Gasthof
„Zum Rosengarten“
Frank Rosenberg
Am Krullengraben 1 . 19288 Weselsdorf

Telefon 03874/21271 – Fax 03874/663717
info@zum-rosengarten-weselsdorf.de

Vorschläge für ein kalt –warmes Buffet

Suppen	Auswahl	Port.
- Fleischbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich (Hochzeitssuppe)		
- Soljanka		
- verschiedene Cremesuppen z.B. Lauchcremesuppe, Maiscremesuppe, Spargelcremesuppe, Blumenkohlcremesuppe		
- Wildbrühe mit Hirsch - Pistazienklößchen		
- Italienische Fleckerlsuppe		
- Rote Linsensuppe		
- Kalte Gurkencremesuppe		
Beilagen und Aufläufe		
- Kroketten		
- Salzkartoffel		
- Bratkartoffel		
- Wildreis		
- Spätzle		
- Röstitaler		
- Kartoffelklöße		
- Kartoffelgratin		
- Tomaten-Lauchgratin		
- Nudelauflauf		
- verschiedene Gemüsesorten mit Sc.Hollandaise		
- Pfifferlinge in Rahmsoße		
- Champignons in Rahmsoße oder geschmort mit Zwiebeln und Speck		
- Steinpilze, geschmort mit Rotwein		
- gefüllte Champignon Köpfe		
- gefüllte Tomaten – warm mit Sour Creme		
- kalt mit Fleischsalat		

Braten und Kurzgebratenes

	Auswahl	Port.
Vom Schwein:		
- Kräuterbraten vom Schweinenacken		
- Krustenbraten mit Sauerkraut		
- Kasselerbraten		
- Schweinefiletbraten in Gorgonzolasoße		
- Mecklenburger Rippenbraten		
- Pikante Schweinemedaillons		
- Schweinefiletröllchen in Madairasoße		
- Schweinefiletsteaks		
- kleine Bouletten		
- kleine Schnitzel		
- Schweinefiletsreifen mit Pfifferlinge in Rahm		
- Hackröllchen		
Vom Rind:		
- Rinderfilet „Wellington“		
- Rinderschmorbraten vom Tafelspitz in Meerrettichsoße		
- Rinderfiletsteaks in Schneckensoße		
- kleine Rumpsteaks		
Vom Lamm und Wild:		
- Rehrücken in Preiselbeersoße		
- Wildkeulenbraten (Reh, Hirsch o. Wildschwein)		
- Wildgoulasch (Reh, Hirsch o. Wildschwein)		
- Lammkeulenbraten mit Knoblauch		
- Lammfilet mit Kräuterchampignons		
- Hirschmedaillons		
- Kaninchenrücken in Rahmsoße		
Vom Geflügel:		
- Sherryhuhn(Hähnchenbrust in Sherry)		
- Pesto-Putenrollbraten		
- Entenbrustbraten in Orangensoße		
- Putengeschnetzeltes		
- Putenstreifen mit geschmorten Gemüse		
- Putenmedaillons mit Ananas oder Pfirsich überbacken		
- Putenmedaillons mit gebutterten Ananasstücken		
- Hähnchenkeulen		

Gasthof
„Zum Rosengarten“
Frank Rosenberg
Am Krullengraben 1 . 19288 Weselsdorf
info@zum –rosengarten-weselsdorf.de

Fisch und Krustentiere

	Auswahl	Port.
Im Warmanteil:		
- Lachs auf Gemüse		
- Lachs im Wirsingmantel		
- Babyhummer auf Ratatouille – Gemüse		
- Shrimps in Knoblauchbutter		
- Lachs auf Spinat		
- Zander mit Zwiebel-Zuchinigemüse		
Räucherfisch & Spezialitäten		
- verschiedene Lachsvariationen		
- Forellenfilet		
- Heilbuttfilet		
- Butterfisch		
- Aal		
- Stör(ab 4kg) im Ganzen		
- Wels (ab 4kg) im Ganzen		

Kalte Küche und Süßspeisen

- Cannapès (belegte kl. Brote)		
- Ochsenzunge		
- gemischte Käseplatte oder Käsespieße		
- Schinken-, Salami-, Bratenaufschnittplatte		
- verschiedene Medaillons		
- gefüllte Eier mit Matjesröllchen		
- Aal in Gelee		
- Krabben Natur		
- Fleisch-, Käse-, Geflügel-, Eier-, Schichtsalat		
- Rohkostsalate, z.B. Gurken-, Tomaten-, Möhren-, Weißkrautsalat		
- Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse		
- Tomaten mit Mozzarella oder mit Schafskäse		
- Anti – Pasti		
- Obstplatten		
- mit Preiselbeercreme gefüllte ½ Pfirsiche oder ½ Birnen		
- Zitronen-Yoghurt-Creme, Mangocreme, Götterspeise,		
- Rote Grütze mit Vanillesoße, Weinspeise,		
- Zitronen-, Himbeer-, Moccaspeise		
- Moussee Schokolade (Vollmilch, Zartbitter oder Weiße Schokolade)		

Unsere Vorschläge sollen Ihnen helfen bei der Zusammenstellung und Planung Ihres Festbuffets.
Jedes Buffet wird Ihren Vorstellungen entsprechend, individuell zusammengestellt.
Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen mit Rat und Tat zur Seite.
Fam. Frank Rosenberg