



Sie planen eine Veranstaltung in einer individuellen Lokalität und möchten sich keine Sorgen um Essen, Service, Möblierung, Dekoration und Ähnliches machen? Dann können wir Ihnen weiterhelfen, denn die beliebte Küche des Rodelhauses verfügt auch über einen Partyservice. Sie können aus einer Vielzahl von Gerichten wählen:

Westfälischer Buffetvorschlag

Kalte Vorspeisen und Suppe:

Westfälische Kartoffelsuppe

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Rote Beete, Dillhappen und kleine Gürkchen
dazu Brötchen, Brot, Butter und Schmalz

Honigmelone mit Westfälischem Schinken

Hauptgerichte:

Westfälischer Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln

Sauerländer Wildschweinragout mit Waldpilzen,
Apfelrotkohl und Butterspätzle

Rinderwurst aus dem Darm
mit geschmorten Zwiebeln und Salzkartoffeln

Filetspitzen von der Pute
mit Steinpilzen aus dem Arnsberger Wald
und Kartoffel-Zucchini gratin

Dessert:

Westfälische Quarkspeise

Waldbeergrütze mit Vanillesauce

Finger Food

Fisch:

<i>Sesamscampi mit Honigdill</i>	<i>EUR 1,50</i>
<i>Scampi im Tempurateig auf Zitronengras</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Lachs mariniert auf Holzspiess</i>	<i>EUR 1,20</i>
<i>Lachstatar im Löffel</i>	<i>EUR 1,20</i>
<i>Matjestatar im Löffel</i>	<i>EUR 1,00</i>
<i>Grünschalmuschel mit Mozzarella überbacken</i>	<i>EUR 1,00</i>
<i>Krabbensalat im Löffel</i>	<i>EUR 2,00</i>
<i>Cräcker mit Creme fraiche und Lachs</i>	<i>EUR 1,00</i>
<i>Cräcker mit Creme fraiche und Shrimps</i>	<i>EUR 1,20</i>

Fleisch:

<i>Roastbeefröllchen auf Ratatouillesalat im Löffel</i>	<i>EUR 1,20</i>
<i>Entenbrust rosa gebraten auf Tomatenchiliconfit im Löffel</i>	<i>EUR 1,40</i>
<i>Geflügel mariniert auf Holzspiess</i>	<i>EUR 1,10</i>
<i>Feiner Teufelsalat im Löffel oder Wang Tang</i>	<i>EUR 1,00</i>
<i>Mariniertes Rinderfilet auf Zitronengras</i>	<i>EUR 1,80</i>

Gemüse:

<i>Gemüsestrudel im Löffel</i>	<i>EUR 1,00</i>
<i>Kleine Frühlingsrollen</i>	<i>EUR 1,00</i>
<i>Kirschtomaten mit Mozarellakugeln</i>	<i>EUR 1,20</i>
<i>Tomaten-Chili-Kompott im Löffel</i>	<i>EUR 1,10</i>
<i>Gemüsespieß</i>	<i>EUR 1,00</i>
<i>Backpflaume im Speckmantel</i>	<i>EUR 1,00</i>

Suppen für ausser Haus:

<i>Lauchcremesuppe</i>	<i>EUR 2,80</i>
<i>Broccolicremesuppe</i>	<i>EUR 2,80</i>
<i>Blumenkohlcremesuppe</i>	<i>EUR 2,80</i>
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>EUR 2,80</i>
<i>Klare Ochsenschwanzsuppe</i>	<i>EUR 3,00</i>
<i>Rinderkraftbrühe</i>	<i>EUR 3,00</i>
<i>Hühnerkraftbrühe</i>	<i>EUR 3,00</i>
<i>Goulaschsuppe</i>	<i>EUR 3,30</i>

dazu bringen wir Ihnen kleine Brötchen mit

Für Euro 10,25 pro Person

Liefern wir Ihnen folgende Canapees:

Räucherlachs
auf Weissbrot

Forellenfilet
auf Weissbrot

Grönland Shrimps
auf Weissbrot

Aal
auf Weissbrot

Käse
auf Schwarzbrot

Putenbrust
auf Körnerbrot

Kassler
auf Körnerbrot

Roastbeef
auf Körnerbrot

Schweinebraten
auf Körnerbrot

Diese Canapees werden auf Platten gemischt und ausdekoriert angeliefert.

Selbstverständlich liefern wir Ihnen auch verschiedene Salate, belegte Brötchen, Partyfrikadellen, kleine Schnitzel und Putenbollen mit verschiedenen Saucen und Partybrötchen.

Folgende Gerichte bietet

unser Party - Service für Sie an:

- | | |
|---|-----------|
| 01. Grillhaxen auf Ananaskraut mit Kartoffelpüree | 10,00 EUR |
| 02. Grillpfanne mit Grillhaxen, Kassler und Mettwurstchen auf Ananaskraut und Kartoffelpüree | 10,20 EUR |
| 03. Kleine gefüllte Rinderrouladen mit Prinzessbohnen, Salzkartoffeln und buntem Salat | 10,50 EUR |
| 04. Medaillons Holländisch mit frischen Champignonköpfen in Käse-Kräutersauce mit Blumenkohl, Kroketten und Salat | 12,00 EUR |
| 05. Medaillons mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Kaiserschoten und Herzoginkartoffeln | 13,00 EUR |
| 06. Zarter Rinderschmorbraten mit frischen Champignonköpfen, Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin | 10,80 EUR |
| 07. Frischer Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln und kalter Beilage | 10,80 EUR |
| 08. Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen | 12,00 EUR |
| 09. Filetspitzen Bombay mit Früchten in Currysahnesauce, Reis und Salat | 11,30 EUR |
| 10. Medaillons im Schinkenmantel mit Salbeisauce, Ratatouille und grünen Nudeln | 12,50 EUR |
| 11. Medaillons mit Ananas, Mais, Paprika in Pfeffersahnesauce mit Prinzessbohnen und Kartoffelbällchen | 12,00 EUR |

- | | |
|--|-----------|
| 12. Sauerländer Rehbraten mit Pfifferlingen, gefüllter Birne, Rotkohl oder Rosenkohl, Butterspätzle und Kompott | 14,00 EUR |
| 13. Pochierter Lachs auf Blattspinat mit Kräutersauce und Butterreis | 12,50 EUR |
| 14. Medaillons "Rodelhaus Art" mit Pfifferlingen, Steinpilzen und Butterpilzen in Rahm, Broccoli und Kartoffelgratin | 12,50 EUR |
| 15. Butterfisch auf Gemüsebeet mit Rieslingsauce Blattspinat und wildem oder Butterreis | 12,50 EUR |
| 16. Medaillons mit frischen Steinpilzen in Rahm, Prinzessbohnen und Kroketten | 13,00 EUR |
| 17. Gefüllter Kalbsbraten mit Pilzen, Prinzessbohnen, Kroketten und Salat | 12,30 EUR |
| 18. Sauerländer Wildschweinpfeffer mit Mischpilzen, Apfelrotkohl und Kroketten | 11,50 EUR |
| 19. Wildschweinbraten aus heimischer Jagd mit Rosenkohl oder Rotkohl Kartoffelkroketten und gemischtem Kompott | 12,60 EUR |
| 20. Putensteaks mit leichter Sauce, Broccoli und Butterreis | 10,80 EUR |
| 21. Entenbrust Winzerin Art mit Trauben auf Weinkraut und Kartoffelpürree | 12,30 EUR |
| 22. Medaillon, Kassler und Mettwürstchen auf frischem Grünkohl mit Specksauce und Kartoffelklösse (Saisonangebot) | 10,30 EUR |
| 23. Ofenfrische Gänsebrust mit gefülltem Schmorapfel, Rotkohl und Kartoffelklößen (Saisonangebot) | 13,30 EUR |
| 24. Seeteufel auf Gemüsebeet mit Rieslingschaum und wildem Reis (Preis abhängig vom Tagesangebot) | 15,30 EUR |
| 25. Seezungenröllchen mit Lachsmousse gefüllt, Mangold und Butterreis (Preis abhängig vom Tagesangebot) | 15,30 EUR |

Wir hoffen, daß Ihnen unsere Auswahl gefällt. Selbstverständlich können Sie auch andere oder mehrere Beilagen zu diesen Gerichten bekommen.

Gern bieten wir Ihnen auch der jeweiligen Jahreszeit entsprechende Gerichte an: z.B. im Januar bis März Fischgerichte, im April bis Juni Spargelgerichte, im September Pilzgerichte oder im November Gänsebrust oder Grünkohlgerichte.

Wir beraten Sie gern persönlich.

Ihre Familie Koßmann

Italienischer Buffetvorschlag

Antipast misti:

*Mozarella mit Äpfeln-Tomaten-Basilikum
Melone mit Serrano-Schinken
Carpacchio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan
Carpacchio vom Lachs und Seeteufel
Bunter Salat mit Balsamico*

dazu Ciabatta, Partybrötchen und Butter

*Kleine Kalbsrouladen aus dem Aosta-Tal
mit Schinken-Käsefüllung und Salbeisauce*

*Lendchen Picata Art
in Käse-Eihülle mit Tomatensauce*

*Geschmorte Calamare
mit Tomaten in Weisswein*

Lachscanelloni

*dazu Steinpilzrisotto, Bandnudeln mit Rauchlachs,
Pesto und Polenta*

*Erdbeerchalotte
Obstsalat mit Pistazien und Prosecco
Tiramisu*

American Buffet

Snack-Bar

Kleine Garnelenspieße mit Dipp
Chicken Wings mit scharfer Sauce
Gebackene Scampis mit Dipp
Kleine Tortillatüten mit Rindfleisch „Mexiko“
Chili con carne
Salad Bar

Dinner

„Roasted Tenderloin Beef“
Gebratene Rinderleende

„Pineapple smothered Porkloin“
Schweinelende mit geschmorter Ananas

„Lime-broiled Lemonsole“
gegrillte Atlantikzungenfilets mit Limettensauce

Hamburger und Hot dogs

„Roasted Asparagus“
grüner, gebackener Spargel

Maisgemüse

Mexikanische Kartoffeln

„Baked Potatoes“
gebackene Kartoffeln mit Creme fraiche und sour creme

Dazu verschiedene Brotsorten

Dessert:

Frische Früchte und Fruchtsaucen
Donuts und Muffins
verschiedene „Pies“
Cream

Andalusischer Abend

Vorspeisen

„Tapas - Bar“
Überbackene Muscheln „Santa Ponca“
Gegrillte Fleischspiesse
Sesamscampis

kalt

Carpaccio von Serranoschinken
Champignons und Melone

Hauptgerichte:

Doradenfilets
mit Mandelsauce

Spanischer Bullenbraten
mit Tomaten-Olivenfüllung

Spanferkelrücken
mit Rosmarin

dazu

„Escalivado“ Gemüse aus dem Ofen
„Espinacos con pasas y pinones“ Blattspinat mit Rosinen und Pinienkernen
Gebratene Rosmarinkartoffeln
Bunte Salate
Ciabatta

Dessert:

Mandelkuchen
„Flan de naranja“ Orangencreme
„Crema Catalana“ Karamelisierter Creme
Traubenkorb