

MENÜ 1^{8, o, p, a, g, j, 13, h}

KÜRBIS-KOKOSSUPPE
Ingwer | Orange

RINDERROULADE KLASSISCH
Kartoffelklöße mit Butter-
schmelze | Apfelrotkohl

LASAGNE VON WEISSER SCHOKOLADE
geistreiche Kirschen

64,00 €

Preis für
2 Personen

MENÜ 2^{p, o, c, d, 13, g, h, g}

VITELLO TONNATO
Thunfischsauce | Kapern

RÄUCHERLACHSTATAR
rote Zwiebeln | Dill | Meerrettich

 **SALAT**
Feldsalat | Cherrytomaten | Fetawürfel |
Granatapfel | Pinienkerne | Joghurtdressing

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES
Marktgemüse | Berner Rösti

BRATAPFELKOMPOTT
Mascarponecrème

74,00 €

Preis für
2 Personen

MENÜ 3^{o, p, j, a, h}

FENCHELSALAT
Mangold | Pommery-Senf-Vinai-
grette | getrocknete Mango

KOKOS-TOPINAMBUR-RAGOUT
Blumenkohl | rotes Curry

APFELTARTE
Mandel-Crumble | Nusscrème | Haselnuss

59,00 €

Preis für
2 Personen

ABHOLDATEN

24.12.2026..... 8.00–12.30 Uhr

25.12.2026..... 10.00–14.00 Uhr

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

**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

WEIHNACHTEN LIEBER BEI UNS GENIEßEN?

Tisch im Feuerwerk reservieren, Familie
mitbringen und einfach genießen.



WEIHNACHTSSESSEN IM FEIERWERK

Freitag, 25. Dezember 2026

Freuen Sie sich auf eine stimmungsvolle und gemüt-
liche Zeit von 12:00 bis 14:30 Uhr und genießen Sie
2,5 Stunden voller weihnachtlicher Genussmomente.



TICKETS! ↑

JETZT BUCHEN!

49,00 €*

pro Person

* Die angegebenen Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen Mehrwertsteuer (Privat- und
Firmenkunden), jedoch zzgl. der Ticketgebühren.

ROTH+
Catering & Events



**WIR KOCHEN,
SIE FEIERN &
GENIEßEN**

WEIHNACHTSMENÜ ZUM ABHOLEN 2026

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

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

Thunfischsauce | Kapern ^{p, o, c, d, g}

RÄUCHERLACHSTATAR

rote Zwiebeln | Dill | Meerrettich ^{d, o}

SALAT

Feldsalat | Cherrytomaten | Fetawürfel |
Granatapfel | Pinienkerne ^{g, h} | Joghurtdressing ^{o, p, g}

SUPPEN

Portion je 280 ml

KÜRBIS-KOKOSSUPPE 7,90 €

 Ingwer | Orange ^o

HUMMER-CREMESUPPE 8,90 €

Juliennegemüse ^{i, g, d, b, 13}

9,90 €

200 g pro
Person

HAUPTGERICHTE

ENTENBRUST (220 g).....17,90 €

sous-vide gegart | Bratensauce ^{o, p, i}

ENTENKEULE (300 g).....17,90 €

sous-vide gegart | Bratensauce ^{o, p, i}

GÄNSEBRUST (280 g) 24,90 €

sous-vide gegart | Bratensauce ^{o, p, i}

GÄNSEKEULE (300 g) 17,90 €

sous-vide gegart | Bratensauce ^{o, p, i}

REHGULASCH (350 g).....17,90 €

Waldpilze | Preiselbeersauce ^o

LACHS-ZANDER-DUETT (250 g) 19,90 €

Safransauce ^{d, g, o, p}

DESSERTS

BRATAPFELKOMPOTT (120 g)..... 5,90 €

Mascarponecrème ^{13, g, h}

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE (120 g).... 5,90 €

marinierte Zwergorangen ^h

LASAGNE VON WEISSER SCHOKOLADE (120 g) 5,90 €

geistreiche Kirschen ^{g, 13, h}

BEILAGEN

(alle Beilagen sind vegetarisch )

Kartoffelklöße mit Butterschmelze (230 g) ^{g, a} ... 3,90 €

Laugenknödel mit Butterschmelze (230 g) ^{c, g, o} 3,90 €

Nussspätzle (230 g) ^{a, g, c, h} 3,90 €

Gnocchi (230 g) ^g 3,90 €

Apfelrotkohl (250 g) ^{g, o} 3,90 €

Rahmwirsing (250 g) ^{o, g, a, i} 3,90 €

Rosenkohl (250 g) ^{g, o} 3,90 €

Blattspinat (250 g) ^{o, p} 3,90 €

 Veggie  Vegan

Allergene und Zusatzstoffe:

a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse,
f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam,
l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupine, n = Weichtiere, o = Zwiebeln,
p = Knoblauch, 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxi-
dationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = koffeinhaltig,
11 = chininhaltig, 12 = taurinhaltig, 13 = alkoholhaltig, 14 = mit Milcheiweiß

