



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 Aussuchen wünscht

Ihr

Andreas Bieg

MENÜ – BUFFET – KOMBINATION

Broccoli-Panna Cotta auf Röstbrot,
serviert mit knackigen Blattsalaten
an Sherry-Dressing und marinierten Feigen

* * *

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 Petersiliensauce

bunte Nudeln, Kartoffelröstitaler, Duftreis
Grilltomaten, Speckböhnchen,
Gemüsestrudel in Blätterteig

* * *

Dessertvariation Rosenau
eine Auswahl durch das süße Leben

Preis pro Person € 53,50

=====

Mitternachtsimbiss

=====

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

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Preis pro Person € 10,50

FRÄNKISCHES BUFFET
KALT/WARM

*Fränkische Räucherfischvariation
mit einer Auswahl heimischer Spezialitäten,
Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne*

geräucherte Entenbrust auf Orangensalat

*Rindersaftschinken auf
Laugenbrezel-Radieschensalat*

Coburger Kernschinken an zweierlei Frischkäse

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 44,00

BUFFET „PRINZ ALBERT“
KALT/WARM

*Hausgemachte Shrimpterrine an Dillmarinade
Graved Lachs an einer Honig-Senfsauce*

*Hirschrücken an Lebermousse
angerichtet und aufwendig garniert*

*Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland und
frischen Früchten*

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*

*Fruchttörtchen mit weißer Schokolade und Vanilleeis
Moccamousse mit Schokoladenraspeln*

internationale Käsespezialitäten mit Trauben garniert

*bunte Brot- und Brötchenauswahl,
Butter und Griebenschmalz*

Preis pro Person Euro 47,00

BUFFET „KÖNIGIN VICTORIA“
KALT/WARM

*Ganzer Lachs am Stück pochiert auf einem Meeresspiegel serviert
gefüllte Eier mit Hummermousse und Kaviar garniert*

*Italienische Gemüse, gegrillt und mariniert
Coburger Kernschinken auf Melonenschiffchen
zarte Kalbsbratenscheiben unter einer Thunfischmarinade*

Warme Speisen

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange
(als 1. Gang serviert)*

*Rinderfiletstreifen „Zürcher Art“
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
zweiertei Schokoladenmousse mit Schlagrahm
Fruchtsalat mit Nüssen und Rosinen*

Wiesenfelder Käseauswahl, reichlich garniert

*bunte Brot- und Brötchenauswahl,
Buttermischungen*

Preis pro Person Euro 51,00

VESTE - BUFFET
KALT/WARM

Norwegischer Räucherlachs auf einem Kartoffelkissen,
Sauerrahmdip und Kaviar

Bachseibling, mild geräuchert

Salat von der Riesengarnele an feiner Cocktailsauce

mediterrane Schinkenspezialitäten, liebevoll dekoriert

Pasteten und Terrinen von Wild und Geflügel
mit Saucen und Dips

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust an
Waldorfsalat

Warme Speisen

Lammrücken am Stück gebraten, feine Thymiansauce
Rinderfilet im Schinkenmantel, dazu Trollingersauce
Seeteufel-Medaillons an Chili-Orangensauce

Butternudeln, Kartoffelgratin, Basmatireis
bunter Gemüseauflauf 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 59,50

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 Schokoladenfondue
Orangenmousse an Kiwispalten
zweierlei Schokoladenmousse mit Schlagrahm*

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

Preis pro Person Euro 59,00

BUFETT „ITALIEN“

*Parmaschinken mit Melonenschiffchen
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, Brot- und Brötchenauswahl, Butter*

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,
Vanilleeispyramide und bunter Fruchtsalat*

Preis pro Person Euro 51,00

MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

Variation gegrillter Gemüse an würziger Marinade
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 Gyrostreifen (als 1. Gang serviert)

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

Tomatenreis, Ofenkartoffeln und Pitaбrot

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen

Bananen in Orangenbutter gebraten,
dazu Vanilleeis

Schokoladenküchle

Preis pro Person Euro 50,00

SPANISCHES BUFFET

Vorspeisen

Luftgetrockneter Serrano-Schinken mit Melonenkugeln
marinierter Ruccola 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
gebackene Puddingschnitten
marinierter Obstsalat und Vanilleeis

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

Preis pro Person Euro 53,50

SÜDAMERIKANISCHES BUFFET

Vorspeisen

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,
Kartoffel-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 48,50

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
€ 23,00

Menü 2

Rahmsüppchen von Champignons

** * **

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

** * **

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm
€ 28,50

Menü 3

Karottencremesuppe mit gebratenen Tiefseeshrimps

** * **

*Gefülltes Schweinefilet mit Egerlingen in Rahm,
serviert auf Kräuternudeln*

** * **

Orangenmousse an Himbeermark mit Kiwispalten
€ 31,50

Menü 4

„fränkisch für Feinschmecker“

Doppelte Kraftbrühe von frischen Steinpilzen
mit Gemüseperlen

* * *

Duett vom fränkischen Räucherfisch an
knackigen Salaten mit Pumpernickel und Zitrusdressing,
Sahnemeerrettich

* * *

Hirschrücken, rosa gebraten, Preiselbeerrahm
knusprige Gänsebrust auf Aprikosen-Apfelragout
gefüllte Schweinelende an Gartenkräuter-Rahm

Thüringer Klöße, Trauben-Walnußspätzle,
gebratene Marktgemüse

* * *

Schokoladenküchle mit Vanilleeis
auf Passionsfruchtsauce

€ 47,00

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 Sahneseauce
Thüringer Klöße, Serviettenkloß,
Apfelblaukraut und Preiselbeeren

* * *

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen oder Himbeeren
und Schlagrahm

€ 39,50

Menü 6

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

* * *

*Lauchcremesuppe mit Tomatenwürfeln
und Buttercroutons*

* * *

*Tranchen vom Kalbsrücken auf Röstgemüse,
angerichtet mit Morchelrahmsauce und Mondkartoffeln*

* * *

*Beerenfrüchte an Mousse au chocolat
und Sorbet der Saison*

€ 50,50

Menü 7

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

* * *

*Kraftbrühe von der Kirschtomate mit
Grießklößchen und Basilikum*

* * *

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*

€ 58,50

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!
Menü-Buffer-Kombination sowie Buffets setzen eine
Teilnehmerzahl von mindestens 25 Personen voraus.*

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 4,00 pro Stück zur Verfügung.*

Raummieten oder ähnliches fallen nicht an.

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 € 16,00.

Sollten Sie den Wunsch haben, selbstgebackenen Kuchen bzw. eine Hochzeitstorte einzubringen, berechnen wir eine Aufwandspauschale von € 4,50 pro Person.

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 € 5,00 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.

Sehr geehrte Gäste,

*aufgrund der stark steigenden Kosten in den Bereichen Warenbeschaffung, Energie und Personal können Preisschwankungen von 5-10% auftreten.
Wir bitten um Ihr Verständnis!*

