



Menüvorschläge für 2020

Für alle die sich trauen... und sonstiges feiern wollen!

Ob Sie gerne ein zünftiges Grillfest auf unserer urigen Gartenterrasse oder eine romantische Hochzeit in unserem Haus feiern möchten, wir beraten Sie gerne und verwandeln Ihren Anlass in ein unvergessliches Erlebnis.



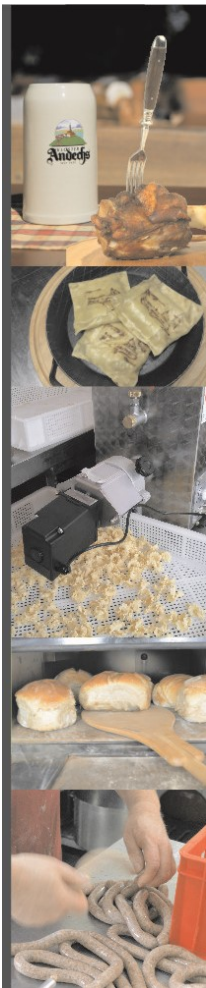
Wir gestalten Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Melden Sie bitte Ihren diesbezüglichen Besuch telefonisch an, damit wir Ihren speziellen Anlass in Ruhe besprechen können.

Von Fotografen über Blumenschmuck, musikalischer Unterhaltung, Torten jeglicher Art und vieles mehr... Wir helfen Ihnen, Ihren Tag nach Ihrem Geschmack auszurichten.



Wir stellen uns vor:



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 Hegau´s. 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. Gerne halten wir für Sie auch unsere Cateringvorschläge/ Grillbuffetvorschläge / Buskarte usw. bereit.



Schauen sie einfach auf unserer Internetseite [www.Burg -Rosenegg.de](http://www.Burg-Rosenegg.de)

vorbei und informieren Sie sich über unsere Vielfalt.

*Ihre Familie Weiermann
und das Rosenegg-Team*

Ansprechpartner:

Corina Weiermann-Seidl
weiermann@burg-rosenegg.de

Tel: +49 7731-22445





Sektempfang:

Gerne empfangen wir Ihre Gäste je nach Witterung in unserem Brunnenhäuschen neben der Terrasse.



Burg Rosenegg Sekt	0,75 l	19,90 €
Orangensaft	0,5 l	6,90 €
Casis (Kir Royal)	pro Glas	1,00 €
Sommerbowle (z.B. Wassermelonenbowle)	pro Person	5,90 €
Faßbieranstich 30 l passend zu den zünftigen Spezialitäten		220,00 €

Dazu empfehlen wir Häppchen:

Hausgemachte Häppchen mit kalten Braten, Lachs Käse ect.	pro Person	6,90 €
Gefüllte Blätterteighäppchen	pro Person	4,90 €
mit Käse/ Käse-Schinken/Lachs		
Nüssle/Knabberstangen usw.	pro Person	1,90 €
Fingerfood auf Anfrag		

Suppen:

Rindfleischsuppe mit hausgemachten Nudeln	4,90 €
Badische Flädlesuppe	4,90 €
Bayrische Leberknödelsuppe	5,50 €
Rieslingsuppe	5,90 €
Hausgemachte Maultaschensuppe	5,50 €
Steirische Käsknödelsuppe	5,90 €
Crèmesuppe der Saison	5,90 €
(z.B. Spargelcrème, Kürbisrahm, Bärlauchrahm...)	

Suppen servieren wir am Tisch aus der Terrine

Vorspeisen:

Hausgemachtes Holzofenbrot mit verschiedenen Butter	2,90 €
Antipastiteller „Italia“ mit Gemüse und Wurst	8,90 €
Hausgemachtes Wildcarpaccio	10,90 €
Gaumenkitzler Kleines Süppchen, Salat und Fleisch oder Fisch	10,90 €
Hausgeräucherte Forellenfilet/Meerrettichsahne/Toast/Butter	8,90 €
Melonenschiffchen mit geräuchertem Schwarzwaldschinken	7,90 €
Räucherteller Rosenegg, mit hausgeräucherten Fleischspezialitäten	9,90 €
Räucherlachs mit Meerrettichsahne	8,90 €
Wildererteller Rosenegg, Wildschinken/ Wildfrikadellen/ Steinofenbrot	9,90 €
Häppchen Variation „Ein Gruß aus der Küche“	11,90 €

Salat:

<i>Kleiner gemischter Salatteller der Saison</i>	5,50 €
<i>Variation bunter Blattsalate</i>	
<i>an fruchtigem Hausdressing</i>	5,50 €
<i>Pfannkuchen-Lachs Rouladen</i>	
<i>mit Salatherz und Senf-Dill-Dressing</i>	9,90 €



<i>Sommerliches Salatnest mit Melonen-Schinken-Schiffchen</i>	9,90 €
<i>Vorspeisen-Salat mit gebackenen Zanderstreifen und Remoulade</i>	9,90 €

Hauptgerichte:

Stellen sie sich aus folgender Auflistung Ihre Hauptgangkomposition aus 2 Fleischsorten zusammen.

Wir servieren Ihnen den Hauptgang auf Platten am Tisch, so dass Ihre Gäste eine Auswahl zwischen Ihren 2 Fleischsorten haben. Der Preis gibt das hochwertigere Fleisch an. Soßen dürfen gerne ausgetauscht werden. Gerne kochen wir auch nach Ihren Vorstellungen!

<i>Saftiger Schweinebraten</i>	16,90 €
<i>Schweinefilets an Rahm und Pilzen</i>	16,90 €
<i>gespickter Rinderbraten an Burgundersauce</i>	17,90 €
<i>Putenmedaillon an Pilzrahmsauce</i>	16,90 €
<i>Rumpsteakmedaillon an Sauce Choron</i>	22,90 €
<i>Hirschmedaillon</i>	24,90 €
<i>Kalbsrollbraten mit Pilzrahmsauce</i>	19,90 €
<i>Putenbrustmedaillon „Bristol“ (an Mandelpanade) und Früchte</i>	17,90 €
<i>Gefüllter Putenbraten mit Hörigemüse</i>	18,90 €
<i>Gefüllter Kalbsbraten</i>	20,90 €
<i>Kalbshaxen (ohne Knochen) an Kalbsrahmsauce</i>	19,90 €
<i>Krustenbraten an Andechser Biersauce</i>	17,90 €
<i>Saltimbocca von der Pute</i>	18,90 €
<i>Hirschbraten an Wildrahm</i>	20,90 €
<i>Gebratene Rehkeule</i>	21,90 €
<i>Wildschweinbraten an Wachholderrahm</i>	20,90 €
<i>Gefüllte Schweinefilets mi Pilzen und Gemüse</i>	20,90 €
<i>Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce</i>	19,90 €
<i>Schweinefilet Wellington</i>	22,90 €
<i>Hähnchenbrustfilet</i>	19,90 €
<i>Heidschnuckenbraten</i>	24,90 €

Soßen zur Auswahl:

Bratensauce, Pilzrahmsauce, Sauce Hollandaise, Speckbiersauce, Pilzrahmsauce, Madagaskarpfefferrahm, Gorgonzola, Bergkäse, Cognacrahm, Curryrahm, Rosmarinjus, Cafe de Paris usw

Inclusive dazu servieren wir alle Beilagen:

Bunte Gemüseplatte, hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelplatte mit pommes frites, Farmer Kartoffeln und Kroketten und zweierlei Saucen

Gerne servieren wir auch nach Absprache passend zu Ihrem Hauptgang die Beilagen wie z.B. Knödel, Kartoffelgratin und Rotkraut zum Wild

Vegetarisch:

Für Vegetarier empfehlen wir statt Fleisch zu den genannten Beilagen:

Gebäckenen Camembert	11,90 €
paniertes Sellerieschnitzel	11,90 €
Maultaschen vegetarisch	11,90 €
Maultaschen vegan	11,90 €
Gemüsetaler	11,90 €

oder eine a la carte Auswahl wie z.B. Käsespätzle, Gemüseteller,...



Allergiker

Für unsere Allergiker, bieten wir eine separate Karten an die Zöliakie und Lactose Intoleranz berücksichtigt. Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche, wir gehen gerne aus sie ein.

Kinder:

Ihre kleinen Gäste können je nach Verzehr zu einem geringfügigeren Preis, sich am Menü beteiligen, oder gerne aus unserer Kinderkarte a la carte wählen



Unsere Menüvorschläge sind Einheitsessen. Wenn Sie Ihren Gästen eine individuelle Auswahl ermöglichen möchten, dann bitten wir Sie al a carte aus unsrer reichhaltigen Speisekarte zu bestellen.

Zünftige Spezialitäten:

Saftiger Schinken im Brotteig
mit reichhaltigem Salatvariationen 14,90 €

Spareribs all you can eat mit Farmerkartoffeln
und verschiedenen Dippes 14,90 €

Mittelalterlicher Gaumenschmaus auf dem Holzbrett.
Mit knusprigen Schweinshaxen, Hähnchenschlegel, Spareribs,
Würstchen und Fleischküchle mit verschiedenen Dips,
Farmerkartoffeln und Gemüse 18,90 €
(Auch als bayrische Version möglich, mit Krustenbraten ect...)



Spanferkel knusperig aus dem Brotbackofen (am Buffet aufgeschnitten)
hausgemachte Semmelknödel, Pommes, buntes Gemüse ab 20 Personen 19,90 €

Schnitzelparty

Verschiedene Schnitzelvariationen vom Kalb, Pute und Schwein mit buntem
Gemüse, Spätzle, Pommes, Dippes und Soße. 18,90 €

Buffet

Auch ein reichhaltiges Salat- oder ein süßes
Dessertbuffet lässt sich zu Ihrem gewünschten
Hauptgang kombinieren. Gerne stellen wir Ihnen ein,
auf Sie abgestimmtes, Buffet zusammen. Wir
organisieren auch feine Grillbuffets ab 30 Personen auf
unserer traumhaften Panoramaterrasse. Fordern Sie
unsere Speziellen Buffetvorschläge an.



Catering

Wir versorgen Sie auch zu Hause mit unseren reichhaltigen Leckereien.
Fragen Sie nach unserem Catering-Angebot. Wir helfen Ihnen gerne Ihr Fest an
Ihrer Wunschlocation umzusetzen.

Genießen Sie auch unsere herrlichen Buffetangebote auf der MS Seestern:
www.schiffahrtlang.de/

Desserts:

Eisbombe „Bengal“	7,90 €
Bayrisch Crème mit Früchtedekoration	6,90 €
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Hausgemachtes Parfait auf Früchtespiegel	6,90 €
Eis mit mariniertem Fruchtsalat	5,90 €
Verschiedene flambierte Beeren an Vanilleeis	5,90 €
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €
mousse au chocolate	5,90 €
Dessertvariation Rosenegg	8,90 €
Vanilleeis mit frischen Früchten der Saison (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)	5,90 €



Zur späten Stunde vom Buffet:

Nuss- und Hefezopf oder Brezel	(pro Person)	1,90 €
Belegte Brote	(pro Person)	4,90 €
Mitternachtssuppe mit Brot (z.B. Bergkäsesuppe)		5,90 €
Käseauswahl vom Holzbrett	(pro Person)	5,90 €

Kaffee/Kuchen

Wir besorgen Ihnen gerne sämtlichen Kuchen nach Absprache bei unseren Bäcker des Vertrauens. Der Preis für Kuchen und Torten liegt ca. zwischen 25,00 € bis 45,00 €. Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen auch selbst mitbringen. Für Bedienung, Geschirr Tischwäsche usw. werden 2,90 € pro Person berechnet. Gerne stellen wir Ihnen Alufolie und Pappteller zu einer Pauschale von 5,00 € zur Verfügung. Bitte beachten Sie unsere Kuchen-Vereinbarungen.

Sonstige mitgebrachten Sachen müssen mit der Geschäftsleitung abgesprochen werden!

Wir empfehlen:

Feinste Tortenkunst aus Gottmadingen. Für sämtliche Anlässe, die passende Torte in den verschiedensten Formen und Geschmacksrichtungen! "WoW"!



Unsere Wein Empfehlung:

Munzinger Kapellenberg/Tuniberg:

Müller-Thurgau trocken

1,0 l 19,00 €

Weißer Burgunder

1,0 l 19,00 €

Muskateller Kabinett

0,7 l 21,00 €

Steinbacher Yburgberg Riesling

1,0 l 19,00 €

trocken, Steinbach, Baden-Baden

Hohentwieler Elisabethenberg Müller-Thurgau

1,0 l 23,00

Trocken, Weingut Vollmayer, Hilzingen, Baden

Gailinger Blanc de Noirs

0,7 l 20,00 €

Weingut Zolg, Gailingen, Bodensee



Munzinger Spätburgunder Weißherbst

1,0 l 23,00

Gailinger Spätburgunder Rose trocken

0,7 l 23,00

Glottertäler Spätburgunder Weißherbst

1,0 l 23,00

Heilbronner Staufenberg Trollinger

1,0 l 19,00 €

Halbtrocken, Zentralgenossenschaft Württemberg

Munzinger Kapellenberg Spätburgunder trocken

1,0 l 23,00 €

trocken oder halbtrocken, Winzergenossenschaft Munzingen, Tuniberg

Gailinger Ritterhalde Cabernet Mitos

1,0 l l 24,00 €

trocken, Gailingen, Bodensee

Gailinger Ritterhalde Spätburgunder

1,0 l 23,00 €

Maison Pol, AOP Rouge,

1,0 l 19,00 €

Cotes du Rhone, Frankreich

Becco Montepulciano

1,0 l 23,00 €

DAbruzzo, Italien

Gerne dürfen Ihre Gäste auch a la carte aus unserer Getränkekarte wählen.

Wünschen Sie sich einen Speziellen Wein. Gerne besorgen wir Ihnen diesen, oder Sie dürfen ihn gegen Korkgeld gerne selber mit bringen.



Allgemeiner Ablauf:

Fotos: Mchael Schellinger Fotografie

Bei Veranstaltungen, die sich über 24.00 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von € 100,00 pro angefangene Stunde.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass einige Gerichte (z.B. gefüllte Kalbsbraten und Eisbombe) nur ab einer gewissen Personenzahl möglich sind.

Bitte melden Sie uns die exakte Personenzahl bis spätestens 48 Stunden vor Ihrem Fest. Wir bitten um Verständnis, dass diese Zahl zur Rechnungsstellung bindend ist.

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Festtafel

Wir gestalten Ihre Festtafel gern nach Ihren Vorstellungen.

Unser Florist zaubert Ihnen frische Blumenarrangements.

Alternativ bieten wir auch ein rund um Service an von einer professionellen Dekorateurin, die Ihnen behilflich ist bei Tischkärtchen, Bonbonieren, Gastgeschenken, Menükarten usw...

In Zusammenarbeit mit Ihnen gelingt uns bestimmt eine kreative Tischkultur die ganz nach Ihrem Geschmack ist.



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 weiermann@burg-rosenegg.de oder per Post an Berggasthof Burg Rosenegg, Hofgut Rosenegg 1, 78239 Rielasingen oder bringen sie zur Detailbesprechung mit.

Datum der Veranstaltung		
Beginn der Veranstaltung	Uhr	
Mittagessen/Kaffe-Kuchen/Abendessen?		
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 24 h vorher angegebene Personenanzahl dient als Abrechnungsgrundlage.

Unsere AGB's sind auf unserer Internetseite www.Burg-Rosenegg.de einsehbar. Mit dieser Unterschrift bestätigen Sie die AGB's gelesen und anerkannt zu haben.

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:

Unterschrift

Sehr geehrte Damen und Herren,
Sie möchten am _____ (Datum)
Ihre _____ (Anlass)

bei uns veranstalten. Darüber freuen wir uns sehr, müssen Sie allerdings auf folgendes hinweisen:

Wiederholt sind Salmonellenvergiftungen nach Hochzeitsgesellschaften aufgetreten, bei denen die Gäste den zum Kaffee gereichten Kuchen selbst mitgebracht hatten. Grundsätzlich haftet der Gastwirt für alle Schäden, die ein Gast bei ihm erlitten hat. Darüber hinaus riskiert der Gastwirt Betriebsschließung, eventuelle Tätigkeitsverbote oder Warenvernichtung. Sie werden verstehen, dass dies unangemessen wäre, sofern eine Salmonellenvergiftung oder ein allergischer Schock auf den von Ihnen selbst mitgebrachten Kuchen zurückzuführen ist. Deshalb wird folgendes vereinbart:

KUCHEN-VEREINBARUNG

zwischen a) Gastwirt Name, Anschrift Berggasthof Burg Rosenegg
Corina Weiermann-Seidl
Hofgut Rosenegg 1
78239 Rielasingen

und b) Name, Anschrift _____

1. Der Vertragspartner Ziffer b) (Name, Anschrift) bringt den zum Kaffee gereichten Kuchen ausschließlich selbst mit.
2. Für den Kuchen wird kein Entgelt erhoben. Entgelt ist lediglich für das Eindecken der Tische und das Bedienen zu zahlen und zwar pauschal in Höhe 2,90 € je Gedeck.
3. Der Vertragspartner Ziffer b) ist selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Kuchen verantwortlich.
4. Der Vertragspartner Ziffer b) wird den mitgebrachten Kuchen als solchen mit Aufstellungsschildern kennzeichnen
Oder die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) schriftlich deklarieren.
5. Sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, stellen die Vertragspartner Ziffer b) den Gastwirt von jeglicher Haftung frei.
6. Sofern der Gastwirt einen Schaden erleidet, der auf den mitgebrachten Kuchen zurückzuführen ist (z.B. Betriebsschließung oder Ähnliches) hat der Vertragspartner Ziffer b), ohne dass ihn ein Verschulden trifft, diesen Schaden zu ersetzen. Es wird unterstellt, dass der Schaden auf den Kuchen zurückzuführen ist, wenn der Vertragspartner Ziffer b) nicht von jedem Kuchen ein Stück als Rückstellprobe für die Dauer von 48 Stunden aufbewahrt.

Ort/Datum

Gastwirt

Vertragspartner

Kumm uff, kasch abbi luege!



Sehr gerne kochen wir auch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, auch internationale Spezialitäten!

Weitere Informationen, Impressionen und Anreisebeschreibungen finden Sie unter www.Burg-Rosenegg.de

*Wir freuen uns, mit Ihnen Ihr Fest gestalten zu dürfen!
Familie Weiermann und Team*

- Berggasthof Burg Rosenegg -

- 78239 Rielasingen -

Mi. - Do. ab 15.00 Uhr

Fr. - So. ab 11.00 Uhr

Montag Dienstag Ruhetag

Telefon: 0049 +7731-22445

www.Burg-Rosenegg.de