

# PARTYSERVICE ANGEBOT



**ROSENEGG**  
CAFÉ & RESTAURANT

# Salate und Vorspeisen

## **Grüner Mischsalat**

2 Dressings, 3 Garnituren

5.00

• • •

## **Frischer Nüsslisalat**

warme Speckwürfel, gehacktes Ei, Brotcroustons, 2 Dressings

Preis je nach Saison und Marktlage

• • •

## **Knackiger Rucolasalat**

Cherrytomaten, Parmesanmööckli, Rohschinkenstreifen, Balsamicodressing

Preis je nach Saison und Marktlage

• • •

## **Kleines Salatbuffet**

(3 marinierte Salate, 1 grüner Salat, 2 Dressings, 3 Garnituren)

8.50

• • •

## **Grosses Salatbuffet**

(5 marinierte Salate, 1 grüner Salat, 2 Dressings, 3 Garnituren)

12.50

• • •

## **Fächer von Cavailon-Melone mit Schwarzwälder**

Rohschinken und Grissini

11.50

• • •

## **Duett von Strauchtomaten und Mozzarella**

an Olivenöl und frischem Basilikum

10.50

• • •

## **«Vitello Tonnato»**

Kaltes Kalbfleisch (80g) , dünn aufgeschnitten an Thunfischsauce

mit Zwiebelringen und Kapern garniert

16.50

• • •

## **Kalt aufgeschnittenes Roastbeef (90g)**

rosa gebraten, garniert mit Selleriesalat und Tatarsauce

18.50

# Kalte und Warme Suppen

(Kalte Suppen erhältlich Mai - September)

**Kalte Gurkensuppe mit Dill und Creme Fraiche** (2,5 dl.)

6.50

• • •

**Gazpacho «Andalusischer Art»** mit Brotcroutons (2,5 dl.)

(Kalte spanische Tomaten-Gemüsesuppe)

7.50

• • •

**Geeiste Melonenkaltschale mit Prosecco und Minze** (2,5 dl.)

7.50

• • •

**Vichyssoise «Parmentier»** (2,5 dl.)

(Kalte Kartoffel-Lauchsuppe)

7.50

---

**Rinderkraftbrühe «Gärtnerin» mit Gemüsestreifen**

kleinen Teigwaren und Sherry parfümiert (2,5 dl.)

7.00

• • •

**Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum** (2,5 dl.)

7.00

• • •

**Hausgemachte Spargelcremesuppe** (Saisonal 2,5 dl.)

7.00

• • •

**Hausgemachte Kürbiscremesuppe** mit Ingwer, Curry und Kokosmilch (Saisonal 2,5 dl.)

7.00

• • •

**Kartoffelcremesuppe** mit Majoran, Wurzelgemüse und Rauchwursteinlage (2,5 dl.)

7.00

• • •

**Hausgemachte Bündner Gerstensuppe** (2,5 dl.)

7.50

• • •

**Gulaschsuppe «Ungarische Art»** mit reichhaltiger Einlage (2,5 dl.)

8.50

# Hauptspeisen Diverses

## **Äpler Maggronen**

serviert mit geschmorten Zwiebeln und Apfelmus

18.00

## **Spaghettiplausch**

Inkl. 3 Saucen und geriebenem Hartkäse

(Wählen Sie aus: Sc. Bolognese, Sc. Carbonara, Tomatensauce,  
Waldpilzsauce, Sc. Arrabiata)

17.50

...

## **Nasi Goreng/Bami Goreng**

Indonesisches Reis (Nudel) Gericht, pikant gewürzt, mit  
asiatischen Gemüsen und marinierten Pouletbruststreifen verfeinert

21.00

...

## **Allgäuer Käsespätzli**

mit Röstzwiebeln und Apfelmus serviert

17.00

# Hauptspeisen vom Geflügel

## **Riz Casimir**

Zarte Pouletbruststreifen in fruchtiger Currysauce,  
serviert mit Butterreis und Früchtegarnitur

21.00

...

## **Gebratene Maispouardenbrust «Normandie»**

an Calvadossauce mit Apfelstücken und Champignons,  
serviert mit Schupfnudeln und Broccoli

24.00

...

## **Pouletbrust (180g) mit Frischkäsefüllung im Rohschinkenmantel**

an Gemüse-Rotweinsauce, serviert mit Spinat-Ricotta Tortelloni

26.50

...

## **Pouletgeschnetzeltes «Süss - Sauer»**

serviert mit Basmatireis

21.00

# Hauptspeisen vom Rind

**Hausgemachtes Chili Con Carne** nach Wunsch mild, medium oder pikant gewürzt, mit Mais und Kidneybohnen verfeinert, serviert mit Creme Fraiche und Gemüsereis

20.00

...

## **Rindssvoessen «Grossmutter-Art»**

serviert mit Teigwaren und grünen Bohnen

23.50

...

## **Geschmorte Rindfleischroulade in Barolosauce**

serviert mit Butterspätzli und gedämpftem Broccoli

24.00

...

**Weich geschmorter Rindsschulterbraten** (auf Wunsch gespickt) an kräftiger Rotweinsauce, als Beilage servieren wir hausgemachten Kartoffel-Selleriestock und saisonales Mischgemüse

25.50

...

**Zartes Roastbeef** nach Wunsch englisch, medium oder durch gegart an Sauce Bearnaise, serviert mit Kartoffel-Lauchgratin und buntem Gemüse der Jahreszeit

34.50

# Hauptspeisen vom Schwein

## **Schweinsvoressen «Jägerart»**

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Rüeblì

20.00

...

## **Glacierter Schwedenbraten** (Schweinschals mit Dörrzwetschgen gefüllt)

an Merlottsauce, serviert mit gebratenen Rosmarinkartoffeln

buntem Saisongemüse

22.00

...

## **Schweinsrahmschnitzel an Waldpilzsauce**

serviert mit Butternudeln und bunter Gemüseauswahl

23.50

...

## **Frische Schweinsbratwurst-Schnecke vom Grill an Zwiebelsauce**

serviert mit Kartoffelstock und mildem Weinkraut

18.00

...

## **Schinken in Brotteig** (200g Fleisch)

inkl. kleinem Salatbuffet (siehe unter Vorspeisen) und Senf

18.00

(mit Kartoffelgratin zzgl. 5.00 / Person)

...

## **Heisser Bauernfleischkäse aus dem Ofen** (200g Fleisch)

mit frischem Kartoffelsalat, buntem Blattsalat, 2 Dressings

Senf und knusprigem Laugenbretzel

17.00

# Hauptspeisen vom Schwein

**Schweins Piccata «Mailänder Art» (180g Fleisch)**

in Parmesan-Kräutereihülle gebraten,  
mit Spaghetti an Tomatensauce und Mandel-Broccoli

23.50

...

**Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art» in Champignon-Weissweinsauce**

als Beilage Butterreis oder Butternüdeli  
und einer Gemüseauswahl nach Wunsch

22.50

...

**Saftiger Schweinscarreebraten an kräftiger Rotweinsauce**

serviert mit Kartoffelgratin und buntem Mischgemüse der Saison

23.50

...

**Mariniertes Schweinssteak vom Grill «Försterin» (200g)**

an Waldpilzrahmsauce, serviert mit Bandnudeln  
Butterbohnen und glasierten Rüebl

24.00

...

**«Saltimboca a la Romana» (180g)**

Dünne Schweinsschnitzel vom Grill mit Salbei und Rohschinken  
an Madeirasauce, serviert mit Safranrisotto und Mischgemüse

23.00

# Hauptspeisen vom Kalb

## **Blätterteig Pastetli mit Kalbfleischfüllung in Rahmsauce**

nach Art des Hauses, serviert mit Butternüdeli und Erbsen/Rüebbligemüse

19.00

...

## **Hausgemachter Kalbshackbraten an Pilzrahmsauce**

serviert mit Kartoffelstock und Erbsen/Rüebbligemüse

22.00

...

## **Kalbsschulterbraten aus dem Ofen an Kräuterjus**

serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

28.50

...

## **Saltimboca a la Romana**

Gebratene Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken belegt  
an Madeirasauce, mit Safranrisotto und Mandelbroccoli

29.50

...

## **«Osso Buco» Cremolata**

Geschmorte Kalbshaxe (250g) in Tomaten-Rotweinsauce, serviert mit  
Weissweinrisotto oder Kartoffelgnocchi und buntem Peperonigemüse

26.50

...

## **Original «Züri Gschnätzlets»**

Kalbsgeschnetzeltes in Champignon - Weissweinsauce,  
serviert mit Butterreis oder Butternüdeli

32.50

...

## **Zarter Kalbshohrücken am Stück gegart an Morchelsauce**

serviert mit gebratenen Raclette Kartoffeln  
und Symphonie von frischen Marktgemüsen

Preis je nach Saison und Marktlage

# Wichtig

**Wir übernehmen die Hygieneverantwortung für die gelieferten Lebensmittel, welche innert 3 Stunden verzehrt werden. Für nicht konsumierte, leichtverderbliche Speisen vom Selbstbedienungsbuffet, die nicht gekühlt und länger als 3 Stunden angeboten wurden, übernehmen wir keine Haftung!**

Wir verarbeiten Fleisch aus folgenden Ländern:

Schweinefleisch:	• Schweiz
Rindfleisch:	• Schweiz, Argentinien, Irland
Kalbfleisch:	• Schweiz
Geflügel:	• Argentinien (TK)
Lammfleisch:	• Australien, Neuseeland

Sonderwünsche werden berücksichtigt, können aber mit einem Preisaufschlag verbunden sein.

Für Getränkebestellungen empfehlen wir folgende Partner:

## **Selection Widmer**

Alte Kantonsstrasse 39, 6274 Eschenbach

Tel: 041 4482624 [welcome@selection-widmer.ch](mailto:welcome@selection-widmer.ch)

## **Amrein Weine GmbH**

Sempacherstrasse 23, 6280 Hochdorf

Tel: 041 9103966 [info@amrein-weine.ch](mailto:info@amrein-weine.ch)

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Unser Partyserviceangebot gilt ab einer Mindestanzahl von 10 Personen. Liegt die Anzahl der Personen unter der Mindestanzahl erheben wir einen Zuschlag von 10%
2. Alle angegebenen Preise verstehen sich **exclusiv gesetzlicher MWSt.**
  - Wird das Essen ausschliesslich abgeholt bzw. geliefert berechnen wir Ihnen das Essen zuzüglich 2,6% MWSt
  - Möchten Sie das Essen durch uns geschöpft bzw. serviert haben berechnen wir Ihnen das Essen zuzüglich 8.1% MWSt.
3. Die uns bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist massgebend für die Rechnungsstellung. Danach können Änderungen leider nicht mehr berücksichtigt werden.
4. Innerhalb eines Umkreises von 5 km / Weg ist die Lieferung gratis. Dies gilt für eine Tour (Hin + Rückweg) Bei weiteren Entfernungen wird die Lieferung extra berechnet.
5. Sollte der Anlass storniert werden fallen folgende Kosten an:
  - bis 7 Tage vor dem Anlass = gratis
  - bis 4 Tage vor dem Anlass = 25 % der bestätigten Leistungen
  - 1 bis 3 Tage vor dem Anlass = 0 % der bestätigten Leistungen

Ballwil, 01.08.2022



[roseneegg-ballwil.ch](http://roseneegg-ballwil.ch)