen.

Gasthaus Rosengarten

Bestellung Geschirr, Dekoration und Service

Dies ist lediglich ein Auszug aus unserem Sortiment. Sollten Sie noch Fragen haben, oder anderes Equipment benötigen, fragen Sie bitte nach. Wir helfen Ihnen gerne!

Preis Pro Stück	Einheit	Artikel	Anzahl
2,60 €	80 x 80 cm	Tischdecke, weiß	_____
3,90 €	170 x 130 cm	Tischdecke, weiß	_____
0,90 €	50 x 50 cm	Stoffservietten weiß	_____
0,50 €	40 x 40 cm	Papierservietten weiß,	_____
0,70 €	40 x 40 cm	Papierservietten farbig	_____
5,90 €	1 m	Skirtings (Tischumkleidung)	_____
10,00 €	Stück	Hussen (Tischdecken für Stehtische)	_____

Preise inkl. Reinigung / Waschen / Bügeln

2,00 €	Pro Person	Besteck und Geschirr (Menü)	_____ (inklusive Reinigung)
1,00 €	Pro Person	Besteck und Geschirr (Hauptgang)	_____ (inklusive Reinigung)
5,00 €	Chafingtisch incl. Reinigung		_____
0,45 €	Stück	Gläser	_____
1,00 €	Stück	Kuchenheber	_____
10,00 €	Stück	Stehtisch, weiß	_____
10,00 €	Stück	Servierwagen	_____
0,80 €	Stück	Aschenbecher, weiß	_____
0,50 €	Stück	Flaschenöffner	_____
Auf Anfrage	Stück	Zapfanlage	_____
30,00 €	Stück	Gasgrill (ohne Gas inkl. Reinigung)	_____
5,00 €	pauschal	Gas	_____
4,90 €	Stück	Biergarnitur	_____
Auf Anfrage	Stück	Sonnenschirme	_____
26,00 €/Std.	Pro Person	Servicepersonal	_____
35,00 €/Std.	Pro Person	gelernt Servicepersonal/Koch	_____

Geschultes Personal steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir übernehmen auch die Vor- und Nacharbeiten (Aufräumarbeiten) für Sie.

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.