

Cateringmappe 2022





Wir stellen uns vor:

Berggasthof Burg Rosenegg



Das rustikale Ausflugslokal mit Fachwerk, Ritterflair und lauschigem Biergarten bietet deutsche Küche und Events.

Seit 20 Jahren führen wir unseren idyllisch gelegenen Berggasthof im Herzen des Hegaus. Ausgezeichnet mit zwei Löwen von Schmeck den Süden sind wir ein zertifiziertes Gasthaus das größten Wert auf regionale, hausgemachte Gerichte legt. Nun sind wir auch mobil und können Sie auch außerhalb unserer Räumlichkeiten kulinarisch verwöhnen.

Roland ein waschechter es immer wieder seine alte Heimat. glücklicher sind der MS Seestern



Weiermann, Hörianer zieht an den See in Umso wir nun, auf unsere

heimatverwurzelten Standorte zu verbinden. Wir freuen uns Sie auf dem Schiff begleiten zu dürfen.

*Ihre Familie Weiermann
Und das Rosenegg-Team*

Ansprechpartner:

Corina Weiermann-Seidl

catering@burg-rosenegg.de

Tel: +49 7731-22445

Mob: +049 160 94409623





Gut zu Wissen...

- wir sichern Ihnen einen termintreuen und professionellen Ablauf zu, sodass Sie Ihre Feier unbesorgt genießen können.
- Unsere Cateringmappe soll einen kleinen Einblick in unsere Auswahl geben. Gerne stellen wir für Sie individuelle Buffets zusammen. Gerne servieren wir Ihnen auch sämtliche Köstlichkeiten am Tisch.
- Auf unserer Homepage www.Burg-Rosenegg.de/Catering finden Sie weitere Informationen rund um unseren Service, sowie die AGB's inkl. Erläuterungen zu eventuell anfallenden Fahrt- und Transportkosten.
- Für ein persönliches Beratungsgespräch vereinbaren Sie bitte unbedingt telefonisch einen Termin mit uns, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.
Sie erreichen uns von Mi- So unter unseren Kontaktadressen
- Bitte beachten Sie, dass das mitnehmen von übrig gebliebenen Speisen nur gestattet ist, nach Unterzeichnung der Vereinbarung.
- mit erscheinen dieser Buffetmappe verlieren alle vorherigen Cateringmappen Ihre Gültigkeit.
- Preisgrundlage ist, das Buffet angeliefert in Gaienhofen oder Horn, inklusiv Essensausgabe während der Fahrt. Hierfür sind 3 h vorgesehen. Verzögert sich die Fahrt, oder steigen Sie erst später zu, werden Personalkosten anteilig von 15 € pro Stunde und Mitarbeiter/in berechnet.
- Für den aufwendigen Transport/Rüstzeit/Personal und Logistik erlauben wir uns eine Pauschale von 100,00 € zu berechnen.
- Bitte beachten Sie, dass einige Buffetzusammenstellungen erst ab einer Personenzahl von **30 Personen** möglich sind. Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.

Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen!!



Ihre individuelle Buffetauswahl auf der MS Seestern

Fingerfood und Häppchen 16,90 €

*Grundlage unseres Angebots sind mindestens 25 Personen.
Beachten Sie bitte die „Gut zu wissen“ Hinweise
Bitte wählen Sie 8 Gerichte aus dieser Kategorie aus*

- Fingerfoodauswahl herzhaft (mit Kaviarbrötchen herzhaft belegt und Corolles mit verschiedenen Cremedips)
- Canapés oder Partybrötchen dekoriert belegt mit:
 - Lachs
 - kalter Braten
 - Käse
 - Schinken
 - Salami
 - Tomaten-Mozarella
- Blätterteighäppchen gefüllt mit
 - Lachs
 - Spinat Feta
 - Schinken-Käse
- Bruschetta
- Teriyaki Spieße mit Erdnussdipp
- Speckdatteln
- gefüllte Roastbeefröllchen (+1,90)
- hausgemachte Wildhackbällchen mit Preiselbeerdip
- Minifrikadellen mit Obatzter
- Melone mit Schwarzwälder Schinken
- geräucherte Lachswürfel (+1,90)
- Lachsterrine
- Pfannkuchen-Lachs Rouladen mit Senf-Dill-Dressing (+1,90)
- Geräucherte Forelle Mousse im Glas
- Garnelenspieße mit Dipp (+1,00)
- Käse-Trauben-Sticks
- Brokkoli-Apfel-Salat im Glas (Vegan)
- Maultäschenspieße (Vegan)
- bunte Gemüesticks mit Frischkäse-Dipp (auf Wunsch Vegan)
- Tomate-Mozzarella-Pasta Sticks
- Wassermelonen-Feta-Salat im Glas



zum Kaffe Wahlweise auch dazu:

- Verschiedene Cupcakes mit fruchtigen Toppings
- Nusszopf
- Kuchenschnittchen





Vorspeisenbuffet 9,90 € pro Person

Bitte wählen Sie 4 Gerichte aus dieser Kategorie aus

Salatbuffet 6,90 € pro Person

Bitte wählen Sie 5 verschiedene Salate aus

Vorspeisenbuffet mit Salat 12,90 € pro Person

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen und 3 Salate aus

Grundlage unseres Angebots sind mindestens 25 Personen.

Beachten Sie bitte die „Gut zu wissen“ Hinweise.



Vorspeisen

- Diverse Suppen (z.Bsp. Tomatensuppe, Minestrone, Brokkolicremesuppe, Bergkäsesuppe, Flädle, Nudel, Maultaschensuppe, badische Kartoffelsuppe, Gulaschsuppe...)
- Antipastiplatte (italienischer Aufschnitt)
- hausgeräucherte Wildererplatte (+1,90)
- Hähnchenschlegel und -flügel mit Dip
- Kalter Braten an Meerrettichsahne
- gefüllte Wraps
- Vitello Tonato (+1,90)
- Teriyaki Spieße mit Erdnusssoße
- Wildterrinen
- Melone mit Schwarzwälder Schinken

Fisch und Vegetarisch

- Forellenfilets geraucht an Dillsenfauce
- Krabbentail (+0,90)
- Fischplatte reich garniert mit Räucherlachs und Garnelen (+1,90)
- Antipastie Grillgemüse
- Tomate-Mozzarella- Salat
- gefüllte Flädle
- Semmelknödel Carpaccio
- Gefüllte Eier
- Bruschetta



Knackige Salate - hausgemacht

Zu den verschiedenen Salaten servieren wir Blattsalate mit Hausdressing und verschiedene Brote

- Tomatensalat
- Erbsensalat
- Reissalat mit Thunfisch
- Couscoussalat
- Paprikasalat
- Mais-Bohnensalat
- Waldorfsalat
- Tomaten-Mozzarella (Caprese)
- Krautsalat
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat klassisch
- Italienischer-Nudelsalat
- Rettichsalat
- Karottensalat



- o Gurkensalat
- o Rote Beetesalat
- o Taccosalat
- o usw...

Hauptspeisenbuffet 16,90 € pro Person

Bitte wählen Sie maximal 3 Hauptgerichte, 2 Beilagen und Gemüse aus

Hauptgerichte

- o badische Schäufele
- o hausgemachte Bratwürstle
- o Rahmgescnnetztes „Zürcher Art“ vom Schwein
- o Schweinebraten an Andechser Speckbiersauce oder Pilzrahmsauce
- o Putencurrygeschnetztes mit Früchten
- o Paprikageschnetztes vom Schwein
- o Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung
- o Lasagne „Art des Hauses“
- o „Ungarisches Gulasch“ vom Rind und Schwein gemischt
- o Spaghetti mit Lachssahnesauce und Garnelen



Hauptgerichte mit Aufpreis

- o Schweinefilet (+2,90)
- o Saltimbocca von der Pute (+1,90)
- o Putenmedaillon „Bristol“ (+1,90)
- o Hähnchen in Curry-Ingwer Soubise (+2,90)
- o Thailändische Hähnchen Pfanne (+2,90)
- o Rinderbraten an Burgundersauce (+1,90)
- o Bouef Bourguignon (+2,90)
- o Kalbsrollbraten mit Pilzrahmsauce (+3,90)
- o Kalbsfleischröllchen „Mediterran“ (+3,90)
- o Kalbsfrikassee (+3,90)
- o Wildbraten aus eigener Jagd an Wildrahm (+4,90)
- o Zanderfilet an Rieslingrahmsauce (+4,90)
- o Lachssteak an Dillweißweinssoße (+1,90)



Vegetarische Hauptgänge

- o Risotto ai Funghi
- o Käsespätzle
- o Vegetarische Maultaschen (auf Wunsch auch Vegan)
- o Gemüsepuffer
- o Saisonale hausgemachte Ravioli (+1,90)
- o Pilzragout (+2,90)
- o Vegane Hackbällchen an Tomatensugo (+2,90)
- o Vegane Knusperschnitzel (+2,90)

Hausgemachte Beilagen

- o Kartoffelgratin
- o Eierspätzle
- o Semmelknödel
- o Reis
- o Salzkartoffeln / Rahmkartoffeln
- o Nudeln
- o Pasta mit Pesto
- o Bubespitzle
- o Rosmarinkartoffeln / Bratkartoffeln

Gemüse der Saison

je nach Wunsch z.Bsp. Brokkoli, Blumenkohl, Apfelrotkraut, Spinat, Schwarzwurzel, Zucchini, Erbsen-Karotten, Gemüsemix, Bayrischkraut...



Dessert Buffet 5,90 €:

Zweierlei zur Auswahl

- Hausgemachtes Panna Cotta (Vanillecreme)
- Bayrisch Crème mit Früchtedekoration
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mariniertes Fruchtsalat
- Kuchenschnittchen
- mousse au chocolate
- Schwarzwälder im Glas
- Tiramisu
- usw..

nur Serviert möglich:

- Apfelküchle mit Vanillesauce
- hausgemachtes Parfait der Saison mit Früchten

oder wählen sie anstatt ein bunt gemischtes Käsebrett mit Früchten und Baguett

Unsere Buffetvorschläge

*Grundlage unseres Angebots sind mindestens 25 Personen.
Beachten Sie bitte die „Gut zu wissen“ Hinweise.*

„Wurstsalöter“-Buffet

3 zur Auswahl mit hausgemachter Brotauswahl 10,90 € auf Wunsch mit Bratkartoffeln 12,90 € oder alle für 19,90 €

- Wurstsalat
- Scharfer Gustel „Wurstsalat mit scharfen Dressing“
- Wurstsalat mit Käse
- Wurstsalat mit Schwarzwurst
- Ochsenmaulsalat
- Schwartenmagensalat
- Käsesalat
- Mariniertes Backsteinkäse
- Rindfleischsalat (+1,90 €)
- Weißwurstsalat

Dazu

Zwiebeln, rote Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Paprika, Peperoni, Gurkenscheiben, Radieschen und Eier

Rosenegger Vesperrunde 12,90 €

Unsere urigen Vesperbrettle auf den Tisch mit hausgemachtem Bauernbrot

- Leber-, Schwarz- und Bratwurst
- Wildrauchwürstle
- Rosenegger Räucherschinken
- Allgäuer Bergkäse
- hausgemachten Griebenschmalz
- Wurstsalat

Dazu Essiggurken, Zwiebeln und Rettich

Corina Weiermann-Seidl
catering@burg-rosenegg.de

[http://www.burg-](http://www.burg-rosenegg.de)





Bodensee-Buffer

Bunt gemischt für jeden was dabei 36,90 €

Vorspeise

Wildfrikadellen mit Dipp, Melone mit Schwarzwälder Schinken, gemischte Fischplatte, Semmelknödel Carpaccio, Blattsalate mit Hausdressing und verschiedene Brote

Hauptspeise

Kalbsrollbraten an Kalbsbratensauce und Spätzle, Schweinefilet an Pfefferrahmsauce und Rosmarinkartoffeln, Hackbällchen Vegan mit Tomatensugo und buntes Gemüse

Dessert

Bayrisch Crème mit Frühtedekoration, Mariniertes Fruchtsalat und Donauwelle

Rosenegger-Buffer

Unsere Klassiker vom Berg regional und echt 35,90 €

Vorspeise

Semmelknödel Carpaccio, Wildräucherplatte mit Dipp, gefüllte Flädlewraps, Kalter Braten an Meerrettichsahne, Kartoffel-, Gurken- und Karottensalat dazu Blattsalate mit Hausdressing und verschiedene Brote

Hauptspeise

Andechser Schweinebraten an Speckbiersauce und Semmelknödel, Wildfrikadellen mit Preiselbeersauce mit Spätzle, Hausgemachte Maultaschen auch Vegetarisch oder Vegan

Dessert

Kuchenschnittchen, Bayrisch Crème mit Frühtedekoration, Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffer International

Leckere Köstlichkeiten rund um den Globus 35,90 €

Vorspeise

Frühlingsrollen, Spanische Tapas, Orientalische Salate usw...

Hauptspeise

Thailändische Hähnchen Pfanne mit Reis, Zanderfilet an Mandelbutter und gebratene Bananen mit Rosmarinkartoffeln, Buntes Grillgemüse mediterran, Saisonale hausgemachte Ravioli

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Torte im Glas, Apfel-Weingele und Zwetschkuchen

Buffer „Stella di Mare“

Unser beliebtes italienisches Buffet  35,90 €

Vorspeisenbuffet

Reichhaltige Antipasti Variation und den klassischen Wurstspezialitäten Italiens „Vitello Tonato“, verschiedene Salate, Bruschetta, Ciabatta und Baguette

Hauptgang

Lasagne al forno, Putenmedaillon „Piccata Milanese“, Kalbsröllchen „mediterran“ an Salbeisauce, Spaghetti mit Pesto oder Tomatensauce, Risotto ai Funghi, Vegane Hackbällchen

Dessert

Tiramisu, Obstsalat, Panna Cotta mit Fruchtsauce und Italienisches Gebäck

P.S. Wir behalten uns Saisonale Veränderungen vor!





Brunch auf der MS Seestern ab 40 Personen

Preis pro Person: ab €19,00 (ohne Extras gegen Aufpreis)

Üppiges Frühstücksbuffet mit:

- Verschiedenste Wurst- und Käsespezialitäten
- Butter, Becel
- Frucht- und Naturjoghurt, Obstsalat
- Marmeladen, Honig, Nussnougatcreme
- Müsli
- Eine Vielzahl an Frühstücks-Backwaren einschließlich Croissants

Mögliche Extras gegen Aufpreis:

- Gekochte Eier, Rührei, knuspriger Speck und Nürnberger Röstbratwürsten (+1,90 p.P.)
- Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich oder süßer Senf-Dill-Soße (+1,00 p.P.)*
- Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezn (+ €1,00 p.P.)
- knusprige Schinken-Käse-Croissants (+ €1,00 p.P.)
- „Katerfrühstück“ mit Rollmops oder Hering in Sahnesauce mit Apfelstücken (+ €1,00 p.P.)

Vorspeisen:

- Selbstgebackene Quiche Lorraine oder Zwiebelkuchen (+ €1,00 p.P.)
- Antipasti Grillgemüse, mit Balsamico-Essig mariniert (+ €2,00 p.P.)
- Fruchtiger Krabbencocktail mit frischem Dill (+ €1,00 p.P.)
- Süße Melonen-Schiffchen, belegt mit kräftigem Schwarzwälder Schinken (+ €1,00 p.P.)
- Fischplatte reich garniert mit Räucherlachs und Garnelen (+1,90 p.P.)

dann noch einen Hauptgang nach Wahl:

- badische Schäuferle mit Kartoffelsalat
- hausgemachte Bratwürstle mit Kartoffelsalat
- Warmer Fleischkäse mit Kartoffelsalat
- Schwäbische Maultaschen hausgemacht mit Kartoffelsalat
- Hilzinger Kartoffeln mit frischem Kräuterquark
- „Chicken Wings“ mild oder scharf mit Knoblauch-Dip
- Sahnegeschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schwein mit hausgemachten Eierspätzle
- Ungarisches Gulasch, gemischt, dazu Spiralnudeln
- Currygeschnetzeltes „Bombay“ von der Pute mit Früchten und Butterreis

Mögliche Extras gegen Aufpreis:

- Wildes Rehragout an Wacholdersauce mit Preiselbeeren und Eierspätzle (+ €5,00 p.P.)
- Zarter Rinderbraten an Burgundersauce mit Kartoffelgratin (+ €3,00 p.P.)

Und zum Schluss:

- Apfelküchle mit Bourbonvanillesauce (+€5,90 p.P.)
- Mousse au chocolat hell oder dunkel aus dem Weck-Glas (+€3,90 p.P.)
- Panna Cotta mit Himbeerspiegel aus dem Weck-Glas (+€3,90 p.P.)
- Verschiedene Cupcakes mit fruchtigen Toppings (+ 3,90 p. P)
- Nusszopf (+0,50 p.P.)
- Kuchenschnittchen (+2,00 p.P.)



- **Gerne helfen wir Ihnen ein originelles Buffet zusammen zu stellen. Erzählen Sie uns von Ihrem Anlass, und wir kreieren Ihr persönliches Buffetangebot.**
- **Natürlich stellen wir auch gerne Saisonale Buffets zusammen, wie Spargelbuffet, Wildbuffet, Fischbuffet**

Wir freuen uns Sie an Ihrem Anlass kulinarisch zu begleiten.

Catering Zubehör ohne Menü von uns geliefert:

GESCHIRR

Kaffeetasse ink. Untert.	1,00 €
Kuchenteller weiss	0,50 €
Menüteller weiss 26cm	0,60 €
Menüteller weiss 30 cm	0.60 €
Salatteller tief klein	0,40 €
Suppenteller tief weiss	0,50 €

BESTECK

Suppenlöffel	0,10 €
Tafelmesser	0,10 €
Tafelgabel	0,10 €
Kaffeelöffel	0,10 €
Kuchengabel	0,10 €
Vorlegebesteck/Zangen	1,00 €

BIERTISCH/ STEHTISCH usw

Biertisch	220 x 0.50 cm	6,00 €
Bierbank	220 x 0.25 cm	2,00 €
Stehtisch Holz Rechteckig klappbar		6,00 €
Faltpavillon „Quick up“ 3.00 x 6.00 m – rot / offen		20.00 €

GRILL

Gasgrill - edelstahl - mit Pfanne	15.00 €
Gasflasche - je KG Verbrauch	2.90 €
Kühlschrank ca 160 x 80 cm	19.00 €
Mongolengrill	35,00 €

EQUIPMENT

Chafingdish / Rechaud 40x60 cm	9.00 €
Chafingdish Soßen 40x60 cm	9.00 €
Brennpaste ca 2 std. Brenndauer	2,00 €
Glühweintopf 10 l	10,00 €
Kaffeemaschine 100 Tassen	20,00 €
Suppentopf Strom	10,00 €
Thermokannen 5 l	7,50 €

Preise & Co

Unsere Mietpreise gelten für eine Leihdauer von 3 Tagen (z.B. Freitag bis Sonntag). Für jeden weiteren Tag berechnen wir zusätzlich 15% des Mietpreises. Ausgabe nur gegen Barzahlung bei Abholung, da keine Kautionsberechnung erfolgt.

Sauberkeit & Co

Geschirr und Besteck erhalten Sie hygienisch gespült & verpackt. Benutztes geben Sie ungespült zurück! Die Reinigung von Geschirr, Besteck und Gläsern ist im Mietpreis enthalten.

Anlieferung & Co

Kommen Sie uns einfach zu unseren Geschäftszeiten (nach bestätigter Reservierung) und holen Sie sich Ihre Leihartikel ab. Ab einem Auftragswert von 100 € liefern wir Ihre Bestellung gegen Gebühr auch zu Ihnen nach Hause.

Fehlteile bzw. Bruch wird nach Rückkontrolle zum Wiederbeschaffungspreis nachträglich in Rechnung gestellt.



Verbindliche Reservierung:

- Mit der Verarbeitung meiner Daten zum Event erkläre, ich mich einverstanden und akzeptiere die Datenschutzrichtlinien vom Berggasthof Burg Rosenegg.

Senden Sie bitte die ausgefüllte Bestätigung der Reservierung bitte per E-Mail an catering@burg-rosenegg.de, per FAX unter 07731-836665 oder per Post an Berggasthof Burg Rosenegg, Hofgut Rosenegg 1, 78239 Rielasingen zurück.

Vor- und Zuname (Rechnungsadresse)		
Datum der Veranstaltung		
Beginn der Veranstaltung	Uhr	
Abfahrt Hafen		
Ankunft Hafen		
Anzahl Gäste Erwachsene		
Kinder	7-11 Jahre	3-6 Jahre
Straße,		
PLZ und Ort		
Telefon		
E-Mail		
Art der Feier (z.B. Geburtstag, Taufe, Hochzeit ...):		

Bitte geben Sie uns möglichst genau die Personenanzahl 1 Woche im Voraus an. Die uns dann gemeldete Anzahl dient als Abrechnungsgrundlage.

Preise, Zahlungsbedingungen, Aufrechnung

Unsere Rechnungen sind entweder sofort oder nach Absprache innerhalb von 10 Tagen nach Zugang ohne Abzüge zur Zahlung fällig. Im Falle von Stornierungen von Aufträgen werden dem Auftraggeber die bis zum Zeitpunkt der Stornierung angefallenen Kosten in Rechnung gestellt. Bitte besprechen Sie mit uns rechtzeitig, wenn es Probleme geben sollte ansonsten werden dem Kunden jedoch pauschal die Stornierungskosten gemäß nachfolgender Tabelle, angegeben in Prozent der Angebotssumme, in Rechnung gestellt: Bei Stornierung bis 60 Tage vor dem vereinbarten Termin: 20 %; Bei Stornierung bis 14 Tage vor dem vereinbarten Termin: 50 %; Bei Stornierung bis 7 Tage vor dem vereinbarten Termin: 90 %; Bei späterer Stornierung 100 %.

Ort, Datum:

Unterschrift