

Canapes, Fingerfood und mehr

„Der Zauber steckt im Detail“ sagte einst Theodor Fontane

Mit viel Liebe zum Detail, Leidenschaft und Hingabe bereiten wir klassische Canapes, Bütterkes modern und mit viel Kreativität aus hochwertigen frischen Zutaten, sowie viele andere Köstlichkeiten für Sie zu.

Und das für jeden Anlass –egal ob Vernissage, Produktpräsentationen, Empfang, Party, Geburtstag oder Jubiläum.

Mit unseren Flyern möchten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten vorstellen, wie Sie durch unsere kulinarische Vielfalt Ihre Veranstaltung nachhaltig in Szene setzen können. Wir freuen uns zu Ihrem rundherum gelungenen fest beitragen zu dürfen.

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

klassisch garnierte Canapes

mit Fisch

- Lachs und Ei
- geräuchertem Forellenfilet
- Garnelen

mit Aufschnitt

- Roastbeef
- gekochten Schinken
- Parmaschinken und Melone

mit Käse

- hausgemachter Käsecreme
- Schnittkäse
- Weichkäse

mit Fleisch

- Entenbrust
- Schweinefilet
- Mandelhähnchen

2,20 € /Stück

Genießerpackchen

Ciabatta hübsch garniert mit

- Tomate, Mozzarella, Ruccola und hausgemachten Basilikumpesto
- hausgemachten Tomaten-Paprika-Pesto, Fetakäse und gegrillter Paprika
- Parmaschinken, getrockneten Tomaten, Parmesansplittern und Ruccola
- Pesto, Südtiroler Bauernspeck und Bergkäse

3,50€ / Stück

Kriewelsche Bütterkes mit Tradition

Rustikales Roggenmischbrot aufwendig garniert mit

- Flönz und Hausmacher Leberwurst
- Omelett und Speck
- Roastbeef, Gürkchen und hausgemachter Remoulade
- Schmalz, Röstzwiebeln und Harzer Käse
- Eiersalat und Lachs

3,00 € /Stück

Bütterkes für Feinschmecker

Ab 10 Stück pro Sorte

Rustikales Roggenmischbrot aufwendig garniert mit

- Sahnegorgonzola, Walnuss und Birne
- geräucherter Putenbrust auf Ruccola mit Pfirsichspalten und Curry-Dipp
- gebratenem Gemüse, Hähnchenbruststreifen und würzigem Kichererbsenpüree
- Fenchelsalami, frischer Feige und Toscana-Dipp
- Schweinefilet, rosa Pfefferbeeren auf Cranberry-Mayonnaise
- Thunfischrilettes
- rosa gebratener Entenbrust

3,50 € /Stück

Vegetarische Bütterkes

Rustikales Roggenmischbrot aufwendig garniert mit

- gerillter Zucchini, Auberginen und Paprika auf Hummus
- Gemüseomelett und Salat
- Ruccola, Tomate, Mozzarella und hausgemachtem Bärlauchpesto
- Avocadocreame, Basilikum und gerösteten Pinienkernen
- Feigensenf und Ziegenfrischkäse

3,00 € / Stück

Fingerfood

Ab 18 Stück insgesamt und 6 Stück je Sorte

Mit Fleisch

- Rosa gebratene Entenbrust mit Linsensalat 3,50 €
- Mini-Frikadelle mit Kartoffelsalat 3,00 €
- Hähnchenbrust in Mandelkruste mit Pfirsich auf Ingwerschaum 3,50 €
- Parma-Schinken mit Ruccola, Cherrytomate und Parmesansplittern 3,50 €

Mit Fisch

- Reibekuchen mit Lachstatar 2,50 €
- Krabbencocktail 4,50 €
- Kleines Lachs-Omelette 3,50 €
- Kleines Krabben-Omelette 3,50 €

Vegetarisch

- Pikanter Reissalat im Chicoree Salatblatt 3,00 €
- Griechischer Bauernsalat 3,00 €
- Aubergine mit Pizzaiola und Parmesan 3,00 €
- Auberginenröllchen mit Fetaki 3,50 €
- Antipasti-Spieß 3,50 €
- Tomaten-Mozzarella-Spieß 1,80 €
- Kleines Gemüseomelette 1,80 €

Kalte Köstlichkeiten

Preise Vorspeise pro Pers.

- Vitello Tonnato 4,50 €
- Tafelspitz in Kräutervinaigrette 4,50 €
- Carpaccio vom Parashinken mit Parmesan 4,50 €
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken 2,50 €
- Hähnchenbrust mit Pfirsich Ingwerschaum 4,50 €
- Lachs in Limonenöl auf Avocado mit grünen Spargel 6,50 €
- Fischplatte mit zwei Saucen 6,50 €
- Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce 6,50 €
- Rote Beete Carpaccio mit Feta 3,50 €
- Gemischte Antipasti

Rustikaler Bruch

- Gemischter Aufschnitt
- Käseplatte
- süße Brotaufstriche
- Brotkorb, Butter

- Rührei, kleine Rostbratwürstchen, Bacon
- Spießbraten mit geschmorten Zwiebel und Rosmarinkartoffeln
- Prinzessböhnchen und Krautsalat
- Vanillepudding und Rote Grütze
20,00 € / Pers.

Fitness Brunch

- Schinken/Roastbeefplatte mit Kräutersauce
- Rührei mit Schnittlauch
- Käseplatte
- Süße Brotaufstriche
- Quarkspeise mit Früchten und Müsli
- Rohkostplatt mit Dipp
- Brotkorb, Butter
- Hähnchenbrust in Pfeffer-Cognac-Sauce mit Kroketten
- Gegrillte Champignons und Kidneybohnenalat
- Tortellini mit Broccoli in Schinken-Sahnesauce
- Maracuja-Sektcreme
25,00 € / Pers.

Toskana Brunch

- Gemischte Käseauswahl
- süße Brotaufstriche
- Salami/Schinkenplatte
- Vitello Tonnato
- Rührei mit Schinken
- Brotkorb, Butter
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Balsamico
- Schweinefilet in Grogonzolasauce oder Kräuterrahmsauce
- Rosmarinkartoffeln
- Broccoli mit gerösteten Mandeln
- Ital. Salat mit Parmaschinken und Parmesan
- Nudelgratin mit Blattspinat, Tomaten und Mozzarella überbacken
- Tiramisu

28,50 € / Pers.

Hausgemachte Saucen zum Fondue oder Grillen

- Ingwerschaum
- Cocktailsauce
- Kräutersauce

- Senfsauce
- Knoblauchsauce
- Kräuterbutter

100 g je 1,99 €

Hausgemachte Suppen & Eintöpfe

- Zucchini-Creme-Suppe 6,50 €/Liter
- Champignon-Creme-Suppe 6,50 €/Liter
- Erbsensuppe 6,50 €/Liter
- Linsensuppe 6,50 €/Liter
- Serbische Bohnensuppe 6,50 €/Liter
- Kartoffelsuppe 6,50 €/Liter
- Graupensuppe 6,50 €/Liter
- Lauchcremesuppe 6,50 €/Liter
- Fitchbohnenuppe 6,90 €/Liter
- Spargel-Creme-Suppe 6,90 €/Liter
- Kürbis-Creme-Suppe 6,90 €/Liter
- Kartoffel-Knoblauch-Creme-Suppe 6,90 €/Liter
- Hühnersuppe 6,90 €/Liter
- Rindfleischsuppe 6,90 €/Liter
- Chili con Carne 7,50 €/Liter
- Gulaschsuppe 8,50 €/Liter

Stand 2019