Forellenhof Rössle
HOTEL & RESTAURANT ★★★★

Hofgut Maisenburg

PREISLISTE
2024 /25

Bestes Fleisch von regionalen Partnern

Ausgesuchte Weine

Raffinierte Desserts

CATERING

Feiner Fisch aus eigener Zucht

Menüvorschläge für Ihre Familien- oder Betriebsfeier an einem Ort Ihrer Wahl

Momente schaffen
Emotionen wecken
die Zeit genießen

Das richtige Essen, zur richtigen Zeit, am richtigen Ort…
Genau das ist ein entscheidender Faktor für den Erfolg Ihrer Veranstaltung – den wir gerne erfüllen.
Zusätzlich bieten wir Ihnen eine vielfältige Auswahl an Equipment und eine ausgefeilte Logistik.

Feiern Sie, wo Sie wollen, wie Sie wollen, wann Sie wollen – wir geben alles dafür, dass Sie die Zeit in guter Gesellschaft als Gastgeber wirklich genießen können.

Viel Erfolg beim Planen wünschen Ihnen
Ihre Gastgeberfamilien Gumpper und Stoll
& das Forellenhof Rössle Team

Getreu unserer Philosophie
„Kompromisslose Natürlichkeit – handgemacht | unverfälscht | ehrlich"
kochen wir alle unsere Speisen selbst und verwenden dabei keinerlei Pulver, Convenience, Geschmacksverstärker oder andere Fertigmischungen. Wir wissen zu 100% was in unseren Produkten steckt. Unsere Lebensmittel stammen aus der Region, zum größten Teil von Erzeugern direkt von der schwäbischen Alb.

Genießen Sie ein Stück schwäbische Heimat.

Gerne sind wir Ihnen bei Fragen und Wünschen behilflich.

Ansprechpartner
Ihr Cateringteam vom Forellenhof Rössle
Anfragen unter: catering@forellenhof-roessle.de Tel: 07129 92970

Michael Stoll *(Leitung Küche & Catering)*
Tel: 07129 9297 87

Grillmenüs

Alles frisch vor Ort zubereitet

Grillbuffet Kompakt

Reichhaltiges Salatbuffet als Beilage zum Grillgut

Saftige Tomaten mit Mozzarellascheiben | Schwäbischer Kartoffelsalat
Herzhafter Nudelsalat | Mediterraner Cous Cous Salat
Bauersalat mit Paprika, Ziegenfeta, Gurke und Oliven
Angemachter Gurken- und Karottensalat | Knackige Blattsalate mit Hausdressing
Hausgemachte Pizzabrötchen vom Grill & Baguette

Vom Grill

Albputenbrust in Kräutermarinade & Saftige Rinderhüftsteaks
Lachsforellenfilet auf der Haut gegrillt mit Kräutern & Zitrone
Verschiedene Grillwürstle vom Metzger Failenschmid *(Mini Rote, Albkräuterling)*

Beilagen

Gegrillte Rosmarinkartoffeln, Gefüllte Champignons aus Ehestetten, Gegrilltes Sommergemüse
Veganer Kofu würzige gegrilt mit geschmolzenen Kirschtomaten
Hausgemachte BBQsoße, hausgemachte Kräuterbutter, Ketchup und Senf

Dessert

- Mini Creme Brûlée -
- Schokoladenmousse mit Sauerkirschen im Gläschen –
- Vegane Zitrus Panna Cotta mit Mango –

Menüpreis pro Person	**39,00 €**
Kinder 6-12 Jahre	halber Menüpreis
Kinder 3-5Jahre	7,50 € Pauschal
Kinder bis 2 Jahren	ohne Berechnung

Grillbuffet Barbecue

Vorspeisenvariation serviert

Honauer Räucherlachsforellenfilet in Kräuterflädlemantel auf Alblinsensalat
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit Kapern & Rucola
Hausgemachtes Antipasti Grillgemüse mit altem Balsamicoessig
Ensmader Ziegenfrischkäse
Babyleafsalate mit Hausdressing

Salatbuffet *zum Hauptgang*

Schwäbischer Kartoffelsalat von unserer Seniorchefin
Bauersalat mit Paprika, Feta, Gurken und Oliven
Mediterraner Nudelsalat mit Basilikum & Pinienkernen
Mozzarellascheiben mit Ochsenherzentomaten und altem Balsamico

Hausgemachte Pizzabrötchen vom Grill

Vom Grill

Auf der Haut gegrilltes Saiblingsfilet aus Honau mit Kräutern mariniert
Alb-Hähnchenbrust in Kräutermarinade
Saftiges Entrecote vom Alb-Rind vor Ort tranchiert
Rosa gebratene Keule vom Münsinger Alb-Lamm
Verschiedene Grillwürstle vom Metzger Failenschmid
(Mini Rote, Albkräuterling)

Beilagen

Gegrilltes mediterranes Gemüse, gefüllte Albchampignons mit Tomate & Albkäse
Gebackene Süßkartoffeln | Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Hausgemachte BBQsoße, hausgemachte Kräuterbutter, Ketchup und Senf

Dessert *als Buffet oder serviert*

Frische Sommerbeeren
Erdbeer – Rhabarbercrumble mit Schokoladenstreuseln
Hausgemachtes Vanilleparfait
Mini Crème Brûlée
Himbeer – Passionsfruchttarte

Menüpreis pro Person	**59,50 €**	
Menüpreis pro Person	ohne Vorspeisen	**51,50 €**
Kinder 6-12 Jahre	halber Menüpreis	
Kinder 3-5Jahre	7,50 € Pauschal	
Kinder bis 2 Jahren	ohne Berechnung	

Grillkomponenten als Ergänzung

Gemüse

Gegrillte grüner Spargel | Spicy – Wurzelgemüsesalat | Gegrillter Maiskolben

Fisch

Lachsforellenfilet auf der Salzkachel gegart mit Zitrone und mediterranen Kräutern
Lachsforellenfilet leicht gebeizt vom Räucherbrett
Roulade von der Lachsforelle im Speckmantel
Gegrillte Riesengarnelen

Fleisch

Picanha – Am Stück gegrillte Rindertafelspitz
Gegrillter Rehrücken auf der Salzkachel
Gegrillte Rindfleischspieße
Matambre – Gefüllte Roulade vom Rinderflanke
Beef Brisket - Am Stück gegrillter Rinderbauch
Gegrillte Albhähnchenbrust gefüllt mit Pesto Rosso
Gegrillte Bauchspeckfleischfakeln
Rinderflanksteak

Soßen & Dips

Chimichurri – Argentische Kräutersoße
Hausgemachte BBQ Soße
Currysoße
Café de Paris Butter

Klassische Menüs

Menü „Alb“ - serviert

Vorspeisenvariation

Honauer Räucherlachsforelle im Kräuterflädlemantel mit Senf Dillsoße
Luftgetrocktneter Gächinger Albschinken auf mediterranem Alblinsensalat
Ensmader Zucchini – Ziegenfrischkäseröllchen auf Tomatenchutney
Heimische Babyleafsalate mit Hausdressing und Crissini

Kleine Partybrötchen und Baguette
mit Kräuterfrischkäse oder gesalzener Butter am Tisch eingestellt

Festtagssuppe

Kraftbrühe vom Alb - Rind
mit Maultäschle | Klößchen | Kräuterflädle

Hauptgang

60 Stunden bei 60°C Niedertemperatur gegarte Schulter vom heimischen Rind (butterzart)
an Schmorsoße, glasiertem Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Dessert

Creme vom Bremelauer Joghurt mit frischen Beeren,
Weißem Schokoladenparfait und gebackenem Brownie

Menüpreis pro Person	**52,50 €**
Kinder 6-12 Jahre	halber Menüpreis
Kinder 3-5Jahre	7,50 € Pauschal
Kinder bis 2 Jahren	ohne Berechnung

Menü „Maisenburg“ - serviert

Vorspeisenvariation

Büffelmozzarella mit Tomatensalat
Tartar von der Räucherlachsforelle mit Mini-Kartoffelrösti
Hausgemachtes Antipasti Grillgemüse
Luftgetrockneter Albschinken mit Crissini
Rucola & alter Balsamicoessig

Suppe serviert

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Frischkäsemaultäschle

Hauptgang

Rosa gebratener Rücken vom heimischen Rind mit Kräuterjus,
hausgemachten Gnocchi, geschmolzen Kirschtomaten und gebratenem Gemüse

Dessertbuffet

Himbeer – Passionsfruchtarte mit hausgemachtem Mangoparfait
und Zart Bitter Schokoladenmousse

Menüpreis pro Person	**62,50 €**	**Kinder 6-12 Jahre**	halber Menüpreis
		Kinder 3-5Jahre	7,50 € Pauschal
		Kinder bis 2 Jahren	ohne Berechnung

Veganes Alternativmenü serviert

Gegrillte Zucchiniröllchen mit Tomatenchutney
Rote Beete | heimsicher Blattsalat der Saison

Schaumsuppe von Karotte & Ingwer
mit gebackenem Frühlingsröllchen

Hausgemachte Alblinsenbratlingen mit mediterranem Grillgemüse
Tomatensoße & frischen Sprossen

Vegane Mandel - Schokoladentarte mit frischer Mango
und Lautertaler Sorbet

Menüpreis pro Person **49,50 €**

Hochzeitsmenü „Die Alb in Bestform“

Suppe (serviert)

Festtagssuppe
mit Klößchen, Maultäschle und Kräuterflädle

Vorspeisenbuffet

Luftgetrockneter Gächinger Albschinken mit saftiger Melone
Honauer Räucherlachsforelle im Kräuterflädlemantel auf Alblinsensalat
Hausgebeizter Schinken vom Albreh mit Johannisbeersoße
Mozzarella mit saftiger Fleischtomate
Röllchen von Zucchini und Ensmader Ziegenfrischkäse auf Tomatenchutney
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten

- Partybrötchen & Brotauswahl -

Hauptgangbuffet

Am Stück gebratenes Roastbeef vom Albrind
rosa gebraten mit glasiertem Gemüse der Saison und hausgemachten Kräuterkrapfen

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter
mit glasiertem Gemüse und Honauer Rahmkartoffeln

Hausgemachte, gebackene Kartoffeltäschle
mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Avocado gefüllt

Dessertbuffet

Hausgemachtes Quitten - Walnussparfait
Mini Vanille Crème Brûlée
Eingemachtes Apfelkompott Vanillesoße und Nussstreuseln
Creme vom Bremelauer Joghurt mit Himbeersoße
Weißes Schokoladenmousse mit Browniestücken

Menüpreis pro Person	**61,00 €**
Menüpreis pro Person ohne Suppe	**55,00 €**
Kinder 6-12 Jahre	halber Menüpreis
Kinder 3-5Jahre	7,50 € Pauschal
Kinder bis 2 Jahren	ohne Berechnung

Hochzeitsmenü „festlich | mediterran“

Suppe (serviert)

Cremesuppe von der heimischen Brunnenkresse
mit Frischkäsemaultäschle

Vorspeisenbuffet

Honauer Räucherfischvariation
mit geräuchertem Forellenfilet | Räucherlachsforelle | Forellenterrine
Vitello Tonnato vom rosa gegarten Kalbstafelspitz mit Kapern
Carpaccio vom Albrinderfilet mit geriebenem Münzdorfer Bergkäse & Rucola
Gegrilltes Gemüse mit luftgetrocknetem Albschinken
Ensmader Ziegenfrischkäse leicht karamellisiert auf Feigen

- Partybrötchen & Brotauswahl -

Hauptgangbuffet

Niedertemperatur gegarte Kalbhüfte mit Kräuterjus
an leicht geschmortem Gemüse mit cremiger Polenta

In Olivenöl pochiertes Lachsforellenfilet mit frischer Zitrone
mit Ratatouille & Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Kräutergnocchi
mit fruchtiger Tomatensoße, Rucola & Büffelmozzarella

Dessertbuffet

Citrus Panna Cotta mit Himbeersoße
Hausgemachtes Mango - Passionsfruchtsorbet
Dunkles Schokoladenmousse mit eingemachten Kirschen
Frische Früchte der Saison
Lauwarme Schokoladentarte (frisch gebacken)

Menüpreis pro Person	**69,00 €**
Menüpreis pro Person ohne Suppe	**62,50 €**
Kinder 6-12 Jahre	halber Menüpreis
Kinder 3-5Jahre	7,50 € Pauschal
Kinder bis 2 Jahren	ohne Berechnung

Für den Tisch

Gedeck pro Person

Den Gängen entsprechendes Besteck und Porzellan

5,40 € pro Person (bei einem 3 -Gang Menü)
7,20 € pro Person (bei einem 4 -Gang Menü)

Personalbedarf

Der genaue Personalbedarf wird je nach Art der Feier & Umfang (Buffet oder Menü serviert) sowie Personenanzahl im Vorfeld nach der Besprechung festgelegt.

Unsere Mitarbeiter sind gelernte Fachkräfte.
Für Servicekräfte und Köche berechnen wir:
bis 0.00 Uhr pro Std. 48,00 €

Beispielrechnung der Personalkosten
Am Beispiel einer Hochzeit mit 90 Personen
bei einem 4 Gang Menü, Beginn Menü 18 Uhr

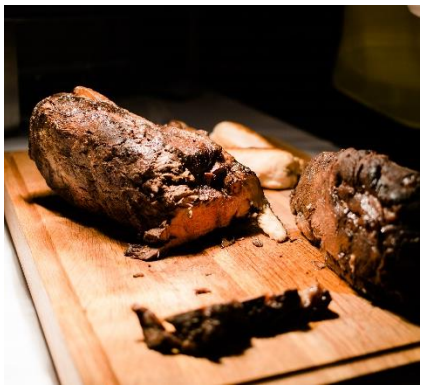
3 Servicekräfte Eindecken der Plätze
Vorbereitung der Menüs / Servieren der Teller, Abraumen der Teller, Betreuung Buffet, Abbau
Ankunft ca. 16.30 Uhr, Abfahrt, ca.22.30 Uhr
3x ca. 6 Arbeitsstunden =18 Arbeitsstunden á 48,00 €
=ca. 864,00 €

2 Köche
Ankunft ca. 16.30 Uhr Anlieferung Speisen, Vorbereitung der Küche und des Menüs, Aufbau des Buffets, Betreuung des Buffets, Abbau, Beladen, Abfahren ca. 22.30 Uhr
2x ca. 6 Arbeitsstunden = ca. 12 Arbeitsstunden á 48,00 €
= ca. 576,00 €

Geschätzter Personalbedarf / Personalkosten ca. 1428,00 €

Jede Feier ist anders und hängt von vielen Faktoren ab. Das hier aufgezeigte Beispiel dient nur als Anhaltspunkt. Eine genaue, detaillierte Personalplanung erhalten Sie von uns nach einem Besprechungstermin.

IMPRESSIONEN



Einzelne Speisen in der Übersicht

Vorspeisen

Vorspeisenvariation

Wählen Sie sich 3-5 Komponenten für Ihre eigene kleine Vorspeisenvariation

Fisch

- **Geräuchertes Forellenfilet**
  auf Rote Beete mit Meerrettich
- **Honauer Räucherlachsforelle**
  im Kräuterflädlemantel auf Alblinsensalat
- **Gebratenes Lachsforellenfilet im knusprigen**
  Kartoffelmantel mit Kräuterfrischkäse
- **Tatar von der Lachsforelle auf gegrillter Zucchini**
- **Rose von Räucherlachsforelle auf Avocado**

Vegi

- **Zucchini – Ziegenfrischkäseröllchen auf Tomatenkompott**
- **Albzarella mit Tomatenscheiben und Pesto**
- **Tatar von der Rote Beete mit Meerrettich**
- **Antipasti Gemüse**
- **Spicy Gemüsesalat mit Papaya & Mango**
- **Mediterraner Linsensalat mit Feta, Kirschtomaten**
  und Macadamia Nüssen

Fleisch

- **Roastbeef Röllchen vom Albrind**
  mit Sahnemeerrettich
- **Carpaccio vom heimischen Albrind**
  mit geriebenem Bergkäse & Rucola
- **Hausgebeizter Rehschinken auf Apfel – Alblinsensalat**
- **Tranchen von der Albhähnchenbrust**
  im Kornflakesmantel
- **Luftgetrockneter Albschinken mit Crissini**
- **Hausgemachtes Maultäschle**
  mit Zwiebelschmälze und Kartoffelsalat
- **Gebratenes Münsinger Lammfilet**
  auf Couscous Salat

Vorspeisengerichte

Variation von der Honauer Räucherforelle
mit passenden Soßen, kleinem Salatbukett und Kräuterbaguette

Rose von der Honauer Räucherlachsforelle
auf Avocadocreme mit confierten Kirschtomaten & Babyleafsalaten

Bunter Sommersalat
mit Tranchen von der Räucherlachsforelle

Sommerlicher Pfifferlingssalat
mit geräucherter Entenbrust

Feldsalat mit Orangendressing,
Röstbrot & Speck

Saftige Ochsenherzentomaten und Hohensteiner Albzarella
mit Rucola, Pinienkernen & Frühlingslauch

Carpaccio vom Albrinderfilet
mit 8 Jahren altem Balsamico, Pinienkernen und gehobeltem Lautertaler Käse

Cantaloupe Melone
mit luftgetrocknetem Albschinken

Hausgebeizter Rehschinken mit heimischen Wildkräutersalaten und Cumberlandsoße

Kräuter Cordon Bleu von der Rehkeule mit
heimischen Wildkräutersalaten

Suppen

Klassiker [ganzjährig]

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
Schwäbische Festtagssuppe
mit verschiedenen Klößchen

Schaumsuppe von Karotte & Ingwer
Schaumsuppe von Ehestetter Champignons
Honauer Fischersuppe
mit würzigem Fischfond und Forellenstreifen

Frühling

Tomatencremesuppe mit Basilikum
Spargelcremsuppe
Sauerampferschaumsuppe

Herbst

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl
Ochsenschwanzessenz mit Sherry
Kraftbrühe vom heimischen Wild mit Pistazienklößchen

Sommer

Schaumsuppe von der Brunnenkresse
mit Bremelauer Frischkäsemaultäschle
Klare Tomatenessenz mit Tomatenravioli
Gazpacho

Winter

Exotische Tomatensuppe
mit gebratener Garnele
Kartoffel – Lauchcremesuppe mit Croutons
Petersilienwurzelcremesuppe

Hauptgänge

Vegetarisch | Vegan

Hausgemachte gebackene Kartoffeltäschle
gefüllt mit Albzarella, getr. Tomaten & Avocado

Hausgemachte Kräutergnocchi
mit Tomatensoße und Albzarella

Mediterraner Nudelteller
mit Grillgemüse und Bremelauer Frischkäse

Zucchiniröllchen gefüllt mit Ensmader Ziegenfrischkäse auf Gemüseperlgraupen

Hausgemachte Semmelknödel
mit feinem Pilzragout

Orientalisches Auberginengemüse
mit würzigem Bulgur

Würziger Paprika – Cous Cous mit gebackenem Feta und geschmolzenen Kirschtomaten

Brunnenkresserisotto mit frischem Pesto
& geschmolzenen Kirschtomaten

Gefüllte Spinat-Ricottaravioli mit Salbeibutter
und Bergkäse

Würziges Ratatouillegemüse
mit gebratener Polentaschnitte

Rote Bete Nocken
mit Ehestetter Champignons in Kräuterrahm

Sous-Vide gegartes Fenchel – Paprikagemüse
mit rosa Pfeffer und mediterranen Kräutern an Kartoffel – Schnittlauchpüree

Hauptgänge

Frischer Fisch aus Honau

Die Honauer Forelle klassisch im Ganzen
Lachsforellenfilet gebraten mit Mandelbutter
Lachsforellenfilet im Kräutermantel pochiert
Lachsforellenfilet in Olivenöl pochiert
Röllchen vom Lachsforellenfilet
rustikal gefüllt mit süßem Senf, Speck & Pfeffer
Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste
Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
Saiblingsfilet unter der Kartoffelkruste
Roulade von Forelle & Saibling im Wirsingmantel

Soßen zum Fisch

Hausgemachte Remouladensoße
Weißweinsoße
Zitronen-Buttersoße
Trüffelschaum
Safransoße

Fleischgerichte

Schwein

Paniertes Schnitzel
Medaillons im Speckmantel
Ganzes Filet am Stück
Filet im Wirsingmantel
Kräuter Cordon Bleu mit Münzdorfer Vesperkäse
Saftiger Krustenbraten
Senfbraten aus dem Nacken
Geschmorte Bäckle

Rind/ Büffel / Kalb

Saftiges Roastbeef am Stück oder als Steak
Rinderfilet am Stück oder als Steak
60 Stunden bei 60°C geschmorte Rinderschulter
Saftige hausgemachte Rindsroulade
Gesottener Rindertafelspitz
Sauerbraten vom Albrind
Sanft geschmortes Schulterstück vom Albbüffel
Kalbsrücken & Filet am Stück oder als Steak
Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Sous Vide gegarte Kalbshüfte
mit Olivenöl & Zitrone
Gefüllte Kalbsbrust
Kalbsrahmbraten

Lamm vom Münsinger Schäfer Stotz

Rosa gebratene Lammkeule
Rosa gebratener Rücken vom Weidelamm
Mild geschmortes Häxle
Sanft geschmorte Schulter

Wild aus heimischen Wäldern

Rehrücken am Stück rosa gebraten
Rehbraten aus der Keule am Stück rosa gebraten
Geschmorter Rehbraten aus der Schulter
Ragout von Reh und Wildschwein

Geflügel

Saftige Brust vom Albhähnchen
Gefüllter Albhähnchenbrust mit Pilz-Kräuterfüllung
Putengeschnetzeltes
Albhähnchenbrust unter der Kräutersenfkruste

Soßen zum Fleisch

Bratenjus
Rosmarinjus
Kräftige Portweinsoße
Rahmsoße
Wildjus
Preiselbeerjus
Trüffeljus
Schwarzbiersoße

Beilagen

Gemüsebeilagen

Glasiertes Gemüse der Saison
(Karotte, Kohlrabi, Steckrüben, Staudensellerie, Petersilienwurzel uvm.)

Gesottenes Marktgemüse
(Blumenkohl, Romanesco, Karotten, Zuckerschoten)

Geschmortes Gemüse
(Karotten, Sellerie, Perlzwiebeln, Tomate)

Gegrilltes Sommergemüse
(Zucchini, Paprika, Champignons, Tomaten, Knoblauch)

Feines Ratatouille
(Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebel, Tomate, Knoblauch)

Frischer Spargel von April bis Juni
(grün und weiß)

Pfifferlings – Tomatengemüse
von Juni – September

Grünes Sommergemüse von Mai bis September
(Zuckerschoten, Schnippelbohnen, Erbsen)

Klassisches Wintergemüse von Oktober bis März
- Blaukraut
- Wirsing
- Rosenkohl
- Pastinake

Sättigungsbeilagen

Kartoffeln

Honauer Rahmkartoffeln
Kartoffelgratin
Gebratene Kartoffeltaler
Gebackene Kartoffel – Kräuterkrapfen
Rosmarin Kartoffeln
Petersilien Kartoffeln
Hausgemachte Gnocchi
Kartoffel – Schnittlauchpüree
Kartoffelknödel

Teigware & Brotwaren

Hausgemachte Spätzle
Hausgemachte Schupfnudeln
Feine Bandnudeln
Hausgemachte Semmelknödel
Hausgemachte Serviettenknödel

Reis & Getreide

Kräuterrisotto
Mandelreis
Limettenbasmati
Perlgraupenrisotto
Polentaschnitte

Unsere Kartoffeln, seit Jahrzehnten mit Sorgfalt ausgewählt und mit viel Liebe verarbeitet.

Dessert - **Stellen Sie sich Ihr Dessert selbst zusammen.**

Unser Eis stammt aus dem Lautertal, mit Milch aus der Region

Eissorten:
Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Mandel, Joghurt -Himbeer, Joghurt - Holunder

Hausgemachte Eisparfaits

zum Beispiel:
Vanille, Zimt, Quitte – Walnuss, Birne – Williams, Mango – Passionsfrucht …

Hausgemachtes Sorbet

Sorten:
Holunder, Grüner Apfel, Weißer Pfirsich, Erdbeere & Ingwer, Ananas und Vanille, Himbeere, Rhabarber, Zitrone & Minze, Safran & Limette, Mango

Kleinigkeiten auf Platten oder in Schälchen

Cremig:
Schokoladenmousse mit eingemachten Sauerkirschen
Mini Crème Brûlée frisch vor Ort flambiert
Zitrus Panna Cotta mit Himbeersoße
Orangen – Grießflammeri
Creme vom Bremelauer Joghurt mit Limette
Marmoriertes Schokoladenmousse

Gebacken:
Himbeer – Passionsfruchttarte
Lauwarmer Schokoladen – Rotweinkuchen
Birnen – Vanilletarte
Hausgemachter Baumkuchen
Gebackene Apfelküchle in Zimt und Zucker
Schokoladenbrownie
Verschiedene Macarons

Fruchtig:
Früchte der Saison, mariniert am Spieß
Frischer Obstsalat oder Fruchtplatte
Marinierte Erdbeeren mit Minze
Eingemachte Beeren
Heiße Himbeeren
Heiße Zimt – Zwetschgen

FÜR EINE ERFOLGREICHE VERANSTALTUNG

Wissenswertes von A bis Z

Absprache / Menübesprechung

Sehr gerne stehen wir Ihnen bei Ihrer Veranstaltung zur Seite. Bei einem gemeinsamen Beratungstermin lassen wir unseren Ideen freien Lauf und können alle Details ausführlich besprechen und festlegen. Im Anschluss erhalten Sie von uns unser 1. Angebot.

Ansprechpartner

Für den Catering-Service bei uns im Forellenhof Rössle ist unser Küchenleiter Michael Stoll zuständig.
Seine Leidenschaft für individuelle Veranstaltungen & Herausforderungen, an nicht alltäglichen Orten, machen Ihn zu Ihrem perfekten Ansprechpartner für Ihre Feier.
Anfragen direkt an catering@forellenhof-roessle.de

Dauer Ihrer Veranstaltung/ Mitarbeiter

Für den Erfolg Ihrer Feier, stellen wir gerne unsere fachkräftigen Rössle Mitarbeiter zur Verfügung. Unsere Mitarbeiter arbeiten maximal **10 Stunden** pro Tag. Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung zu planen, möchten wir Sie bitten, uns den Personalbedarf (Dauer) Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen.

Gästeanzahl / Berechnungsgrundlage

Sämtliche Speisen werden eigens für Ihre Veranstaltung zubereitet. Bitte teilen Sie uns die finale Personenanzahl **drei Tage vor Ihrer Veranstaltung** mit. Diese Zahl ist Berechnungsgrundlage für die Küchenleistung.

Menü

Gerne stehen wir Ihnen mit unserer professionellen Beratung zur Seite. Wir berücksichtigen dabei Ihr Budget, die Personenzahl, die Jahreszeit und die Veranstaltungsart. Sollten Sie Ihr Lieblingsgericht nicht in unseren Vorschlägen finden, bereitet unser Küchenteam jede Speise handgemacht und 100% ohne Zusatzstoffe für Sie individuell zu.

Preisangaben

Alle Preise in diesen Menüvorschlägen sind Bruttopreise (inkl. der gesetzlichen MwSt.) Wir behalten uns vor Preisanpassungen vorzunehmen – hierüber werden Sie rechtzeitig von uns in Kenntnis gesetzt.

Probeessen

Sie können bei einem Probeessen in unserem Haus, Ihr zuvor ausgemachtes Menü bei uns Testen und sich von der Qualität unserer Speisen und Lebensmittel überzeugen. Hierfür bereitet unsere Küche ihr Menü komplett und speziell für Sie zu. Probeessen für Hochzeiten finden in der Regel in den Monaten November, Januar, Februar & März vor der Hochzeitssaison statt, sind aber alternativ auch zu anderen Zeitpunkten möglich.
Das Probeessen ist bei Hochzeiten für das Brautpaar, bei allen anderen Feiern für 2 Personen kostenfrei. Der Rechnungsbetrag wird später von der Endrechnung mit abgezogen. Es ist kein Problem, wenn weitere Gäste zum Probeessen mitbringen möchten.

Zahlungsziel

Unsere Rechnungen sind **innerhalb 8 Tagen** nach Erhalt **ohne Abzug zahlbar**.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Caterings keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung nach Ihrer Veranstaltung zu und Sie können diese ohne Abzug bequem auf eines unserer Konten überweisen. Je nach Art und Größe der Veranstaltung behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50 % des geschätzten Verzehrumsatzes 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin zu berechnen.

PREISLISTE

2024/25

Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle anderen Bestimmungen und Konditionen ihre Gültigkeit.

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Stand: 06.01.2024

Forellenhof Rössle
HOTEL & RESTAURANT ★★★★

Forellenhof Rössle
Hotel & Restaurant
Familien Gumpper & Stoll

Heerstraße 20
72805 Lichtenstein
Schwäbische Alb

Tel. 07129 92970
www.forellenhof-roessle.de
info@forellenhof-roessle.de