

# Hochzeiten & Bankette 2010

**PARKHOTEL-Rosarium\*\*\*\* Berliner Straße 10 25436 Uetersen**  
**Tel: 04122/92180 – [www.parkhotel-rosarium.de](http://www.parkhotel-rosarium.de)**  
**Es gelten unsere AGB.**

## Sie liefern den Anlass – wir die Ideen!

Von der Feier bis zum Himmelbett!  
Das PARKHOTEL-Rosarium\*\*\*\* verwöhnt Sie und Ihre Gäste

Pauschalen für Hochzeiten + Bankette

Wählen Sie Ihre persönliche Variante Ihrer Feier entsprechend unserer Vorschläge:

- Festlicher Empfang mit Prosecco, Campari-Orange oder einem alkoholfreien Cocktail
- Buffet oder Menü
- Getränkepauschale
- Schmackhafter Mitternachtsimbiss
- Blumenarrangements
- Eine Nacht in unserer PARKHOTEL\*\*\*\*-HOCHZEITSSUITE ab 40 vollzahlenden Gästen

Benötigen Sie ein Rahmenprogramm speziell auf Ihre Vorstellungen und Ihr Budget zugeschnitten? Beschallungs- oder Lichttechnik? Wünschen Sie Unterhaltung in Form von Musik oder Entertainment? Wir beraten Sie gerne.

Informationen zu Trauungen auf der Hochzeitsinsel im Rosarium bekommen Sie im Standesamt des Uetersener Rathauses. Telefonzentrale 04122 – 714-0.

Ein kleiner Auszug aus unseren Programmvarianten:

Beamer Präsentationen als Showdokumentation oder  
themenbezogenes Motto Ihrer Veranstaltung.

Preis nach Absprache

Lichtillumination:

Wählen Sie die Nacht in Ihren Farben.

Preis nach Absprache

### UNSER „ALL IN ONE“ PAUSCHALANGEBOT (Menü)

#### Apéritif

Glas Prosecco und Orangensaft

#### Weine

Campiello Chardonnay

Veneto IGT

frisch, fruchtig und trocken

Merlot La Pieve

Veneto IGT

intensives Bouquet, trocken

#### dazu

Biere und alkoholfreie Getränke

Blumenschmuck sowie Tischdekoration und Menükarten

### MENÜ

Amuse Gueule

\* \* \*

Cappuccino von Tomate und Basilikum

\* \* \*

Medaillons vom Schwein

Calvadosjus, gebratene Apfelspalten, Gemüsekörbchen, Kroketten

\* \* \*

Rote Grütze  
mit Vanillesauce

Nach dem Essen bieten wir eine Tasse Kaffee und Gebäck an

Mitternachtsimbiss

Hochzeitstorte, Kaffee/Tee  
Holsteiner Kartoffelsuppe  
Käse vom Brett, verschiedene Brotsorten und Butter

Pauschalpreis: € 77,50

Gerne stellen wir Ihnen Ihr persönliches Pauschalangebot zusammen!

UNSER „ALL IN ONE“ PAUSCHALANGEBOT (Buffet)

Apéritif

Glas Prosecco und Orangensaft

Weine

Campiello Chardonnay

Veneto IGT

frisch, fruchtig und trocken

Merlot La Pieve

Veneto IGT

intensives Bouquet, trocken

dazu

Biere und alkoholfreie Getränke

Blumenschmuck sowie Tischdekoration und Menükarten

### BUFFET

Karotten–Ingwersuppe

Strauchtomate mit Mozzarella und Creme de Balsamico

Coleslaw Salat mit Kraut und Karotten, Holsteiner Wurst- und  
Schinkenspezialitäten

Braten von jungen Seester Landschweinen, Räucherfischplatte mit  
Sahnemeerrettich

verschiedene Brote und Brötchensorten

Seestermüher Krustenbraten auf Spitzkohl

Hähnchenbrust auf Curryreis mit Früchten und Nüssen

Rotbarschfilet mit frischem Blattspinat

Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce, gefüllte Crêpes mit Früchten,  
Schokomousse

Nach dem Essen bieten wir eine Tasse Kaffee und Gebäck an

### Mitternachtsimbiss

Hochzeitstorte, Kaffee/Tee

Holsteiner Kartoffelsuppe

Käse vom Brett, verschiedene Brotsorten und Butter

Pauschalpreis : € 77,50

Gerne stellen wir Ihnen Ihr persönliches Pauschalangebot zusammen!

### PAUSCHALEN FÜR BLUMENGESTALTUNG

Die Preise sind pro Person an einem Tisch mit acht Personen berechnet:

Spiegelarrangement mit Windlichtern oder Stumpenkerzen,

Efeuranken und Blütenblättern € 2,50

1 Blumengesteck und Blütenblätter in der Farbe Ihrer Wahl,  
Kerzenleuchter in Silber oder Stumpenkerzen, 2 Menükarten und  
farblich abgestimmte Serviettenvariationen € 3,80

1 Silberbankettleuchter 80 cm hoch mit exotischer Blüte drapiert,  
Blüten- oder Fruchtstils, silberne Platzteller und acht Menükarten € 8,50

### RAUMSTYLING

Blüten-Füllhorn für Buffet, Trauraum oder Hochzeitsinsel,  
Gestaltung mit Bestuhlung und Dekoration € 180,00

Gerne bieten wir Ihnen ein Beratungsgespräch mit unserer Stylistin an.  
Wir setzen Ihre Wünsche nach Ihren Vorstellungen um – reden wir darüber!?

Wir freuen uns, Ihnen ein persönliches Angebot zusammenzustellen.

Ihr  
Team vom PARKHOTEL-Rosarium\*\*\*\*

## GETRÄNKEPAUSCHALEN

### Apéritif:

1 Glas Prosecco mit Orangensaft, Campari-Orange  
oder ein alkoholfreier Cocktail € 3,50

oder

1 Glas Sekt mit Orangensaft, Campari-Orange  
oder ein alkoholfreier Cocktail € 5,00

oder

1 Glas Champagner, Kir Royal oder  
ein alkoholfreier Cocktail und 3 köstliche Fingerfood € 14,50

Weine: Wir bieten Ihnen hier eine Auswahl aus unserer Weinkarte an:

2008 Campiello Chardonnay, Veneto IGT, frisch, fruchtig, trocken  
2008 Merlot La Pieve, Veneto IGT, intensives Bouquet, trocken  
Dazu: Biere und alkoholfreie Getränke. Preis pro Person: € 25,50

2008 Schmitges Riesling „Erdener Treppchen“, Mosel Kabinett,  
trocken

2007 Waldulmer Pfarrberg, Spätburgunder, Baden QbA, trocken  
Dazu: Biere und alkoholfreie Getränke. Preis pro Person: € 36,00

2008 Etienne Boileau Petit Chablis, AOC Petit Chablis, trocken  
2005 Château Montlau, AOC Bordeaux Supérieur, trocken  
Dazu: Biere und alkoholfreie Getränke. Preis pro Person: € 52,00

## GUT ZU WISSEN

Alle Buffets gelten ab 25 voll zahlenden Gästen, alle Menüs ab 10 voll zahlenden Gästen. Alle Pauschalen sind berechnet für einen Anlass von 9 Stunden. Möchten Sie länger feiern, organisieren wir Ihnen gerne die gewünschte Verlängerung.

Pro angebrochene Stunde berechnen wir:

Für die zusätzlichen Getränke € 5.- pro Person.

Für die zusätzlichen Kellnerstunden pro angebrochene Stunde:

30 bis 60 Personen	€ 100.-
61 bis 80 Personen	€ 125.-
81 bis 100 Personen	€ 150.-
101 bis 120 Personen	€ 175.-
121 bis 140 Personen	€ 200.-
141 bis 160 Personen	€ 225.-
161 bis 180 Personen	€ 250.-
181 bis 200 Personen	€ 275.-
201 bis 220 Personen	€ 300.-
221 bis 240 Personen	€ 325.-
241 bis 260 Personen	€ 350.-
261 bis 280 Personen	€ 375.-
281 bis 300 Personen	€ 400.-

Die Preise sind kalkuliert auf einheitliche Buffets und Menüs. Wenn Sie innerhalb der Gänge verschiedene Gerichte zur Auswahl wünschen, erhöht sich der Preis.

Die angegebenen Preise können saisonalen Schwankungen unterliegen.

Wir möchten Sie bitten, uns die genaue Personenzahl bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Wir berechnen sonst die vollen Gedecke.

Bitte beachten Sie auch, dass auf alle Veranstaltungen mit Musik eine Gebühr von € 45,00 für die GEMA zu entrichten ist.

Desweiteren weisen wir darauf hin, dass die Hotelleitung Einfluss auf die Lautstärke der Musik nehmen kann.

Für Einzelbestellungen halten wir für Sie unsere tagesaktuelle Speisekarte bereit.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der PARKHOTEL-Rosarium\*\*\*\* Betriebs GmbH, einsehbar im Internet unter [www.parkhotel-rosarium.de](http://www.parkhotel-rosarium.de)

#### KALTE VORSPEISEN

Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen und  
Kräuter-Knoblauch-Croûtons, Tomaten-Basilikumdressing € 8,50

Maishähnchenbrust auf marktfrischen Salaten  
mit Olivenöl und Parmesanchip €11,50

Carpaccio vom Büffelmozzarella  
in einer Kräutervinaigrette mit grünen Bohnenkernen €10,90

Kartoffelreibekuchen mit Räucherlachs und Ricotta geschichtet  
an Wildkräutersalat und Meerrettichsahne €12,90

Salat von gebratenen Zucchini und Austernpilzen  
mit weißem Balsamico und gehobeltem Parmesan €12,50

Gebackene Kalbsleberpraline  
auf Apfel-Selleriesalat € 9,90

Riesengarnelen in Basilikumpesto gebraten  
mit Mango-Chilichutney €17,50

Avocado gefüllt mit Nordseekrabben  
Kirschtomaten und Cocktailsauce mit altem Cognac €15,50

#### SUPPEN

Holsteiner Kartoffelsuppe mit gebratener spanischer  
„Chorizo“-Salami € 5,90

Suppe von Zwiebellauch mit geröstetem Pumpernickel € 4,90

Cappuccino von Tomate und Basilikum € 5,90

Bananen-Chilisuppe mit gebackenem Scampi € 7,80

Klare Tomatensuppe mit Pistazienklößchen € 6,50

Französische Fischsuppe mit Safran € 8,90

Aufgeschlagene Hummersuppe mit Curryschaum € 8,20

Karotten-Ingwersüppchen mit gebackenen Mozzarellakugeln € 6,90

Indische Geflügelrahmsuppe mit Kokosschaum € 5,90

### SAISONALE SUPPEN

Kalte Gurkensuppe mit Nordseekrabben und Dillsahne	€ 7,50
Gazpacho Andaluz	€ 6,50
Suppe von frischem Bärlauch und grünem Spargel	€ 7,80
Pfifferlingsrahmsuppe mit gebratener Entenbrust	€ 7,90
Spargelsuppe mit eigener Einlage und Lachsklößchen	€ 7,20
Schaumsüppchen vom Muskatkürbis	€ 6,10

### WARME VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Pappardelle mit gebratenen Austernpilzen und Parmesansplittern	€ 13,50
Gebackene Jacobsmuschel auf frischem Blattspinat und Safranschaum	€ 15,50
Mit Zitronengras gebratene Garnelen auf asiatischen Glasnudeln	€ 12,50
Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf karamellisierten Birnenspalten und Madeirasauce	€ 14,50
Seezungenroulade mit Kartoffel-Spinattimbale und Pernodsahne	€ 16,50
Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Ragout von Austernpilzen, Schalotten und Wachtelbrüstchen	€ 15,50

## SORBETS

Prosecco mit Cassisorbet	€ 4,90
Limettensorbet mit Sekt	€ 5,40
Birnensorbet und ihr Geist	€ 6,90
Sorbet von Grapefruit und Wodka	€ 6,90

## HAUPTGÄNGE

Maishähnchen mit Oliven und Kapern auf Artischockenrisotto und Trüffeljus	€18,50
Gefülltes Perlhuhnbrüstchen mit getrockneten Tomaten und Parmaschinken auf Kohlrabipüree und Pestorisotto	€19,90
Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Sauce Béarnaise Gemüsekorbchen und Herzoginkartoffeln	€21,50
Rumpsteak „Strindberg“ mit Schalotten und grobem Senf überbacken grüne Bohnen im Speckmantel, Bäckerinkartoffeln	€20,50
Kalbsrücken am Stück gebraten im Kräutermantel mit Zuckerschoten, Spiralkartoffeln, Trüffeljus	€22,50
Keule vom Salzwiesenlamm mit grünen Bohnenkernen gebackenen Kartoffeln, Wacholderjus	€17,90
Entenbrust rosa gebraten auf Feigenkompott mit Bergpfeffersauce und Kartoffelroulade	€23,50

Piccata vom Kalbsfilet  
mit Kräuterspaghetti und geschmolzenen Tomaten €21,90

#### AUS DEM MEER

Roulade von Bachsaibling und Zander  
auf Kohlrabi in Rahm mit Kräutern und Kartoffel-Spinattimbale €19,90

Wolfsbarsch unter der Brotkruste auf Parmesan-Kartoffelstampf  
Fenchelsauce und marinierter Rote Bete €18,50

Gebratenes Kabeljaufilet auf gebackenen Kartoffelwürfeln  
mit Nordseekrabben und Gemüsestroh €19,90

Weißer Heilbutt gesotten, mit Gemüseperlen  
und Kartoffelauflauf €25,90

Saltimbocca vom Seeteufel  
mit gegrillten Austernpilzen und gebratenen Kartoffelstäbchen €20,50

In der Senfkruste gebackenes Zanderfilet  
auf Graupenrisotto und Gorgonzolasauce €20,20

#### VEGETARISCH

Rucolasalat mit gebackenem Feta und Knoblauch-Croûtons  
Basilikumdressing € 9,50

Salat von Strauchtomaten und Büffelmozzarella  
mit Basilikum-Vinaigrette und Olivenbrot €11,90

Gebratene Austernpilze auf getrüffeltem Kartoffelpüree  
und gebackener Petersilie €13,90

Gemüse aus dem Wok mit Ingwer, Zitronengras  
Kokosmilch und Terriyakisauce, Duftreis €13,50

Spätzlepfanne mit Bergkäse und gerösteten Zwiebeln  
verschiedene Salate €12,90

Kartoffel-Spinatklöße im Parmesan-Nussmantel und brauner Butter  
€12,50

Gemüselasagne auf Pestosauce  
mit frischem Parmesan und Pinienkernen €13,50

### WILDSAISON

Wildconsommée mit Morchelklößchen € 7,90

Entenrahmsuppe mit gerösteten Maronen € 7,50

Vierländer Ente auf Preiselbeerrotkohl  
Kartoffelknödel und Lebkuchensauce €19,50

Fasanenbrust mit Speck und Trauben  
auf Champagnerkraut und Kartoffelpüree €19,90

Ragout vom Wildschwein  
nach „Großmutter's Art“ mit Perlzwiebeln und Haselnuss-Spätzle €17,50

Hirschsteaks mit Cranberrysauce, Speckrosenkohl  
und Schupfnudeln €20,90

Bratapfel mit Marzipan gefüllt aus dem Ofen  
mit Rotweinsabayon € 6,90

Krokantparfait mit karamellisierten Birnenspalten € 7,50

Weißes Zimtmousse mit Rumpflaumen € 7,90

## DESSERTS

Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce	€ 5,90
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen	€ 6,90
Crème brûlée mit Himbeerschaum	€ 7,00
Vanilleterrinen im Bisquitmantel auf Erdbeer-Chiliconfit	€ 7,50
Holunderblütenparfait auf karamellisiertem Rhabarber	€ 8,50
Mandelmousse mit pochierten Feigen	€ 9,90
Salat von frischen Früchten mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	€ 7,50
Variationen von der Schokolade mit frischen Früchten	€ 9,00
Sorbetteller mit dreierlei Sorbets und exotischer Fruchtauswahl	€ 8,50
Himbeertörtchen mit gepfeffertem Karamellparfait	€ 9,50

MENÜVORSCHLÄGE  
ab 10 voll zahlende Personen

Bei kleineren Gruppen wählen Sie Ihr Menü  
bitte aus der aktuellen Tageskarte.

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

\* \* \*

Pochierter Lachs auf gebratenem Chicorée  
und Kartoffelsoufflé

pro Person € 23,50

Menü 2

Rucola mit Kirschtomaten  
gebratene Shiitake

\* \* \*

Maishähnchenbrust  
tourniertes Gemüse im Körbchen, Kartoffelgratin

pro Person € 25,50

### Menü 3

Marktfrische Salate mit gebratenen Garnelen  
und einer Basilikum–Knoblauchvinaigrette

\* \* \*

Rinderfilet im Ganzen gebraten  
Gemüse–Intermezzo  
frische Shiitake, Kartoffelstrudel

\*\*\*\*

Mango–Joghurteis mit Maracuja und Basilikum

pro Person € 52,00

### Menü 4

Kalte Gurkensuppe  
mit Nordseekrabben

\* \* \*

Schweinemedallions mit gebratenen Austernpilzen  
Kartoffelnocken

\* \* \*

Mascarponecreme mit frischen Früchten

pro Person € 34,50

## Menü 5

Feldsalat mit gebratenen Garnelen  
Tomatenpesto

\* \* \*

Klare Perlhuhnsuppe mit eigener Einlage  
Gemüstreifen

\* \* \*

Medaillons vom Schweinefilet  
unter der Limettenbrotkruste  
mit kleinem Bouquet garni, Kartoffel-Lauchrösti

\* \* \*

Cashew Sauerrahm auf einem Karamellspiegel  
Obstarrangement

pro Person € 48,90

## Menü 6

Salat von weißem und grünem Spargel  
mit Serranoschinken

\* \* \*

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
Rotweinschalotten und Gemüserisotto

\* \* \*

Limettensorbet

\* \* \*

Gebratene Maishähnchenbrust

Kohlrabi–Möhrengemüse, Kartoffelnudeln

\* \* \*

Erdbeermousse  
im Serviettenring

pro Person € 49,50

Menü 7

Carpaccio vom Thunfisch  
Limonenöl und Kaviarschaum

\* \* \*

Maiscremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel

\* \* \*

Gebratenes Lammfilet auf Tomaten–Zwiebelconfit

\* \* \*

Zitronensorbet mit Wodka

\* \* \*

Krustenbraten von der Entenbrust  
Gemüseperlen und Kartoffelcroissant

\* \* \*

Passionsfruchtmousse  
auf Erdbeercarpaccio

pro Person € 65,50

## MENÜS ZUR SPARGELZEIT

### Menü 8

Lachsmousse  
auf Meeresalgen-Salat, Kaviarschaum

\*\*\*

Kerbelsüppchen  
mit Krabben

\*\*\*

Sorbet mit Zitronen-Thymian

\*\*\*

Esinger Stangenspargel  
Sauce Hollandaise, zerlassene Butter  
Medaillons vom Kalb, neue Kartoffeln

\*\*\*

Weißes Schokoladenparfait  
mit Pfeffer und frischen Erdbeeren

pro Person € 59,50

## DIE HYMNE AUF DEN SPARGEL

### Menü 9

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
Salat von weißem und grünem Spargel

\*\*\*

Klares Spargelsüppchen mit Kerbelnocken

\*\*\*

Gebratener Esinger Stangenspargel

mit einer Roulade vom Kalbsrücken  
neue Kartoffeln, zerlassene Butter

\*\*\*

Vanilleparfait mit gepfefferten Sauerkirschen  
und Krokantsplitter

pro Person € 48,50

MENÜS ZUR WEIHNACHTSZEIT

Menü 10

Klare Tomatensuppe mit Pistazienklößchen

\* \* \*

Vierländer Ente  
Preiselbeerrotkohl, Pommes Williams

\* \* \*

Lebkuchenparfait auf Orangensalat

pro Person € 39,50

Menü 11

Brüsseler Suppe mit gerösteten Maronen

\* \* \*

Roastbeef unter der Wildkräuterkruste

im Ganzen gebraten  
Gemüsekorbchen, Kartoffelstrudel

\* \* \*

Weißes Schokoladenmousse mit Zimtsabayon

pro Person € 42,00

### MENÜS ZUR WEIHNACHTSZEIT

#### Menü 12

Klare Perlhuhnsuppe  
mit Safran, Gemüseperlen

\* \* \*

In der Senfkruste gebackenes Zanderfilet  
Graupenrisotto, Gorgonzolasauce

\* \* \*

Gefüllter Bratapfel mit Punscheis  
Vanille-Zimtschaum

pro Person € 39,50

#### Menü 14

Suppe von Wildkräutern  
und gebratener Entenbrust

\* \* \*

Hirschsauerbraten mit Backobst  
Perlzwiebeln in Rotweinsauce  
Kartoffelstrudel

\* \* \*

Christstollenparfait  
auf Zimtpflaumen

pro Person € 39,50

### BUFFETVORSCHLÄGE

ab 25 voll zahlende Personen

Bei kleineren Gruppen erheben wir einen Aufschlag.  
Alternativ können Sie gerne ein Menü auswählen.

### BRUNCHBUFFET

Marmelade und Honig, Müsli  
Quark, Joghurt, frisches Obst  
Brotauswahl, Brötchen und Croissants  
Orangensaft, Kaffee und Tee

\* \* \*

Rührei, Speck, Nürnberger Würstchen

\* \* \*

Blatt- und Rohkostsalate  
Apfel-Sellerie-Salat  
mediterranes Gemüse  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Pesto

\* \* \*

Hausgebeizter Lachs nach schwedischer Art  
mild geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Tiefseegarnelen in Dillsahne  
mit Wacholder geräucherte Forellenfilets

\* \* \*

Wurst- und Käsevariationen aus unserer Region  
Hackfleischbällchen und Medaillons vom Schwein  
geräucherte und gekochte Schinken

kalte Braten

\* \* \*

Tagessuppe

\* \* \*

Geschnetzeltes von der Pute  
in Pilzrahmsauce mit Kräuterreis  
Hamburger Pannfisch mit körniger Senfsauce  
Bratkartoffeln

\* \* \*

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladenmousse  
Brownies  
frischer Obstsalat

pro Person €32,50

„SNACKBUFFET“

Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

gefüllte Auberginenröllchen mit Schafkäse

kleine Hähnchenschnitzel mit Barbequesauce

gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse

gebackener Broccoli mit Kräutersahne-Dipp

Mozzarellasticks mit Pestosauce

Spare-Ribs mit scharfer Tomatensauce

Zucchinischiffchen mit Basilikum-Frischkäse

Champignon-Tomatenspieße

pro Person €25,50

### “TAPAS”

Gegrillte kleine Kartoffeln mit spanischem Speck

gefüllte Auberginenröllchen mit Schafkäse

Serranoschinken auf Brotstangen

Lammspieße mit Pepperoni

gegrillter Pulpo scharf mariniert

Zucchini mit gebratenen Sardinen

Huhn in Knoblauch und Sherry

Tortillas mit Frischkäse und Spinat gefüllt

überbackene Muscheln mit Kräuterbutter

pro Person €30,50

### ITALIENISCHES BUFFET

Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsauce

Parmaschinken mit Melone und Feigen

Auberginenröllchen mit Mozzarella auf Tomatensauce

getrocknete Tomaten in Olivenöl  
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella  
eingelegter Schafkäse mit frischem Thymian

\* \* \*

Salat von Meeresfrüchten und frischem Knoblauch  
Salat von weißen Bohnen und Thunfisch  
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

\* \* \*

Tortellini in Basilikumsahne mit Lachsstreifen  
gebratenes Doradenfilet  
auf Limettensauce

Kalbsbraten mit Salbeirahmsauce  
auf Pepperonata

Poulardenbrust in Zitronengrassauce  
Gemüsereis, hausgemachte Nudeln

\* \* \*

Tiramisu mit Grappa-Kirschen  
Orangen-Melonensalat  
Cassata – italienische Eisspezialität  
Ricotta-Pudding

pro Person € 49,50

## VEGETARISCHES BUFFET

Tomaten mit Baby-Mozzarella  
Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings  
Champignon-Avocado-Tomatensalat  
Hirtensalat mit Fetakäse  
Gurkensalat mit Dillschmand  
mediterran gegrilltes Gemüse mit Knoblauch und frischen Kräutern

\* \* \*

Karotten-Ingwersuppe

\* \* \*

Kartoffel-Lauch-Gratin mit Safransauce  
Spätzlepfanne mit Bergkäse und gerösteten Zwiebeln  
Kartoffel-Spinatklöße im Parmesan-Nussmantel, braune Butter  
Wokstation mit asiatischem Gemüse und Glasnudeln  
kleine Sojabratlinge  
Piccata vom Tofu auf Tomatenspaghetti

\* \* \*

Gratin von frischen Früchten  
Joghurtterrine  
Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person € 37,50

## GRILLBUFFET

Frische Blattsalate  
Mais-Paprika-Salat  
Kartoffelsalat mit Speck und Öl  
Toskanischer Salat  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Coleslaw Salat  
Krautsalat  
Knoblauchbrot vom Grill  
verschieden Brotsorten und Baguette

\* \* \*

Nackensteaks vom Schwein, Spareribs  
Pfeffersteaks von der Pute  
Steaks vom Rind  
verschiedene Bratwürste  
frisches Lachsfilet in der Folie gegart  
gebackene Kartoffeln

Chili Sauce, Basilikum-Pesto, Paprika Sauce,  
Barbeque-Sauce, Kräuterbutter  
Sour Creme

\* \* \*

Hamburger Rote Grütze mit Vanille Sauce  
Zitronencreme  
Melone mit Portweingelee gefüllt  
Reis Trauttmansdorff

pro Person € 36,00

HERBSTBUFFET „WENN DIE BLÄTTER FALLEN“

Wurstsalat von Seestermüher Hausschweinen  
Tatar mit Sardellen und Kapern  
Rettich mit Meersalz und Griebenschmalz  
Zwiebelfleisch in Kräuter-Balsamicodressing  
herbstliche Salate  
Obatz't'a  
verschiedene Brot- und Brötchensorten  
Butter und Schmand

\* \* \*

Kürbissuppe  
mit Speck und gerösteten Kürbiskernen

\* \* \*

Leberkäse mit Sauerkraut und Speck-Kartoffelpüree  
Schweinshaxen auf Spitzkohl  
Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln  
Nürnberger Bratwürstchen auf Kraut  
Zanderfilet auf gebratenem Chicorée  
Kartoffelknödel  
Schupfnudeln

\* \* \*

Bayerische Creme mit Früchten  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Quarkklößchen mit Zimtpflaumen

pro Person € 41,50

BUFFET „ROSARIUM MEDITERRAN“

Mediterran gegrilltes Gemüse  
Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsauce  
Salat von getrockneten Tomaten  
Variationen vom luftgetrockneten Schinken  
pochierte Wildlachstranchen auf gebratenem Fenchel  
mit Zitronengras gebratene Garnelen auf asiatischem Glasnudelsalat

\* \* \*

Rote Paprikasuppe mit Kräutermascarpone

\* \* \*

Gegrilltes Schweinefilet mit Schafkäse gefüllt  
geschmortes Perlhuhnbrüstchen  
mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen  
Paella mit Meeresfrüchten  
gebratenes Doradenfilet auf Fenchel–Olivenkartoffeln

\* \* \*

Zitronencreme „Rosarium“  
Mascarponecreme mit Wodkakirschen  
Gratin von frischen Früchten

pro Person € 44,50

## BUFFET „RUND UM DIE KARTOFFEL“

Feldsalat mit Kartoffeldressing  
sächsischer Kartoffelsalat  
Salat Nicoise mit Kartoffeln, Bohnen und Thunfisch  
verschiedene Brotsorten, Kräuterbrötchen  
Butter und Schmalz

\* \* \*

In der Schale gebratene französische Kartoffeln  
mit scharfer Salami  
Kartoffelnocken in Basilikum-Tomatensauce  
Kartoffelauflauf mit Broccoli  
Kartoffeln mit Krabben und Dillgurken  
Folienkartoffeln mit Sour Creme  
Kartoffelgratin

\* \* \*

Krustenbraten in Kümmelsauce und Fasskraut  
Lammkeule aus dem Ofen  
auf grünen Bohnenkernen mit Thymian  
Zander mit Kartoffel-Kräuterkruste

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolat mit Vanille- und Fruchtsaucen  
Joghurt-Limonencreme  
frischer Obstsalat

pro Person € 46,50

## BUFFET „UNSERE EUROPÄISCHEN NACHBARN“

Geräucherte Edelfisch-Variationen aus der Irischen See  
griechischer Salat mit Feta und großen Oliven  
Prosciutto Toskana mit Kapern am Stiel  
finnisches Matjestatar  
französischer Salat Nicoise  
verschiedene Brotsorten, Partybrötchen  
Butter und Pesto

\* \* \*

Italienische Tomatensuppe mit Basilikumcrêpes

\* \* \*

Souflaki – griechische Fleischspieße  
mit hausgemachtem Tsaziki  
Lammkeule „Englische Art“  
mit Minzsauce  
Paella Valencia mit Huhn, Meeresfrüchten und Kaninchen  
schwedischer Honigschinken  
gefüllte Kartoffelknödel, wie die Litauer sie mögen:  
mit Speck, Pilzen, Frischkäse und Schinken  
polnische Piroggen mit Pilzfüllung

\* \* \*

Slowenischer Topfenstrudel mit Nüssen, Mohn, Rahm und Äpfeln  
niederländische Käsevariationen mit Weintrauben und Nüssen  
Bayerische Creme

pro Person € 53,50

### BELEGTE PARTYBRÖTCHEN mit

Stückpreis

gekochtem oder rohem Schinken	€ 2,90
Roastbeef	€ 2,90
Camembert	€ 2,60
Edelschimmelkäse	€ 2,60
Thüringer Mett	€ 2,60
Kräuterbraten	€ 2,90
Kasseler	€ 2,90
Mettwurst	€ 2,60
Bierschinken	€ 2,60

### CANAPEES mit

Stückpreis

Cognac–Leber–Mousse	€ 3,30
Nordseekrabben mit Currycreme	€ 4,00
Roastbeef mit Perlzwiebeln	€ 3,00
Parmaschinken mit Melonenbällchen	€ 3,20
geräuchertem Lachs mit Wachtelei	€ 3,00
Räucheraal mit Sahnemeerrettich	€ 4,20
Graved Lachs mit Senf–Dillsauce	€ 3,10
Tatar mit Forellenkaviar	€ 3,00
Roquefortcreme mit Trauben	€ 3,20

### MITTERNACHTSSCHMANKERL

Hochzeitssuppe mit Einlage	€ 5,20
Hausgemachte Tomatensuppe mit frischen Kräutern	€ 5,50
Hochzeitstorte und Kaffee	€ 9,50
Französisches Käsebrett	€ 10,50

### WARME SNACKS

Scampi-Spieß mit Olive	€ 3,50
Scampi im Speckmantel	€ 3,50
Rostbratwürstchen	€ 1,90
gefüllte Champignonköpfe mit Sherry Shrimps	€ 2,90
Mini-Schaschlik (Schweinefilet, Rinderfilet, Lammrücken)	€ 5,90
Fleischbällchen pikant gewürzt	€ 1,90
Quiche Lorraine	€ 2,50
...zu allen warmen Snacks reichen wir Dips und Saucen...	

### RUSTIKALE SNACKS

Landjäger	€ 1,90
Schwarzbrotecken mit Matjes	€ 2,40
kleine Fleischbällchen	€ 1,50
gefüllte Champignons	€ 1,50
belegte Laugenbrötchen	€ 2,50
Hähnchenflügel pikant gewürzt	€ 2,10