



Immer anders ideal.



# Taufe, Kommunion Konfirmation und andere schöne Feste



Bankettmappe

Gesellschaften 15 - 30 Personen

Alle Preise unverbindlich gültig!

Stand Februar 2015 alle anderen Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit!

[www.landgasthaus-rosken.de](http://www.landgasthaus-rosken.de)

Herzlich Willkommen  
Schön das Sie sich für unser  
Angebot interessieren:

Mit dieser Mappe möchten wir Ihnen einen Auszug  
unserer Getränke- und Speisenauswahl präsentieren!  
Alle Preise verstehen sich selbstverständlich  
incl. Blumenschmuck und Bedienung!

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

## Suppen:

Rindfleischsuppe, Hühnersuppe  
mit guter Einlage  
2,00 €

Tomatencreme, Broccolicreme, Champignoncreme,  
Kartoffelcremesuppe  
1,80 €

## Zwischengang: auf Platten serviert:

Emsländisches Suppenfleisch mit Zwiebelsauce 3,40 €  
\*\*\*

Emsländisches Suppenfleisch mit Zwiebelsauce  
und gekochter Hühnerbrust 3,80 €  
\*\*\*

Welsfilet mit Weißweinsauce 2,80 €

## Beilagen:

Kartoffelstroh 0,30 €  
gebackene Zwiebelringe 0,20 €  
Reis 0,20 €

## auf Tellern serviert:

Schollenfiletröllchen mit Blattspinat an Hummersauce  
Salatbeilage 4,20 €  
\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet an zweierlei Paprikasauce  
und Kartoffelstroh 5,20 €

## Salatauswahl:

Möhrensalat, Gurkensalat, Chinakohlsalat, Weißkohlsalat,  
Bohnensalat, Selleriesalat, Tomatensalat 1,80 €

*Alle Preise verstehen sich pro Person!*

## Hauptgang 1)

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,  
pikant gefüllter Schweinebraten mit frischen Champignons  
und pikanter Bratensauce,  
dazu Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren,  
Salzkartoffeln, Röstlinchen

Preis pro Person 13,20 €



## Hauptgang 2)

Rinderrouladen auf Porreecreme,  
Medaillons in Rahm mit frischen Champignons  
mit pikanter Bratensauce,  
Hähnchenbrustfilet mit Curryfruchtsauce  
dazu Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Pariser Karotten,  
Salzkartoffeln, Kroketten

Preis pro Person 15,80 €



## Hauptgang 3)

Schnitzelrouladen mit Sc. Bernaise,  
ein gespritzter Burgunderbraten vom Rind,  
Putenbrust im Blätterteigmanel  
dazu Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren,  
Kartoffelgratin und Reis

Preis pro Person 14,80 €

## Hauptgang 4)

Hähnchenbrustfilet natur gebraten auf Ratatouillegemüse,  
Rostbeef mit Pfeffersauce, Speckböhnchen,  
dazu frische Salate der Saison,  
Drillinge mit Sauerrahm und Schupfnudeln

Preis pro Person 18,80 €



## Hauptgang 5)

Fischplatte mit gebratenen Zander und Lachs dazu Kartoffelstroh,  
Pangasiusfilet auf Blattspinat dazu Gemüsereis,  
Röstis und Dijonsensauce,  
mediterane Gemüseauswahl und Salate der Saison

Preis Person 17,30 €

## Dessert:

(Eis und eine Cremespeise)

Eisvariationen mit heißen Früchten  
und

Herrencreme, Welfenspeise, Mousse au Chocolat,  
Karamelcreme, Schwarzwäldercreme, Panna Cotta,  
Crème Brûlée

Preis pro Person 2,20 €



Für Frische Früchte (Erdbeeren) oder Obstsalat  
können wir erst kurzfristig eine Preisangabe geben!



## Ihre Kaffeetafel am Nachmittag:

Wir backen für Sie (2,5 Stk. Pro Person):  
Joghurttorte, Schwarzwälderkirchtorte, Quarksahnetorte,  
Aprikosen-Nußtorte,  
Zitronenschichttorte, Mokatorte, Apfelsafttorte, Sauresahnetorte,  
Stachelbeertorte, After-Eighttorte, Flockentorte, Orangenschichttorte,  
Apfelkuchen, Pfirsichschnitten, Käsekuchen, Stachelbeerbaiser,  
Donauwellen, Frankfurterkranz, Butterkuchen  
**Preis pro Person 4,20 €**

Dazu Kaffee, Tee und  
selbstgebackenes Brot belegt mit Käse, Schinken, Schweinebacke  
**Preis pro Person 4,20 €**



# Unser Service für Sie:

-Die Erstellung von Menükarten



Wir wünschen.....  
einen unvergesslichen Tag



Menükarte  
zur  
Erstkommunion



Mareike

Landgasthaus Rosken  
Schapen, den 30. März 2008



Menükarte

Rindfleischsuppe  
nach Art des Hauses  
\*\*\*  
Hirschgulasch  
mit Kartoffelknödel & Rotkohl,  
Putenmiladen auf Kartoffelroh,  
pikanter Schweinebraten  
mit frischen Champignons,  
dazu Salzkartoffeln,  
Blumenkohl- & Brokkolieröschen,  
Erbsen, Möhren, Rosenkohl  
und eine bunte Salatauswahl  
\*\*\*  
Zum Dessert  
eine Herrensauce  
& Eisvariationen  
mit heißen Rumpflämen

Weinkarte

**Roséwein**  
Portugieser Weißberbet  
Weingut Latz  
mild, leichte Roséfarbe,  
geringer Säure, gehaltvoll,  
ausgeprägte Fruchtanzen  
\*\*\*  
**Weißwein:**  
Rivaner QbA  
Weingut Borell-Diehl  
reich an Aromen, frisches  
leicht herbes Bukett, spritzig  
Bacchus Kalanett  
Weingut Ernst Bretz  
süßiger Muskatling,  
intensivester leichter Wein



So viele Tränen es nicht weinen,  
so viele Hände es nicht tragen,  
so viel Geduld...  
so ein kleiner Mensch,  
Wunder aus Liebe,  
Mutter, Protectors

Luisa

24. September  
14. Dezember 2008



-Tischkarten

-Fotograf

