

IHRE WEIHNACHTSFEIER AUF DEM WINTERMARKT IM FEIERWERK

14.11–20.12.2025 von 18:00–23:00 Uhr
(noch freie Termine auf www.roth-catering.de)

Genießen Sie mit Ihren Mitarbeitern, Kollegen, Kunden oder mit Freunden echtes Weihnachtsmarkt-Feeling mit vielfältigen und appetitlichen Gaumenfreuden. Wetterunabhängig und bei uns im FEIERWERK.

Lassen Sie sich von der weihnachtlichen Dekoration und unseren herzhaften & saisonalen Speisen begeistern, die an verschiedenen Ständen frisch für Sie zubereitet werden. Vegetarische Gerichte, deftige Speisen und süße Köstlichkeiten – da ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Ein DJ sorgt für stimmungsvolle Musik. Es darf gerne ausgelassen getanzt und gefeiert werden.

Ideal als besondere Weihnachtsfeier für Ihr Unternehmen.

**Für Gruppen ab 200 Personen
auch exklusiv buchbar!**

17.11–18.12.2025 (je Mo. bis Mi.)*

* Unser exklusiver Wintermarkt kann auch an einem Donnerstag gebucht werden – vorausgesetzt, der Tag ist noch unverplant. Sprechen Sie uns gern an, wir prüfen die Verfügbarkeit für Sie!

69,90 €
pro Person
inkl. MwSt.

WIR KOCHEN, SIE FEIERN UND GENIESSEN

*Gerichte an Weihnachten zum Abholen
(Keine Lieferung möglich)*

24.12.20258.00–12.30 Uhr
25.12.202510.00–14.00 Uhr
26.12.202510.00–14.00 Uhr

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

ORIGINAL SCHWEIZER KÄSE- & CHINOISE FONDUE

07.11–20.12.2025 von 18:30–23:00 Uhr

Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen und vor allem schmackhaften Abend mit typischen Schweizer Vorspeisen, köstlichem Greyerzer Käsefondue und Fleischfondue Chinoise.

**TICKETS
BUCHEN!**

**CATERING, EVENTS,
VORBESTELLUNGEN
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 2025

VORSPEISEN

 **TOMATEN-MOZZARELLA-TERRINE** (47 g)
mit Basilikum

9,90 €
3 Teile pro
Portion

LACHS UND ROTE BETE (80 g)
Meerrettich und Gurke | Räucherlachs mit Rote Bete
und Orange | Meerrettich-Gurken-Mousse |
Linsen-Haselnuss-Topping


VITELLO TONNATO (90 g)
Kalbsfleisch | Thunfisch | Tomaten-Relish |
Frischkäsepraline | Pistazien

EISBEINPRALINE (32 g)
Birnen-Bohnen-Speck-Salat

GUACAMOLE MIT GARNELENSALAT (90 g)
gegrillte Garnele

SUPPEN

Portion je 280 ml (ab 5 einheitlichen Portionen)

 **KÜRBIS-INGWER-SUPPE** **6,90 €**
Kokosmilch | Tonkabohne

CHAMPIGNON-FRISCHKÄSE-SUPPE..... **6,90 €**
Croûtons

HAUPTGERICHTE

Fertiggewicht ca. 700 g (ab 5 einheitlichen Portionen)

REHGULASCH (750 g).....**25,90 €**
mit Waldpilzen | Preiselbeeren | Apfelrotkohl |
Röstitaler

DUETT VON LACHS UND ZANDER (750 g) **27,90 €**
Safransauce | Blattspinat | Gnocchi

 **EBLI ZIEGENKÄSE BRATLING** (700 g)..... **13,90 €**
Wurzelgemüse | Kräuterquark



GANS, ENTE UND WILD

GÄNSEBRUST (300 g) **24,90 €**
Sous vide gegart | mit eigener Sauce

ENTENBRUST (160 g) **11,90 €**
Sous vide gegart | mit eigener Sauce

ENTENKEULE (330 g)..... **15,90 €**
Sous vide gegart | mit eigener Sauce

REHGULASCH (400 g) **17,90 €**
mit Waldpilzen | Preiselbeeren

DESSERTS

LEBKUCHENMOUSSE (120 g) **5,90 €**
Mango-Maracuja & Hafer-Crumble

VANILLE-KARDAMON-TRAUM (110 g)..... **5,90 €**
auf Biskuitboden | Vanillesahne |
Kardamonstreusel

BEILAGEN (alle Beilagen vegetarisch)

Glasierter Apfelrotkohl (250 g).....3,90 €
Rahmwirsing (250 g).....3,90 €
Rosenkohl (250 g)3,90 €
Geschmelzte Kartoffelklöße (200 g / 3 Stk.)3,90 €
Hausgemachte Brezelknödel (250 g)4,90 €
Gebräunte Schupfnudeln (200 g)3,90 €
Nussspätzle (250 g)3,90 €

 Veggie  Vegan

