



Weihnachten 2023

Feines für den Festtagstisch



Weihnachts-Gans „to go“

- ★ fertig gebratene Gans gewürzt mit Schalotten, Thymian und Beifuß
- ★ Backapfel gefüllt mit Marzipan-Preiselbeeren
- ★ hausgemachte Gänsesauce
- ★ leckerer Rotkohl und Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln
- ★ Kartoffelklöße

**Preis für
4 Personen:**

140 €

**nur zur Abholung
Aktionszeitraum:
19.10. - 26.12.2023**



Einfach nach Anleitung im heimischen Ofen erwärmen und genießen.
ODER verzehrfertig heiß abholen.



Bestellung unter:

☎ 0176 / 245 825 15

✉ info@rosins.de

Fingerfood als Vorspeise oder abends

Platte 1 ab 8 Personen

- ★ Kalbfleischröllchen mit Thunfischcreme und grünem Spargel gefüllt
- ★ Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum
- ★ Röllchen von der Aubergine mit leckerer Füllung
- ★ Mini Wrap gefüllt mit Hähnchenbruststreifen, BBQ Sauce, knackigem Salat und gerösteten Zwiebeln
- ★ Gefüllte Champignons, Balsamico-Zwiebeln
- ★ Geflügelspießchen mit Erdnusssdip
- ★ Gebratenes Gemüse am Spieß
- ★ Mini-Fleischbällchen mit einer Senf-Zwiebelkruste
- ★ dazu Kräuterbutter, Sauce Aioli und kleine Brötchen

Als Vorspeise pro Person 15,90 €
für abends 21,90 €

Platte 2 ab 8 Personen

- ★ Medaillons vom Lachs „Asia Style“
- ★ Forellenfilets mit Preiselbeer-Meerrettich
- ★ Matjesröllchen auf glacierten Apfelringen
- ★ Crêpe-Röllchen mit Thunfisch, Frischkäse und Rucola
- ★ Bismarckhering mit roten Zwiebeln
- ★ Garnelensalat im Curry Dip
- ★ dazu Kräuterbutter, Sauce Aioli und kleine Brötchen

Als Vorspeise pro Person 16,90 €
für abends 22,90 €



Diese Angebote sind exklusiv für den
25. und 26. Dezember 2023 bestellbar.

Buffet „Schneeflocke“

ab 10 Personen

- ★ Wildrahmgulasch mit Preiselbeeren und Schokolade abgerundet
- ★ Kalbssahnebraten mit Waldpilzen in Rahmsauce
- ★ Hähnchenbrust im Parmesantel gebraten

dazu:

- ★ Saisonales Wintergemüse
- ★ Hausgemachte Butterspätzle
- ★ Kartoffelklöße

pro Person
26,90 €

Buffet „Weihnachtszauber“

ab 10 Personen

- ★ Geschmorte Rinderrouladen, traditionell gefüllt mit Gurke, Zwiebeln und Senf
- ★ Lachsmedaillons auf mediterranem Sahnegemüse
- ★ Schweinerückentasche „Saltimbocca“ mit Salbei und Serranoschinken gefüllt

dazu:

- ★ Saisonales Wintergemüse
- ★ Kartoffelgnocchi
- ★ Hausgemachte Butterspätzle

pro Person 26,90 €

Buffet „Weihnachtsengel“

ab 10 Personen

- ★ Knusperhähnchenbrust mit Pfirsichwürfeln und Camembert überbacken
- ★ Schweinerückensteak mit einer Zwiebelnkruste in Pfeffersauce
- ★ Dreierlei Filetspitzen mit Waldpilzen in Rahmsauce

dazu:

- ★ Saisonales Wintergemüse
- ★ Steinpilzkartoffelgratin
- ★ Rosmarin-Schmörkes

pro Person 24,90 €

Buffet „Vegetarisch“

ab 5 Personen

- ★ Hausgemachte Semmelknödel auf gerahmten Waldpilzen
- ★ Penne mit halbtrockneten Tomaten, Pinienkernen und mediterranem Gemüse
- ★ Zucchini „Cordon bleu“ gefüllt mit Räuchertofu und Goudakäse
- ★ Vegane Hähnchenbrust mit tomatisierter Pfeffersauce

dazu:

- ★ Saisonales Wintergemüse
- ★ Rosmarin-Schmörkes

pro Person 24,90 €



HIGHLIGHT



Menü „Weihnachtsgrüße“

ab 5 Personen

- ★ Vorspeisenplatte „Land und Meer“ mit Fisch, Fleisch und vegetarisch, dazu Kräuterbutter und kleine Brötchen

Hauptgang:

- ★ Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Waldpilzen in Rahmsauce
- ★ Hähnchenbrustfilet mit feiner Broccoli-Füllung auf tomatisierter Pfefferrahmsauce
- ★ Gemischte Filetspitzen „Stroganoff“ mit Senf, Gewürzgürkchen, Champignons

dazu:

- ★ Saisonales Wintergemüse
- ★ Hausgemachte Butterspätzle
- ★ Kartoffelgratin

Dessert:

- ★ Omas Herrencreme gekochter Vanillepudding mit 80%igem Rum, mit geschlagener Sahne und Zartbitter-Schokolade verfeinert

Menü-Komplettpreis

pro Person 36,90 €



Dessert im Gläschen

- ★ Geschichtete Toblerone-Mousse mit glacierten Kirschen abgerundet

pro Glas 3,50 €

- ★ Mandarinen-Spekulatiuscreme mit Mascarpone, Quark, Mandarinen, Spekulatius und Sahne

pro Glas 3,50 €

- ★ Omas Herrencreme gekochter Vanillepudding mit 80%igem Rum, mit geschlagener Sahne und Zartbitter-Schokolade verfeinert

pro Glas 3,50 €



Wichtige Hinweise:

Die aufgeführten Weihnachtsbuffets und -menüs sind exklusiv für den 25. und 26. Dezember 2023 bestellbar.

Aus organisatorischen Gründen sollte die Bestellung **bis zum 03.12.2023** telefonisch unter **0176 / 245 825 15** oder per E-Mail an **info@rosins.de** bei uns eingehen.

Bitte beachten Sie, dass wir nur eine begrenzte Zahl von Bestellungen annehmen können.

Alle Preise sind Abholpreise.

Abholadresse: Landcafé Krauthaus, Heesenweg 44, 47495 Rheinberg