

Gasthaus Rose

Konstanzer Str. 23

78476 Allensbach

T. 07533-3100

Menü-Vorschläge

Festmenü

kleiner gemischter Salat der Saison

+++

Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm

hausgemachte Eierspätzle und Pommes oder Kroketten

Gemüseplatte nach Art des Hauses (6-7 Sorten Gemüse)

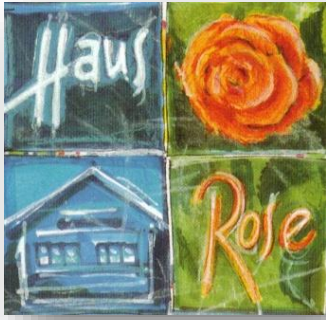
+++

frische Erdbeeren (oder heiße Himbeeren)

mit Vanilleeis

Sahne und Mandelblättchen

26,50 €



Gasthaus Rose

Konstanzer Str. 23

78476 Allensbach

T. 07533-3100

„Feinschmeckermenü“

Salat „Mimosa“

bunt gemischter Salat oder Feldsalat mit gehacktem Ei

+++

Tranchen vom Rinderfilet und Schweinefilet

am Stück gebraten, mit Sauce Bearnaise nappiert

dazu Bohnen im Speckmantel und Mandelkroketten

+++

„Eiscup Romanoff“

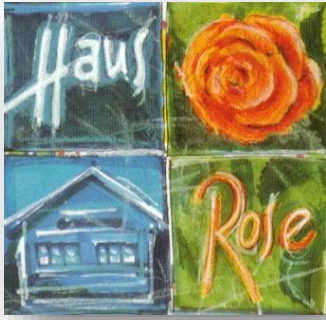
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

und Erdbeermark mit Sahne

(sofern Erdbeeren am Markt erhältlich)

wahlweise mit Himbeeren

30,50 €



Gasthaus Rose

Konstanzer Str. 23

78476 Allensbach

T. 07533-3100

Menü „Argentina“

bunte Salate der Saison

mit in Knoblauchbutter geröstetem Vollkornbrot

und Sonnenblumenkernen

+++

Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind

am kräftigen Rosmarin-Jus,

mit Kroketten und Mandelbrokkoli

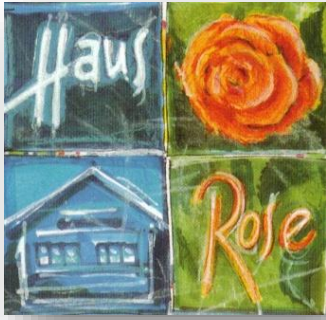
+++

„Nussbecher la Avellana“

Vanilleeis mit caramelisierten Nüssen,

Nougatsauce und Sahne

29,80 €



Gasthaus Rose

Konstanzer Str. 23

78476 Allensbach

T. 07533-3100

„Feinschmecker Buffet“

Salatbuffet:

Tomaten mit Mozzarella, Oma Rose's Kartoffelsalat

Karotten- und Krautsalat, Blattsalat mit Joghurt- und Italien-Dressing

gefüllte Eier, Brötchen und Butter

+++

Fischbuffet:

kalt: Platten mit geäuchertem Fisch: Lachs mit Honig-Senfsauce,

geräucherte Felchenfilets mit Merrettichsahne

warm: Zanderknusperle mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln

+++

Geschnetztes Zürcher Art von der Pute mit frischen Champignons in Rahmsauce

Rösti und Spätzle, Buttererbsen mit Karotten

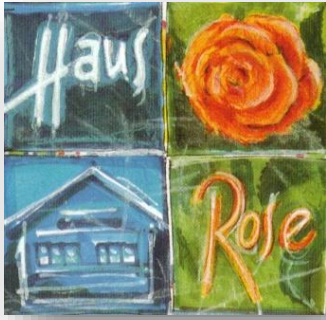
+++

Dessertbuffet:

Mousse au Chocolat, exotischer Fruchtsalat

rote Grütze mit Vanillesauce

26,50 €



Gasthaus Rose

Konstanzer Str. 23

78476 Allensbach

T. 07533-3100

Menü „Fischerin vom Bodensee“

bunter Salatteller der Saison

mit „Zanderknusperle“

Zander-Filetstücke im Bierteig gebacken

dazu Weißbrot und Knoblauch-Mayonnaise

+++

„Variation aus dem Fischernetz“

Egli im Mandelbutter gebraten,

im Riesling gedünstetes Zanderfilet,

Felchen nach Müllerinnen-Art mit Dillsösse nappiert

dazu Petersilienkartoffeln und Brokkoli

+++

Weißes Mousse au Chocolat

mit Orangenfilets und Grand Marnier

31,50 €



Gasthaus Rose

Konstanzer Str. 23

78476 Allensbach

T. 07533-3100

„Handwerkermenü“

gemischter Salat der Saison

+++

paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Omas guter hausgemachter Kartoffelsalat

garniert mit Ei

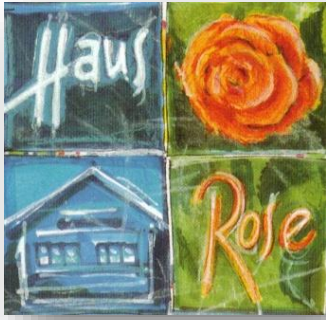
+++

„Eisbecher Cup Dänemark“

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

Walnüssen und Sahne

16,80 €



Gasthaus Rose

Konstanzer Str. 23

78476 Allensbach

T. 07533-3100

Menü „Grüße aus Italien“

Tomatensüppchen

mit Gin fein abgeschmeckt

+++

„Saltimbocca a la Romana“ gebratenes Kalbschnitzel

belegt mit Salbei und Parmaschinken

Tagliatelle (feine Bandnudeln) und Bratensaft

Grilltomate

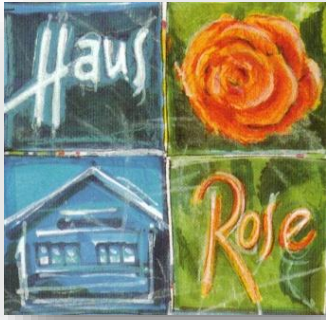
+++

Tiramisu - das beliebte Dessert

mit kräftigem Kaffee, Löffelbiskuit

und feiner Mascarpone-Creme

30,50 €



Gasthaus Rose

Konstanzer Str. 23

78476 Allensbach

T. 07533-3100

Menü „Grüße aus Österreich“

„Frittaten Suppe“

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

+++

Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb

dazu Pommes frites

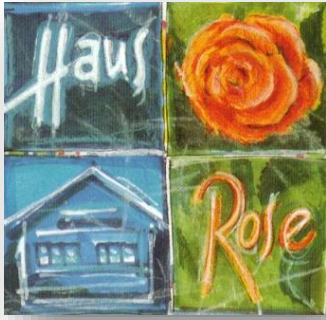
und buntes Gemüse vom Markt

+++

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

29,50 €



Gasthaus Rose

Konstanzer Str. 23

78476 Allensbach

T. 07533-3100

„Vital-Menü“

Salatteller „Fitness“ mit Hähnchenbrustfilet,
Fetakäse und gerösteten Sonnenblumenkernen
an leichter Joghurtsauce

+++

Bodensee-Fischfilet je nach Fang (z.B. Felchen, Saibling etc.)
in Riesling gedünstet
dazu Wildreis und buntes Gemüse,
an Kräutersauce serviert

+++

exotischer Fruchtsalat
mit fruchtigem Sorbet

29,50 €

Getränkeauswahl: (folgt)

Geschäftsbedingungen:

Die o.g. Menüs servieren wir ab 15 Personen bis max. 35 Personen.

Der Mindestumsatz für eine geschlossene Gesellschaft beträgt 500, -- €

Die Rechnung kann in bar oder mit ec-Karte am Ende der Veranstaltung oder innerhalb 1 Woche per Überweisung bezahlt werden.

Die genaue und verbindliche Personenzahl muss 1 Woche vor dem Termin bekannt gegeben werden und kann dann nicht korrigiert werden, da die Ware extra für Sie bestellt, eingekauft und zubereitet wird. Das Essen für nicht erschienene Gäste wird berechnet und kann auf Wunsch zum Mitnehmen eingepackt werden.

Wenn sich unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker etc. befinden, müssen Sie uns das ebenfalls bei der Bestellung bekannt geben. Da das servierte Essen nicht mehr abgeändert werden kann.

Musik:

Sie können gerne Ihre Lieblings-CD mitbringen oder nach Absprache einen Alleinunterhalter.

Tischdekoration

Gerne dekorieren wir Ihre Festtafel nach Ihren Wünschen und in Ihren Lieblingsfarben.

Blumenarrangements besorgen wir nach Ihren Wünschen, die Kosten hierfür betragen zwischen 15 und 50,-- €.

Für weiße Tischwäsche berechnen wir 40,--€ (bei einer großen Tafel) für die Reinigung.

Da sich im Haus Gästezimmer befinden bitten wir ab 22.00 Uhr um einen ruhigeren Festverlauf und ab 24.00 Uhr schließen wir.

Im Preis inbegriffen ist die Mehrwertsteuer und Bedienung, sowie hochwertige Servietten und Kerzen in Ihrer Lieblingsfarbe.

Die Geschäftsbedingungen habe ich gelesen und bestelle verbindlich:

Datum:

Uhrzeit:

Personenzahl:

davon Kinder:

Essen für Kinder:

Sektempfang gewünscht:

Menü:

Tischdekoration:

Getränke/Tischwein:

Datum / Unterschrift des Gastes
