



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



**Sämtliche Preise verstehen unverbindlich in € und netto
zuzüglich der aktuell geltenden Umsatzsteuer in Höhe von 7%**

Canapés (Mindestbestellmenge 100 Stück)

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
Emmentaler Käse
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 (pro Stück)

Lauch-Lachs
Schwarzwälder Schinken
Gemüse

Brötchen (Mindestbestellmenge 50 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 Wasabi - Creme
Käsespieß mit Trauben

Pumpernickel - Taler mit Frischkäse
Auberginenrollchen mit Hackfleischfüllung
Auberginenrollchen mit Ziegenkäse
Melonenspieße mit Parmaschinken
Minifrikadellen (3 Stück)
Datteln im Speckmantel
Chicken- Wings mit Dipsauce
Chicken - Spieß mit Currydipp

Im Gläschen oder Schälchen

Tomate-Mozzarella mit Pesto
Kalamata - Oliven mit Schafskäse
Minifrikadelle auf Kartoffelsalat
Vitello tonnato nach Art des Hauses
Belugalinsensalat mit Räucherfisch

Schweinefiletwürfel mit Pflaumensauce
Curry - Chicken mit Mangochutney
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
Roastbeef - Röllchen mit Sauce Tartar
Melonensüppchen mit Serranoschnikenwickel

Vorspeisen und kleine warme Gerichte

Gemüsemaultäschle mit Kartoffelsalat
Käsespätzle mit Zwiebelschmelz
Maultäschle mit Kartoffelsalat
Badisches Schäufele mit Kartoffelsalat
Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat und 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

Vorspeisensuppen und Salat

Rinderkraftbrühe mit Flädle
Rinderkraftbrühe mit Nudeln
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
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
Rucola - Cremesüppchen
Gulaschsuppe

Saisonal:

Steinpilzcremesüppchen
Kürbiscremesüppchen
Spargelcremesüppchen
Bärlauchcremesüppchen

Vorspeisensalat der Saison
Feldsalat (nach Saison)

Hauptgerichte

Vom Kaninchen / Geflügel

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

Knusprig gebratene Gans (nach Saison) mit glacierten
Maronen, gefülltem Bratapfel, Apfelrotkraut,
Kartoffelbrei und hausgemachten Semmelknödel
Kaninchenkeule in Weißweinsauce

Vom Rind

Badisches Ochsenfleisch mit Merrettichsauce
Rindergeschnetzeltes " Stroganoff"
Badischer Sauerbraten
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
Geschmorte Rinderrouladen
Rinderbäckle in Burgunder
Roastbeef rosa gebraten mit Portweinjus
Rinderfilet rosa gebraten mit Steinpilzsauce

Vom Kalb

Kalbsgulasch mit frischen Champignons
Kalbsbrust gefüllt
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art
Osso Bucco (geschmorte Kalbshaxenscheiben)
Kalbstafelspitz, rosa gebraten mit Senfsauce
Kalbsbraten mit Morchel – Rahmsauce
Kalbsrücken, rosa gebraten mit Steinpilzsauce
Kalbsfilet, rosa gebraten mit frischen Austernpilzen

Vom Lamm

Lammragout - provencale -
Lammhäxle geschmort in Rotwein
Lammkeule rosa gebraten

Vom Schwein

Grillbraten
Schweineschnitzel
Rahmgeschnetzeltes 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 Pfifferling - Rahm
Hirschgulasch mit Preiselbeeren
Wildhasenkeule in Wacholderrahm

Fisch

Wolfsbarsch, auf der Haut gebraten
Bretonisches Doradenfilet
Lachsfilet gebraten mit Rieslingsauce

Steinbeisserfilet, gebraten mit Basilikumsahnesauce
Zanderfilet, gebraten an Schnittlauchsahne
Medallions vom Bretonischen Seeteufel vom Grill
Sankt Petersfisch, gebraten

Als Beilagen empfehlen wir

Frische Nudeln
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelplätzchen
Risotto
Semmelknödel
Kartoffelknödel
Petersilienkartoffeln
Gemüsereis
Kartoffelkroketten
Pommes Frites

Frisches Gemüse vom Markt nach Saison
Ratatouille - Gemüse

Salat

Beilagensalat der Saison
Feldsalat mit warmen Speckstreifen und Kracherle

Dessert

Frischer Fruchtsalat

Verschiedene Eissorten nach Absprache (3 Kugeln)

Im Gläsle

Crème Suchard mit Kirschwasser

Espresso Crème mit Amaretti

Panna Cotta mit Erdbeermark

Joghurtcrème mit Himbeermark

Orangencrème mit frischer Minze

Schwarzwälder Kirschtorte

Mousse au Chocolat

Weisse Mousse

Tiramisu

Erdbeer - Tiramisu

Crème Caramel

Crème Brûlée

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

Auswahl von französischem Rohmilchkäse

Ein Hauptgericht (Variante) zur Auswahl !

Buffet & Menu

„Das Vegetarische“

Vorspeisen

Karotten-Brokkoli-Terrine mit Kräuerdipp
Gegrilltes mediterranes Gemüse
Fenchel-Orangensalat
Belugalinsen mit Gemüsewürfel
Getrocknete Tomaten und eingelegte Oliven
Baguette

Hauptgerichte

Variante:

Frische Gemüselasagne	(1)
Safran-Risotto mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen	(2)
Hausgemachte vegetarische Maultäschle	(3)

Dessert

Frischer Salat von Früchten
Feine Buttermilchcreme

Grillbuffet

Leckerer vom Grill

Eingelegte Rinderrückensteaks
Lammrücken
Pollo Fino
Schweinerückensteaks
Französische Merquez
Fischfilets gebraten

Beilagen

Grillkartoffeln
Knackiges Gemüse aus dem Wok
Kräuterbutte , Dillsauce, Curry-Dip
Baguette

Salate

10 verschiedene Salate nach Absprache

Dessert

Salat von frischen Früchten
Bayrische Creme mit Schattenmorellen