



R. Rosenpalais

CATERING

marinaforum Regensburg
Bankettmappe



Seit dem Jahr 2000 verbinden wir kulinarisches Vergnügen mit erstklassiger, individueller Organisation. Diese Erfahrung und unsere Leidenschaft für gastronomische Dienstleistungen möchten wir mit Ihnen teilen. Für Veranstaltungen jeder Art stehen wir Ihnen gerne als Partner in Sachen Catering zur Verfügung.

Andrea & Christian Walderdorff und das Rosenpalais Catering Team.

Unser Credo:

„Natürlich genießen und das mit allen Sinnen!“

Serviceorientierte Dienstleistung im Einklang mit der Natur

Ein gewissenhafter und nachhaltiger Umgang mit Umwelt und Natur ist uns ein persönliches Anliegen, welches wir fest in unsere Geschäftsphilosophie integriert haben. Wir verstehen uns als Teil der Natur, die uns umgibt. Wir schonen Ressourcen und handeln umweltbewusst. Mitarbeiter und Gäste sensibilisieren wir in gleicher Weise.

Als Unternehmen im Bereich Catering ist es unsere Aufgabe für viele Menschen zu kochen und diese zu bewirten. Mit diesem Verhältnis wächst die Verantwortung für ökologisches Handeln und Verhalten. Die Verwendung von regionalen Produkten und hochwertigen Lebensmitteln aus nachhaltiger Produktion sind für uns deshalb genauso selbstverständlich wie das Weglassen von minderwertigen Billigprodukten und Geschmacksverstärkern





Rosenpalais

Fingerfood Auswahl „auf die Hand“

Diverse herzhaft gefüllte Mini-Blätterteigteilchen
Dreierlei herzhaft Mini-Quiches
Verschieden belegte Focaccias (italienisches Fladenbrot)
Diverse herzhaft gefüllte Mini Wraps
Mini Frühlingsrollen vegetarisch / mit Huhn, Chili Dip
Räucherlachspralinen
Pumpernickel mit Beizlachstatar
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Gebackene Shrimps mit Limettenschmand
Hähnchen Saté Spieße mit Erdnussauce
Tomaten-Mozzarella Spieße mit Basilikum
Melone-Schinken Spieße
Diverse süße Blechkuchen

Fünf Portionen pro Person € 21,00

Eine Portion kann je nach Produkt aus 1-3 Teilen bestehen.





Buffet / Flying Buffet in Gläschen

Mini Mozzarella mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico
Marinierte Semmelknödelscheiben mit Schwammerlsalat
Salat von gegrillten Gemüsen mit Parmesan und Rucola
Scharf-saurer Glasnudelsalat mit Gemüse und Koriander
Orientalischer Coucoussalat mit Gemüse und Minze
Griechischer Hirtensalat mit Olive und Schafskäse
Mediterraner Nudelsalat mit Tomate und Zucchini

Kleine Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Gurkensalat
Minischnitzel auf Kartoffelsalat mit kalt gerührten Preiselbeeren
Tafelspitzsuzl mit Kernöl und jungem Lauch
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Krautsalat
Orientalischer Geflügelsalat
Rosa gedämpftes Roastbeef mit Sauce Tartare
Münchener Wurstsalat mit Brotchip
Geräucherte Entenbrust mit Kürbis-Süßkartoffelchutney





Rosenpalais

Gebeizter Lachs mit Kartoffelchips und Kräutercreme
Matjessalat mit Kartoffel, Gurke und Frühlingszwiebel
Salat von der Rauchforelle mit Rote Bete und Meerrettich
Meeresfrüchtesalat mit Tomate und Sellerie
Salat von Tintenfischen mit Tomatensalsa und Pesto
Klassischer Shrimppcocktail
Garnelensalat mit Fenchel, geröstetem Knoblauch und Limette

Dreierlei Mousse au chocolat
Crème brûlée
Bayerisch Creme mit Rote Grütze
Apfeltarte mit Vanillesauce
Tiramisu
Joghurtmousse mit Beeren
Schokoladenquiche mit Kompott von exotischen Früchten
Mohnmousse mit karamellisierter Ananas und Granatapfeljus

Fünf Portionen pro Person, je nach Wahl € 26,00 - € 32,00





Buffet I

Dreierlei Aufstriche mit Bauernbrot (Obazda, Grammelschmalz, Kräuterquark)

Marinierte Semmelknödel mit Schwammerlsalat und jungem Lauch

Salat von der Rauchforelle mit Kartoffel, Rote Bete und Meerrettich

Griesnockerlsuppe mit Wurzelgemüse

Schweinsbraten in Dunkelbiersauce mit Reiberknödeln und Krautsalat

Kartoffelgulasch mit Paprika und Schmand

Bayerisch Creme mit Beerengrütze

€ 26,00





Buffet II

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Olivenöl und Balsamico

Spaghettisalat mit Tomate, Zucchini und frischen Kräutern

Vitello Tonnato

Parma Schinken mit Melone

Frutti di Mare Salat mit Oliven und Sellerie

Fischsuppe mit Safran und Fenchel

„Brasato“, Rinderschmorbraten mit Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln

Gemüse-Spinatlasagne

Panna Cotta mit frischen Früchten

Tiramisu

€ 32,00





Buffet III

Mediterrane Gemüse mit Parmesan und Rucola

Ziegenfrischkäse mit Kürbis-Süßkartoffelsalat und Nusspesto

Marinierter Kalbstafelspitz mit Radieserl-Schnittlauchvinaigrette

Lamm Hackbällchen in Gewürztomatensauce mit jungem Mais

Garnelensalat mit Ananas und Avocado

Ikarimi Lachs mit Orange und Basilikum gebeizt auf Gurkenspaghetti

Rosa gebratenes Roastbeef mit Bohnen und Kartoffelgratin

Zander auf der Haut gebraten mit Gemüse-Balsamicolinsen

Gemüse-Graupenrisotto mit geschmorten Salatherzen und Kräuterrahm

Dreierlei Mousse au chocolat

Apfeltarte mit Vanillesauce

€ 39,00





Menü I

Tafelspitzessenz mit Wurzelgemüse

Brust von der Maispoularde auf Kräuter-Kartoffelcreme mit jungen Gemüsen

Kokos Panna Cotta mit Erdbeere und Holunderschaum

€ 27,00

Menü II

Salat mit gegrillten Gemüsen und eingelegtem Mozzarella

Geschmorte Kalbsschulter mit Selleriepüree, gemischte Bohnen und Kräuterjus

Lauwarme Schokoladenquiche mit exotischen Früchten

€ 29,00





Menü III

Salat von Avocado, rosa Grapefruit und karamellisiertem Fenchel
mit marinierten Garnelen und Sesamvinaigrette

Rosa gebratenes Roastbeef vom Oberpfälzer Angus mit zweierlei Spinat
und Kartoffelgratin

Marillenknödel mit Butterbröseln und Vanilleschaum

€ 32,00





Business Buffet I

Gemischter Salat mit Kernen und zweierlei Vinaigrette

Feuriges Gulasch vom Oberpfälzer Angus mit Kartoffel und Paprika

Gemüse-Spinatlasagne

Dreierlei Mousse au chocolat

€ 18,00

Business Buffet II

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Olivenöl und Balsamico

Kalbsgeschnetzeltes mit Schwammerln und Spätzle

Vegetarische Maultaschen auf Wurzelgemüse mit Kräuterrahm

Bayerisch Creme mit Beerengrütze

€ 21,00





Business Buffet III

Mediterraner Nudelsalat mit Gemüse und Pesto

Backhendl vom Oberpfälzer Bio Gockerl auf warmem Kartoffel-Gurkensalat

Semmelknödel mit Rahmschwammerln

Joghurtmousse mit frischen Früchten

€ 23,00

Business Lunch

Kartoffelsuppe mit und ohne Knackern, Bauernbrot

Linseneintopf mit Gemüse, mit und ohne Wienern, Bauernbrot

Schnitzel Wiener Art auf Kartoffel-Gurkensalat mit Preiselbeeren

Lasagne klassisch, Gemüselasagne, Grüner Salat

€ 7,00 - € 14,00





Kaffeepause herzhaft

Auswahl an herzhaft belegten Semmelhälften
oder
Auswahl an herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen
oder
Wienerle mit Brot und Senf / Butter-Brezenstangen

€ 4,50 - € 6,00

Kaffeepause süß

Auswahl an süß gefüllten Blätterteigtaschen / Frisches Obst
oder
Semmeln mit Butter, Marmelade und Honig / Diverse Joghurts
oder
Apfeltarte mit Vanillesauce / Frisches Obst

€ 4,50 - € 6,00





Rosenpalais

Getränkebeispiele

Mineralwasser Lammsbräu Bio Kristall Medium/Still 0,75 l	€ 3,80
Tafelwasser 1,00 l	€ 3,20
Säfte, Nagler, Divers 1,00 l	€ 5,50
Cola / Cola Light 1,00 l	€ 5,50
Kaffee, Tee, Tasse	€ 2,30
Weltenburger Helles 0,5 l	€ 3,00

Tagungspauschale Getränke I: Kaffee, Tee, Wasser, Cola, Saft, ganztägig € 14,50.

Tagungspauschale Getränke II: Kaffee, Tee, Wasser, ganztägig € 10,00.





Unsere Angebote sind gültig ab 30 Personen.

Für kleinere Personenzahlen erstellen wir gerne ein etwas eingeschränktes Angebot.

Unsere Angebote sind Beispiele und können je nach Kundenwunsch bzw. Saison verändert, ergänzt oder kombiniert werden.

Wir servieren zu allen Buffets und Menüs Baguette.

Für unsere Speisen verwenden wir überwiegend regionale und biologisch hergestellte Produkte.

Der Preis für die Serviceleitung und den Küchenchef beträgt € 35,00 pro Stunde.

Der Preis für eine Servicekraft/Koch beträgt € 28,00 pro Stunde.

Unsere Preise verstehen sich als Nettopreise zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Rosenpalais Catering e.K.

Andrea & Christian Walderdorff
Minoritenweg 20, 93047 Regensburg
Ansprechpartnerin: Andrea Walderdorff
Telefon: 01 70 / 5 81 54 34
catering@rosenpalais.de
www.rosenpalais.de

