



WEIHNACHTEN 2025

Feines für den Festtagstisch

VORSPEISEN-VARIATION IM GLÄSCHEN

*Mindest-Bestellmenge
5 Stück sortiert*

- ★ **Marinierte Garnelen**
auf asiatischem Nudelsalat
pro Glas 4,90 €
- ★ **Roastbeef Röllchen**
gefüllt mit grünem Spargel auf
mariniertem Rucola und Grano
Padano
pro Glas 4,90 €
- ★ **Räucherlachsrollchen**
auf Salat von Garnelen in
Sauce Aioli und Sprossen
pro Glas 4,90 €

- ★ **Vitello Tonnato von der
Hähnchenbrust**
Hähnchenbrustscheiben mit
Thunfischcreme, Rucola,
Tomatenwürfelchen und Kapern-
äpfeln
pro Glas 4,90 €
- ★ **Wildkräutersalat**
mit Granatapfelperlen, Ziegen-
käse, karamellisierten Walnüssen
und Honig-Senf-Dressing
pro Glas 4,90 €

HIGHLIGHT



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

für 4 Personen..... 140,00 €



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

BUFFET

„GENUSS ZU WEIHNACHTEN“

ab 10 Personen

- ★ Rustikaler Hirschgulasch mit verschiedenen Waldpilzen, Preiselbeeren und Zartbitter-Schokolade abgerundet
- ★ Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten, auf einer tomatisierten Pfefferrahmsauce
- ★ Maispouarden-Brüstchen auf einer Orangen-Currysauce

dazu:

- ★ Farbenfrohe Gemüseauswahl mit Romanesco, Möhrchen, Blumenkohl, Rosenkohl, Speckböhnchen, Kohlrabi dazu Sauce Hollandaise
- ★ Hausgemachte Butterspätzle
- ★ Leckere Semmelknödel

pro Person 32,90 €

BUFFET „WEIHNACHTLICHER GAUMENSCHMAUS“

ab 10 Personen

- ★ Geschmorter Kalbsbraten in einer Sahnesauce, mit Steinpilzen verfeinert
- ★ Medaillons vom Lachsfilet in einer Krebs-Sahnesauce auf feinem Wurzelgemüse gegart
- ★ Hähnchenbrust in einer Käsehülle gebraten, mit halbtrockneten Tomaten und grünem Spargel

dazu:

- ★ Farbenfrohe Gemüseauswahl mit Romanesco, Möhrchen, Blumenkohl, Rosenkohl, Speckböhnchen, Kohlrabi dazu Sauce Hollandaise
- ★ Bandnudeln in Butter geschwenkt
- ★ Kleine Spinat-Kartoffelschmörkes

pro Person 36,90 €

BUFFET „CHRISTMAS DINNER“

ab 10 Personen

- ★ Geschmorte Rinderrouladen, traditionell gefüllt mit Gurken, Senf und Zwiebeln
- ★ Schweinefilet am Stück gebraten, mit geschwenkten Champignons und Pfefferrahmsauce
- ★ Zarte Hähnchenbrustmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersahnesauce

dazu:

- ★ Farbenfrohe Gemüseauswahl mit Romanesco, Möhrchen, Blumenkohl, Rosenkohl, Speckböhnchen, Kohlrabi dazu Sauce Hollandaise
- ★ Kleine Kartoffelklößchen
- ★ Rosmarinschmörkes

pro Person 29,90 €

DESSERT IM GLÄSCHEN

Mindest-Bestellmenge
5 Stück sortiert

★ Erdbeer-Tiramisu

Geschichtete Mascarpone-
creme mit Löffelbiskuit,
Erdbeercreme und Sahne
abgerundet

pro Glas 4,50 €

★ Weißes Karamell- Schokoladenmousse

mit Macadamianüssen und
Eierlikörcreme

pro Glas 4,50 €



★ Zimt-Pflaumen-Grütze

mit Bourbon-Vanillesauce

pro Glas 4,50 €

★ Klassische Herrencreme

mit Vanillepudding, Stroh Rum,
Sahne und Zartbitter-Schokolade
abgerundet

pro Glas 4,50 €



WICHTIGE HINWEISE:

Diese Angebote sind nur vom 02. bis 26.12.2025 erhältlich. Am 24.12.2025 ist der Partyservice geschlossen.

Aus organisatorischen Gründen benötigen wir **14 Tage Vorlaufzeit**.

Ihre Bestellung können Sie telefonisch unter **0176 / 245 825 15** oder per E-Mail an **info@rosins.de** übermitteln. Die Bestellung ist per **Vorabüberweisung** zahlbar.

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

Alle Preise sind Abholpreise.

Abholadresse: Einfach Rosin, Xantener Str. 79, 47495 Rheinberg