Rodelhaus
HOTEL • RESTAURANT
TISCHLEIN DECK DICH

Wir kochen passend für jede Gelegenheit

Es gibt einen besonderen Anlass? Ein Essen mit der Familie, Geburtstag oder Jubiläum, Termin mit Geschäftskunden, Weihnachten zu Hause. Oder möchten Sie einen gemütlichen Abend mit Freunden verbringen - ohne große Vorbereitungen? Lassen Sie sich von der Vielfalt an Speisen und unserem zuverlässigen Service überzeugen.

Im Herbst beginnt im Rodelhaus die Gänsezeit. Sie können die Gans nicht nur in unserem Restaurant genießen. Wir liefern Ihnen den Gänsebraten oder andere Köstlichkeiten auch gern nach Hause.

REGIONAL UND SAISONAL

Was dürfen wir auftischen?

Lassen Sie sich von unserem Catering-Angebot kulinarisch inspirieren:

- vielfältige warme und kalte Buffets
- Fingerfood und moderne Canapés
- eine kulinarische Reise um die Welt
- rustikale Grillbuffets
- exklusive Menüs als Tellergerichte
- abgestimmte Konferenz-Caterings
- begleitende Weine
- Tafelgeschirr und Besteck

Rodelhaus
HOTEL + RESTAURANT

Da uns Regionalität und Nachvollziehbarkeit der Zutaten wichtig sind, bekommen wir Fisch und Hähnchen aus lokaler Zucht und Wild aus heimischem Forst.

Das Rodelhaus-Team macht Ihr Event zu einem kulinarischen Erlebnis. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir ein individuelles Menü zusammen.

Time is money! Für Kundenbesuche oder Firmen-Meetings liefern wir Fingerfood sowie Tellergerichte direkt in Ihr Unternehmen.

Unvergesslich lecker

Begeistern Sie Freunde, Familie und Ihre Kunden mit individuellen Caterings. Mit unserem Service und kreativen Ideen können Sie Ihre Gäste auch zu Hause mit Speisen aus dem Rodelhaus verwöhnen.

Auf Kleinigkeiten kommt es an. Wir liefern auch begleitende Weine oder alkoholfreie Cocktails als Alternative zum Dessert - überraschen Sie Ihre Gäste mit lustigen Lollis oder Miniburgern.

Komfortabler geht es für Sie nicht, denn zu Ihrem Menü liefern wir Ihnen bei Bedarf Geschirr und Besteck. Auf Wunsch unterstützt Sie unser erfahrenes Team selbstverständlich auch vor Ort.

Gelebte Gastlichkeit

... und erstklassige Küche.
So wird jede Ihrer Veranstaltungen zu einem Highlight.

AUCH FÜR ZUHAUSE

NACH IHREN WÜNSCHEN

Gemeinsam sorgen wir dafür, dass Ihre Feier oder Veranstaltung zu etwas Besonderem wird. Wir würden uns freuen, eine Woche vor Ihrem Wunschtermin Ihre Bestellung entgegen nehmen zu können – Ihre geschäftlichen Aufträge nehmen wir auch kurzfristiger an. Gerne unterbreiten wir Ihnen individuelle Catering-Vorschläge. Oder Sie kopieren die drei Doppelseiten und bestellen so bequem Ihr Catering - gerne auch per Mail.

Rodelhaus

Wir liefern gerne. Je nach Entfernung mit einer Liefer-pauschale.

Fingerfood

	Portion in Euro	Bestellmenge
Mini-Kalbschnitzel mit kleinem Kartoffelsalat	3,90	
Mini-Burger mit Tomate, Rinderpatty, Tomatenmayonaise, BBQ-Sauce	3,90	
Mini-Vitello tonnato mit Kapern und gerösteten Pinienkernen	3,60	
Mini-Frikadellen mit Dijoner Senfcreme im Gläschen	3,60	
Rauchlachsröllchen mit Kräuterdip im Crêpe	3,90	
Canapés, Crostini, Bruschetta	2,90	
Mini-Quiche - vegetarisch	3,20	
Landjäger-Snack mit Silberzwiebeln	2,20	
Sülzen-Taler auf Schwarzbrot	2,90	
Pincho-Sardine-Serranoschinken	3,90	
Sommersüppchen im Glas - kalt serviert		
- Andalusische Gazpacho mit Gurken- und Paprikawürfeln	3,50	
- Geeiste Gurkensuppe mit Griechischem Joghurt und Curry-Rosinen	3,50	
- Ananas-Frosty mit Chili	3,50	

Vorspeisen

Bitte min. 1 Woche vor Termin anmelden.

	Portion in Euro	Bestellmenge
Antipasti-Auswahl mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons mit Olivenöl-Balsamessig-Marinade	9,90	
Vitello tonnato mit Kapern und gerösteten Pinienkernen	9,90	
Reibeküchlein mit Graved- oder Räucherlachs, Bouquet von Blattsalaten und Senf-Dillsauce	9,90	
Räucherforelle auf Röstbrot mit Kräutersalat und Meerrettich-Dip	10,90	
Büffelmozzarella und Burrata auf buntem Tomatensalat mit Tomatenvinaigrette	10,90	
Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen, altem Balsamessig und Ruccola mit Parmesan	12,90	
Couscous mit Fenchel, Minze, Fetakäse und eingelegtem Pfirsich	9,90	
Spargelsalat mit Kartoffeltalern und Kräuterschaum (April bis Juni)	11,90	

Suppen

Klare Suppe von Rind und Huhn mit Eierstich, Klößchen und Gemüsestreifen	6,00	
Consommé von der Strauchtomate mit Basilikum-Klößchen	7,90	
Cappuccino von Curry und Zitronengras	6,90	
Karotten-Ingwersuppe mit Orange und Kokosmilch	6,90	
Kürbis-Cremesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl	6,90	
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	6,90	
Italienische Steinpilzcreme „Porcini“	8,50	
Österreichische Gulaschsuppe	6,90	
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwursttalern	6,90	

Fisch

	Portion in Euro	Bestellmenge
Doradenfilet „Provencale“ mit Safransauce und Ratatouille	18,50	
Lachsfilet auf Mangold mit Noilly Prat-Sauce	18,50	
Baumüllers Saiblingsfilet mit Tomatengemüse und Zucchini	19,50	
Zanderfilet unter der Kartoffelkruste mit Schwerter Senfsauce	19,50	
Wolfsbarsch auf Blattsalatsauce mit Spitzkohlbranade oder Graupenrisotto	19,50	

Schwein

Medaillons vom Jungschwein mit Schmorgemüse und Apfel-Calvados-Sauce	17,60	
Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen mit Rahm-Wirsing oder Kraut, Gratin und Biersauce	15,90	
Kasseler oder Haxen mit Wein-Sauerkraut, Jus und Semmelknödeln	15,90	
Kachelfleisch vom Schwäbisch-Hällischen mit Wirsing, Pilzen, Rosmarinkartoffeln	19,50	

Geflügel vom Ardeyer Landhähnchen

Hähnchenbrust im Speckmantel mit Zucchinigemüse, Orecchiettenudeln und Salbeisauce	17,60	
Hähnchen-Curry mit Wok-Gemüse und Sesam-Reis	17,60	
Tandoori-Hähnchen mit Quinoa und Koriander-Joghurt-Dip	17,60	

Wild aus Deutschem Forst

Sauerländer Wildragout mit Ingwer, Wurzelgemüse und Spätzle	17,60	

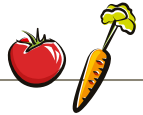
Rind

	Portion in Euro	Bestellmenge
Rinderroulade mit Rotkohl oder Wirsing und Salzkartoffeln	18,70	
Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen	18,70	
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Gemüse und Kartoffelpüree	19,50	
Roastbeef aus dem Ofen mit Barolojus, Gratinkartoffeln und Gemüseauswahl	22,50	
Westfälischer Pfefferpothast mit Salzkartoffeln, Gurken und Roter Bete	18,70	
Rindergulasch mit Paprikagemüse und Spätzle	18,70	

Dessert im Gläschen

	Portion in Euro	Bestellmenge
Schokoladen-Passionsfrucht-Creme	4,50	
Kaffee-Panna cotta mit Pinienkernen und Karamellsauce	4,50	
Vanille-Ricotta-Creme mit Orangenfilets	4,50	
Orientalische Zimtcreme	4,50	
Mohn-Mousse	4,50	
Rosmarin-Mousse	4,90	
Mango-Trifle	5,20	
Whisky-Trifle	5,20	
Winterdessert: Cointreau-Orangen-Trifle	5,20	
Winterdessert: Baumkuchen Creme	5,20	
Bratapfelragout mit Vanille-Tonka-Mousse und Crunch	5,20	
Zimtcreme mit Glühweinkirschen	5,20	
Christstollen-Mousse	5,20	

Jahreszeiten-Buffet ab 20 Personen



Bestellmenge

Frühling — 36,50 € pro Person

Vorspeisen: Vitello tonnato, Ziegenkäse-Praline, gebeizter Lachs, Meeresfrüchte-Salat, fruchtiger Hähnchensalat, Kichererbsensalat, Selleriecremesuppe

Hauptspeisen: gebratenes Wolfsbarschfilet, geschmorte Lammschulter, gefüllte Perlhuhnbrust mit Ziegenkäse, Spinat-Ricotta-Tortellini

Dessert: warmer Apfel-Zimt-Crumble, geflämmte Rhabarbertarte, Aprikosen-Thymianmousse Haselnusscreme mit Krokant, geschnittene Obstplatte

Sommer — 39,50 € pro Person

Vorspeisen: Caipirinha von Flusskrebsen, Tafelspitzsülze, Salat vom gebeizten Lachs, Chorizosalat, Salat von der Landgurke, geeiste Tomatenessenz

Hauptspeisen: pochierte Forelle im Limoncello-Sud, Medaillons von der Rinderhüfte, Geflügelroulade mit Frankfurter Roter Sauce, Ratatouille-Auflauf

Dessert: Mirabellenkuchen mit Vanillesauce, Holundermousse, Tonkabohnen-Panna cotta, frisch geschnittene Obstplatten

Herbst — 42,50 € pro Person

Vorspeisen: Flusskrebscocktail, geräucherte Entenbrust, süß-sauer marinierter Kürbis, Staudensellerie, Couscous Salat, Orzo-Nudelsalat mit Pulpo, Hummerbisque

Hauptspeisen: Saltimbocca von der Maispoularde, geschmorte Ochsenbacken, rote Meerbarbe mit Muschelnage, Arancini mit Safran

Dessert: Apfelküchlein mit Vanillesauce, Maronenmousse, Karotten-Gewürzkuchen Earl-Grey Panna Cotta, exotische Fruchtplatte

Jahreszeiten-Buffet ab 20 Personen

Bestellmenge

Winter — 42,50 € pro Person

Vorspeisen: hausgebeizter Bachsaibling, Bruschetta vom Krustenbrot, Ziegenkäse-Praline, Matjessalat, Schweizer Wurstsalat, Nudelsalat, Maronensuppe

Hauptspeisen: Lachssteak in Rieslingsauce, Rindermedaillons in Pfeffersauce, Maispoularden auf Tomaten-Oliven Ragout, Riccota-Spinat-Tortellini

Dessert: Zwetschgen Schlupfer, Zimtmousse, Orangen-Kardamomcreme, Lebkuchen-Schokomousse, Obstsalat

Barbecue

22,50 € pro Person

Salate: Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat

Dips: Cocktail- & Knoblauchmayonnaise, Senf, Ketchup, BBQ Sauce, Kräuterbutter

Brot: Baguette, Focaccia, Siegerländer Kruste

Grillfleisch: Bratwurst, Schweinenackensteak & -bauch, Beef Burger

Dessert: Obstsalat, Limonen-Mascarpone

zusätzlich erhältlich:	Riesengarnelen gebraten	6,00 € pro Person
	Tandoori Hähnchen	5,00 € pro Person
	Flank Steak	7,00 € pro Person
	Lachssteak	6,00 € pro Person
	Doradenfilets	6,00 € pro Person

Grillservice durch einen Rodelhaus-Koch — 30,00 € pro Stunde

Teller- & Besteckverleih: nach Aufwand

Rodelhaus
HOTEL + RESTAURANT

RODELHAUS
Hotel + Gastro GmbH

Zu den Drei Bänken 1
59757 Arnsberg

Tel. +49 (0) 29 32 - 97 040
Fax +49 (0) 29 32 - 22 437

info@rodelhaus.de
www.rodelhaus.de

www.koko-agentur.de