

# Partyservice

Sie möchten Gast auf ihrer eigenen Feier sein? Sie möchten entspannt & 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 & 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

Roastbeef mit hausgemachter Kräutersauce

Hähnchenbrust mit Mandelkruste und Ingwerschaum

Kasslerbraten mit Ananas

Kartoffelsalat & Krautsalat

Käseplatte oder Dessert

Brotkorb, Kräuterbutter und Schmalz

20,00 €/Pers.

### Buffetvorschlag III

#### „Bayerischer Schmankerl“

Kasslerbraten

Ofenfrischer Leberkäse

Sauerkraut & Krautsalat

Speckkartoffelsalat

Kartoffelpüree

\*\*\*\*

Brotkorb mit Schmalz

16,00 €/Pers.

### Buffetvorschlag IV

#### „Unser Klassiker“

Schweinefleisch mit Schinken & Champignons in

Sahnesauce

Hähnchenbrust in

Pfeffer-Cognac-Sauce

Nudeln & Kroketten

Frische gebratene Champignons

Wachsbohnsalat

\*\*\*\*

Maracuja-Sektcreme

16,50 €/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 Pflirsichen

Kroketten und Reis

Broccoli mit gerösteten Mandeln

Gemischter Salat

\*\*\*\*

Quarkspeise mit Früchten

18,50 €/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 & Mandeln

21,50 €/ Pers.

### **Buffetvorschlag VIII**

#### **„Am Niederrhein Zuhause“**

Rindergulasch & Schweinebraten  
Spätzle und Kroketten  
Apfelrotkohl & grüne Böhnchen  
\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
17,50 €/Pers.

### **Buffetvorschlag IX**

#### **„In der Schweiz daheim“**

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
Hähnchen in Estragon-Senfauce  
Broccoli mit gerösteten Mandeln  
Gemischter Blattsalat mit zwei verschiedenen Dressings  
Kartoffelrösti und Spätzle  
\*\*\*\*\*

Weincreme  
19,50€ /Pers.

### **Buffetvorschlag X**

#### **„Großmutter's Sonntagessen“**

Tafelspitz in Senf-Rahmsauce  
Kleine Rinderrouladen in Burgundersauce  
Prinzessböhnchen  
feine Möhren  
Spätzle und Salzkartoffel  
\*\*\*

Mousse au Chocolat  
24,50 €/Pers.

### **Buffetvorschlag XI**

#### **„Unser Festtagsmenü“**

Rote Beete Carpaccio mit Feta  
Lachs auf Avocado in Limonenöl mit grünem Spargel  
Gemischter Salat mit Kräuter dressing  
Brotkorb mit 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 & Mozzarella  
Tortellini mit Broccoli in Schinken-Sahnesauce  
Grüne Nudeln mit Lachs in Senf-Rahmsauce  
15,00 € /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 & Mozzarella  
Gemischter italienischer Salat  
mit Parmaschinken & Parmesan  
mit zwei verschiedenen Dressings  
Frische gebratene Champignons mit Dipp  
\*\*\*\*

Himbeer- Mascarpone- Creme  
23,50€/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  
29,50€ /Pers.

### **Buffetvorschlag XV**

#### **„Wild auf Wild“**

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

Wildschweinbraten  
Hirschragout  
Apfelrotkohl und Rosenkohl  
Kroketten &Spätzle  
\*\*\*\*

Rotweincreme  
29,50 €/Pers.

### **Buffetvorschlag XVI**

#### **„Von St. Martin bis Weihnachten“**

Knusprig gebratene Gänsebrust  
Apfelrotkohl & Rosenkohl  
Kartoffelklöße & 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