

Partyservice

Sie möchten Gast auf ihrer eigenen Feier sein?

Sie möchten entspannt und gut gelaunt mit Freunden, Verwandten oder Kunden feiern?

Ihre Aufgabe ist es das Buffet zu eröffnen, den Rest übernehmen wir.

Sie haben die Möglichkeit aus unseren Buffetvorschlägen auszuwählen oder in einem persönlichen Gespräch Ihre Wünsche zu äußern und Ihre Tafel individuell zusammenzustellen.

Rosenzweig's Schlemmerlädchen

Buschstr. 345

47800 Krefeld

Tel. 02151/153324

Fax: 02151/153325

Öffnungszeiten:

Montags und mittwochs :

8.00Uhr bis 13.30Uhr

Dienstags, donnerstags und freitags

8.00Uhr bis 18.00Uhr

Buffetvorschlag I

„Deftige kalte Küche“

Kleine panierte Schnitzel

Gegrillte Hähnchenkeulen

Kleine Frikadellen

Kartoffelsalat und Nudelsalat

13,00 €/Pers.

Buffetvorschlag II

„Kalt und edel“

Gemischte Fischplatte

Gebratenes Schweinefilet mit hausgemachter Kräutersauce

Hähnchenbrust mit Mandelkruste und Ingwerschaum

Kasslerbraten mit Ananas

Kartoffelsalat und Krautsalat

Käseplatte oder Dessert

Brotkorb, Kräuterbutter und Schmalz

22,00 €/Pers.

Buffetvorschlag III

„Bayerischer Schmankerl“

Kasslerbraten

Ofenfrischer Leberkäse

Sauerkraut und Krautsalat

Speckkartoffelsalat

Kartoffelpüree

Brotkorb, Schmalz

16.50 €/Pers.

Buffetvorschlag IV

„Unser Klassiker“

Schweinefleisch mit Schinken und Champignons in

Sahnesauce

Hähnchenbrust in

Pfeffer-Cognac-Sauce

Nudeln und Krokette

Frische gebratene Champignons

Wachsbohnsalat

Maracuja-Sektcreme

17,50 €/Pers.

Buffetvorschlag V

„Rustikal“

Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln

Ofenfrischer Leberkäse

Sauerkraut und Kidneybohnsalat

Kartoffelgratin oder Kartoffelpüree

Brotkorb, Schmalz

16,50 €/Pers.

Buffetvorschlag VI

„Süß & Pikant“

Schweinfilet in Pfeffer-Cognac-Sauce

Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Pfirsichen

Krokette und Reis

Broccoli mit gerösteten Mandeln

Gemischter Salat

Quarkspeise mit Früchten

19,50 €/Pers.

Buffetvorschlag VII

„Griechenland ganz nah“

Weißer Riesenbohnen in Tomatensauce

Eingelegte gegrillte Auberginen

Tzatziki

Gyros in Metaxa-Sauce überbacken

Hacksteaks gefüllt mit Fetakäse

Gebratene Spitzpaprika

Krautsalat

Ofenkartoffeln mit Zitrone

Reis

Griechischer

Joghurt mit Aprikosen und Mandeln

22,50€/ Pers.

Buffetvorschlag VIII

„Am Niederrhein Zuhause“

Rindergulasch und Schweinebraten
Spätzle und Kroketten
Apfelrotkohl und grüne Böhnchen

Rote Grütze mit Vanillesauce
19,50 €/Pers.

Buffetvorschlag IX

„In der Schweiz daheim“

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Hähnchen in Schnittlauch- Rahmsauce
Broccoli mit gerösteten Mandeln
Gemischter Blattsalat mit zwei verschiedenen Dressings
Kartoffelrösti und Spätzle

Weincreme
21,50€ /Pers.

Buffetvorschlag X

„Großmutter's Sonntagsessen“

Tafelspitz in Senf-Rahmsauce
Kleine Rinderrouladen in Burgundersauce
Prinzessböhnchen
feine Möhren
Spätzle und Salzkartoffeln

Mousse au Chocolat
26,50 €/Pers.

Buffetvorschlag XI

„Unser Festtagsmenü“

Rote Beete Carpaccio mit Fetakäse
Lachs auf Avocado in Limonenöl mit grünem Spargel
Gemischter Salat mit Kräuterdressing
Brotkorb, Kräuterbutter

Kalbsbraten in Pfifferling-Rahmsauce
Lachsfilet mit rosa Pfefferbeeren in Krebs-Sahnesauce
Prinzessböhnchen
Broccoli mit gerösteten Mandeln
Nudeln und Rosmarinkartoffeln

Blaubeer- Amaretto-Creme
32,50 €/Pers

Buffetvorschlag XII

„Pasta Pasta“

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Balsamico-Dressing
Gemischter italienischer Salat mit Parmaschinken und
Parmesan
mit zwei verschiedenen Dressings

Nudelgratin mit Blattspinat und Mozzarella
Tortellini mit Broccoli in Schinken-Sahnesauce
Grüne Nudeln mit Lachs in Senf-Rahmsauce
17,00 € /Pers.

Buffetvorschlag XIII

„Unter Italiens Sonne“

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Balsamico -Dressing
Brotkorb, Kräuterbutter

Fischfilets in Tomaten- Zucchini- Sauce überbacken
Schweinefilet
in Gorgonzolasauce oder Kräuter-Sahnesauce
Rosmarinkartoffeln
Nudelgratin mit Blattspinat und Mozzarella
Gemischter italienischer Salat
mit Parmaschinken und Parmesan
mit zwei verschiedenen Dressings
Frische gebratene Champignons mit Dipp

Himbeer- Mascarpone- Creme
26,50€/Pers.

Buffetvorschlag XIV

„La Notte Italiana“

Rucula mit Parmesan, Parmaschinken & Cherrytomaten
Vitello Tonnato
Gemischte Antipasti
Brotkorb, Kräuterbutter

Hähnchen Toskana
Lachs in Senf-Rahmsauce
Broccoli mit gerösteten Mandeln
Nudeln und Rosmarinkartoffeln

Stracciatella-Kirsch-Creme
30,50€ /Pers.

Buffetvorschlag XV

„Wild auf Wild“

Rapunzelsalat mit Kartoffel-Speck-Stippe
Rosa gebratene Entenbrust auf Linsensalat

Wildschweinbraten
Hirschragout
Apfelrotkohl und Rosenkohl
Kroketten und Spätzle

Rotweincreme
29,50 €/Pers.

Buffetvorschlag XVI

„Von St. Martin bis Weihnachten“

Knusprig gebratene Gänsebrust
und Gänsekeulen
Apfelrotkohl u Rosenkohl
Kartoffelklöße und Spätzle

Himbeerdessert mit Spekulatius
24,50 €/Pers.

Buffetvorschlag XVII

„Hits für Kids No 1“

Hähnchennuggets
Minifrikadellen
Kartoffel- und Nudelsalat

Schokopudding
8,50 €/ Kind

Buffetvorschlag XVII

„Hits für Kids No 2“

Rohkostplatte mit Dipp
Nudeln Bolognese

Quarkspeise mit Früchten
8,50 €/ Kind