



Landgasthof HOTEL *Rössle*

PARTYSERVICE

Das Rössle-Team stellt sich und seine Leistungen vor:

Wir liefern alles für Ihre Veranstaltung:

- - Vorspeisen, Seite 2
- - Suppen, zu später Stunde und Snacks, Seite 3
- - Fleischlose Gerichte, Seite 4
- - Gerichte vom Rind, Schwein, Kalb, Geflügel und Fisch, Seite 5 - 7
- - Frühlingsbüffet Büffet, Seite 8
- - weitere verschiedene Büffets, Seite 8 - 15
- - Dessert außer Haus, Seite 16
- - Personalkosten/Sonstiges, Seite 17
- - Materialkosten, Seite 18

Bitte, überzeugen Sie sich auf den nachfolgenden Seiten, dass unser Angebot sich individuell nach Ihren Wünschen richtet. Möglich ist fast alles! Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und bei der Vorbereitung Ihres geplanten Festes!

Ihr Rössle-Team

Landgasthof Hotel Rössle
Auf dem Graben 5
71111 Waldenbuch
Tel. 0 71 57 / 73 80
Fax 0 71 57 / 2 03 26
info@landgasthofroessle.de



Landgasthof HOTEL *Rössle*



Landgasthof HOTEL *Rössle*

<i>Salat vom Büffet</i>	€ 4,50
<i>Bunter Salatteller</i>	€ 4,50
<i>Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeln und Speck</i>	€ 4,00
<i>Blattsalate mit Maracujadressing und Pinienkernen</i>	€ 4,00
<u><i>Bunte Blattsalate mit:</i></u>	
- Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich	€ 9,80
- Parmaschinken	€ 9,80
- Räucherlachs und Sahnemeerrettich	€ 10,90
- Graved Lachs mit Senfsoße	€ 10,90
<i>Dazu reichen wir Ihnen frisches Brot.</i>	
<i>Cocktail von Rosa Grapefruit, mariniert mit Wodka</i>	€ 6,50
<i>Geräucherte Entenbrust an Blattsalaten mit Orangenvinaigrette, oder Dressing nach Ihren Wünschen, Baguette und Butter</i>	€ 10,40
<i>Bunter Edelfischteller mit verschiedenen Leckereien aus Fluss und Meer, dazu frisches Baguette und Butter</i>	€ 11,20
<i>Crostinis mit verschiedenem vegetarischen Belag, Käse, gebratenes Mittelmeergemüse, Olivenpesto, Tomaten, Frühlingszwiebeln Pesto, usw.,</i>	€ 2,90/Stück
<i>Kleine feine Häppchen mit Parma- und Serranoschinken, Entenbrust, Bündner Fleisch, Räucherlachs, ger. Heilbutt, Graved Lachs, Forellenfilet, Medaillons usw.</i>	€ 2,90/Stück
<i>Kleine Gläschen mit Bulgursalat, Garnelen, Kichererbsen, würzigem gelbem Reissalat, Auberginenkaviar, Tabuleh, Salat von geräucherter Entenbrust und Putenbrust, verschiedenes Brot</i>	€ 2,90/Stück
<i>Bei einem Stehempfang empfehlen wir pro Person 3 Stück, Gläschen, Häppchen oder Crostini</i>	



Feine Süppchen

<i>Kraftbrühe mit</i>	- Grießklößchen	€ 4,50
	- Markklößchen	€ 4,50
	- Eierstich	€ 4,50
	- Eierflädle	€ 4,50
	- Gemüsestreifen	€ 4,50
	- Maultäschle	€ 4,90
<i>Tomatencremesuppe</i>		€ 4,30
<i>Champignonrahmsuppe</i>		€ 4,30
<i>Blumenkohlcremesuppe</i>		€ 4,30
<i>Festtagssuppe mit Flädle und verschiedenen Klößchen</i>		€ 5,00
<i>Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe</i>		€ 5,50
<i>Tomatenkraftbrühe mit Tomatenwürfeln und Erbsen</i>		€ 5,50

Unsere Empfehlung zu später Stunde

<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe (1 Stück)</i>	€ 5,50
<i>Ungarische Gulaschsuppe mit herzhaftem Bauernbrot</i>	€ 5,50
<i>Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit frischem Weißbrot</i>	€ 5,50
<i>Käsebrett mit herzhaft garniert dazu reichen wir Bauernbrot</i>	€ 11,70



Fleischlose Gerichte

<i>Champignonragout an Gartenkräutersauce mit, Nudeln</i>	€ 9,50
<i>Pasta mit Auberginen - Tomatensugo und Steinpilzen</i>	€ 12,30
<i>Panierte Sellerieschnitzel an Kräutersauce mit Kartoffeln</i>	€ 9,50
<i>Gebratene Kürbisschnitzel an exotischen Linsen</i>	€ 9,50
<i>Panierte Austernpilze: mit gebratenem Bioziegenfrischkäse</i>	
<i>Bulgur mit Gemüsestreifen, Nüssen, Fetakäse, an gebratenem Mittelmeergemüse</i>	€ 12,90
<i>mit Sesam panierte Kräuterseitlinge auf Wurzelgemüse</i>	€ 12,90
<i>Nasi Goreng – würziges indonesisches Reisgericht mit knackigem Gemüse und asiatischen Pilzen</i>	€ 15,50
<i>Gefüllte Zucchini überbacken mit Camembert, dazu Gemüserisotto</i>	€ 15,50
<i>Semmelknödel oder Nudeln mit Edelpilzen in Sahnesauce</i>	€ 15,50
<i>Lasagne mit frischem Mittelmeergemüse gefüllt, mit Emmentalerkäse</i>	€ 15,50
<i>Zucchini, Paprika, Auberginen und Austernpilze gebraten, dazu Kartoffeln mit Bioziegenkäse</i>	€ 15,50

Gerne servieren wir Ihnen auch unsere Fleischlosengerichte von unserer aktuellen Karte



Gerichte vom Rind

<i>Herzhafter Ungarischer Goulasch mit Semmelknödel und Salatbüffet</i>	€ 16,00
<i>Rindsroulade „bürgerlich“ mit feinem Erbsen und Karotten-Gemüse und Kartoffelsahnepurree</i>	€ 18,00
<i>Roastbeef am Stück gebraten mit Cognacpfeffersauce, Butternudeln, Provencalokartoffeln, Prinzessbohnen</i>	€ 20,80
<i>Rinderfilet am Stück gebraten, mit Barolosoße, frischem Gemüse, Gratinkartoffeln</i>	€ 22,90
<i>Rinderfilet mit feiner Kräuterfarce im Wirsingblatt mit Portweinsauce, Kartoffellauchgratin und feinem Gemüse</i>	€ 22,90

Gerichte vom Schwein

<i>Glasierter Krustenbraten mit Schwarzbiersoße, hausgeschabten Spätzle und Salat vom Büffet</i>	€ 15,80
<i>Ganze gepökelte Schweinekeule mit Rosmarinkartoffeln, Sauerrahm, Pfeffersauce, Salat vom Büffet</i>	€ 17,50
<i>Spanferkel, knusprig gebraten mit herzhafter grüner Pfeffersauce, Semmelknödel, Salat vom Büffet Gerne braten wir für Sie auch nur eine Keule vom Spanferkel</i>	€ 17,90
<i>Schweinemedallions an Champignonrahmsauce, hausgeschabte Spätzle, Gemüse garnitur und Salat vom Büffet</i>	€ 18,10
<i>Schweinefilet im Wirsingblatt ,oder im Schinkenmantel mit Portweinsauce, Gemüse garnitur, Gratinkartoffeln und Salat vom Büffet</i>	€ 18,10
<i>Schweinefilet mit Steinpilzsahnesauce, hausgeschabten Spätzle, Semmelknödel und feinem Gemüse</i>	€ 19,70



Gerichte vom Kalb

<i>Kalbssahneragout mit frischen Champignons, hausgeschabten Spätzle, Semmelknödel und Salat vom Büffet</i>	€ 17,50
<i>Gefüllter Kalbsbug an Natursauce, Mischgemüse und Kartoffellauchgratin</i>	€ 18,90
<i>Kalbsrahmbraten an Sahnesoße- hausgeschabten Spätzle, Bubaspitzle und frischem Gemüse</i>	€ 18,90
<i>Kalbshaxe „italienische Art“ mit Basilikumtomatensauce, Farfalle, Risotto oder Kartoffeln, Mittelmeergemüse</i>	€ 19,80
<i>Kalbsrücken an Gartenkräutersauce, hausgeschabten Spätzle, Rösti und Salat vom Büffet</i>	€ 21,70
<i>Kalbsrücken „Madeirasauce“ mit Morcheln, Kartoffel- gratin und Spätzle, Salat vom Büffet</i>	€ 23,30
<i>Kalbsrücken „Candar“ mit Steinpilz-Tomatengarnitur, Gratinkartoffeln und Basilikumnudeln, Salat vom Büffet</i>	€ 22,80



Gerichte vom Geflügel

<i>Putenbrust in leichter Rieslingsauce, Kräuternudeln, Blumenkohl mit Eierschmälze</i>	€ 14,00
<i>Putenschnitzel Singapur, in Cornflakes paniert, garniert mit frischen Früchten, fruchtiger Currysoße, gelbem Reis, Rösti und Salat vom Büffet</i>	€ 17,50
<i>Mais Masthahnbrust im eigenen Saft mit gebratenen Champignons, Lauchstreifen, Kartoffelsahnepürrée und Salat vom Büffet</i>	€ 17,50
<i>Poulardenbrust „Normandie“ mit Calvadossauce, Kartoffelkräuterroulade und Salat vom Büffet</i>	€ 17,50
<i>Zarte Barbarieentenbrust mit Orangensauce, Mandelbrokkoli, Kartoffeltaler und Schupfnudeln</i>	€ 18,80
<i>Eine Portion im Ofen gebratene Albente, teilentbeint mit eigenem Saft, Apfelrotkohl und Semmelknödel</i>	€ 20,50

Fischgerichte

<i>Zanderfilet mit Gemüsestreifen und Champignons, Kartoffeln und Salatteller</i>	€ 19,80
<i>Lachs im Blatt nach Saison (z. B. Wirsing, Spitzkraut, Chinakohl etc.), als Beilage Kartoffeln und Salat oder Gemüse</i>	€ 19,90

Wir empfehlen Ihnen frischen Fisch unserem aktuellen Angebot, Garnitur und Beilagen nach Saison und Ihren Wünschen



Frühlingsbüffet

Leicht legiertes Brunnenkressesüppchen € 4,50

Vorspeise

*Salat von Frühlingsgemüse von neuen Kartoffeln, Radieschen-
salat, Kohlrabisalat mit Frühlingszwiebeln,
Spargelcocktail, Frühlingssalat mit Putenbrust,
verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit pikantem Dressing,
Pariser Brot und Butter*

€ 6,90

Hauptgänge

*Lachsfilet im Mangoldblatt mit feiner Farce
Schweinefilet an Portweinsauce
Milchlammkeule mit Bärlauchsauce*

Beilagen

*Neue Petersilienkartoffeln und Kräuterspätzle,
Frühlingsgemüseplatte*

€ 18,80

Dessertbüffet

*Variationen von Rhabarber und Erdbeeren, mit verschiedenen Cremes,
Schokoladenmus, Eis, Panna cotta usw.*

€ 7,00



Landgasthof HOTEL Rössle

Sommerliche Grillparty

Vorspeise:

Artischockensalat, Gurken-Tomatensalat mit Minze, Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum, Champignonsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat an Naturjoghurt Krautsalat, Bohnen-Mais-Salat, Karottensalat, Salat vom gegrillten Mittelmeergemüse, gefüllte Tomaten, Blattsalat mit Maracujadressing versch. Brot, Baguette, Butter

€ 6,50

Hauptgang:

Vom Grill: Krabbenspieße, Lachssteaks, Rostbraten, Schweinefiletmedaillons, Lammrückensteaks, Teufelssauce mexikanisch, Basilikumpesto, Kräuterbutter, Rote Wurst, Senfsauce, Folienkartoffeln mit Kräutersauerrahmsoße, Nudeln Spezialketchup,

€ 18,50

Dessertbüffet

frischer Obstsalat, Rote Grütze, Vanillesauce, Joghurtmus mit Gartenbeeren Panna cotta, Creme Caramel, Creme mit frischen Erdbeeren (in Saison) usw.

€ 7,00



Buntes internationales Büffet

Vorspeisen- und Salatbüffet

*Italienischer Salat, griechischer Salat mit Fetakäse und gemischter Salat, Tabuleh, Gurkensalat „türkisch“, exotischer Reissalat, gegrilltes Mittelmeergemüse, Rettichsalat mit Schinken, Radiccio und Käsesalat, Artischockensalat, Bohnen-Maissalat, Eiersalat mit Thunfisch, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Garnelen auf knackigem Wokgemüse
verschiedene Brotsorten, Baguette, Ciabatta, Butter* € 7,00

Hauptgang

*Österreich-Ungarn: Rinderhüftsteak rosa gebraten „Esterhazy“
mit frischen Gemüsestreifen und kräftiger Sauce
Hochzeitsschnitzel „Schweizer Art“, vom Hohenloher Landschwein, mit raffinierter Füllung
Gefüllte Zucchini (vegetarisch) mit Mittelmeergemüse, mit Schafskäse und Tomaten
Nasi Goreng, pikantes asiatisches Reisgericht mit knackigem Gemüse und Reis
Safranreis, Spaghettini, Gnocci alla romana* € 18,50

Dessertbüffet

Joghurtmus mit Gartenbeeren, frischer, Obstsalat, Griesflammerie mit Früchten, Erdbeer Charlotte, Rote Grütze, Schokoladenmus, Vanilleeis, Tira-mi-su, Panna cotta, Topfenpalatschinken, Creme Caramel, Panna Cotta mit Himbeermark € 7,00

Eventuell später eine Käseplatte



Warmes Büffet/

Kraftbrühe mit Griesklößchen € 4,50

Bunter Salatteller oder Salat vom Büffet € 4,50

Warmes Büffet

Entenbrust an Orangenpeffersauce

Schwäbischer Sauerbraten mit seiner Sauce

Rosa gebratene Kalbshüfte aus Hohenlohe mit feiner Pfifferlingsahnesoße

*Beilagen: Hausgeschabte Spätzle, Semmelknödel
und Gemüse vom Markt* € 18,80

Bayerische Creme Vanille mit Sauerkirschen € 6,00

*Eventuell später eine Käseplatte, pro Person € 11,70 mit herzhaftem Bauernbrot
Als Menge empfehlen wir zu späterer Stunde für ca. 1/3 der geladenen Gäste*



Warmes Büffet/ (teilserviert)

*Champignoncremesuppe mit frischen Champignons
und Schinkenstreifen als Einlage* € 4,30

Bunter Salatteller oder Salat vom Büffet - € 4,50

Als Büffet

*Ganze Pute aus dem Ofen mit gebratenen Apfelstücken
in leichter Pfeffersoße*

Schweinekrustenbraten mit Natursauce

*Fleischloses Bami Goreng – würziges indonesisches Nudel-
Gericht mit knackigem Gemüse, Pilzen und Garnelen*

Beilagen: hausgeschabte Spätzle, Semmelknödel, € 16,50

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne € 5,50



Feinschmeckerbüffet

Vorspeisen

*Grapefruit-Orangencocktail, oder Melonen-Erdbeercocktail, oder (nach Saison)
Spargelcocktail nach Jahreszeit, gegrilltes Mittelmeergemüse
Geflügelsalat, Walddorfsalat, verschiedene
Appetithäppchen auf Toast, z. B. mit Edelfischen, Medaillons,
verschiedene Schinken- und Salamisorten, fleischlos belegte Crostinis
gefüllte Tomaten, Artischocken und Zucchini, verschiedene Brötchen
und Brot, sowie verschiedene Salatsorten, Bulgursalat, Gurkensalat mit Minze,
Salat von Schönbuchlinsen, Artischockenherzen, grüne Bohnen orientalische
Art*

€ 11,80

Hauptgang

*Kalbsrücken am Stück rosa gebraten mit Pfifferlingen
Medaillons vom Schweinefilet mit Morchelsahnesauce,
jungen Karotten, grünen Bohnen und Mandelbrokkoli,
hausgeschabte Spätzle, Kartoffel-Selleriepürree
Panierte Austernpilzschnitzel mit Kräuterdip*

€ 21,50

Dessert

*Palatschinken mit Orangensauce, Bayrisch Creme, frischer Obstsalat
Amarettocreme, Cognacpflaumen mit Zimteis, Mousse
aux chocolat weiß und braun, Creme Caramel, hausgemachte Eisspezialitäten
Champagnermousse, Griesflammerie*

€ 7,00

gerne bereiten wir für Sie auch Desserts nach Ihren Wünschen und der Jahreszeit zu.



Buntes Mittelmeerbüffet/

Tomatencremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln € 4,50

Vorspeisen

*Gläschen mit verschiedenen Salaten z.B. Kichererbsen orientalisches,
Bulgur mit würzigen weißen Bohnen, Pute in Garam-Marsalacreme
Verschiedene Fischsalate, z. B. Matjesfilet, Thunfisch, Meeresfrüchte,
Zucchini Salat, Auberginensalat, Tomaten-Mozzarellasalat, Salate mit
Nudeln, Fenchelsalat, Parmaschinken, Melone, italienische
Salami, Muschelsalat, verschiedene Rohkostsalate, dazu
verschiedene Brote, z. B. Baguette, Olivenbrot, Ciabatta und Butter* € 9,80

Hauptgerichte

*Paella von Fisch und Muscheln, Rinderbraten mit Barolosofße
Kalbshaxenfleisch Ossobuco Art mit Tomatensauce und Gemüsestreifen
Vegetarisch: Zucchini, Auberginen und Tomaten gefüllt und überbacken* € 18,80

Beilagen: Farfalle und Salbeignocci und frischem Gemüse

Dessert

*Tira-mi-su, Amarettocreme, mit frische Früchte der Saison
Obstsalat, Bananenmus, Casata, Espresso creme, Zuppa Inglese
Mousse aux chocolat weiß und braun* € 7,00



Italienisches Schlemmerbüffet

Verschiedene mittelmeertypische Salate, Parmaschinken an Grisini mit Melone, ital. Salami, Meeresfrüchtesalat, gefüllte Tomaten, Salat von Edelfischen und Mittelmeerkräutern, eingelegte Gemüse, Carpaccio vom Rinderfilet, serviert mit Rukkola und Kapernäpfel, pikanter Spaghettisalat, Tomatensalat mit Mozzarella, Muschelsalat, Salat vom Brokkoli und Blumenkohl, frisch gebackenes Ciabattabrot, Olivenbrot, Butter, Oreganobrot

€ 9,80

Hauptgerichte

Edelfischfilet, gebraten auf Gemüsetomatensauce, Kalbsschnitzelchen oder Kalbsrücken am Stück gebraten in Marsalasauce mit frischen mit frischen Champignons, als Beilagen, italienische Gemüseplatte, Römische Nocken, italienische Nudeln
Vegetarisch: Mit Gemüsebulgur und Steinpilzen gefüllter Paprika, oder Nasi Goreng, mir knackigem Gemüse und Pilzen

€ 19,50

Dessert

Obstplatte von frischen Früchten der Saison
Aprikosen-Dessertcreme, Mascarponecreme mit frischen Früchten, Schokoladencreme mit Gartenbeeren, Amarettocreme, Panna cotta, Creme Caramel, Stracciatella-Eis, Tira-Mi-Su

€ 7,00



Desserts fürs Außer Haus

*Crème Caramel, Espressocrème in kleinen Tassen,
Bayrische Crème: Erdbeer, Joghurt, Kirsch – Joghurt,
Vanille, Schocko, Haselnuss, Mocca (eine bzw. zwei
Crèmes mit Fruchtsauce, garniert und frische Früchte)*

Panna Cotta mit Zitronengras oder Vanille

Bananenmus

Mascarponecrème

Ti – ra – Mi – su

Rote Grütze

Gelbe Grütze

Nougatmus

Whiskycreme

Heiße Himbeeren

Heiße Sauerkirschen

Bunter Fruchteteller nach Saison

Mangocrème

Mousse aux chocolat weiß und braun

Obstplatte

Obstsalat

Crepes mit Sauerkirschen oder Äpfeln,

Vanilleeis und Sahne usw.

*Großes buntes Dessertbuffet aus mehreren Desserts nach
Ihrer Wahl und saisonal zusammengestellt*

€ 7,00



Personalkosten

Fachkräfte (Köche und Kellner)

Abrechnungszeitraum ab Abfahrt „Rössle“ bzw.

Ankunft Rössle

€ 39,00/Std.

Angelernte und sonstige Hilfskräfte

€ 30,00/Std.

Auszubildende

€ 19,00/Std.

Sonstiges

- *Buffeteinkleidung und Dekoration nach Absprache*
- *Blumenschmuck auf Rechnung*
- *Mobile Küchengeräte nach Bedarf und Absprache*
- *Bierdurchlaufkühlung mit Kohlensäure nach Absprache*
- *Biertischgarnitur und Bistrostehische nach Absprache*
- *Kuchenbestellung auf Wunsch*



Materialkosten

Für Geschirr, Besteck und Gläser, leihen, transportieren und spülen
Pro Stück € 0,30

4. Tischwäsche, Servietten, Leuchter

Dunilin Servietten pro Person € 0,50
Dunicel von der Rolle, 40 m
je angefangene Rolle € 60,00
Stoff-Mundservietten, gefaltet nach Ihren Wünschen
pro Stk. € 1,10
Deckservietten 1 m x 1 m pro Stck. € 1,50
Stofftischdecken pro Stück € 3,50

1. Geräte-Kosten

1 Hockerkocher mit Gasflasche € 30,00
1 Chäfi mit Brennpaste o. elektr. € 8,00 (= Warmhaltegerät am Büffet)
1 Wärmebrücke € 8,00
Fassbieranlage gekühlt € 55,00
Großer Kühlschrank € 16,00
Wärmewagen groß € 30,00
Holzkohlengrill inkl. Kohle € 30,00
1 Biertisch € 6,00