

Speisevorschläge für Feiern im und außer Haus



*Gasthaus
Alt Rössing
Friedrichstr. 8
31171 Nordstemmen
Tel. 05069 7364*

Ab 10 Personen

Suppen 500ml

<i>Festtagssuppe mit Eierstich und Spargel</i>	4,50 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	3,50 €
<i>Hühnerbrühe mit Nudeln und Fleischeinlage</i>	4,50 €
<i>Champignoncremesuppe</i>	3,50 €
<i>Erbsensuppe mit Würstchen</i>	4,50 €
<i>Kesselgulaschsuppe</i>	4,50 €

Vorspeisen/Fingerfood

<i>Melonenschiffchen mit Schinken</i>	3,00 €
<i>Kleine Schnitzel</i>	2,50 €
<i>Kleine Geflügelschnitzel</i>	3,00 €
<i>Minifrikadelle</i>	1,50 €
<i>Tomaten-Mozzarellaspieß und Basilikum</i>	1,50 €
<i>½ gefüllte Ei</i>	0,80 €
<i>2 Käsewürfel mit Obst</i>	1,00 €
<i>Mett-Igel</i>	3,90 €
<i>Mini-Haxe</i>	4,50 €
<i>Käseplatte gemischt</i>	8,00 €
<i>Schinken-Mettwurstplatte</i>	8,00 €
<i>Fischplatte (Räucher /Graved Lachs, Forelle und Heilbutt)</i>	8,50 €

Belegte Brötchen ,Schnittchen oder Canapés

ab 5 Personen, 4/4SchnittchenPerson(Wir empfehlen 4Stk. pro Person) oder

½ belegtes Brötchen (Wir empfehlen 4Stk. pro Person)

belegt mit Mett, Schinken,

Bratenaufschnitt, Salami 1,90 €/Stück

Käse ,Weichkäse 2,10 €/Stück

Räucher-Lachs , -Forelle 2,40 €/Stück

Hausschlachte-Platte (Preis auf Anfrage)

Leberwurst, Rotwurst, Knappwurst, Sülze, Kopfmettwurst, Mettmolle mit Zwiebeln, Steeke, Sauerfleisch, Gurken, Brotkorb und Butter

Wildgerichte:

<i>Wildschweinbraten in Waldpilzsoße</i>	9,50 €
<i>Wildschweinrücken mit Pfifferlingen in Rahmsoße</i>	11,50 €
<i>Wildgulasch mit Waldpilzen in Preiselbeer Rahmsoße</i>	9,50 €
<i>Hirschkalbskeule „Baden-Baden“ mit gefüllter Rotweibirne in Wachholderrahmsoße</i>	11,50 €

Vom Schwein:

<i>Krustenbraten mit Bratensoße</i>	7,70 €
<i>Kasseler Braten mit Sahnesoße</i>	7,80 €
<i>Kasseler braten in Blätterteig</i>	9,90 €
<i>Burgunderbraten mit Rotweinssoße</i>	7,70 €
<i>Spanferkelrücken mit Dunkelbiersoße</i>	8,50 €
<i>Schweinerücken mit Käse-Kräuter-Kruste und Kräutersoße</i>	8,50 €
<i>Schweinefilet in Waldpilzsoße</i>	10,90 €
<i>Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons in Wein-Sahnesoße</i>	10,50 €
<i>2 Schnitzel mit Pilz- und Sambalsoße</i>	10,50 €

Vom Rind:

<i>Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße</i>	9,80 €
<i>Rinderschmorbraten in Rotweinssoße</i>	9,50 €
<i>Roastbeef am Stück, gebraten mit Kräuterkruste</i>	15,50 €
<i>Rindergulasch</i>	9,70 €
<i>Rinderroulade mit Soße 2Stk.pro Person</i>	10,90 €
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsoße</i>	9,80 €

Geflügel:

<i>Hähnchenbrust „Toscana“ mit Tomaten und Mozzarella Überbacken</i>	9,80 €
<i>Putengeschnetzeltes oder Putenbraten mit Curry - Frucht - Soße</i>	9,80 €
<i>Putengeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesoße</i>	10,50 €
<i>Putenrollbraten mit Käse-Kräuter-Soße</i>	8,50 €
<i>Knusprige Gänsebrust oder Keule in Orangensoße</i>	auf Anfrage

Gemischte Bratenplatte:

<i>Scheiben vom Schweine- und Rinderbraten</i>	9,50 €
<i>Scheiben vom Schweine- und Putenbraten</i>	9,50 €

Rustikales:

<i>Eisbein oder knusprige Haxe mit Sauerkraut und Salzkartoffeln</i>	11,80 €
<i>hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensoße</i>	10,90 €
<i>„Pfannenschlag“ Rinderwurst mit Gewürzgurken sowie Salzkartoffeln oder Brotkorb</i>	8,50 €
<i>Portion Grünkohl mit je einer frischen und geräucherten, Bregenwurst sowie Kasseler und Bauchfleisch und Salzkartoffeln</i>	13,90 €

Salate, Vegetarisch -Vegan

<i>Mediterraner Kartoffelsalat mit Tomate, Oliven und Rucola</i>	3,00 €
<i>Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurke</i>	2,50 €
<i>Mediterraner Nudelsalat, Cocktailtomaten, mit Olivenöl und Balsamicoessig angemacht</i>	3,00 €
<i>Nudelsalat mit Mayonnaise und Fleischwurst</i>	2,50 €
<i>Frischer gemischter Salat der Saison und Dressing</i>	2,40 €
<i>Hausgemachter Krautsalat</i>	2,00 €
<i>Sommersalat mit Feta – Käse, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Frühlingszwiebeln und Möhren</i>	3,50 €
<i>Gurkenhäppchen mit Frischkäse</i>	1,50 €
<i>Eingelegte Champignons mit Knoblauch und Olivenöl</i>	2,50 €
<i>Kohlrabi-Schnitzel</i>	
<i>ist ein veganes Gemüseschnitzel aus Kohlrabi</i>	2,50 €
<i>2 Vegetarische-Schnitzel</i>	9,50 €

Beilagen:

<i>Petersilienkartoffeln</i>	2,00 €
<i>Kartoffelklöße halb & halb</i>	2,50 €
<i>Kartoffelkroketten</i>	2,50 €
<i>Herzoginkartoffeln</i>	2,50 €
<i>Röstitaler</i>	2,50 €
<i>Pommes Frites</i>	2,50 €
<i>Kartoffelgratin</i>	3,00 €
<i>Eierspätzle</i>	2,00 €
<i>Kräuter- oder Butterreis</i>	2,00 €
<i>Apfelrotkohl</i>	2,00 €
<i>Ananas- oder Weinsauerkraut</i>	2,00 €
<i>Leipziger Allerlei</i>	2,60 €
<i>Mandelbroccoli</i>	2,40 €
<i>Mischgemüseplatte</i>	3,00 €
<i>(Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Bohnen)</i>	
<i>Speckrosenkohl oder Speckbohnen</i>	2,50 €
<i>3er Gemüse (Erbsen, Möhren, Blumenkohl)</i>	2,50 €
<i>Gedünstete Champignons mit Zwiebel</i>	3,00 €
<i>Beilagen-Salat</i>	3,00 €
<i>Brotkorb und Butter</i>	2,40 €

Dessert:

<i>Englischer Pudding</i>	3,00 €
<i>Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten</i>	3,20 €
<i>Zitronencreme mit Sahnehaube</i>	2,50 €
<i>Mousse au Chocolat mit Sahnehaube</i>	3,00 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	3,00 €
<i>Obstsalat mit Vanillesoße</i>	3,50 €
<i>Weincreme mit Sahnehaube</i>	3,20 €
<i>Bayerische Creme mit Himbeersoße</i>	3,20 €
<i>Kaffeecreme mit Sahnehaube</i>	3,20 €
<i>Vanille- oder Schokopudding mit Soße</i>	2,50 €

Wir leihen Ihnen:

Geschirr	ohne Reinigung	mit Reinigung
Chafing Dish	kostenlos	10,00€
Teller groß	0,30 €	0,70 €
Teller mittel (Kuchenteller)	0,30 €	0,60 €
Suppentasse oder Suppenteller	0,30 €	0,60 €
Kaffeetasse mit Unterteller	0,60 €	1,00 €
Besteck Messer, Gabel, Löffel,	0,30 €	0,50 €
Kuchengabel, Kaffeelöffel	0,20 €	0,40 €
Wein, Sektglas	0,30 €	0,50 €

Geschäftsbedingungen beim Partyservice

Bei Partyservicebestellung ist eine Anzahlung von 50% des Gesamtbetrages zu leisten.
Restzahlung bei Anlieferung bzw. Rückgabe der Leih-Ware.

Die Anlieferung erfolgt grundsätzlich nach Vereinbarung. Sofern die Ware nicht selbst abgeholt wird, erfolgt die Auslieferung an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen etc. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Ware und Leihzubehör. Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen, bezogen auf Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leih-Ware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt – möglichst am ersten Werktag nach der Veranstaltung. Fehlmengen und Bruch werden zum Neupreis berechnet.
Fahrtkostenpauschalen: Rössing frei; bis 15km 10,00 €; bis 30km 20,00 €; bis 60km 30 €

Gewichtsangaben pro Person, wenn nicht anders angegeben:
Frischfleisch ca.300g
Beilagen ca.200g

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!
Stand 08/2021