

WEIHNACHTSFEIER AUF DEM WINTERMARKT

11.11.–17.12.2022 von 18.00–23.00 Uhr (je Fr. & Sa.)

Im Feierwerk wird Ihre Weihnachtsfeier zum Höhepunkt des Geschäftsjahres. Unser Wintermarkt bietet Ihnen ausgewählte Klassiker der Winterzeit sowie leckere Alternativen für Vegetarier und Veganer. Reservierung ab 4 Personen. Für weitere Informationen rufen Sie uns gerne an.

55,00 €
pro Person

WEIHNACHTLICHES MITTAGS-BUFFET

25. & 26. Dezember von 11.00–14.00 Uhr

Genießen Sie die Feiertage ganz entspannt bei uns im Haus. Unser Küchenteam zaubert für Sie und Ihre ganze Familie Winter-Geflügel und Wildgerichte, raffiniert zubereitet, mit klassischen Beilagen auf das Mittags-Buffet. Vorspeisen, Suppen und eine Auswahl an winterlichen Obst- und Süßspeisen runden das Angebot ab.

Wir bitten um Reservierung.

* Getränke werden extra berechnet

49,00 €*
pro Person

WIR KOCHEN, SIE FEIERN UND GENIEßEN

Gerichte an Weihnachten zum Abholen

Alle Gerichte werden Ihnen wahlweise heiß zum sofortigen Verzehr oder kalt mit einer Anleitung zum Aufwärmen mitgegeben.

ABHOLZEITEN ZU WEIHNACHTEN

Keine Lieferung möglich

24.12.2022 8.00–12.30 Uhr

25.12.2022 10.00–14.00 Uhr

26.12.2022 10.00–14.00 Uhr

**WIR BITTEN UM
VORBESTELLUNG
UND RESERVIERUNG**

Tell Roth GmbH & Co. KG
Gehrenkamp 1A
38550 Isenbüttel

Tel. 05374–955 150
info@roth-catering.de
www.roth-catering.de

ROTH+
Catering & Events



**WIR KOCHEN,
SIE FEIERN
& GENIEßEN**

WEIHNACHTS- ANGEBOTE 2022




VORSPEISEN

Empfehlung: 3-5 Teile pro Person

-  **ROTE BEETE HUMMUS** (55 g) **2,90 €**
mit Taboulé
- RÄUCHERLACHSLOIN** (Rückenfilet) (30 g) **4,90 €**
auf Erbsen-Wasabi-Algensalat
- GERÄUCHERTE ENTENBRUST** (30 g) **4,20 €**
auf Schwarzwurzelpüree
und karamellisierten Walnüssen
-  **BASILIKUM TOFU PRALINE** (75 g) **4,90 €**
auf Dinkelsalat mit Sonnen-
blumenkernen

SUPPEN


Portion je 300 ml (ab 5 einheitl. Portionen)

-  **KAROTTEN-INGWER SUPPE** **5,90 €**
- WALDPILZSUPPE** **6,90 €**
mit Speckklößchen



HAUPTGERICHTE

Fertiggewicht ca. 700 g (ab 8 einheitl. Portionen)

- HIRSCHSAUERBRATEN** **24,90 €**
mit Preiselbeersosse, Rahmwirsing
und geschmelztem Laugenknödel
- EISMEER-LACHSFORELLENFILET** **26,90 €**
mit Haut gebraten, dazu Safransosse,
winterlicher Blattspinat und
Kartoffel-Donuts
-  **HAUSGEMACHTE DINKELBRATLINGE** **16,90 €**
auf heimischen Wurzelgemüse
mit cremigem Kräuterquark



DESSERT

(ab 5 einheitl. Portionen)

-  **BIENENSTICH „ROTH STYLE“** **5,90 €**
aus Bisquit und Streuseln
mit einer Vanillecreme aus Honig
und weißer Schokolade
im Weckglas ca. 120 g
-  **BIRNE HELENE** **4,90 €**
Vanillecreme mit Schokoladen-
sauce und karamellisierte Birne
im Weckglas ca. 100 g



GANS, ENTE & WILD

Für die Feiertage heiß oder kalt*

- GÄNSEBRUST** (350 g) **23,90 €**
Sous vide gegart, mit eigener Soße
- GÄNSEKEULE** (350 g) **19,90 €**
Sous vide gegart, mit eigener Soße
- ENTENBRUST** (250 g) **16,90 €**
Sous vide gegart, mit Orangensoße
- ENTENKEULE** (350 g) **15,90 €**
Sous vide gegart, mit Orangensoße
- HIRSCHSAUERBRATEN** (250 g) **16,90 €**
mit Preiselbeersosse
- REHRAGOUT AUS DER KEULE** (400 g) **19,90 €**
mit Waldpilzen
- BEILAGEN** (alle Beilagen vegetarisch)
- Glasierter Apfelrotkohl (250 g) **3,90 €**
- Rahmwirsing (250 g) **3,90 €**
- Rosenkohl (250 g) **3,50 €**
- Geschmelzte Kartoffelklöße (230g/3 Stk.) **3,50 €**
- Hausgemachte Brezelknödel (250 g) **4,50 €**
- Gebräunte Schupfnudeln (250 g) **3,90 €**
- Nussspätzle (250 g) **3,90 €**

* siehe Rückseite