

Lieferservice zu Weihnachten

Wir kochen und liefern – Sie feiern und genießen.

Ob Ente oder Gans – wählen Sie Ihr Lieblingsgericht und lassen Sie sich Ihr Festtagsessen perfekt vorbereitet liefern.

**Weniger Stress beim Kochen
heißt mehr Zeit für Ihre Liebsten!**



Firmenweihnachtsfeiern

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

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 sowie beim Aufbau und der Musik – profitieren Sie von unserem Rundum-Service.

Alpenabend

für Familien und Gruppen

Kommen Sie mit Freunden, Vereinsmitgliedern oder Kollegen zusammen und genießen Sie in geselliger Runde die Vorweihnachtszeit.

Unser ALPENABEND bietet eine große Auswahl an deftigen Speisen aus dem gesamten Alpenraum.

Termine auf: roth-catering.de



25. & 26. Dezember 2018 11:30 Uhr – 14:00 Uhr Weihnachtliches Mittags-Buffer

Genießen Sie die Feiertage ganz entspannt bei uns im Haus.
Unser Küchenteam zaubert für Sie und Ihre ganze Familie duftende, herzhafte und süße Weihnachtsspezialitäten auf das Mittags-Buffer. Schlemmen, plaudern & zurücklehnen – so erleben Sie wunderbare Feiertage.

Reservierung und weitere Infos:
Telefon 05374 955 15-0

Oder informieren Sie sich online:
roth-catering.de/weihnachten



CATERING, EVENTS UND VERKAUF AUF VORBESTELLUNG

Roth GmbH & Co. KG
Gehrenkamp 1a | 38550 Isenbüttel
Telefon: 05374 / 955 15 - 0

CATERING UND DIREKTVERKAUF

Metzgerei Roth
Schachtweg 30 | 38440 Wolfsburg
Telefon: 05361 / 464 777

LIEFERUNG

auf Anfrage und gegen Aufpreis
Telefon: 05374 / 955 15 - 0
info@roth-catering.de

www.roth-catering.de



WEIHNACHTS ANGEBOTE

Feiern Sie bei uns Ihre Weihnachtsfeier oder lassen Sie sich ein köstliches Weihnachtsessen liefern.

Wir wünschen schöne Feiertage

Geflügel-Klassiker

für die Festtage perfekt vorbereitet

Zartes Fleisch von der Gans

Ofenfrische Gans

- mit eigener Sauce dazu glasierter Rotkohl, geschmolzene Kartoffelklöße und karamellierte Apfelspalten für 4 Personen 130,00 €
- mit eigener Sauce ca. 4,5 kg 89,00 €

Ofenfrische Gänsekeule

- mit eigener Sauce dazu glasierter Rotkohl, geschmolzene Kartoffelklöße und karamellierte Apfelspalten pro Personen 19,60 €

Ofenfrische Gänsebrust

- mit eigener Sauce Stck. pro Person 15,20 €

Ofenfrische Gänsekeule

- mit eigener Sauce Stck. pro Person 14,80 €

Zartes Fleisch von der Ente

- Barbarie Ente ganz ca. 3,5 kg 64,00 €

- Barbarie Entenkeule Stck. pro Person 17,40 €

- Barbarie Entenbrust Stck. pro Person 19,80 €

Suppen

Wirsing-Maronensüppchen

- mit geräucherter Entenbrust 250 g. pro Person 4,80 €

Rahmsuppe von der Wurzelpetersilie

- und frittierte rote Beete 250 g. pro Person 3,90 €

Hauptspeisen

- Wildragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Rotkohl und Nuss-Spätzle pro Person 15,20 €

Winterlicher Putenbraten

- mit geschwenktem Rosenkohl und Schupfnudeln pro Person 14,80 €

Desserts

Glühwein Panna cotta

- mit Pflaumen-Sternanis-Ragout 150 g. pro Person 2,40 €

Lebkuchenmousse mit Granatapfel

150 g. pro Person 2,90 €

Orangencreme mit Bratapfelkompott

150 g. pro Person 2,70 €

Vegan

Winterliche Pilzpfanne

- mit Paprika, geräucherter Tofu und Duft-Reis pro Person 16,20 €

Buffet-Empfehlung

ab 10 Personen

1.

Vorspeisen:

- Gebackene Aprikose mit Honig karamellisiert und Ziegenfrischkäse gefüllt
- Winterlicher Blattsalat mit Entenbruststreifen und Vinaigrette
- Zucchini mit Cous cous gefüllt

Hauptspeise

- Ofenfrische Gans mit Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelklößen

Dessert:

- Weißer Mousse mit Zimtkirschen pro Person 24,90 €

2.

Vorspeisen:

- Cremesüppchen von Orange & Fenchel
- gefüllte Feigen mit Ziegenfrischkäse
- Birnenspalten mit Südtiroler Speck

Hauptspeise

- Ofenfrische Ente an einer würzig, fruchtigen Bratensauce mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel

Dessert:

- Bratapfel Tiramisu pro Person 27,90 €

Buffet-Empfehlung

ab 20 Personen

Vorspeisen:

- Cremesüppchen von Maronen mit Kräutercroûtons
- Im Glas: Rotes Rübenmousse mit Pumpernickel
- Im Glas: Lachstatar mit Avocado-Dip
- Im Glas: Salatherzen mit kleinen Ziegenkäsebällchen und Cranberry-Dressing

Hauptpreisen:

- Rinderschmorbraten vom Weiderind in eigener Bratensauce mit Sternanis, Schweizer Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse

Dessert:

- Glühwein-Panna cotta
- Lebkuchen-Tiramisu pro Person 21,90 €

vegetarisch

Tipp
der Metzgerei

Raclette zu Weihnachten oder Silvester

Abholung in der Metzgerei 100 g ab 1,19 €

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen die klassischen Fleischsorten für die Zubereitung auf Ihrem Raclette-Grill verzehrfertig zu. **Wir bitten um Vorbestellung!**

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

Eine Liste aller **Allergene und Zusatzstoffe** stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage zur Verfügung.