

IHRE WEIHNACHTSFEIER AUF DEM WINTERMARKT IM FEIERWERK

17.11.–20.12.2023 von 18.00–23.00 Uhr
(noch freie Termine auf www.roth-catering.de)

Im FEIERWERK wird Ihre Weihnachtsfeier zum Höhepunkt des Geschäftsjahres. Genießen Sie mit Ihren Mitarbeitern, Kollegen, Kunden, Freunden oder der Familie Weihnachtsmarkt-Feeling mit vielfältigen und appetitlichen Gaumenfreuden. Wetterunabhängig, ohne zu frieren oder nass zu werden.

Die geschmackvolle Dekoration wird Sie begeistern und Ihr Gaumen wird an verschiedenen Ständen mit deftigen, weihnachtlichen und süßen Speisen verwöhnt. Die Köche bereiten an den Live-Cooking-Ständen ebenfalls vegetarische Gerichte zu.

Ein DJ sorgt für stimmungsvolle Hintergrundmusik. Nach dem Schlemmen darf ausgelassen getanzt und gefeiert werden.

**Für Gruppen ab 120 Personen
auch exklusiv buchbar!**

20.11.–20.12.2023 (je Mo. bis Do.)

59,00 €

pro Person
inkl. MwSt.



WIR KOCHEN, SIE FEIERN UND GENIEßEN

Gerichte an Weihnachten zum Abholen

*Alle Gerichte werden Ihnen wahlweise heiß, zum sofortigen Verzehr, oder kalt, zu 80 % vorgegart, mit einer Anleitung zum Aufwärmen mitgegeben.

ABHOLZEITEN ZU WEIHNACHTEN

Keine Lieferung möglich

24.12.2023 8.00–12.30 Uhr

25.12.2023 10.00–14.00 Uhr

26.12.2023 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 2023

VORSPEISEN

ab 10 einheitlichen Teilen

9,30 €
3 Teile pro
Portion

 **ROTE BEETE HUMMUS** (55 g)
Taboulé

RÄUCHERLACHSLOIN (Rückenfilet) (30 g)
Erbsen-Wasabi-Algencalat

VITELLO TONNATO
Kalbsfleisch | Thunfisch | Tomaten-Relish |
Frischkäsepraline | Pistazie |

GERÄUCHERTE ENTENBRUST (30 g)
Schwarzwurzelpüree |
karamellierte Walnüssen

 **BASILIKUM TOFU PRALINE** (75 g)
Dinkelsalat | Sonnenblumenkerne

SUPPEN

Portion je 300 ml (ab 5 einheitl. Portionen)

 **KAROTTEN-INGWER-SUPPE** 5,90 €
Kokosmilch | Tonkabohne

WINTERSUPPE 6,90 €
Kartoffeln | Gemüse | geröstete Pilze

vegan
veggie

HAUPTGERICHTE

Fertiggewicht ca. 700 g (ab 10 einheitlichen Portionen)

REHRBRATEN AUS DER KEULE 25,90 €
Preiselbeersauce | gebratene Pilze |
Apfelrotkohl | Röstitaler

GEBRATENES LACHSMITTELSTÜCK ... 26,90 €
Safransauce | Blattspinat | Tagliatelle

 **HAUSGEMACHTE DINKELBRATLINGE** .. 16,90 €
Wurzelgemüse | Kräuterquark



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

REHRBRATEN AUS DER KEULE (250 g) 16,90 €
Preiselbeersauce | gebratene Pilze

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

DESSERT

(ab 5 einheitl. Portionen)

 **BIENENSTICH „ROTH STYLE“** 5,90 €
aus Bisquit und Streusel
mit einer Vanillecreme aus Honig
und weißer Schokolade
im Weckglas ca. 120 g

 **BIRNE HELENE** 4,90 €
Vanillecreme mit Schokoladen-
sauce und karamellierter Birne
im Weckglas ca. 100 g



ROTH+
Catering & Events