



Menüs und Buffets für Ihre Festlichkeiten

Unser Lieferservice AUSSER HAUS steht ab 10 Personen
für Sie zu jedem Anlass bereit.

ROSENKRANZ
Gastronomie Betriebe

Warme Buffets ab 10 Personen

- 111** Ganzer Schinken im Ofen gebacken,
dazu Kartoffelgratin und Salatbuffet **9,50 €** p. P.
- 112** „Schnitzelpfanne“
Kleine panierte Schnitzelchen mit
Champignonsauce, Kartoffelgratin
und Salatbuffet **9,50 €** p. P.
- 113** „Nudelbuffet“
Hausgemachte Nudeln mit Champignons,
Erbsen und Putenstreifen in Rahm
Maccaroni mit Fleischsauce und Käse überbacken
Feine Bandnudeln mit Broccoli
und Knoblauchrahm
Salatbuffet **11,90 €** p. P.
- 114** „Filettopf“
Medaillons vom Schweinefilet
mit Orangen-Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Salatbuffet **12,00 €** p. P.
- 115** Rinderröllchen pikant gefüllt in Rotweinsauce
Putensteak vom Grill mit Curry-Früchtesauce
Hausgemachte Nudeln, Kartoffelklöße,
Gemüseauswahl und Salatbuffet **12,50 €** p. P.

Warme Buffets ab 20 Personen

- 116** „Schnitzelvariation“
Kleine panierte Schweineschnitzel mit Creme-Champignons,
Paprikasauce sowie Früchten und Käse überbacken
Hausgemachte Nudeln,
Kartoffelgratin und Salatbuffet **9,90 €** p. P.
- 117** Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons
in Rahm
Hirschragout aus der Keule mit Birne und Preiselbeeren
Putensteaks mit Sauce Hollandaise
Hausgemachte bunte Mafaldennudeln,
Kartoffelgratin, Gemüseauswahl
und Salatbuffet **14,90 €** p. P.
- 118** Schweinerückensteak mit Tomaten und Mozzarella
überbacken
Rinderschmorbraten
Putensteaks an Lauchsauce
Pochiertes Lachsfilet auf feinen Bandnudeln
mit Kräuterschaum
Butterkartoffeln
Kartoffelklöße
Salatbuffet **16,50 €** p. P.

Kalt-Warme Buffets ab 20 Personen

- 131** Schnitzelpfanne mit Champignons in Rahm
 Putenröllchen gefüllt mit Käse und Schinken
 in Kräutersauce
 Vegetarische Nudelpfanne mit Paprika, Zucchini
 und Champignons
 Kartoffelgratin und Patna-Wildreis

 Panierte Schnitzelchen und Fleischbällchen
 Schinkenauswahl
 Salatbuffet
 Ananas mit Käsespießchen und Früchten
 Brotkorb und Buttertraube **15,90 € p. P.**
- 132** „Mailänder Pfanne“
 Fleischpastete mit Paprika, Röstzwiebeln,
 Sauerrahm und Käse überbacken
 Putensteaks in Curry-Früchterahm
 Rinderschmorbraten
 Hausgemachte Mafaldenudeln
 Speckkartoffeln
 Salatbuffet

 Hausgeräuchertes Lachs- und Forellenfilet
 Poulardenbrüstchen im Knuspermantel
 Pochierte Ochenbrust mit Kräutervinaigrette
 Mozzarellasticks
 Gebackene Chilischoten
 Kräuter- und Salsadipp
 Käseauswahl
 Brotkorb und Buttertraube **16,90 € p. P.**
- 133** Medaillons vom Schweinefilet mit
 Orangen-Pfefferrahm
 Putensteaks in Kräutersauce
 Zwiebelrostbraten
 Kartoffelgratin
 Hausgemachte Nudeln
 Gemüseauswahl
 Salatbuffet

 Putenschnitzelchen mit Früchten garniert
 Fleischbällchen mit Fetakäse gefüllt
 Schinkenbrett mit Knochenschinken und
 Mettwurstscheiben
 Käseauswahl
 Brotkorb und Buttertraube **18,90 € p. P.**

- 134** Medaillons vom Argentinischen Roastbeef
 Barbabrie Entenkeule (ohne Knochen)
 Wildschweinragout
 Pochiertes Lachsfilet auf Mafalde-Nudeln und Rieslingsauce
 Speckkartoffeln, Kartoffelklöße
 Gemüseauswahl, Salat
 Ganzer pochiertes Lachs
 Fischspezialitäten
 Parmaschinken auf Honigmelone
 Fleischbällchen mit Fetakäse
 Eingelegtes Sauergemüse
 Käseauswahl
 Brotkorb und Buttertraube **21,00 €** p. P.
- 135** Piccata vom Schweinefilet auf Tomatennudeln
 Putenstreifen mit mediterranem Gemüse
 Pochiertes Lachsfilet auf feinen Bandnudeln mit Kräuterschaum
 Basmatireis, Kartoffel-Broccoli-Gratin

 Salatplatte mit zwei Dressings
 (Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurke)
 Geschmorte Aubergine und Zucchini
 Carpaccio vom Rinderfilet
 „Vitello Tonnato“ – Pochiertes Kalbfleisch
 mit Thunfisch-Kapernsauce
 Gegrillte Champignonköpfe gefüllt mit Fetakäse
 Variation von hausgeräucherten Fischspezialitäten
 Stremelchen, Lachs, Heilbutt und Forelle
 Käseauswahl
 Brotkorb und Buttertraube **24,90 €** p. P.

Suppen

- 501** Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen **2,50 €**
502 Siegerländer Bauernsuppe **2,50 €**
503 Kressecreme **2,50 €**
504 Kräuterrahmsuppe **2,50 €**
505 Tomatencremesuppe **2,50 €**

Vorspeisen

- 521** hausgeräucherte Barbarie-Entenbrust
 mit Salatgarnitur und Apfelsalat p. Teller **5,50 €**
522 Parmaschinken auf Honigmelone **5,50 €**
523 Lachsfilet, hausgeräuchert,
 mit Meerrettichsahne **5,00 €**
524 Fischteller „Pfeffermühle“
 Variation von hausgeräucherten
 Fisch-Spezialitäten **6,00 €**
526 Vorspeisenbuffet **6,90 €**
 p. Pers. ab
 zu allen Vorspeisen reichen wir Bauernbaguette

Dessert ab 10 Personen in Schüsseln

542	Mousse au chocolat: hell oder dunkel		2,70 €
543	Limette Joghurtcreme		2,70 €
544	Himbeermousse		2,70 €
545	Obstsalat „Tropical“ mit Sahne		3,00 €
547	Dessertbuffet	p. Pers.	5,50 €
548	Eistorte (auch als Hochzeitstorte) ab 30 Personen	p. Pers.	3,00 €
	Dessertauswahl in kleinen Gläsern angerichtet		3,00 €

Kalte Buffets

401	„Spezial“ ab 10 Personen Saftiger Schinkenbraten Schnitzelchen mit Mixed Pickles Schinkenbrett, Wurstplatte Mett, Chicken Wings, Nudelsalat Käse, Heringsstipp, Brot und Butter		12,50 €
402	„Favorit“ ab 10 Personen Schnitzelchen garniert, Fleischpastete Hähnchenbrustfilet, Fleischbällchen Chicken Wings, Schinken auf Melone Fischauswahl, Käsebrett Brot und Butter		16,90 €
403	„Lukullus“ ab 10 Personen Schweinefilet mit Früchten Roastbeef mit Mixed Pickles, Roastbeefröllchen gefüllt Putenknuspersteak, Hähnchenbrustfilet Schinkenröllchen, Parmaschinken auf Honigmelone französischer Käse Räucheraal, Forellen- und Lachsfilet Stremellachs, Salate Brot und Butter		19,50 €
404	„Exquisit“ ab 20 Personen Kalbsmedaillons auf Orange Hirschrücken mit Birne und Preiselbeere Schweinefilet fein garniert Hähnchenbrustfilet, Roastbeef „Vitello Tonnato“ Fischplatte: Forellen- und Lachsfilet, Lachsrollchen Garnelen mit Cocktailsauce, Salate franz. Käsebrett Brot und Butter		24,50 €

- 405 „Exklusiv“** ab 20 Personen
Ganzer Rehrücken, Birne, Preiselbeeren und Cumberlandsauce
Tournedos vom Rinderfilet
Babypute, Kalbsfilet auf Orange
Lachsschnitte mit Zitronenglasur
Riesengarnelen, Terrine vom Lachsfilet
hausgeräuchertes Lachs- und Forellenfilet
ganzer Hummer, Salatauswahl, div. Saucen
französisches Käsebrett
Cocktailbrötchen, Buttertraube
Obstcocktail „Tropical“ **35,00 €**

Geschirr liefert:

Fa. Geschirrverleih
Silke Rosenkranz
Am Lohgraben 57
57074 Siegen
Telefon 0271/5 25 00

Für Ihre Festlichkeit bieten wir Ihnen **mietfrei** folgende Platzmöglichkeiten:



Restaurant:

à la Carte:

Mo. - Fr. 18.00 - 22.00 Uhr
jeden Sa. ab 19.00 - 22.00 Uhr
Schlemmerbuffet

Sonntags für geschlossene
Gesellschaften ab 30 Personen

Spiegelsaal	40-75 Personen
Toscana	30-55 Personen
Krönchen	20-30 Personen

Wir beraten Sie gerne.

Wir planen und organisieren Ihr Fest von A-Z! Oder wir übernehmen einen Teilservice, z.B. die Lieferung von Speisen.

Gleich, ob Sie privat zu Hause feiern – oder in einem Bürgerhaus, einer Grillhütte, in einem Festsaal oder einem Zelt mit 1000 Gästen.