

PARTYSERVICE ANGEBOT



ROSENEGGER
CAFÉ & RESTAURANT

Salate und Vorspeisen

Grüner Mischsalat

2 Dressings, 3 Garnituren

6.00

• • •

Frischer Nüsslisalat

warme Speckwürfel, gehacktes Ei, Brotcroutons, 2 Dressings

Preis je nach Saison und Marktlage • • •

Knackiger Rucolasalat

Cherrytomaten, Parmesanmöckli, Rohschinkenstreifen, Balsamicodressing

Preis je nach Saison und Marktlage • • •

Kleines Salatbuffet

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

9.50

• • •

Grosses Salatbuffet

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

13.50

• • •

Fächer von Cavaillon-Melone mit Schwarzwälder

Rohschinken und Grissini

14.50

• • •

Duett von Strauchtomaten und Mozzarella

an Olivenöl und frischem Basilikum

14.50

• • •

«Vitello Tonnato»

Kaltes Kalbfleisch (80g) , dünn aufgeschnitten an Thunfischsauce mit Zwiebelringen und Kapern garniert

18.50

• • •

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef (90g)

rosa gebraten, garniert mit Selleriesalat und Tatarsauce

19.50

Kalte und Warme Suppen

(Kalte Suppen erhältlich Mai - September)

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

8.50

• • •

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

(Kalte spanische Tomaten-Gemüsesuppe)

8.50

• • •

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

8.50

• • •

Vichyssoise «Parmentier» (2,5 dl.)

(Kalte Kartoffel-Lauchsuppe)

8.50

Rinderkraftbrühe «Gärtnerin» mit Gemüestreifen

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

8.50

• •

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

8.50

• •

Hausgemachte Spargelcremesuppe (Saisonal 2,5 dl.)

8.50

• •

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

8.50

• •

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

8.50

• • •

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe (2,5 dl.)

9.50

• • •

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

9.50

Hauptspeisen Diverses

Spaghettiplausch

Inkl. 3 Saucen und geriebenem Hartkäse

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

20.50

Hauptspeisen vom Geflügel

Riz Casimir

Zarte Pouletbruststreifen in fruchtiger Currysauce,
serviert mit Butterreis und Früchtegarnitur

23.00

...

Gebratene Maispoulardenbrust «Normandie»

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

25.50

...

Pouletbrust (180g) mit Frischkäsefüllung im Rohschinkenmantel

an Gemüse-Rotweinsauce, serviert mit Spinat-Ricotta Tortelloni

27.50

...

Pouletgeschnetzeltes «Süß - Sauer»

serviert mit Basmatireis

22.00

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

22.00

...

Rindssvoreessen «Grossmutter-Art»

serviert mit Teigwaren und grünen Bohnen

25.50

...

Geschmorte Rindfleischroulade in Barolosauce

serviert mit Butterspätzli und gedämpftem Broccoli

26.50

...

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

28.00

...

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

35.50

Hauptspeisen vom Schwein

Schweinsvoressen «Jägerart»

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli

22.50

...

Glacierter Schwedenbraten (Schweinshals mit Dörrzwetschgen gefüllt)

an Merlotsauce, serviert mit gebratenen Rosmarinkartoffeln buntem

Saisongemüse

24.50

...

Schweinsrahmschnitzel an Waldpilzsauce

serviert mit Butternudeln und bunter Gemüseauswahl

25.50

...

Frische Schweinsbratwurst-Schnecke vom Grill an Zwiebelsauce

serviert mit Kartoffelstock und mildem Weinkraut

21.00

...

Schinken in Brotteig (200g Fleisch)

inkl. kleinem Salatbuffet (siehe unter Vorspeisen) und Senf

22.00

(mit Kartoffelgratin zzgl. 6.00 / Person)

...

Heisser Bauernfleischkäse aus dem Ofen (200g Fleisch)

mit frischem Kartoffelsalat, buntem Blattsalat, 2 Dressings

Senf und knusprigem Laugenbretzel

21.00

Hauptspeisen vom Schwein

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

Parmesan-Kräutereihülle gebraten,

mit Spaghetti an Tomatensauce und Mandel-Broccoli

25.50

...

Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art» in Champignon-Weissweinsauce

als Beilage Butterreis oder Butternüdeli

und einer Gemüseauswahl nach Wunsch

23.50

...

Saftiger Schweinscarreebraten an kräftiger Rotweinsauce

serviert mit Kartoffelgratin und buntem Mischgemüse der Saison

25.50

...

Mariniertes Schweinssteak vom Grill «Fürsterin» (200g)

an Waldpilzrahmsauce, serviert mit Bandnudeln

Butterbohnen und glasierten Rüebli

26.00

...

«Saltimboca a la Romana» (180g)

Dünne Schweinsschnitzel vom Grill mit Salbei und Rohschinken

an Madeirasauce, serviert mit Safranrisotto und Mischgemüse

25.50

Hauptspeisen vom Kalb

Blätterteig Pastetli mit Kalbfleischfüllung in Rahmsauce

nach Art des Hauses, serviert mit Butternüdeli und Erbsen/Rüebli gemüse

22.00

...

Hausgemachter Kalbshackbraten an Pilzrahmsauce

serviert mit Kartoffelstock und Erbsen/Rüebli gemüse

24.50

...

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

30.50

...

«Osso Buco» Cremolata

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

32.50

Original «Züri Gschnätzlets»

Kalbsgeschnetzeltes in Champignon - Weissweinsauce,
serviert mit Butterreis oder Butternüdeli

34.50

...

Zarter Kalbshohrücken am Stück gegart an Mörchelsauce

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 Kantonstrasse 39, 6274 Eschenbach

Tel: 041 4482624 welcome@selection-widmer.ch

Amrein Weine GmbH

Sempacherstrasse 23, 6280 Hochdorf

Tel: 041 9103966 info@amrein-weine.ch

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Unser Partyserviceangebot gilt ab einer Mindestanzahl von 10 Personen.
Lieg 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 berechen 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 einer 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



rosenegg-ballwil.ch