MENÜ 1 [8, o, p, a, g, j, 13, h]

64,00 €
Preis für 2 Personen

KÜRBIS-KOKOSSUPPE
Ingwer | Orange

RINDERROULADE KLASSISCH
Kartoffelklöße mit Butterschmelze | Apfelrotkohl

LASAGNE VON WEISSER SCHOKOLADE
geistreiche Kirschen

MENÜ 2 [p, o, c, d, 13, g, h, g]

74,00 €
Preis für 2 Personen

VITELLO TONNATO
Thunfischsauce | Kapern

RÄUCHERLACHSTATAR
rote Zwiebeln | Dill | Meerrettich

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

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES
Marktgemüse | Berner Rösti

BRATAPFELKOMPOTT
Mascarponecrème

MENÜ 3 [o, p, j, a, h, g]

59,00 €
Preis für 2 Personen

FENCHELSALAT
Mangold I Pommery-Senf-Vinaigrette | getrocknete Mango

KOKOS-TOPINAMBUR-RAGOUT
Blumenkohl | rotes Curry

APFELTARTE
Mandel-Crumble | Nusscrème | Haselnuss

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 Feierwerk reservieren, Familie mitbringen und einfach genießen.

WEIHNACHTSESSEN IM FEIERWERK

Freitag, 25. Dezember 2026

Freuen Sie sich auf eine stimmungsvolle und gemütliche 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

9,90 €
200 g pro Person

VITELLO TONNATO
Thunfischsauce | Kapern [p, o, c, d, g]

RÄUCHERLACHSTATAR
rote Zwiebeln | Dill | Meerrettich [d, o]

SALAT
Feldsalat I 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]

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 Antioxidationsmittel, 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