



UNSERE CATERINGPAUSCHALEN 2021 FÜR HOCHZEITEN, FAMILIENFEIERN, GEBURTSTAGE & ANDERE ANLÄSSE

**buchbar für die Locations Gut Oberau, Gut Ziegelsdorf, Domäne Sonnefeld
& Orangerie Rödental**

**(Bei weiteren Locations bedarf es eines höheren Personalaufwandes, hierfür erstellen wir
Ihnen gerne ein individuelles Angebot auf Anfrage!)**

Cateringpauschale „Lust auf Genuss“

Diese Pauschale beinhaltet für Ihre Feierlichkeit:

Getränke

- **Getränkepauschale Nachmittags**
Aperitif St.Valentin Secco weiß oder rosé, alkoholfreier Cocktail
Filterkaffee, Tee, Kakao sowie Kaffeespezialitäten
Mineralwasser still & spritzig, Alkoholfreie Getränke und Bier
- **Getränkepauschale Abends**
Mineralwasser still & spritzig, Alkoholfreie Getränke und Bier
Weine nach Auswahl des Hauses (je 2 Weiß- & 2 Rotweine)
Kaffeespezialitäten nach dem Abendessen

Equipment / Dekoration / Tischwäsche

- Geschirr, Besteck und Gläser für die entsprechende Personenanzahl
- weiße Tischdecken (für eckige Tische)
- weiße Stoffmundservietten nach Wunsch gefalten
- Menükarten „Hotel Rödiger“
- Platzteller

Für die Dekoration der Festtafel und der Räumlichkeiten sorgen Sie selbst.



Abendessen in Menü- oder Buffetform:

Fränkisches Buffet

Suppe serviert am Tisch:

Weißer Kartoffelsuppe mit Speckkrusteln
oder
Rahmsuppe von Waldpilzen mit Croutons

Vom Buffet:

Auswahl von
ausgesuchten Rohschinken der Region
mit Essiggemüse

Saftige Bratenplatte
mit grüner Sauce

Bunte Blattsalate
mit zwei verschiedenen Dressings

4 verschiedene Rohkostsalate hausgemacht

Fränkische Brotsorten & Butter

Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce,
dazu Mandel-Broccoli und Schupfnudeln

Spanferkelschäuferla mit Dunkelbiersauce,
Sauerkraut und fränkische Kartoffelklöße

Gebratenes Forellenfilet in Petersilienbutter,
dazu buntes Kartoffel-Gemüseragout

Bayrisch Creme,
Dunkles Schokoladenmousse,
Beerengrütze, Vanillesauce



ODER

Menü

Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing
und gerösteten Kernen

Karotten-Ingwersuppe mit Minze

Schweinefilet im Serranoschinkenmantel,
dazu glacierte Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen

Panna Cotta auf Fruchtcoulin

Alternative Speisen zum Austauschen:

Vorspeise:

Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing, dazu gebratene Pilze

oder

Rauchlachswrap mit Honig-Senf-Dillsauce, dazu bunte Blattsalate mit Holundervinaigrette

Suppe (im Shooterglas serviert):

Gebrannte Paprikacremesuppe

oder

Gekühltes Gurken-Joghurtsüppchen

(Saisonal abhängig ist auch Spargelcremesuppe oder Pfifferlingscremesuppe möglich!)

Hauptgang:

Schweinefilet am Stück gebraten mit Sherryjus,
dazu gefülltes Kohlrabikörbchen mit Gemüse und Kartoffelgratin

Vegetarische Alternative:

Gefüllte Zucchini mit Ratatouille, dazu Basilikum-Sahnesauce und Ricottagnocchi



ODER

Grill-Variante I

Vorspeisen:

- Gurken-Kartoffelsalat
- Mediterraner Kartoffelsalat mit roter Zwiebel und getrockneter Tomate
- Nudelsalat mit Paprika und Oliven
- Weißkrautsalat
- Blumenkohlsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat mit Essig und Öl
- Blattsalat mit Balsamicodressing
- Geschnittenes Gemüse von Gurke, Tomate und Paprika
- Brotkorb mit Zwiebelbaguette, Mini Laugengebäck, Vollkorn- & Weißbaguette

Hauptgerichte & Beilagen: (vom Grill)

- Rinderhüfte am Stück gegrillt vor dem Gast tranchiert
- Sparerips
- Lachsforellenfilet
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse

Dips:

- Kräuterbutter
- Tomatenbutter
- Barbecue Sauce
- Aioli
- Sweet Chili Sauce

Dessert: (im Glas)

- Dunkles Schokoladenmousse
- Beerentiramisu
- Obstsalat

Sollten Sie weitere / andere Speisenwünsche haben unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot!



Mitternachtsimbiss

- Feurige Goulaschsuppe mit Brotkorb
oder
- Currywurst mit Brötchen (im Pappschälchen mit Holzgäbelchen serviert)
oder
- Käsebrett mit verschiedenen Sorten,
dazu Feigen-Senfsauce und Brotauswahl
oder
- Schweinemetz, Pfefferbeißer & Gerupfter
mit Brotauswahl

Personal

Die Cateringpauschale beinhaltet das benötigte Service- und Küchenpersonal zur Durchführung oben genannter Leistungen bei einer Veranstaltungsdauer von 12 Stunden. Der Aufbau (Eindecken der Tische, Anlieferung), sowie der Abbau unseres Equipments sind ebenfalls enthalten.

Preise Cateringpauschale „Lust auf Genuss“

50 – 69 Erwachsene	152,00 EUR / Person
70 – 99 Erwachsene	140,00 EUR / Person
100 – 129 Erwachsene	131,00 EUR / Person
ab 130 Erwachsene	126,00 EUR / Person

Preise für größere Gesellschaften auf Anfrage! Preise für Kinder je nach Alter und Umfang der gebuchten Leistungen!

Die angegebenen Preise gelten jeweils für eine Veranstaltungsdauer von 12 Stunden. Nach Ablauf der Pauschale wird das Personal stündlich (30,00 EUR pro Stunde / Fachkraft) und die Getränke nach Verbrauch abgerechnet.

Gerne passen wir unsere Cateringpauschalen nach Ihren Wünschen an! Bitte beachten Sie, dass die Miete für die jeweilige Location sowie evtl. anfallende Strom- / Heizkosten und Umsatzpacht nicht in der Cateringpauschale enthalten sind!



Cateringpauschale „Gauwentreuden“

Diese Pauschale beinhaltet für Ihre Feierlichkeit:

Getränke

- **Getränkepauschale Nachmittags**
Aperitif St.Valentin Secco weiß oder rosé, alkoholfreier Cocktail
Filterkaffee, Tee, Kakao sowie Kaffeespezialitäten
Mineralwasser still & spritzig, Alkoholfreie Getränke und Bier
- **Getränkepauschale Abends**
Mineralwasser still & spritzig, Alkoholfreie Getränke und Bier
Weine nach Auswahl des Hauses (je 2 Weiß- & 2 Rotweine)
Kaffeespezialitäten nach dem Abendessen

Equipment / Dekoration / Tischwäsche

- Geschirr, Besteck und Gläser für die entsprechende Personenanzahl
- weiße Tischdecken (für eckige Tische)
- weiße Stoffmundservietten nach Wunsch gefaltet
- Menükarten „Hotel Rödiger“
- Platzteller

Für die Dekoration der Festtafel und der Räumlichkeiten sorgen Sie selbst.



Abendessen in Menü- oder Buffetform:

Buffet

Suppe serviert am Tisch:

Kräuterschaumsuppe mit Croutons
oder
Karotten-Orangencremesuppe mit Kornblüten

Vom Buffet:

Rinder- & Kalbshüfte rosa gebraten
mit Remouladensauce

Räucherfischvariation (Lachs, Heilbutt, Forelle)
mit Orangen-Sahne-Meerrettich und Senf-Dillsauce

Gebratene Hähnchenbrust, kalt serviert
mit Currybutter und Früchten

Bunte Blattsalate
mit zwei verschiedenen Dressings

4 verschiedene Rohkostsalate hausgemacht

Diverse Brotsorten & Butter

Schweinefilet am Stück gebraten, vor dem Gast tranchiert
mit Pilzrahmsauce, Speck-Bohngemüse und Kartoffelgratin

Rinderbraten von der Keule mit Burgundersauce,
Ofengemüse und Eierspätzle

Gebratenes Fjordlachsfilet mit Limonen-Sahnesauce
auf Blattspinat, dazu Wildreis

Limonen-Joghurt-Mousse

Eisvariation (z.B. Schoko, Vanille, Sauerkirsch)

Marmoriertes Schokoladenmousse

Marinierter Obstsalat



ODER

Grill-Variante II

Die Suppe wird am Tisch serviert:

Tomatencremesuppe mit Mozzarella

Folgende Speisen reichen wir am Buffet:

Antipastiplatte mit gefüllten und gegrilltem Gemüse
(gefüllte Paprika und Peperoni, gefüllte Mini-Kürbisse, Oliven, Auberginen, Zucchini, Champignons, Fenchel und Paprika)

Tomate-Mozzarella auf Basilikumpesto

Zweierlei Kartoffelsalat:
mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke
mit kleinen Kartoffeln, Tomate, Lauch und Pilzen

Nudelsalat mit Tomate, Paprika, Zucchini und Olive

3 verschiedene Rohkostsalate
z.B. Karotten-Orangensalat, Gurken-Schmandsalat, Weißkrautsalat

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
z.B. Limone-Joghurt und Balsamicodressing

Grillbuffet

Fleisch (zwei Fleischsorten zur Wahl)

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust

oder

Roastbeef am Stück gegrillt, vor dem Gast tranchiert

oder

Lammkotelettes

oder

Kalbshüfte



Fisch

Dorade und Lachsforellenfilet (aufzuwerten mit Riesengarnelen)

Dips

Tomaten-, Kräuter-, Knoblauch-, Curry- oder Dattelbutter (3 zur Wahl)
Barbecuesauce, Aioli, Tomaten-Paprikasalsa

Beilagen

Rosmarinkartoffeln oder Süßkartoffelpüree oder Kartoffelgratin oder Wedges
Ofenkartoffeln oder Grillkartoffelscheiben mit Kräuterdip oder Sauerrahm
Maisgemüse oder Paprika-ZucchiniGemüse oder Grillgemüse
Auswahl von Brot, Brötchen und Laugenstangen

Dessert im Gläschen angerichtet (2 zur Wahl)

Himbeer-Panna Cotta
Dunkles Schokoladenmousse
Beerentiramisu
Exotischer Obstsalat
Cassismousse

Eistheke mit 3 verschiedenen Sorten Eis z.B.

Passionsfruchtsorbet
Tonkabohnen-Joghurteis
Schokoladeneis mit Schokostückchen
Pistazieneis
Vanilleeis
Himbeer-Balsamicosorbet



ODER

Menü

Knackiger Blattsalat mit Sherrydressing,
dazu gebratene Riesengarnelen im Serranoschinkenmantel

Kräuterschaumsuppe mit Croûtons

Roastbeef rosa gebraten mit Calvados-Pfefferrahmsauce,
dazu Grillgemüse und Kartoffel-Rosmarinratin

Zartschmelzende Tiramisu mit gelierten Weichselkirschen

Sollten Sie weitere / andere Speisenwünsche haben unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot!

Mitternachtsimbiss

- Feurige Goulaschsuppe mit Brotkorb
oder
- Currywurst mit Brötchen (im Pappschälchen mit Holzgäbelchen serviert)
oder
- Käsebrett mit verschiedenen Sorten,
dazu Feigen-Senfsauce und Brotauswahl
oder
- Schweinemetz, Pfefferbeißer & Gerupfter
mit Brotauswahl



Personal

Die Cateringpauschale beinhaltet das benötigte Service- und Küchenpersonal zur Durchführung oben genannter Leistungen bei einer Veranstaltungsdauer von 12 Stunden. Der Aufbau (Eindecken der Tische, Anlieferung), sowie der Abbau unseres Equipments sind ebenfalls enthalten.

Preise Cateringpauschale „Gaumenfreuden“

50 – 69 Erwachsene	162,00 EUR / Person
70 – 99 Erwachsene	150,00 EUR / Person
100 – 129 Erwachsene	141,00 EUR / Person
ab 130 Erwachsene	136,00 EUR / Person

Preise für größere Gesellschaften auf Anfrage! Preise für Kinder je nach Alter und Umfang der gebuchten Leistungen!

Die angegebenen Preise gelten jeweils für eine Veranstaltungsdauer von 12 Stunden. Nach Ablauf der Pauschale wird das Personal stündlich (30,00 EUR pro Stunde / Fachkraft) und die Getränke nach Verbrauch abgerechnet.

Gerne passen wir unsere Cateringpauschalen nach Ihren Wünschen an! Bitte beachten Sie, dass die Miete für die jeweilige Location sowie evtl. anfallende Strom- / Heizkosten und Umsatzpacht nicht in der Cateringpauschale enthalten sind!



Cateringpauschale „Gourmet-Spektakel“

Diese Pauschale beinhaltet für Ihre Feierlichkeit:

Getränke

- **Getränkepauschale Nachmittags**
Aperitif St.Valentin Secco weiß oder rosé, alkoholfreier Cocktail
Filterkaffee, Tee, Kakao sowie Kaffeespezialitäten
Mineralwasser still & spritzig, Alkoholfreie Getränke und Bier
- **Getränkepauschale Abends**
Mineralwasser still & spritzig, Alkoholfreie Getränke und Bier
Weine nach Auswahl des Hauses (je 2 Weiß- & 2 Rotweine)
Kaffeespezialitäten nach dem Abendessen

Equipment / Dekoration / Tischwäsche

- Geschirr, Besteck und Gläser für die entsprechende Personenanzahl
- weiße Tischdecken (für eckige Tische)
- weiße Stoffmundservietten nach Wunsch gefalten
- Menükarten „Hotel Rödiger“
- Platzteller

Für die Dekoration der Festtafel und der Räumlichkeiten sorgen Sie selbst.



Abendessen in Menü- oder Buffetform:

Mediterranes Buffet

Suppe serviert am Tisch:

Parmesancremesuppe mit Rucola und Tomatenstrudel
oder
Gekühltes Gurken-Joghurtsüppchen mit geröstetem Knoblauch und Croutons

Vom Buffet:

Marinierte Meeresfrüchte mit Tomaten

Gegrillte Antipasti

(Fenchel, Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen)

Serrano- & Parmaschinken, Mailänder Salami mit Oliven

Carpaccio vom Rind auf Limonenöl mit Rucola

Vitello tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

Gefüllte Tomaten mit mediterranem Frischkäse

Bunte Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings,
dazu geschnittenes Gemüse (Tomate, Gurke, Paprika),
geröstete Kerne und Kresse

Brotkorb mit verschiedenen Baguettesorten,
Tomatenbutter, Kräuterbutter, Aioli

Gebratene oder gegrillte Meeresfische nach Tageseinkauf
mit Wermut-Sahnesauce und Gemüsepaella

Saltim bocca vom Kalb
mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Basilikumsauce und Tagliatelle

Geschmorte Rinderbäckchen mit Chiantisauce,
dazu Ofengemüse und Rosmarin-Kartoffelgratin

Tiramisu (nach Saison, auch Fruchttiramisu),
Parfümierter Obstsalat,
Eis- / Sorbetvariation aus der Eistheke



ODER

Gourmet Buffet

Die Suppe wird am Tisch im Shooterglas serviert:

Gurken- Joghurtsüppchen mit Croutons

oder

Karotten- Orangencremesuppe mit Minze

(Saisonal auch Spargel- oder Pfifferlingscremesuppe möglich!)

Folgende Vorspeisen reichen wir am Buffet:

Antipasti Platte mit verschiedenem gegrillten Gemüse
(Zucchini, Fenchel, Paprika, Auberginen und Champignons)

Garnelenspieß mit Aioli

**

Kleine gebrannte Kartoffel mit Mojo
(pikanter Paprikadip) im Glas

Tomate-Mozzarella am Spieß mit Pesto im Glas

Auswahl von mediterranem Schinken und Salami
an Melone und Oliven

Maishähnchenbrust „Provenciale“ mit Tomaten-Basilikumdip

Bunter Blattsalat mit Balsamicodressing & Limonen-Joghurtdressing

Kräuterbutter & Tomatenbutter

Brotauswahl (Baguette, Vollkornbrot, Partybrötchen)



Folgende Hauptgerichte reichen wir am Buffet:

Schweinelende am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce,
dazu hausgemachte Eierspätzle

Rinderhüfte rosa gebraten (vor dem Gast tranchiert),
glaciertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln,
Pfefferrahmsauce, BBQ-Sauce und Sour Cream

Gebratenes Zanderfilet mit Limonensauce,
dazu Staudensellerie-Karottengemüse und Wildreis

Folgendes Dessert reichen wir am Buffet:

Schokofrüchte am Spieß

Dunkles Schokoladenmousse

Erdbeertiramisu

Himbeer Panna Cotta

**Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage auch ein Grillbuffet im Rahmen des
„Gourmet-Spektakel“ an!**



ODER

Menü

Hausgebeiztes Lachstatar mit Crème fraîche
und Honig-Senfsauce an Salaten der Saison mit Limonendressing

Kraftbrühe von Wildgeflügel mit Kräuterklößchen und Gemüse

Gefülltes Zucchinischiffchen mit Tomatencoulis
und Mascarponegnocchi

Kleine Erfrischung in Form eines Sorbet

Rinderfilet am Stück rosa serviert mit gebratenen Kräuterseitlingen,
dazu Karotten-Zuckerschotengemüse und Kartoffelkräpfen

Lavendel Crème brûlée, dunkles Schokoladenmousse
und Sauerkirschparfait

**Sollten Sie weitere / andere Speisenwünsche haben unterbreiten wir Ihnen gerne ein
individuelles Angebot!**

Mitternachtsimbiss

- Feurige Goulaschsuppe mit Brotkorb
oder
- Currywurst mit Brötchen (im Pappschälchen mit Holzgäbelchen serviert)
oder
- Käsebrett mit verschiedenen Sorten,
dazu Feigen-Senfsauce und Brotauswahl
oder
- Schweinemett, Pfefferbeißer & Gerupfter
mit Brotauswahl



Personal

Die Cateringpauschale beinhaltet das benötigte Service- und Küchenpersonal zur Durchführung oben genannter Leistungen bei einer Veranstaltungsdauer von 12 Stunden. Der Aufbau (Eindecken der Tische, Anlieferung), sowie der Abbau unseres Equipments sind ebenfalls enthalten.

Preise Cateringpauschale „Gourmet-Spektakel“

50 – 69 Erwachsene	172,00 EUR / Person
70 – 99 Erwachsene	160,00 EUR / Person
100 – 129 Erwachsene	151,00 EUR / Person
ab 130 Erwachsene	146,00 EUR / Person

Preise für größere Gesellschaften auf Anfrage! Preise für Kinder je nach Alter und Umfang der gebuchten Leistungen!

Die angegebenen Preise gelten jeweils für eine Veranstaltungsdauer von 12 Stunden. Nach Ablauf der Pauschale wird das Personal stündlich (30,00 EUR pro Stunde / Fachkraft) und die Getränke nach Verbrauch abgerechnet.

Gerne passen wir unsere Cateringpauschalen nach Ihren Wünschen an! Bitte beachten Sie, dass die Miete für die jeweilige Location sowie evtl. anfallende Strom- / Heizkosten und Umsatzpacht nicht in der Cateringpauschale enthalten sind!



Folgende Leistungen können Sie zusätzlich buchen:

Getränke

Optional buchbare Pakete:

Spirituosen (für eine Dauer von 3 Stunden)

Schnäpse nach dem Abendessen,
nach Auswahl des Hauses (4 zur Wahl)

à 5,00 EUR / Person

Longdrinks (für eine Dauer von 3 Stunden)

Longdrinks nach dem Abendessen,
nach Auswahl des Hauses (3 zur Wahl)

à 8,00 EUR / Person

Equipment

Stehtische	à	7,00 EUR Leihgebühr
Sonnenschirme	à	15,00 EUR Leihgebühr
Kinderstühle (max. 5 Stück)	à	5,00 EUR Leihgebühr
runde Tische	à	25,00 EUR Leihgebühr (180 cm Durchmesser)
Bankettische eckig	à	20,00 EUR Leihgebühr (180 x 76 cm)
Stühle mit Hussen		auf Anfrage
Biergarnituren	à	4,00 EUR Leihgebühr / Garnitur
Zelt (4x6m) ohne Boden	à	350,00 EUR Leihgebühr inkl. Auf- und Abbau



Gerne bieten wir Ihnen unser Gebäck aus der hauseigenen Konditorei an:

Torten für besondere Anlässe

Gerne fertigt unsere Konditorin Ihre Hochzeits- oder Geburtstagstorte etc. nach Ihren Wünschen an! **Preis auf Anfrage**
großes Erdbeer- oder Himbeerkuchenherz mit Vanillesahne (saisonal) **Preis auf Anfrage**

Torten ab 37,00 EUR pro Torte

- Frankfurter Kranz
- Nuss-Torte (Buttercreme)
- Schoko-Sahnetorte
- Käse-Sahnetorte
- Nuss-Sahnetorte
- Mandarinen-Sahnetorte
- Joghurt-Waldfruchttorte
- Erdbeer-Sahnetorte
- Champagner-Sahnetorte
- Himbeer-Mascarpone-Torte
- Tiramisu-Torte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Eierlikör-Sahnetorte
- Zitronen-Sahnetorte
- Joghurt-Sahnetorte

Kuchen ab 28,00 EUR pro Kuchen

- Gedeckter Apfelkuchen
- Käsekuchen
- Käsekuchen mit Mandarinen oder Kirschen
- Russischer Zupfkuchen
- Vanille-Streusel-Kuchen
- Mohn-Streusel-Kuchen
- Kirsch-Streusel-Kuchen
- Zwetschkuchen (saisonal)
- Rhabarber-Streusel-Kuchen (saisonal)
- Obstkuchen
- Himbeerkuchen
- Waldfruchtkuchen
- Erdbeerkuchen (saisonal)
- Rotweinkuchen mit Kirschen

Weitere Sorten Gebäck auf Anfrage!