

# Menü und Büfettvorschläge vom



Für Ihre private Festlichkeit oder geschäftliche Veranstaltung sorgen wir für Ihr gastliches und kulinarisches Wohlbefinden.

Wir beraten Sie individuell und persönlich bei allen Fragen rund um Ihre Feier und würden uns freuen, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Für eine kompetente Beratung stehen Ihnen Karsten und Christine, Lydia und Fabian Rogall und das gesamte Team zur Verfügung.

ROGALLS  
Hotellerie & .COM  
Gastronomie | RATINGEN

Bruchstrasse 40  
40882 Ratingen  
Tel.: 02102-8 36 46  
E-mail: [info@haus-der-gastlichkeit.de](mailto:info@haus-der-gastlichkeit.de)

## **Nachfolgende Anregungen erleichtern Ihnen schon vorab die Vorbereitung und Durchführung Ihrer Feier.**

- Tag und Datum der Veranstaltung; wir sind 365 Tage für Sie da
- Uhrzeit (Beginn Aperitif, Beginn Essen)  
Frühstück, Mittagessen, Kaffeetafel oder Abendveranstaltung,
- Personenzahl (verbindlich 48 Std. vor Veranstaltung), ob 2 oder 120 Personen, wir haben Platz für Sie
- Art der Veranstaltung
- Tischform
- Tischschmuck, Dekoration
- Menükarten
- Speisen; Die folgenden Menü- und Büfettvorschläge lassen sich beliebig ergänzen oder austauschen, so wie Sie es wünschen.
- Getränke; Aperitif, zum Essen (Weine, Bier, alkoholfreie Getränke), Digestif
- Tischreden während des Essens (wann, Dauer)
- Musik (Kapelle, Alleinunterhalter, Show) Essen und Getränke für Musiker
- Übernachtung (13 Hotelzimmer stehen zur Verfügung)  
Nach einer erholsamen Nacht und einem gemeinsamen Frühstück fängt der neue Tag gleich gut an.

Abrechnung:

Berechnungsgrundlage ist die Anzahl der teilnehmenden Gäste (Menü und Büfett) bzw. die gemeldete Personenanzahl bis 48 Std. vor Veranstaltungsbeginn.

Die Bezahlung kann bar, per Banküberweisung oder per Kartenzahlung, innerhalb von 3 Tagen, ohne Abzug, erfolgen.

## **Menüvorschläge**

### Menü 1

Rindfleischsuppe mit Eierstich und Einlage

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons, bunte Gemüseplatte,  
Spätzle und Krokette

*Oder*

Maishähnchenbrust in Orangensauce, bunte Gemüseplatte,  
Bandnudeln und Krokette

Gemischtes Eis mit Obstsalat und Sahne

35,00

### Menü 2

Frischer Wildkräutersalat mit in Honig gratiniertem Ziegenkäse

Medaillons vom Schwein und Rind in Rosmarinjus mit frischem Gemüse,  
Kartoffellauchgratin und Rösti

*Oder*

Zanderfilet auf Blattspinat in Mandelbutter gebraten, Drillinge und Kartoffelgratin

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeermark

47,00

Menü 3

Feldsalat in Kartoffeldressing mit  
gebratenen Kräutersaitlingen

Feine Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

Roastbeef, vom Irischen Rind rosa gebraten,  
mit Sauce Bernaise,  
bunte Gemüseplatte, Kartoffelgratin und Butterspätzle

*Oder*

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit geschmolzenen Tomaten, Knoblauch, Spinatrisotto und gebratenen  
Drillingen

Himbeer-Mango-Tiramisu

58,00

## **Büfettvorschläge (ab 25 Personen)**

### Büfett 1

Salatbüfett mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch, Eiern, Zwiebeln und Schafskäse mit Honig-Senf-Dressing

geräucherte Putenbrust mit Früchten

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken

Geräucherter Lachs und Forelle mit Preiselbeermeerrettich

Schweinemedallions in Rahmsoße mit gebratenen Champignons, Gemüseplatte, Kroketten und Drillingen

Poulardenbrust in Orangensoße mit Bandnudeln

Mousse von dunkler Schokolade

Erdbeer-Vanille-Tiramisu

Käseauswahl

Brot und Butter

48,00

### Büfett 2

Salatbüfett mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch und Schafskäse mit Vinaigrette Gefüllte Eier

Große gemischte Fischplatte mit Räucheraal, Forelle, Riesengarnelen und

Makrele, dazu verschiedene Saucen,

Roastbeef „englisch“ mit Remoulade

Ganzer pochiertes Lachs mit Saucen

Rinderfilet mit Pfeffersoße,

bunte Gemüseplatte und Kartoffelgratin

Wolfsbarschfilet auf Blattspinat und Bandnudeln

Klassisches Tiramisu

Eisbombe mit frischem Obstsalat

Käseauswahl, Brot und Butter

63,00

## **Brunch**

Frühstück:

Weizen- und Mehrkornbrötchen

Grau- und Schwarzbrot

Butter

Marmelade, Nutella, Rübenkraut und Honig

Wurstplatte mit gekochtem und rohem Schinken Leberwurst, Salami

Käseplatte mit Obst

Räucherlachs mit Meerrettich

Kräuterrührei

Kaffee, Tee, Kakao, Orangensaft

Mittagessen:

Schweinebraten mit Rosmarinsauce

Putengeschnetzeltes in Champignonrahm

Spätzle, gebratene Drillinge

Gemüseplatte

Dessert:

Schokoladenmousse mit Vanillesauce

35,00

**Für Ihre Kaffeetafel können Sie folgende selbstgebackene Kuchen  
und Torten auswählen:**

Vom Blech:

Apfelstreusel

Kirschstreusel

Stachelbeerstreusel

Zuckerkuchen

Streuselkuchen

Bienenstich

Gebackener Käsekuchen, auch rund erhältlich

Torten:

Schwarzwälder Kirsch

Schokosahne

Nuss-Sahne

Käse-Sahne

Käse-Mandarine-Sahne

Käse-Himbeere-Sahne

Schweizer-Vanille-Sahne

Obstboden:

Erdbeer (Saison)

Mandarine

Stachelbeere

Kirsch

Himbeere

Gemischter Obstkuchen

Preis pro Stück zwischen 3,80 - 5,50€

Weitere Kuchen und Hochzeitstorten auf Anfrage.

Preisangabe pro Person in inkl. MwSt.