



## *Parkrestaurant Rosenau*

*Feiern  
ohne  
Kompromisse  
an 365 Tagen im Jahr!*

## *Menü- und Buffetvorschläge*

*Parkrestaurant Rosenau  
- Andreas Bieg -  
Rosenau 5, 96472 Rödental  
Telefon 09563/1242  
Fax 09563/30310*

*[www.parkrestaurant-rosenau.de](http://www.parkrestaurant-rosenau.de)  
[info@parkrestaurant-rosenau.de](mailto:info@parkrestaurant-rosenau.de)*

*Liebe Gäste,*

*... es gibt Anlässe, die sind so kostbar,  
dass wir sie nicht einfach vorbeiziehen lassen sollten.*

*Diesen besonderen Feiertag mit der Familie und ganz  
speziellen Freunden, im besonderen Ambiente  
und bei kulinarischen Köstlichkeiten zu begehen,  
ist ein besonderes Bedürfnis.*

*Wir freuen uns, dass Sie Ihr Fest in unserem  
Hause planen möchten!*

*In unseren sorgfältig zusammengestellten  
Menüvorschlägen finden Sie eine große Auswahl an  
Speisen, Getränken und Buffets.*

*Lassen Sie sich überraschen von den verschiedenen  
Vorspeisen, Hauptgerichten, jahreszeitlich inspirierten  
Menüs und Buffetvorschlägen.*

*Wir beraten Sie auch nach Ihren individuellen  
Wünschen und nehmen Ihre Vorschläge gern entgegen.*

*In einer einladenden Atmosphäre  
werden wir dafür Sorge tragen,  
dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen.*

*Sprechen Sie mit uns einen Termin ab, damit wir  
Sie ausführlich beraten können.*

*Viel Freude beim Ausschuchen wünscht*

*Ihr*

*Andreas Bieg*

## MENÜ – B U F F E T – K O M B I N A T I O N

Variation von würzigen Blattsalaten mit Nussöl und  
Orangen-Joghurtdressing, Walnüssen, Streifen von  
Steigerwälder Birnen und Äpfeln,  
Rosen vom Coburger Kernschinken,  
Stangenweißbrot

\* \* \*

Fränkische Hochzeitssuppe mit  
Eierstich, kleinen Leberknödeln und Gemüsestreifen

\* \* \*

### Hauptgangbuffet

=====

Schweinelende im Schinkenmantel gebraten, Limonensauce  
Roastbeef unter der Kräuterkruste, Sauce Bearnaise  
Kleine Putensteaks mit Tomaten-Basilkumsauce  
Zanderfilet auf Bärlauchschaum

bunte Nudeln, Kartoffelröstitaler, Duftreis  
Grilltomaten, Speckböhnchen und kleine Maiskolben,  
Gemüsestrudel in Blätterteig

\* \* \*

Dessertvariation Rosenau  
eine Auswahl durch das süße Leben

Preis pro Person € 48,50

=====

### Mitternachtsimbiss

=====

Europäische Käseauswahl, liebevoll dekoriert  
Schinkenauswahl auf Melonenschiffchen  
Tomate - Mozzarella mit Pesto  
Tatarbällchen mit verschiedenen Dip`s

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Preis pro Person € 7,50

FRÄNKISCHES BUFFET  
KALT/WARM

Lautertaler Räucherfischvariation  
mit einer Auswahl heimischer Spezialitäten,  
Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

geräucherte Entenbrust auf Orangensalat

„fränkische Wurstküche“  
mit leckerem süß-saurem Gemüse garniert

Coburger Kernschinken auf marinierten Birnenspalten

Warme Speisen

Fränkische Hochzeitssuppe (als 1. Gang serviert)

knusprige Gänsebrust im eigenen Saft  
Kalbsrahmbraten in feiner Sauce  
Hirschbraten in süßer Sahnesauce  
Thüringer Klöße, Serviettenkloß, Apfelblaukraut  
und Preiselbeerbirnen

herzhaftes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
und allerlei Streugut

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Apfelstrudel mit Zucker und Zimt  
Bayerische Creme mit Himbeermark

Wiesenfelder Käsebrett

bunte Brot- und Brötchenauswahl,  
Butter und Griebenschmalz

Preis pro Person Euro 39,00

BUFFET „PRINZ ALBERT“  
KALT/WARM

*Hausgemachte Shrimpsterrine mit Kräutermayonnaise  
Graved Lachs an einer Honig-Senf-Dillsauce  
Auswahl an Räucherfisch mit Sahnemeerrettich*

*Hirschrücken mit Lebermousse gefüllt, auf dem Knochen  
angerichtet und aufwendig garniert*

*Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland und  
Streifen von Zitrusfrüchten*

*Fleischtomate und Büffelkäse an einer Basilikumsauce*

Warme Speisen

*Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen (als 1. Gang serviert)*

*Geschnetzeltes von der Pute in Egerlingrahm  
Roastbeef unter der Kräuterkruste am Stück gebraten*

*Basmatireis, Kartoffelgratin, Kaisergemüse und  
Sauce hollandaise*

*bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings*

*Fruchtsülze mit Himbeermark und Vanilleeis  
Moccamousse mit Schokoladenraspeln*

*internationale Käsespezialitäten mit Trauben garniert*

*bunte Brot- und Brötchenauswahl,  
Butter und Griebenschmalz*

*Preis pro Person Euro 42,00*

**BUFFET „KÖNIGIN VICTORIA“**  
**KALT/WARM**

*Ganzer Lachs am Stück pochiert auf einem Meeresspiegel serviert  
gefüllte Eier mit Hummermousse und Kaviar garniert  
geräuchertes Lachsforellenfilet mit Rote Beete-Meerrettichsahne*

*Wildpasteten und Kalbfleischterrinen mit Sauce Cumberland  
Italienische Gemüse, gegrillt und mariniert  
Coburger Kernschinken auf Melonenschiffchen  
zarte Kalbsbratenscheiben unter einer Thunfischmarinade*

*Warme Speisen*

*Klare Rinderkraftbrühe „Royal“ (als 1. Gang serviert)*

*Rinderfiletstreifen „Stroganoff“  
Lammrücken mit gekräutertem Schafskäse überbacken  
Zanderfilet an Zitronen-Mandelbutter*

*hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin,  
Duftreis, Marktgemüse und Speckböhnchen*

*reichhaltige Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten,  
verschiedene Dressings*

*hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
zweierlei Schokoladenmousse mit Schlagrahm  
Fruchtsalat mit Nüssen und Rosinen*

*Wiesenfelder Käseauswahl, reichlich garniert*

*bunte Brot- und Brötchenauswahl,  
Buttermischungen*

*Preis pro Person Euro 46,00*

VESTE - BUFFET  
KALT/WARM

*Norwegischer Räucherlachs auf einem Kartoffelkissen,  
Sauerrahmdip und Kaviar*

*Bachseibling, mild geräuchert*

*Krabbensalat in feiner Cocktail-Dillmarinade*

*mediterrane Schinkenspezialitäten, liebevoll dekoriert*

*Pasteten und Terrinen von Wild und Geflügel  
mit Saucen und Dips*

*Waldpilzterrine mit Kräuterschaum*

*Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Orangenfilets*

Warme Speisen

*Lammrücken am Stück gebraten, feine Thymiansauce  
Rinderfilet „Wellington“ mit Sauce béarnaise  
Seeteufel-Medaillons an Chili-Orangensauce*

*Butternudeln, Kartoffelgratin, Basmatireis  
Zucchini-auflauf und Marktgemüse*

*Salatbuffet mit einer Auswahl erlesener Blatt- und Rohkostsalate,  
dreierlei Dressings, Brötchenauswahl und Butter*

*Dessertbuffet „SURPRISE“  
- lassen Sie sich überraschen -*

*Französische Käsespezialitäten,  
dazu Feigensenf und Walnußbrot*

*Preis pro Person Euro 53,50*

## ROSENAU - SPEZIAL

### Suppe

*Süßkartoffelsuppe mit Pinienkernen (als 1. Gang serviert)*

### Vorspeisen

*Räucherlachstatar auf Gurken-Tomatencarpaccio  
Fleischtomaten mit Büffelkäse und Pesto  
Champignonköpfe mit Frischkäsefüllung  
Mailänder Salami mit frischen Feigen*

*Variation von Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings und allerlei  
Streugut, Brot- und Brötchenauswahl, Butter*

### Warme Speisen

*gebratene Medaillons von Seeteufel und Rotbarbe  
Lammrücken unter der Schafskäsekruste gebraten  
Kalbsrücken am Stück gebraten  
gegrillte Hähnchenbrust*

*Schnittlauchrahmkartoffeln, Pommes Williams,  
Kräuternudeln, Thymianjus, Morchelrahmsauce,  
Orangen-Chilisauce, Spargelspitzen und  
Kaisergemüse mit Sauce hollandaise,  
Steinpilze mit Frühlingslauch à la creme*

### Dessert

*bunte Früchte am Schokoladenbrunnen  
Orangenmousse an Kiwispalten  
zweierlei Schokoladenmousse mit Schlagrahm*

*Spanisches Käsebrett mit herzhaft-markanter  
Auswahl und südländischen Früchten*

*Preis pro Person Euro 53,00*



## BUFETT „ITALIEN“

Paprikastreifen mit Gorgonzoladip  
Parmaschinken mit Melonenschiffchen  
Salamí mit frischen Feigen garniert  
gefüllte Champignonköpfe an feiner Marinade  
überbackene Kräuter-Tomatenhäppchen  
Antipasti an Olivenölmarinade  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischrahm und Kapern

Italienisches Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
und allerlei Streugut

### Warme Speisen

Minestrone (als 1. Gang serviert)

Barolo-Rinderschmorbraten  
gebratene Steaks von der Putenbrust mit kaltem Pesto  
Saltimbocca vom Schweinefilet  
gebratener Steinbeißer an Limonen- oder Basilikumsauce

bunter Gemüsestrudel in Blätterteig,  
Kartoffel-Oliven-Püree, italienische Rosmarin-Kartoffeln

### Dessert

Italienische Käseauswahl mit frischen Früchten,  
Ciabatta, Grissini, Butter

Tiramisu, Panna Cotta mit Pfirsichmark

Preis pro Person Euro 43,50

## MEDITERRANES BUFFET

### Vorspeisen

Variation gegrillter Gemüse an würziger Marinade  
gefüllte Weinblätter an Kräuter-Joghurtdip  
Riesengarnelen mit Honig glasiert  
gebackener Schafskäse mit Paprikamousse  
Datteln im Speckmantel gebraten  
Champignons mit Frischkäsefüllung

Salatbuffet mit  
Griechischem Bauernsalat, Krautsalat,  
bunter Auswahl an Oliven, getrockneten Tomaten,  
Gurkensalat mit Rahm, Peperoni, Tsatsiki,  
Brot- und Brötchenauswahl, Butter

### Warme Gerichte

Kichererbsensuppe mit Gyrosstreifen (als 1. Gang serviert)

Lammrücken an Moussakasaucen  
Suzuki-Fleischspieße mit Schweinefilet, Hühnerbrust und Gemüse  
Bifteki - Hackfleisch mit Schafskäse gefüllt  
Seezungenfilets an Weißweinschaum  
Gemüseauflauf mit Metaxasaucen

Tomatenreis, Ofenkartoffeln und Pita-Brot

### Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen

Bananen in Orangenbutter gebraten,  
dazu Vanilleeis

bunte Früchte am Schokoladenbrunnen

Preis pro Person Euro 45,00

## SPANISCHES BUFFET

### Vorspeisen

Luftgetrockneter Serrano-Schinken mit Melonenkugeln  
marinierter Rucicola mit Käseraspeln und Kirschtomaten  
Chorizo mit frischen Feigen  
Pan con Tomate  
Pulposalat mit Knoblauch und Kräutern

### Tapasbar

Ziegenkäse in Olivenöl, frittiertes Tintenfisch,  
Champignons mit Knoblauch, grüne und schwarze Oliven  
Sardellen, Mandeln, Alioli, Gambas,  
Ensalada mixta mit Dressingvariation und großer  
Auswahl an Kräutern, Croutons und Gewürzen

### Suppe

Gazpacho mit Weißbrotwürfeln  
(kalte Gemüsesuppe, als 1. Gang serviert)

### Warme Gerichte

Paella mit Meeresfrüchten, vegetarisch oder mit Putenbrust  
Hähnchenbrust an würziger Paprikasauce  
mariniertes Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten  
Seeteufel an fruchtiger Currysauce

Broccoli und Blumenkohl mit Mandeln und Tomaten,  
Kartoffelecken mit grobem Salz, Kräuternudeln

### Dessert

Flan mit Caramelsauce  
gebratene Puddingschnitten  
marinierter Obstsalat

Spanische Käsespezialitäten mit Früchten garniert,  
dazu Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Preis pro Person Euro 46,50

# SÜDAMERIKANISCHES BUFFET

## Vorspeisen

*Corned Beef an eingelegten Gemüsen*

*Putenbrust mit Honigdip und Zitrusfrüchten*

*gegrillte Paprika mit marinierten schwarzen Oliven*

*Cocktail von Meeresfrüchten mit Peperoni*

*Couscous mit Pinienkernen und Räucherfisch*

*umfangreiches Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten,  
verschiedenen Dressings und allerlei Beigaben*

## Warme Speisen

*Mexikanische Bohnensuppe*

*Lammkoteletts unter der Kräuterkruste gebraten*

*Rostbraten vom Angusrind mit Schmorzwiebeln*

*Chickenwings in Honig-Senf-Sauce*

*Chili con carne mit Mais und Bohnen*

*Lachsfilet mit Paprika-Papaya-Gemüse*

*Baked Potatoes mit Kräuterquark, Bohnen im Speckmantel,  
Maisgratin*

## Dessert

*Kokosmousse mit frischen Ananasspalten*

*exotischer Fruchtsalat mit verschiedenen Toppings*

*bunte Käseauswahl mit Nüssen und Früchten gratiniert,*

*Brot- und Brötchenauswahl, Butter*

*Preis pro Person Euro 42,50*

# VEGETARISCHES BUFFET

## Salat

Glasnudelsalat mit Chili und Curry, Frühlingsrollen,  
Graupensalat mit Lauch und Mozzarella,  
Cous Cous mit Fruchtfilets und Pinienkernen,  
Gurken-Dill-Salat, Tomate-Mozarella, Pumpernickel  
mit Frischkäse und Kräutern, gebackener Schafskäse,  
bunte Blattsalatauswahl

Dressing- und Toppingauswahl, allerlei Streugut, Butter  
Brotauswahl: Zwiebel-, Pita-, Oliven-, Walnuss-

## Pizzabrote

- Broccoli-Käse
- Schafskäse-Oliven
- gewürzte Tomatenwürfel mit Käse
- Lauch-Champignon

## Hauptgerichte

Kartoffelpuffer mit glaciertem Gemüse und Käse überbacken

gebratene Semmeltaler mit Egerlingen a la creme  
und frischen Gartenkräutern

## Dessert

Dessertauswahl Rosenau mit  
einem bunten Querschnitt durch  
das süße Leben

Preis pro Person € 35,00

## KALTE VORSPEISEN

*Terrine von Waldpilzen an warmem  
Kartoffel-Lauch-Salat und Kräuterdip*  
€ 7,50

*Trilogie vom Räucherlachs an einem Salatbukett,  
Senf-Dillsauce und frisches Stangenweißbrot*  
€ 10,50

*Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit  
Zitrus-Chilimarinaade und Orangenfilets*  
€ 11,00

*Salat von Staudensellerie und Apfel mit Walnüssen  
und Serranoschinken*  
€ 7,90

*Roulade vom Graved Lachs mit Currycreme  
an knackigen Salaten, dazu Stangenweißbrot*  
€ 9,50

## SALATE

*Variation von Blatt- und Rohkostsalaten  
mit Kräutercroutons und hausgemachtem Dressing  
(Balsamico, Senf, Joghurt oder Vinaigrette)*  
€ 6,00

*Knackig frische Blattsalate in Walnussöl und Kräuternessig  
mit geröstetem Speck und Buttercroutons*  
€ 7,20

*Ruccolasalat mit Parmesan und Kirschtomaten  
an feiner Marinade, dazu zarte Filets von der  
Lachsforelle und Stangenweißbrot*  
€ 11,50

*Buntes Salatbuffet mit einer großen Auswahl  
an Blatt- und Rohkostsalaten,  
Dressings, Kräutern, Nüssen und Kernen*  
€ 8,80

## HEISSE SUPPEN

|  |   |      |
|--|---|------|
| <i>Fränkische Festtagssuppe mit Markklößchen, Eierstich und zarten Gemüsen</i>           | € | 4,60 |
| <i>Waldpilzrahmsuppe mit Kräutern</i>  | € | 4,40 |
| <i>Lauchcremesuppe mit Lachsklößchen</i>   | € | 4,40 |
| <i>Schinkencremesuppe mit Birnenstückchen</i>  | € | 4,90 |
| <i>Fruchtige Tomatensuppe mit Mandarinen und Frischkäse</i>                              | € | 4,90 |
| <i>Doppelte Kraftbrühe vom Steinpilz mit Ravioli</i>                                     | € | 5,70 |
| <i>Kraftbrühe von der Kirschtomate mit Basilikum-Grießklößchen</i>                       | € | 5,70 |
| <i>Ungarische Gulaschsuppe mit Stangenweißbrot (z.B. als kleiner Mitternachtsimbiss)</i> | € | 5,40 |

## KALTE SUPPEN

|   |   |      |
|---|---|------|
| <i>Tomatensuppe „Gazpacho“</i>                  | € | 5,30 |
| <i>Gurkenkaltshale mit Buttermilch und Dill</i> | € | 4,90 |
| <i>Melonen-Tomatenkaltshale mit Einlage</i>     | € | 5,50 |

## SAISONALE SUPPEN

|  |   |      |
|--|---|------|
| <i>Fränkische Kartoffelsuppe mit Graubrotwürfeln</i>                       | € | 4,50 |
| <i>Apfel-Meerrettichsuppe mit Streifen von der geräucherten Entenbrust</i> | € | 5,50 |
| <i>Spargelcremesuppe mit Gartenkräutern</i>                                | € | 4,60 |
| <i>Kürbiscrcmesuppe mit gerösteten Pinienkernen</i>                        | € | 4,80 |

## WARME VORSPEISEN

*Ragout von frischen Waldpilzen mit frischen Kräutern in Rahm,  
serviert in einem Nudelnest*  
€ 9,50

*Tranchen von der gefüllten Hähnchenbrust mit  
Tomaten-Zucchini gratin*  
€ 8,90

*Tournedos vom Hirschrücken auf Preiselbeernudeln  
und glasiertem Gemüse*  
€ 14,50

*Gebrautes Zanderfilet auf lauwarmem Linsensalat  
mit Meerrettichschaum*  
€ 13,50

*Jacobsmuschel im Speckmantel gebraten,  
dazu gebackene Tomaten und Pesto*  
€ 14,50

*Gebraute Filets von Rotbarbe, Lachs und Zander  
an Schnittlauchrahmkartoffeln*  
€ 15,50

*Riesengarnelen auf Chili-Orangensauce  
serviert an einer Duftreistimbale*  
€ 14,50



## HAUPTGERICHTE

*Tranchen von der Hähnchenbrust  
auf Ratatouillegemüse und bunten Butternudeln  
€ 14,00*

*Rinderroulade „Hausfrauen Art“ oder  
knusprige Gänsebrust im eigenen Saft  
mit Thüringer Klößen, Apfelrotkohl  
oder kleiner Beilagensalat  
€ 14,90*

*Schweinelende am Stück gebraten, serviert mit  
bunten Marktgemüsen der Saison, Pfefferrahm  
und kleinen Kartoffelröstis  
€ 17,50*

*Glasierter Kalbsrücken am Stück gebraten, dazu  
Balsamicosalotten, bunte saisonale Gemüse  
und Macaïrekartoffeln  
€ 22,00*

*Pochiertes Rinderfilet auf buntem Grillgemüse,  
dazu Rieslingsauce und Kräuter-Kartoffelwürfel  
€ 24,50*

*Roastbeef unter der Kräuterkruste rosa gebacken,  
serviert auf Trollingersauce mit Grilltomaten  
und Kartoffel-Zucchini gratin  
€ 21,50*

*Lammrückenfilet an Speckbohnen,  
Thymianjus und Rosmarinkartoffeln  
€ 21,00*

*Hirschrückenmedaillons in Preiselbeerrahm  
mit Süßkartoffelauflauf, Romanescospitzen mit Mandeln  
und gefüllter Williamsbirne  
€ 24,50*

## FISCHGERICHTE

*Schollenfilet „Büsumer Art“ mit  
gebratenen Shrimps und Dillkartoffeln  
€ 17,80*

*Lachsfilet unter einer Meerrettichkruste gegart,  
serviert auf Blattspinat,  
dazu eine Zitronensauce und Wildreis  
€ 18,50*

*Gebratene Seezungenfilets auf Orangenbutter  
mit Lauchzwiebeln und Thymianrisotto  
€ 21,00*

*Zanderfilet im Speckmantel gebraten,  
serviert auf Basilikumtomaten und Kartoffel-Maisgemüse,  
Petersilienschaumsauce  
€ 18,50*

*Gebratene Filets von Rotbarbe, Lachs und Zander  
an Schnittlauchrahmkartoffeln  
€ 21,50*

*Riesengarnelen auf Chili-Orangensauce  
serviert an einer Duftreistimbale  
€ 19,50*

*Rotbarbenfilets mit gegrillten Riesengarnelen in  
Kräuter-Knoblauchbutter auf glasierten Gemüsen  
an einem Safranrisotto  
€ 22,00*

## MENÜVORSCHLÄGE

### Menü 1

*Rinderkraftbrühe mit Streifen von Marktgemüsen  
und Grießnocken*

*\* \* \**

*Krustenbraten aus der Schweineschulter mit  
Thüringer Klößen und Krautsalat*

*\* \* \**

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Rahm*  
€ 19,00

### Menü 2

*Rahmsüppchen von Champignons*

*\* \* \**

*Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit  
Thüringer Klößen, Erbsen-Karottengemüse*

*\* \* \**

*Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm*  
€ 24,50

### Menü 3

*Karottencremesuppe mit gebratenen Tiefseeshrimps*

*\* \* \**

*Gefülltes Schweinefilet auf Waldpilzragout,  
serviert auf Kräuternudeln*

*\* \* \**

*Orangenmousse an Himbeermark mit Kiwispalten*  
€ 26,50

#### Menü 4

*Doppelte Kraftbrühe von frischen Steinpilzen  
mit Gemüseperlen*

*\* \* \**

*Riesengarnelen an einer feinen Curry-Knoblauch-Marinade,  
dazu frisches Stangenweißbrot und Butter*

*\* \* \**

*Schweinefilet „Stephanie“ in Blätterteig mit Sauce béarnaise,  
gegrillten Gemüsen und Kartoffelgratin*

*\* \* \**

*Duett von Sorbets auf einem Fruchtsaucenspiegel  
und Schlagrahm*

*€ 42,00*

#### Menü 5

##### „der fränkische Klassiker“

*Fränkische Festtagssuppe mit Markklößchen,  
Eierstich und Gemüsestreifen*

*\* \* \**

*Variation von Blatt- und Rohkostsalaten  
mit Balsamicodressing und Croutons*

*\* \* \**

*Zarter Kalbsbraten in feinem Rahm  
Knusprige Gänsebrust im eigenen Saft  
Hirschbraten in süßer Sahnesauce  
Thüringer Klöße, Serviettenkloß,  
Apfelblaukraut und Preiselbeeren*

*\* \* \**

*Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen oder Himbeeren  
und Schlagrahm*

*€ 34,50*

## Menü 6

*Räucherlachsroulade mit Dill-Gervais-Creme gefüllt,  
serviert an knackigen Blattsalaten mit Vinaigrette*

*\* \* \**

*Lauchcremesuppe mit Tomatenwürfeln  
und Buttercroutons*

*\* \* \**

*Tournedos vom Kalbsfilet im Gemüse- Meerrettichmantel,  
angerichtet mit Morchelrahmsauce und Mondkartoffeln*

*\* \* \**

*Früchte der Saison an Weißweïn mousse  
und Waldmeistersorbet*

€ 44,50

## Menü 7

*Salatvariation Rosenau mit Sprossengemüse,  
Croutons und gerösteten Pinienkernen an Balsamicodressing,  
dazu frisches Stangenweißbrot*

*\* \* \**

*Kraftbrühe von der Kirschtomate mit  
Basilikum-Grießklößchen*

*\* \* \**

*Gegrillte Riesengarnelen an Chili-Orangensauce und Basmatireis*

*\* \* \**

*Rinderfilet im Schinkenmantel rosa gebraten, serviert an  
Limonensauce, italienischem Grillgemüse und Kartoffelgratin*

*\* \* \**

*Mariniertes Obst mit zweierlei Sorbets  
auf Fruchtmark*

€ 48,50

## DESSERTS

*Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce,  
eine Kugel Vanilleeis und Schlagrahm*  
€ 4,60

*Vanille-Frischkäsecreme mit Beerenfrüchten*  
€ 4,80

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce,  
eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne*  
€ 4,90

*Mandel-Panna-Cotta auf Pfirsichmark*  
€ 4,90

*Timbal von Bayerischer Creme auf Himbeermark*  
€ 4,90

*Marinierte Früchte  
an einem Duett von Sorbets auf Pralinenauce*  
€ 6,90

*Frischer Fruchtsalat mit Maraschino abgeschmeckt,  
dazu Walnusseis und Pistazienkerne*  
€ 7,00

*Buttermilchmousse mit Zitrusfrüchten  
auf dem Mark der Passionsfrucht*  
€ 7,90

*Zweierlei Mousse au chocolat an einer  
bunten Früchtekomposition*  
€ 8,00

*Dessertvariation Rosenau, ein bunter Querschnitt durch  
unser Dessertangebot, liebevoll garniert*  
€ 8,50

*Sehr verehrter Gast,*

*abschließend noch einige Punkte zu Ihrer geplanten  
Veranstaltung und unseren Menüvorschlägen.*

*Selbstverständlich halten sie „nur“ Vorschläge in Ihren Händen,  
die Ihnen eine erste Hilfestellung bei der Planung Ihrer Feier  
sein sollen. Jederzeit können wir mit Ihnen in einem persönlichen  
Gespräch weiter am detaillierten Aufbau Ihrer Feier arbeiten.  
Gerne nehmen wir Ihre Wünsche und Anregungen in die  
Gestaltung Ihrer ganz individuellen Feier auf!*

*Bitte vereinbaren Sie einen Gesprächstermin!*

*Einige, oft gestellte Fragen erlauben wir uns bereits hier  
an dieser Stelle zu beantworten:*

*Die Festtafeln bzw. Tische sind weiß,  
mit weißen Stoffservietten gedeckt.*

*Kaffeeservietten stehen Ihnen in den Farben Weiß,  
Grün und Weinrot zur Verfügung.*

*Tischkerzen passen wir auf Wunsch farblich dem Blumenschmuck  
und der Tischdekoration beziehungsweise der Art und  
dem Anlass der Feier an.*

*Unsere hauseigenen Menükarten, auch mit der Möglichkeit zur  
Verwendung als Platzkarte, stehen Ihnen zum Preis von  
Euro 3,50 pro Stück zur Verfügung.*

*Wir übernehmen gerne für Sie auf Wunsch die Blumendekoration  
und arrangieren den musikalischen Rahmen.*

*Sollten Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt  
(nur Sorten, die nicht durch uns bereitgestellt werden können)  
mitbringen, berechnen wir Ihnen ein Korkgeld pro Flasche Wein  
oder Sekt in Höhe von € 15,00.*

*Sollten Sie den Wunsch haben, selbstgebackenen Kuchen bzw. eine Hochzeitstorte einzubringen, berechnen wir eine Aufwandspauschale von € 2,50 pro Person.*

*Bei einer individuellen Zusammenstellung Ihres Menüs aus unseren Vorschlägen gewähren wir einen Nachlass von 10 Prozent, bei einem 4-Gang-Menü und einen Nachlass von 15 Prozent bei einem 5-Gang-Menü auf die ausgewiesenen Preise.*

*Wenn Sie sich für eines unserer Buffets entschieden haben, bieten wir die Möglichkeit, aus der Überproduktion einen Mitternachtsimbiss zusammenzustellen. Frisches Besteck, Teller, Servietten und ein frischer Brotkorb werden mit einer Aufwandsgebühr von € 4,00 pro Person in Rechnung gestellt.*

*Gerne geben wir Ihnen Hilfestellung bei der finanziellen Planung Ihrer Veranstaltung. Aufgrund jahrelanger Erfahrungen lassen sich auch beim Feiern die Gesamtkosten sehr gut einschätzen.*

*Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass aus saisonalen Gründen gewisse Gerichte oder Rohstoffe nicht das ganze Jahr zur Verfügung stehen.*

*Bei allen Preisen behalten wir uns geringfügige Änderungen vor, die abhängig vom Angebot des Marktes sein können.*

*Mit dem Erscheinen dieser Menüvorschläge verlieren die bisherigen Menüvorschläge ihre Gültigkeit.*

*Wir sind stets bemüht, Ihre Veranstaltung harmonisch und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu gestalten und versichern Ihnen schon heute unsere größtmögliche persönliche Aufmerksamkeit.*