



Immer anders ideal.



Partybuffet



Grillfeste:



Getränkepauschale



Bankettmappe

Pauschalpreise ab 40 Personen.

Stand April 2016. Alle Preise unverbindlich gültig!

www.landgasthaus-rosken.de

Herzlich Willkommen
Schön das Sie sich für unser
Angebot interessieren:



Mit dieser Mappe stellen wir Ihnen unser Partybuffets und
unser Grillbuffet vor, welches Sie sich ganz nach Ihren Wünschen
zusammenstellen können.

Gerne in unserem schön angelegten Biergarten
- aber auch bei Ihnen zu Hause -!



Bitte betrachten Sie die aufgeführten Angebote als Anregung!
Gerne besprechen wir ein individuelles Menü und den Rahmen
Ihrer Feier mit Ihnen persönlich!



Susanne Stöppel

Wir freuen uns auf Ihr Fest !

Party Suppen:

Rindfleischsuppe,
Gyrossuppe,
Reitersuppe,
Käsesuppe,
Gulaschsuppe,
Kartoffelcreme,
Champignonrahmsuppe



6,20 € pro Liter

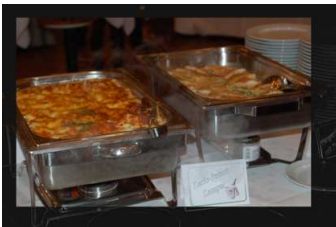
- pro Person sollten 600 ml (rund 3,70 €) gerechnet werden

Partybuffet 1)

Brötchen (2,5 Stk. pro Person)
dazu Nackensteak's oder kl. Schnitzel
mit Tzaziki, Krautsalat, frischen Zwiebeln, Ketchup und Senf
pro Person 6,80 €

Partybuffet 2)

Schnitzel und panierte Hähnchenbrust
mit Zigeunersauce & Champignonrahmsauce,
dazu Kartoffelgratin, Butterreis und Krokette,
eine bunte Salatauswahl
pro Person 12,60 €
ab 50 Personen 11,60 €



Partybuffet 3)

Gyros geschnitzelt mit Tzaziki und Duvécreis,
Schnitzel mit Jäger- und Zigeunersauce, Bratkartoffeln
Pommes frites und eine bunte Salatauswahl
pro Person 12,90 €
ab 50 Personen 11,90 €

Party-Bufferet 4)

Backschinken mit Kartoffelpüree, Sauerkraut,
gedünsteten Zwiebeln und einer pikanten Sauce
pro Person 10,80 €
ab 15 Personen 9,80 €

Partybuffet 5)

Putenbrust auf Rahmwirsing (oder Ratatouille),
Schweinerücken mit Pfefferrahmsauce,
Welsfilet an Dijonsensauce, Gemüsereis
dazu eine bunte Salatauswahl
pro Person 11,80
ab 50 Personen 10,80 €



Getränkepauschale:

Veltins Pils oder Rolinck Pilsener,
Weizenkorn, Wacholder, HKT, Jägermeister,
Sambucca Marisa, Fernet Branca, Malteser
Roter, alle alkoholfreien Getränke
25,50 €pro Person

Es fehlen Getränke? Lassen Sie es uns wissen.

Unsere Getränkepauschale ist ab 40 Personen für 9 Stunden buchbar.

Für jede weitere angebrochene 1/2 Stunde
berechnen wir einen Bewirtungsaufschlag von
50 €uro. Alle Preise verstehen sich inclusive
Blumenschmuck und Bedienung.

Kinder bis 17 Jahre zahlen 1,50 €pro Lebensjahr.
Als Berechnungsgrundlage dient die Personenzahl,
welche uns einen Tag vor Veranstaltungsbeginn bekannt ist.



Vorspeisenbuffet

Hausgemachte Anitpasti
Oliven, Auberginen, Paprika, Zucchini, Champignons

Tomaten-Mozzarella mit Balsamikodressing,
Eisbergshrimpscocktail mit Kirschtomaten

Preis pro Person

3,50 € - 4,20 €



Kalte Fischauswahl mit
Ganzem Lachs, Forelle, Sprotten, Krabben
.....und vielem mehr

Preis pro Person

3,50 € - 4,80 €





Grillbuffet

Verschieden gewürzte Nackensteak's,
Bratwurst, Grillschnecken, Bauchspeck, Biftiki,
Tzaziki, Barbequesauce, Ketchup und Senf
Brotkorb mit Kräuterbutter

Preis pro Person

10,60 €

dazu frisch gebratene Champignons 1,20 €

gefüllte Rückensteak's 0,70 €

Geflügelspieße 0,80 €

Rinderhüftsteak 0,90 €

Roastbeef 1,20 €

Pangasiusfilet und Lachssteak's 0,80 €

Pellkartoffeln mit Kräuterquark & Kartoffelecken 1,00 €

gebratene Rosmarinkartoffeln & Kartoffelecken 1,20 €

Pfannengemüse

Paprika, Tomaten, Zucchini, Mais, Champignons 1,20 €

Salatauswahl (6-8 zur Wahl)

Möhrensalat, Gurkensalat, Chinakohlsalat, Weißkohlsalat,
Bohnensalat, Selleriesalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat
Mediterraner Nudelsalat, Spagetti-Olivensalat, Glasnudelsalat,
Tomaten-Brotsalat, Cous-Cous-Gemüsesalat 2,50 €

Dessertbuffet

Sie bedienen sich selbst an
unserem Eisbuffet:

8 verschiedene Sorten Eiscreme,
frisches Obst mit Schokoladenbrunnen,

Herrenspeise, rote Grütze mit Vanillesauce,
Mousse au Chocolat,

Preis pro Person

2,40 €

Sie möchten nur das Eisbuffet?
Dann rechnen wir den Eisverbrauch nach ltr. ab!
Pro verzehrter Liter 4,80 €!

