



Cateringmappe 2019



Wir stellen uns vor:

Berggashof Burg Rosenegg



Das rustikale Ausflugslokal mit Fachwerk, Ritterflair und lauschigem Biergarten bietet deutsche Küche und Events.

Seit knapp 20 Jahren führen wir unseren idyllisch gelegenen Berggasthof im Herzen des Hegaus. Ausgezeichnet mit zwei Löwen von Schmeck den Süden sind wir ein zertifiziertes Gasthaus das größten Wert auf regionale, hausgemachte Gerichte legt. Nun sind wir auch mobil und können Sie auch außerhalb unserer Räumlichkeiten kulinarisch verwöhnen. Roland Weiermann, ein waschechter Hörianer zieht es immer wieder an den See in seine alte Heimat. Umso glücklicher sind wir nun, auf der MS Seestern unsere heimatverwurzelten Standorte zu verbinden. Wir freuen uns Sie auf dem Schiff begleiten zu dürfen.



*Ihre Familie Weiermann
Und das Rosenegg-Team*

Ansprechpartner:
Corina Weiermann-Seidl
catering@burg-rosenegg.de
Tel: +49 7731-22445
Mob: +049 160 94409623





Gut zu Wissen...

- wir sichern Ihnen einen termintreuen und professionellen Ablauf zu, sodass Sie Ihre Feier unbesorgt genießen können.
- Unsere Cateringmappe soll einen kleinen Einblick in unsere Auswahl geben. Gerne stellen wir für Sie individuelle Buffets zusammen. Gerne servieren wir Ihnen auch sämtliche Köstlichkeiten am Tisch.
- Auf unserer Homepage www.Burg-Rosenegg.de/Catering finden Sie weitere Informationen rund um unseren Service, sowie die AGB`s inkl. Erläuterungen zu eventuell anfallenden Fahrt- und Transportkosten.
- Für ein persönliches Beratungsgespräch vereinbaren Sie bitte unbedingt telefonisch einen Termin mit uns, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.
Sie erreichen uns von Mi- Mo unter unseren Kontaktadressen
- Bitte beachten Sie, dass das mitnehmen von übrig gebliebenen Speisen nur gestattet ist, nach Unterzeichnung der Vereinbarung.
- mit erscheinen dieser Buffetmappe verlieren alle vorherigen Cateringmappen Ihre Gültigkeit.
- Preisgrundlage ist, das Buffet angeliefert in Gaienhofen oder Horn, inklusiv Essensausgabe während der Fahrt. Hierfür sind 3 h vorgesehen. Verzögert sich die Fahrt, oder steigen Sie erst später zu, werden Personalkosten anteilig von 15 € pro Stunde und Mitarbeiter/in berechnet.
- Für den aufwendigen Transport/Rüstzeit/Personal und Logistik erlauben wir uns eine Pauschale von 100,00 € zu berechnen.
- Bitte beachten Sie, dass einige Buffetzusammenstellungen erst ab einer Personenzahl von 30 Personen möglich sind. Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.

Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen!!



Ihre individuelle Buffetauswahl auf der MS Seestern

Vorspeise/Salat

1. Reichhaltiges Vorspeisenbuffet 14,90 € pro P.

*Bitte wählen Sie 2 Gerichte aus jeder Kategorie
und Ihr Salatbuffet*

2. Vorspeisenbuffet 9,90 € pro Person

*Bitte wählen Sie 1 Gericht aus jeder Kategorie und
Ihr Salatbuffet*

3. Salatbuffet 6,90 € pro Person

Bitte wählen Sie Ihr Salatbuffet

Fingerfood und Häppchen

- Fingerfoodauswahl herzhaft (mit Kaviarbrötchen herzhaft belegt und Corolles mit verschiedenen Cremedips)
- Canapés dekoriert belegt mit:
 - Lachs
 - kalter Braten
 - Käse
 - Schinken
 - Salami
 - Tomaten-Mozarella
- Verschiedene Quiches (z.Bsp. Quiche Lorraine)
- Pfannkuchen-Lachs Rouladen mit Senf-Dill-Dressing
- hausgemachte Wildhackbällchen mit Preiselbeerdip
- Minifrikadellen mit Obatzter
- Melone mit Schwarzwälder Schinken
- Blätterteighäppchen gefüllt mit
 - Lachs
 - Spinat Feta
 - Schinken-Käse
- Fleischkäse im Blumentöpfchen mit scharfen Senf
- Tomate-Mozzarella-Pasta Sticks
- bunte Gemüsesticks mit Frischkäse-Bärlauch-Dipp

Vorspeisen

- Diverse Suppen (z.Bsp. Tomatensuppe, Minestrone, Brokkolicremesuppe, Bergkäsesuppe, Flädle, Nudel, Maultaschensuppe, badische Kartoffelsuppe, Gulaschsuppe...)
- Antipastiplatte (italienischer Aufschnitt)
- hausgeräucherte Wildererplatte (+1,90 €)
- Hähnchenschlegel und -flügel mit Dip
- Kalter Braten an Meerrettichsahne
- Wildterrinen

Fisch und Vegetarisch

- Forellenfilets geraucht an Dillsenfsauce
- Krabbencocktail
- Fischplatte reich garniert mit Räucherlachs und Garnelen
- Antipastie Grillgemüse
- Tomate-Mozzarella-Salat
- Gefüllte Eier



Knackige Salate - hausgemacht

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten dazu Blattsalate mit Hausdressing und Knoblauch-Sahne-Dressing, verschiedene Brote

- Tomatensalat
- Erbsensalat
- Reissalat mit Thunfisch
- Couscoussalat
- Paprikasalat
- Mais-Bohnensalat
- Waldorfsalat
- Tomaten-Mozzarella (Caprese)
- Krautsalat
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat klassisch
- Italienischer-Nudelsalat
- Rettichsalat
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Rote Beetesalat
- Taccosalat

Unser „Wurstsalöter“-Buffet

3 zur Auswahl mit hausgemachter Brotauswahl 10,90 € auf Wunsch mit Bratkartoffeln 12,90 € oder alle für 17,90 €

- Wurstsalat
- Scharfer Gustel „Wurstsalat mit scharfen Dressing“
- Wurstsalat mit Käse
- Wurstsalat mit Schwarzwurst
- Ochsenmaulsalat
- Schwartenmagensalat
- Käsesalat
- Mariniertes Backsteinkäse
- Rindfleischsalat (+1,90 €)
- Weißwurstsalat

Dazu

Zwiebeln, rote Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Paprika, Peperoni, Gurkenscheiben, Radieschen und Eier

(gerne Bieten wir Ihnen auch ein Vesperbuffet mit hausgemachten Wurstspezialitäten an)



Hauptspeisenbuffet 16,90 € pro Person

*Bitte wählen Sie maximal 2 Hauptgerichte, 2 Beilagen
und 2 Gemüsesorten*

Hauptgerichte

- Rahmgeschnetzeltes „Zürcher Art“ vom Schwein
- Königsberger Klopse
- Schweinebraten an Andechser Speckbiersauce
- Putencurrygeschnetzeltes mit Früchten
- „Zigeunergeschnetzeltes „ Schweinegeschnetzeltes in rassiger Paprikasauce
- Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung
- Lasagne „Art des Hauses“
- „Ungarisches Gulash“ vom Rind und Schwein gemischt
- Penne mit Lachssahnesauce und Garnelen

Hauptgerichte mit Aufpreis

- Gefüllter Putenbraten mit Hörigemüse (+ 0,90)
- Rinderbraten an Burgundersauce (+1,90)
- Kalbsrollbraten mit Pilzrahmsauce (+3,90)
- Gefüllter Kalbsbraten (+5,90)
- Kalbshaxen (ohne Knochen) an Kalbsrahmsauce (+5,90)
- Hirschbraten an Wildrahm (+5,90)
- Gebratene Rehkeule (+6,90)
- Wildschweinbraten an Wacholderrahm (+4,90)
- Gefüllte Schweinefilets mi Pilzen und Gemüse (+4,90)
- Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce (+4,90 €)
- Saltimbocca von der Pute (1,90)
- Kalbsfrikassee (+5 €)

Hausgemachte Beilagen

- Kartoffelgratin
- Eierspätzle
- Semmelknödel
- Kartoffelklöße
- Reis
- Salzkartoffeln
- Nudeln
- Pasta mit Pesto

Gemüse der Saison

je nach Wunsch z.Bsp. Brokkoli, Blumenkohl, Apfelrotkraut,
Schwarzwurzel, Zucchini, Erbsen-Karotten, Gemüsemix...



Dessert Buffet 7,90 €:

Zweierlei zur Auswahl

- Hausgemachtes Panna Cotta (Vanillecreme) mit heißen Himbeeren
- Bayrisch Crème mit Früchtedekoration
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mariniertes Fruchtsalat
- Apfelkühle mit Vanillesauce
- mousse au chocolate
- Schwarzwälder im Glas

oder wählen sie anstatt ein bunt gemischtes Käsebrett mit Früchten und Baguett

Badisch-Schwäbisches Buffet auf dem schwäbischen Meer

Leckere regionale Köstlichkeiten der Saison z.B. im Herbst 35,90 €

Vorspeise

Pikante Nonnenfüzle, Fleischkästöpfe, Flädle im Aspik, Forellenmousse, Wildfrikadellen, Susersüpple, Zwiebelkühle usw...

Hauptspeise

Rehragout mit Knödel, heißer Bauernschinken mit Schupfnudeln, hausgemachte Herrgottsbscheißerle, Bergkäsespätzle

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Torte im Glas, Apfelkühle mit Vanillesauce, Zwetschkuchen

-
- **Gerne helfen wir Ihnen ein originelles Buffet zusammen zu stellen. Erzählen Sie uns von Ihrem Anlass, und wir kreieren Ihr persönliches Buffetangebot.**
 - **Natürlich stellen wir auch gerne Saisonale Buffets zusammen, wie Spargelbuffet, Wildbuffet, Fischbuffet**

Wir freuen uns Sie an Ihrem Anlass kulinarisch zu begleiten.



BUFFET "STELLA DI MARE"

VORSPEISENBUFFET

*Reichhaltige Antipasti Variation mit Zucchini, Auberginen,
Paprika, Karotten und Pilze
und den klassischen Wurstspezialitäten Italiens
Gefülltes Pizzabrot
Ofenfrittata mit Tomaten, Spinat und Ricotta
Nudelsalat „Vitello Tonato“
Tomaten Mozzarella-Salat mit Basilikum Pesto
Ciabatta und Baguette*



HAUPTGANG

*Lasagne al forno
Involtini Toscana
Saltimbocca Hähnchenbrust
Penne mit Pesto, Lachsauce oder Parmesansauce
Risotto ai Funghi*



DESSERT

*Tiramisu
Obstsalat
Panna Cotta mit Karamellsauce*

35,90 €





Brunch auf der MS Seestern ab 40 Personen

Üppiges Frühstücksbuffet mit:

- Verschiedenste Wurst- und Käsespezialitäten
- Diverse Brotaufstriche (Butter, Becel, Philadelphia, etc.)
- Frucht- und Naturjoghurt, Obstsalat
- Marmeladen, Honig, Nussnougatcreme
- Auswahl an Cerealien und Müslis
- Gekochte Eier, Rührei, knuspriger Speck und Nürnberger Röstbratwürsten (*)
- Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich oder süßer Senf-Dill-Soße (*)
- Fruchtsäften, Wasser
- Eine Vielzahl an Frühstücks-Backwaren einschließlich Croissants

Mögliche Extras gegen Aufpreis:

- Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezn (+ €1,00 p.P.)
- Fruchtiger Krabbencocktail mit frischem Dill (+ €1,00 p.P.)
- knusprige Schinken-Käse-Croissants (+ €1,00 p.P.)
- „Katerfrühstück“ mit Rollmops oder Hering in Sahnesauce mit Apfelstücken (+ €1,00 p.P.)
- Süße Melonen-Schiffchen, belegt mit kräftigem Schwarzwälder Schinken (+ €1,00 p.P.)

weiter geht's mit:

- Einer Suppe nach Wahl (Nudel- oder Flädlesuppe, Cremesuppe der Saison, Minestrone, etc.)
- Schwäbische Maultaschen an Semmelbrösel-schmelze (*)
- Hilzinger Kartoffeln mit frischem Kräuterquark
- „Chicken Wings“ mild oder scharf mit Knoblauch-Dip (*)

Mögliche Extras gegen Aufpreis:

- Selbstgebackene Quiche Lorraine oder Zwiebelkuchen (+ €1,00 p.P.)
- Antipasti Grillgemüse, mit Balsamico-Essig mariniert (+ €2,00 p.P.)

dann noch einen Hauptgang nach Wahl:

- Sahnegeschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schwein mit hausgemachten Eierspätzle
- Ungarisches Gulasch, gemischt, dazu Spiralnudeln
- Handgedrehte Königsberger Klopse an Kapernsauce, mit Salzkartoffeln
- Currygeschnetzeltes „Bombay“ von der Pute mit Früchten und Butterreis
- Warmer Fleischkäse mit Kartoffelsalat

Mögliche Extras gegen Aufpreis:

- Wildes Rehragout an Wacholdersauce mit Preiselbeeren und Eierspätzle (+ €5,00 p.P.)
- Zarter Rinderbraten an Burgundersauce mit Kartoffelgratin (+ €3,00 p.P.)

Und zum Schluss:

- Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce (+€5,90 p.P.)
- Mousse au chocolat hell oder dunkel aus dem Weck-Glas (+€3,90 p.P.)
- Panna Cotta mit Himbeerspiegel aus dem Weck-Glas (+€3,90 p.P.)

Preis pro Person: €28,90 (ohne Extras gegen Aufpreis)

Alle Gerichte mit (*) können kostenfrei gegen eines der jeweils möglichen Extras ausgetauscht werden.



Verbindliche Reservierung:

- Mit der Verarbeitung meiner Daten zum Event erkläre, ich mich einverstanden und akzeptiere die Datenschutzrichtlinien vom Berggasthof Burg Rosenegg.

Senden Sie bitte die ausgefüllte Bestätigung der Reservierung bitte innerhalb 3 Tagen per E-Mail an catering@burg-rosenegg.de oder per Post an Berggasthof Burg Rosenegg, Hofgut Rosenegg 1, 78239 Rielasingen zurück.

Datum der Veranstaltung			
Beginn der Veranstaltung		Uhr	
Abfahrt	Horn	Gaienhofen	
Anzahl Gäste Erwachsene			
Kinder	7-11 Jahre	3-6 Jahre	
Vor- und Zuname (Rechnungsadresse)			
Straße,			
PLZ und Ort			
Telefon			
E-Mail			
Art der Feier (z.B. Geburtstag, Taufe, Hochzeit ...):			

Bitte geben Sie uns möglichst genau die Personenanzahl 1 Woche im Voraus an.

Die uns dann gemeldete Anzahl dient als Abrechnungsgrundlage.

Preise, Zahlungsbedingungen, Aufrechnung

Unsere Rechnungen sind entweder sofort oder nach Absprache innerhalb von 10 Tagen nach Zugang ohne Abzüge zur Zahlung fällig.

Im Falle von Stornierungen von Aufträgen werden dem Auftraggeber die bis zum Zeitpunkt der Stornierung angefallenen Kosten in Rechnung gestellt. Mindestens werden dem Kunden jedoch pauschal die Stornierungskosten gemäß nachfolgender Tabelle, angegeben in Prozent der Angebotssumme, in Rechnung gestellt:

- Bei Stornierung bis 60 Tage vor dem vereinbarten Termin: 20 %;
- Bei Stornierung bis 14 Tage vor dem vereinbarten Termin: 50 %;
- Bei Stornierung bis 7 Tage vor dem vereinbarten Termin: 90 %;
- Bei späterer Stornierung 100 %.

Ort, Datum:

Corina Weiermann-Seidl
catering@burg-rosenegg.de

Unterschrift

Tel.: 07731-22445
<http://www.burg-rosenegg.de/Catering>