



Haus Rose

Catering & Partyservice



Rose's Kitchen

Konstanzer Str. 23 - 78476 Allensbach Telefon 07533 3100 - info@haus-rose.de

Inhaber: Stefan Helmlinger - Handy 0151 19427947

Fingerfood/Vorspeisen

Spieße:

Tomate-Mozzarellaspieße – mit frischem Basilikum

Käsespieße – mit Trauben

Hähnchenspieße – mit frischer Ananas

Datteln – im Speckmantel

im Gläschen

pikante Hackbällchen im Gläschen – auf Asiasauce

Krabbencocktail – mit Früchten

Walnuss trifft Birne und Gorgonzola – Feldsalat

Mediterranes Grillgemüse – mit Feta

Currywurst – auf pikanter Sauce einmal anders

Platten

Cavaillon- oder Honigmelone Schiffchen - mit italienischem Landschinken

Bunte Platte mit mediterranem Gemüse, Oliven und Feta

Antipastiplatte mit mediterranem Gemüse, it. Landschinken und Parmesankäse

Hausmacher Wurstplatte mit Geflügelleberwurst, Schwarzwurst, Schwartenmagen, Essiggemüse

Schwarzwälder Platte mit Rohschinken, und Spargelröllchen mit Bauernschinken

Gemüse-Sticks mit Kräuterdipp (Karotten, Gurken, Staudensellerie, Paprika)

Gemischte Käseplatte mit 6 Sorten Hart- und Weichkäse aus Deutschland, Frankreich und der Schweiz

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Honigsauce

Gefüllte Eier und Spargelröllchen mit Bauernschinken

Canapés

mit Thunfisch und Oliven

mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

mit Kalbsleberwurst und Äpfeln

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

mit Schwarzwälder Rohschinken und Cornichons

mit Emmentaler Käse und Ei mit Mayonnaise-Tupf

mit Mailänder Salami und Paprika

buntes Salatbuffet in Schüsseln

Oma Roses´ hausgemachter Kartoffelsalat

Reichenauer Roter Rettichsalat

Gurkensalat mit Dill und Joghurtsauce

Karottensalat mit Orangenfilets

bayrischer Krautsalat mit Speck und Kümmel

Blattsalate und 2 hausgemachte Dressing (Italien und French)

und Bauernbrot/Partybrötchen, Butter

hausgemachte Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit einem Hauch Cilli
Hochzeitsuppe mit Maultäschle, Grießklößen und Markklößchen
Tomatensuppe mit Croutons
Brokkolisuppe
Spargelsuppe (nur in der Spargelzeit)
pikante Gulaschsuppe

Hauptspeisen

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Hähnchenkeulen „Pollo fino“ im Speckmantel mit Tomatensauce
Rindergulasch Ungarische Art mit Paprika
Kalbschnitzel Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce
Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ mit Blattspinat gefüllt, mit Tomaten und Käse überbacken
Tafelspitz (Rindfleisch) an Meerrettichsauce mit Preiselbeeren
Schweinebraten in Senfkruste an kräftiger Sauce
Rheinischer Sauerbraten (Rind) mit Rosinen und Rotweinsauce
Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, frischen Champignons und Mais
Zanderfilet an Zitronen-Butter-Sauce

wählen Sie 2 Beilagen zu den Hauptspeisen

hausgemachte Eierspätzle
Rosmarinkartoffeln
feine Bandnudeln
Salzkartoffeln
Semmelknödeln
Kartoffelklöße
Wildreismischung
Polenta

wählen Sie 1 Gemüsebeilage zusätzlich zu den Hauptspeisen

Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi und Spargel (wenn erhältlich)
Mediterranes Grillgemüse Paprika, Auberginen und Zucchini
Buttererbsen und Möhrchen
Prinzessbohnen im Speckmantel

Dessert

im Gläschen

Weißes und Dunkles Schokoladenmousse
Quarkcreme mit Mandarinen auf Biskuit
Rote Grütze mit Vanillesauce
Käsekuchen mit Kirschen
Apple Crumble (Streusel)
Tiramisu – Der Klassiker (mit Amaretto)
frischer exotischer Fruchtsalat
Tobleronemousse
Buttermilch-Limetten-Creme mit Amaretti

große Käseplatte für Feinschmecker

mit 10 Sorten Hart- und Weichkäse aus Aller Welt mit Feigensenf und Wein-Trauben
dazu Früchtebrot, Weißbrot, Pumpernickel und Butter

Sie haben die Wahl:

4 x Vorspeisen (Fingerfood/Gläschen/Platten/Canapés)
2 Hauptspeisen inklusiv 2 Beilagen und 1 Gemüse
2 x Dessert

Preis pro Person 19,90 €

wahlweise zusätzlich **buntes Salatbuffet** inkl. Brot u. Butter **3,80 €** Aufpreis pro Person
wahlweise zusätzlich **2 Suppen** zur Auswahl **3,50 €** Aufpreis pro Person
wahlweise zusätzlich große **Käseplatte** inkl. Brot und Butter **4,50 €** Aufpreis pro Person

Extras auf Wunsch

jede weitere Vorspeise (Fingerfood/Gläschen/Platte/Canapé) 1,90 € pro Person
jede weitere Beilage/Gemüse 2,50 € pro Person
jedes weitere Dessertgläschen 1,70 € pro Person

Wir liefern kostenlos Teller, Besteck, Warmhaltebehälter inkl. Brennpaste

Anfahrt/Lieferung/Abholung

Allensbach kostenlos

Radolfzell und Ortsteile 30,-- € einmalig

Konstanz und Ortsteile 30,-- € einmalig

Auf Wunsch Getränke Gläser, Servicepersonal, Tischdeko Stuhlhussen, Tischdecken, Blaskapelle etc.

30 Jahre Gastronomieerfahrung und die Liebe zum Beruf garantieren Zufriedenheit bei Gästen und Gastgeber!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Stefan Helmlinger
und Team.