



IHR REGIONALER CATERER FÜR JEDEN ANLASS



Ob MENÜ oder BUFFET.

Gerne begleiten wir Sie bei Events jeglicher Art
und erstellen Ihnen auf Anfrage ein individuelles Angebot !

Rössle Catering GbR

Winzerstraße 4

79227 Schallstadt

Tel.: 07664 7140

catering@roessle-schallstadt.de

www.roessle-schallstadt.de



Canapés (Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte)

Auf Stangenweißbrot oder Vollkornbrot:

Fleisch

Entenbrust mit Calvadosapfel
Schweinelendchen mit Kräutermousse
Roastbeef mit Remoulade
Kalbsrücken mit Schalottenmousse
Bündnerfleisch
Mailänder Salami
Lammrücken mit Ratatouille
Parmaschinken
Gekochtem Schinken
Leberpastete mit Trüffel

Fisch

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Terrine von Edelfischen
Grönlandshrimps
Matjestatar mit Apfel
Lachstatar mit Dilldip
Geräuchertem Forellenfilet
Paprika und Thunfisch

Käse

Bavaria blu
Caprese (Tomaten-Mozzarella)
Frischkäse
Taleggio mit Feigensenf
Roquefortcreme
Gruyère

Vegetarisch

Räuchertofu und Tomaten
Tomatenwürfel und Basilikum
Gebratenem Gemüse Aufstrich
Gemüse- Joghurtterrine Aufstrich

Quiche (Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte)

∅ circa 10 cm

Lauch-Lachs

Schwarzwälder Schinken

Gemüse

Spargel-Schäufele

Spargel

Blätterteigtäschchen (Mindestbestellmenge 80 Stück p. Sorte)

Empfehlung zum Aperitif: 3 Stück pro Person

Lachsfüllung

Käsefüllung

Brötchen (Mindestbestellmenge 20 Stück)

Ganze Brötchen mit Belag; Wasser, Ciabatta oder Vollkorn:

Schinken roh oder gekocht

Salami

Käse

Schnitzel, paniert mit Tomate, Gurke und Salat

Fleischküchle mit Tomate, Essiggurke und Salat

Fleischkäse mit Tomate, Essiggurke und Salat

Schäufele mit Salat, Tomate und Gurke

Fingerfood

Auf dem Spießchen oder von der Hand:

Räucherlachsrollchen mit Meerrettichcreme

Heringsrollchen mit Radieschen

Lachspraline im Sesammantel mit Wasabicreme

Käsespieß mit Trauben

Croustades mit Kräutercreme

Croustades mit Shrimps

Pumpernickelthaler mit Frischkäse

Auberginenrollchen mit Hackfleischfüllung

Auberginenrollchen mit Ziegenkäse

Melonenspieße mit Parmaschinken

Melonenspieße mit Bündnerfleisch
Minifrikadellen
Datteln im Speckmantel
Pflaumen im Speckmantel gebacken
Chickenwings mit Dippsauce
Chicken-Spieß mit Currydipp
Obstspießchen

Im Gläschen oder Schälchen

Tomate-Mozzarella mit Pesto im Gläschen
Minifrikadelle auf Kartoffelsalat im Gläschen
Vitello tonnato im Schälchen
Belugalinsensalat mit Räucherfisch
Kleine Tafelspitzrouladen mit Meerrettichsahne
Schweinefiletwürfel mit Pflaumensauce
Curry-chicken mit Mango chutney
Garnelen in Kurkuma-Zitronensauce mit frischer Minze
Marinierte Shrimps auf Avocadosalat
Scampi im Teigmantel mit Dipp
Scampi mit Knoblauchsauce
Matjestatar mit Radieschen und Crème fraîche
Tranchen von Entenbrust auf Cassissauce
Roastbeefröllchen mit sauce Tartar
Melonensüppchen mit Serranowickel
Melone in Portwein
Mini Piccata Milanese auf Zucchini- Tomatenragout
Tafelspitzsülze mit Meerrettichsauce

Vorspeisen und kleine warme Gerichte

Gemüsemaultäschle mit Kartoffelsalat
Käsespätzle mit Zwiebelschmelz
Maultäschle mit Kartoffelsalat
Badisches Schäufele mit Kartoffelsalat
Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Sauce
Tortelloni gefüllt mit frischem Lachs und Sauce
Tortelloni gefüllt mit frischen Steinpilzen und Sauce
Gnocchi an Tomaten-Lauchsauce mit geriebenem Käse
Lasagne „traditionell“ mit Hackfleisch
Lasagne mit mediterranem Gemüse
Lasagne mit Lachs und Spinat
Risotto mit Gemüse und Rucola

Risotto mit Waldpilzen
Risotto mit Garnelen
Tagliatelle mit Kirschtomaten und Rucola

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle
Rinderkraftbrühe mit Nudeln
Kartoffelcremesüppchen mit Kracherle
Gutedelcremesüppchen mit Schnittlauch und Lachs
Minestrone (Gemüsesüppchen)
Petersilienwurzelsüppchen
Karottensüppchen mit Kokos, Ingwer und Curry
Tomatencremesüppchen mit Basilikum
Currycremesüppchen mit Früchten
Champignoncremesüppchen
Lauchcremesüppchen
Rucolacremesüppchen
Gulaschsuppe

Saisonal:

Steinpilzcremesüppchen
Kürbiscremesüppchen
Spargelcremesüppchen
Bärlauchcremesüppchen

Frische Salate & gebratenes Gemüse

Blattsalat (nach Saison)
Badischer Kartoffelsalat
Krautsalat
Hirtensalat (Rettich, Karotte, Gurke, Feta-Käse, Oliven, Paprika)
Geflügelsalat
Nudelsalat
Lauchsalat
Farmersalat
Eiersalat
Käsesalat
Matjessalat
Selleriesalat
Broccolisalat
Reissalat

Gurkensalat
Rotkrautsalat
Tomatensalat
Tomaten-Mozzarella Salat
Blumenkohlsalat
Rote Beete Salat
Wurstsalat
Elsässer Wurstsalat
Ochsenmaulsalat
Rindfleischsalat
Rettichsalat
Kichererbsensalat
Champignonsalat
Apfel- Zwiebelsalat
Bohnensalat
Tofusalat
Meeresfrüchte Salat
Thunfischsalat
Feldsalat (saisonal) mit oder ohne Speck und Croutons

Paprika gebraten
Auberginen gebraten
Zucchini gebraten
Karotten gebraten
Champignons

Hauptgerichte

Vom Kaninchen/Geflügel

Poulardenbrust pikant an Balsamicojus
Curry-Putengeschnetzeltes mit Früchten
Gefüllte Poulardenbrust
Piccata Milanese von der Pute mit Tomatensugo
Coc au Vin
Barberie Entenbrust mit Holundersauce
Kaninchen in Weißweinsauce

Vom Rind

Badisches Ochsenfleisch mit Bouillonkartoffeln,
Meerrettichsauce und rote Beete Salat
Rindergeschnetztes " Stroganoff"
Badischer Sauerbraten
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
Geschmorte Rinderrouladen
Roastbeef, rosa gebraten mit Portweinjus
Rinderfilet, rosa gebraten mit Balsamicojus

Vom Kalb

Kalbsblanquette mit frischen Champignons
Kalbsbrust gefüllt
Kalbsgeschnetztes Züricher Art
Osso Bucco (geschmorte Kalbshaxenscheiben)
Kalbstafelspitz, rosa gebraten mit Senfsauce
Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce
Rouladen vom Kalbsrücken
Kalbsrücken, rosa gebraten mit Steinpilzsauce
Kalbsfilet, rosa gebraten mit frischen Austernpilzen

Vom Lamm

Lammragout provencale
Lammhäxle, geschmort in Rotwein
Lammkeule, rosa gebraten

Vom Schwein

Schweinekrustenbraten mit Biersauce Sauce
Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons
Badisches Schäufole mit Bauernbrot
Schinken im Brotteig
Piccata Milanese vom Schwein mit Tomatensauce
Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce

Wild

Rehragout mit frischen Pilzen und Preiselbeeren

Rehkeule in Pfifferlingrahm

Hirschgulasch mit Preiselbeeren

Wildhasenkeule in Wacholderrahm

Fisch

Wolfsbarsch, auf der Haut gebraten

Lachsfilet, gebraten mit Rieslingsauce

Red Snapper Filet mit Ingwersauce

Steinbeisserfilet, gebraten mit Basilikumsahnesauce

Zanderfilet, gebraten an Schnittlauchsahne

Seeteufel-Saltimbocca mit Tomatensauce

Sankt Petersfisch, gebraten mit Paprikabutter

Als Beilagen empfehlen wir

Frische Nudeln

Hausgemachte Spätzle

Kartoffelgratin

Pommes Risolee

Kartoffelplätzchen

Risotto

Semmelknödel

Kartoffelknödel

Petersilienkartoffeln

Gemüsereis oder Wildreis

Basmatireis

Kartoffelkroketten

Frisches Gemüse vom Markt nach Saison

Ratatouille- Gemüse

Dessert

Obstspieße mit Erdbeer, Melone, Ananas und Kiwi
Frischer Fruchtsalat

Im Gläsle

Creme Suchard mit Kirschwasser
Espresso creme mit Amaretti
Panna Cotta mit Erdbeermark
Joghurtcreme mit Himbeer
Himbeer-Buttermilchcreme
Orangencreme mit frischer Minze
Schwarzwälder Kirschtorte im Gläsle
Mousse au Chocolat
Weisse Mousse
Quarkmousse mit frischen Erdbeeren
Tiramisu
Erdbeertiramisu
Limonenmousse
Creme Caramel
Creme Brulee
Salat von frischen Früchten

Gebackenes

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Kleines Obsttörtchen
Obstkuchen vom Blech
Apfel-oder Birnentarte mit Vanillesauce
Schoko oder Marmorkuchen vom Blech
Schoko oder Blaubeermuffin

Käse

Käseauswahl mit Früchten garniert
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen garniert

Buffet & Menu

„Der Klassiker“

Vorspeisen

Bündnerfleisch mit Honigmelone
Gebratene Entenbrust in Tranchen mit Chutney
Geräuchertes Forellenfilet und Lachs
Wildpastetchen
Verschiedenes Stangenbrot

Salate

Linsensalat mit Lauchzwiebeln
Geflügelsalat
Lauch-Apfelsalat mit Walnüssen

Hauptgerichte

Variante:

- | | |
|--|-----|
| Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsauce,
Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin | (1) |
| Geschmorte Rinderbäckle in Spätburgundersauce,
mit Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle | (2) |
| Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Nudeln oder Reis | (3) |
| Roastbeef vom Weiderind mit Rotweinjus,
Speckböhnchen und Ofenkartoffeln | (4) |

Dessert

Frischer Salat von Früchten
Espresso-Baileycrème

Ein Hauptgericht (Variante) zur Auswahl !

Buffet & Menu

„Das Regionale“

Vorspeisen

Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone
Roastbeef und Schweinerücken mit Sauce Remoulade
Fleischkühle
Gebratene Hähnchenhaxen
Bauernbrot und Baguette

Salate

Waldorfsalat
Radieschen –Rettigsalat
Gurkensalat
Tomatensalat mit Basilikum
Bunte Blattsalate mit Dressing

Hauptgerichte

Variante:

Schweinekrustenbraten mit Rosmarinjus, (1)
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Rinderschmorbraten mit Spätburgundersauce, (2)
Speckböhnchen und hausgemachten Spätzle

Dessert

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce

Ein Hauptgericht (Variante) zur Auswahl !

Buffet & Menu

„Das Badische“

Vorspeisen

Gutedelcremesüppchen mit frischem Schnittlauch und Baguette

Salatbuffet

Badischer hausgemachter Kartoffelsalat

Blattsalat der Saison mit Dressing

Karottensalat

Tomatensalat mit frischem Basilikum

Grüner Bohnensalat

Rettichsalat

Hauptgericht

Variante:

Schinken im Brotteig mit Senf, Knoblauchsauce und Meerrettichschaum, (1)
Bauernbrot

Pfefferrücken und Putenbraten mit Senf, Knoblauchsauce und (2)
Meerrettichschaum, Bauernbrot

Dessert

Mousse au Chocolat

Salat von frischen Früchten

Ein Hauptgericht (Variante) zur Auswahl !

Buffet & Menu

„Das Mediterrane“

Vorspeisen

Parmaschinken mit Honigmelone
Caipirinha-Lachs mit Limonendipp
Vitello tonnato
Frischer Meeresfrüchtesalat
Gegrilltes mediterranes Gemüse
Eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten
Ciabatta

Salat

Salat von Kirschtomaten , Mozzarella und Basilikum
Paprika-Zucchinisalat
Salat von Artischockenherzen mit Oliven und Kräutern

Hauptgericht

Variante:

- Tagliatelle mit Pesto, Kirschtomaten und gebratenen Hummerkrabben (1)
oder Scampirisotto mit Safran & Pecorino
- Piccata Milanese vom Schwein mit Tomatensugo und Spaghetti (2)
- Brassato di Manzo (Rinderschmorbraten), Ofengemüse und Bandnudeln (3)
- Geschmortes Lammhäxle mit Tomatenjus und Oliven-Polenta (4)

Dessert

Tiramisu mit frischen Erdbeeren
Panna Cotta

Ein Hauptgericht (Variante) zur Auswahl !

Buffet & Menu

„Das Vegetarische“

Vorspeisen

Karotten-Brokkoli-Terrine mit Kräuerdipp
Frischkäseterrine mit Tomatenhaube
Gegrilltes mediterranes Gemüse
Fenchel-Orangensalat
Austernpilzsalat mit Kichererbsen
Getrocknete Tomaten und eingelegte Oliven
Baguette

Hauptgerichte

Variante:

- | | |
|--|-----|
| Frische Gemüselasagne | (1) |
| Safran-Risotto mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen | (2) |
| Wirsingrouladen mit Kastanienfüllung,
feines Weißweinsößle und Nudeln | (3) |

Dessert

Frischer Salat von Früchten
Feine Buttermilchcreme

Ein Hauptgericht (Variante) zur Auswahl !

Buffet & Menu

„Das Feine“

Vorspeisen

Roastbeef vom Hirsch mit Preiselbeersahne
Bündnerfleisch mit Melonen und Feigen
Edelfischterrinen mit Dillsauce
Pochierter Lachs auf Gemüsestreifen mit Sauce Verte
Baguette

Salate

Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen
Gemischter Blattsalat mit Rucola und Dressing

Hauptgerichte

Variante:

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Ratatouille
mit Holundersauce und Kartoffelgratin (1)

Edelfischragout mit Safransauce und Tagliatelle (2)

Roastbeef vom Kalb mit frischen Kräutern,
Kirschtomaten, Steinpilzen und Safranrisotto (3)

Dessert

Ricotta-Himbeercreme mit Nüssen
Mousse von der Valrhonaschokolade
Käseauswahl mit frischen Früchten

Ein Hauptgericht (Variante) zur Auswahl !

Grillbuffet

Leckerer vom Grill

Eingelegte Rinderrückensteaks
Französische Merquez
Riesengarnelen am Spieß
Lachs in Folie mit Kräutern
Marinierte Auberginen und Zucchini

Beilagen

Grillkartoffeln
Gemischte Botauswahl
Kräuterbutter , Dillsauce, Curry-Dip

Salate

Hausgemachter badischer Kartoffelsalat
Bunter Blattsalat mit Rucola und Dressing
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
Farmersalat

Dessert

Tiramisu mit frischen Erdbeeren
Mousse von der Valrhonachokolade