

ROSSINI - Partyservice

Kompetent – kreativ – kostenbewußt

Rossini Gastronomie GmbH
Eggeberger Strasse 11 – 33790 Halle/Westfalen

Telefon 05201 / 971 71 0
Telefax 05201 / 971 71 17

www.rossini-halle.de – Mail info@rossini-halle.de

BÜFETTVORSCHLÄGE AB 30 PERSONEN

BÜFETT - 1 -

Pürierte Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Sauerrahm

Melonenschiffchen mit mildem Parmaschinken

Italienischer Bauernsalat mit Oliven und mildem Schafskäse

Gebratene Hähnchenbrust in Scheiben eingelegt

Bunter jahreszeitlicher Gemüsesalat in einem Balsamicoessig-Olivenöl-Dressing

Geräucherte Teutoburger Forellenfilets
mit einem leichten Zitronen- Meerrettichschmand

Baguette, Ciabatta und Roggen-Baguettescheiben mit Butterscheiben

Preis pro Person ab 24,50 Euro.

BÜFETT - 2 -

Geräucherte Lachsscheiben mit einer Dill-Senf-Honigsauce

Anti Pasti Misto mit gehobeltem Parmesan und Parmaschinken

Italienischer Tomaten-Salat mit Oliven in einem Pesto-Dressing

Warme Frikadellen mit einem mediterranen Kartoffelsalat

Jungschwein-Rückensteaks mit grüner Pfeffersauce
buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Poulardenbrust mit Tomaten- und Mozzarella-Scheiben überbacken
in einer Kräutersauce dazu italienische Pasta

Baguette, Ciabatta im Brotkorb dazu Kräuterbutter

Preis pro Person ab 29,50 Euro.

R O S S I N I –Partyservice-

BÜFETT -3-

Vorspeisen

Apfel-Porree-Suppe mit geröstetem Speckwürfeln

Geräucherte Lachsscheiben mit einer Dill-Honig-Senfsauce

Geräucherte Teutoburger Forellenfilet
mit Preiselbeeren-Limetten-Schmand

Fruchtiger Eismeer-Garnelen-Cocktail

Bunter jahreszeitlicher Eisbergsalat
in einem Balsamicoessig-Olivenöl-Dressing
mit Croûtons und Sprossen

rosa gebratene Angus-Roastbeefscheiben
mit einem toskanischen Bohnensalat
in einer Schalotten-Kräutermarinade

Hauptspeisen

Gebratene Poulardenbrust auf Rahm-Champignons
dazu ein buntes Marktgemüse und Kartoffelrösti

Zanderfilets auf Blattspinat mit einer leichten Senfsuace
dazu Butter-Kartoffeln

Nachspeisen

Weißes und dunkles Schokoladenmousse
mit Mangosauce

Panna Cotta mit roter Beerengrütze

Preis pro Person ab 33,50 Euro.

R O S S I N I –Partyservice-

WESTFÄLISCHES BÜFETT

Vorspeisen

Westfälische Hochzeitssuppe mit Eierstich,
Gemüsewürfeln und Suppen-Nudeln

Rosa Roastbeefscheiben, kalt
mit einer Remouladensauce und eingelegten Gurken

Heringsstipp nach Hausfrauen Art mit Äpfeln und Zwiebeln
in einer Joghurt-Sahnesauce

Hausmacher Eisbeinsülze mit eingelegten Zwiebeln

Dazu eine rustikale Auswahl
Westfälische Brotsorten im Weidekorb und milde Land-Butter

Hauptspeisen

Dicke Bohnen in einer Schnittlauch-Rahmsauce
dazu geräucherte Mettendchen, Räucherspeck und Bratkartoffeln

Westfälischer Pfefferpotthast
–Feines aromatisches Rindergulasch mit Zwiebeln geschmort-
Rote Bete-Gemüse und Kräuter-Kartoffeln

Nachspeisen

Akrobatenpudding –geschichtete Kirschgrütze, Vanillepudding,
geschlagene Sahne und geriebenen Pumpernickel

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person ab 31,50 Euro.

ROSSINI –Partyservice-

MEDITERRANES BÜFETT

Vorspeisen

Anti Pasti Misto mit gehobeltem Parmesan und Parmaschinken

Tomaten- und Büffel-Mozzarella-Scheiben mit einem Basilikum-Pesto

Vitello Tonnato –rosa gebratene Kalbfleischeiben in einer Thunfisch-Kapernsauce

Mediterraner Kartoffel-Tomatensalat mit Oliven

Dazu stellen wir eine Auswahl von ofenfrische Ciabatta- und Baguettescheiben
mit Kräuterfrischkäse und Buttersternchen

Hauptspeisen

Saltimbocca von der Poulardenbrust mit einer Marsalasaucce
Aprikosen-Wirsing und Rosmarin-Kartoffeln

Medaillons vom Jungschweinfilet mit einer Rotwein-Schalotten-Sauce
dazu ein mediterranes Gnocchi-Gemüse

Nachspeisen

Cantuccini-Mascarpone Creme mit frischen Früchten

Tiramisu mit Himbeermark

Preis pro Person ab 33,50 Euro

Alle Preise inklusive 19 % Mehrwertsteuer.