

## WEIHNACHTSFEIERN FÜR IHRE FIRMA

*Genießen Sie die Vorweihnachtszeit gemeinsam mit Ihren Kolleginnen und Kollegen*

In unseren modernen Event-Locations wird Ihre Weihnachtsfeier zum Höhepunkt des Geschäftsjahres. Unsere weihnachtlichen Buffets bieten Ihren Gästen ausgewählte Klassiker der Winterzeit sowie leckere Alternativen zu Fleisch für Vegetarier und Veganer. Wir unterstützen Sie bei der Planung, dem Aufbau und der Musik – profitieren Sie von unserem Rundum-Service.

## WEIHNACHTLICHES MITTAGS-BUFFET

*25. & 26. Dezember, von 11:30 – 14:00 Uhr*

Genießen Sie die Feiertage ganz entspannt bei uns im Haus. Unser Küchenteam zaubert für Sie und Ihre ganze Familie duftende, herzhaft und süße Weihnachtsspezialitäten auf das Mittags-Bufferet. Schlemmen, plaudern und zurücklehnen – so erleben Sie wunderbare Feiertage. Wir bitten um Reservierung.



## WIR KOCHEN UND LIEFERN, SIE FEIERN UND GENIESSEN

*Lieferservice zu Weihnachten*

Alle Gerichte werden Ihnen wahlweise heiß zum sofortigen Verzehr oder kalt mit einer Anleitung zum Aufwärmen geliefert. Preise auf Anfrage.

# ROTH+



*Wir kochen  
und liefern,  
Sie feiern und  
genießen*

### CATERING, EVENTS VORBESTELLUNGEN UND RESERVIERUNG

ROTH GmbH & Co. KG  
Gehrenkamp 1A  
38550 Isenbüttel  
Tel. 05374 955150  
info@roth-catering.de

## WEIHNACHTS- ANGEBOTE

## SUPPEN

**WIRSING-MARONENSUPPE** ..... 250 g | **4,80 €**

Mit kaltgeräucherter Entenbrust

**WURZELPETERSILIEN-**

**RAHMSUPPE** 🌿 ..... 250 g | **3,90 €**

Mit frittierte Rote Beete

## ZARTE GANS

*Ofenfrisch, mit hausgemachter Soße*

**GANS** ..... à 4,5 kg | **89,00 €**

**GANS MIT BEILAGEN** ..... à 4,5 kg | **130,00 €**

Glasierter Rotkohl, geschmelzte Kartoffelklöße  
und karamellierte Apfelspalten

**GÄNSEBRUST** ..... **15,20 €**

**GÄNSEKEULE** ..... **14,80 €**

**GÄNSEKEULE MIT BEILAGEN** ..... **19,60 €**

Glasierter Rotkohl, geschmelzte Kartoffelklöße  
und karamellierte Apfelspalten

## BARBARIE ENTE

*Zartes Fleisch*

**GANZE ENTE** ..... ca. 3,5 kg | **64,00 €**

**ENTENKEULE** ..... **17,40 €**

**ENTENBRUST** ..... **19,80 €**

## HAUPTSPEISEN

**WILDDRAGOUT** ..... **15,20 €**

Mit Waldpilzen, Preiselbeeren,  
glasiertem Rotkohl und Nuss-Spätzle

**PUTENBRATEN** ..... **14,80 €**

Mit Thymianjus, glasiertem Rosenkohl  
und Schupfnudeln

**PILZPFANNE** 🌿🌿 ..... **16,20 €**

Mit Paprika, geräuchertem Tofu und Duft-Reis

## DESSERTS

**GLÜHWEIN-PANNACOTTA** ..... **2,40 €**

Mit Pflaumen-Sternanis-Ragout

**CHRISTSTOLLEN-MOUSSE** ..... **2,90 €**

Mit Granatapfel 🌿

**ORANGEN-CREME** ..... **2,70 €**

Mit Bratapfel-Tiramisu 🌿

## BUFFET- EMPFEHLUNGEN

### GANS SCHÖN LECKER

*Ab 10 Personen*

#### VORSPEISE

- Gebackene Aprikose mit Honig karamellisiert  
und mit Ziegenfrischkäse gefüllt 🌿
- Winterlicher Blattsalat mit  
Entenbruststreifen und Vinaigrette
- Zucchini gefüllt mit Couscous 🌿

#### HAUPTSPEISE

- Ofenfrische Gans mit Apfelrotkohl  
und geschmelzten  
Kartoffelklößen

#### DESSERT

- Weiße Mousse  
mit Zimtkirschen 🌿

**24,90 €**  
pro Person

## ENTE GUT, ALLES GUT

*Ab 10 Personen*

#### VORSPEISE

- Cremesüppchen von Orange und Fenchel 🌿
- Gefüllte Feigen mit Ziegenfrischkäse 🌿
- Birnenspalten mit Südtiroler Speck

#### HAUPTSPEISE

- Ofenfrische Ente an einer würzig-  
fruchtigen Bratensoße  
mit Apfelrotkohl und  
Serviettenknödel

#### DESSERT

- Bratapfel-Tiramisu 🌿

**27,90 €**  
pro Person

## OH DU HEILIGES RIND

*Ab 20 Personen*

#### VORSPEISE

- Maronen-Cremesüppchen  
mit Kräutercroûtons 🌿
- Rotes Rüben-Mousse mit Pumpernickel,  
im Glas 🌿
- Lachstatar mit Avocado-Dip, im Glas
- Salatherzen mit kleinen Ziegenkäseballchen  
und Cranberry-Dressing, im Glas

#### HAUPTSPEISE

- Rinderschmorbraten vom Weiderind in  
eigener Bratensoße mit Sternanis, dazu  
Schweizer Kartoffelgratin  
und winterliches Gemüse

#### DESSERT

- Glühwein-Pannacotta 🌿
- Lebkuchen-Tiramisu 🌿

**21,90 €**  
pro Person

vegetarisch 🌿 vegan 🌿 Wenn nicht anders angegeben gelten die Preise pro Person, inkl. gesetzl. MwSt.