Rosalie
das Stadtcafé

Feiern & Genießen

Kulinarische Vielfalt für besondere Momente

Ob Geburtstag, Familienfeier oder ein anderer schöner Anlass – entdeckt
unsere Auswahl an liebevoll zubereiteten
Speisen, Buffets und süßen Köstlichkeiten.

Stellt euer Wunschmenü ganz individuell mit uns zusammen.

Suppen

serviert

**Suppen werden serviert, wobei jeweils zwei Varianten zur Auswahl stehen.
Die Gäste können vor Ort die vorausgewählten Optionen bestellen.**

- Kräftige Rindssuppe mit Frittaten € 5,10
- Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel € 5,60
- Karotten-Ingwersuppe mit Brotchip (vegan) € 6,20
- Kürbiscremesuppe mit Brotchip (vegan) € 6,20
- Cremige Knoblauchsuppe mit Brotcroutons (vegetarisch) € 5,60

Vorspeisen

serviert

**Vorspeisen werden serviert, wobei jeweils zwei Varianten zur Auswahl stehen.
Bei den Vorspeisen bitten wir für eine optimale Vorbereitung um eine vorherige ungefähre Mengenauswahl der Speisen.**

- Tomaten-Mozzarella-Caprese mit Basilikum € 8,50
- Winterlicher Blattsalat mit Fetawürfeln im Speckmantel € 10,00
- Winterlicher Blattsalat mit Blätterteigtaschen € 11,00
  gefüllt mit Feige I Prosciutto I Gervais
- Melanzane alla Siciliana (vegan) € 8,50
  gebratene Melanzani darauf hausgemachtes Tomaten-Kapern-Ragout
- Gebeiztes Lachsforellenfilet € 14,00
  Gurken I Rucola I Avocado I Mango I Brot
- Rote-Rüben-Carpaccio (vegetarisch) € 9,50
  Ziegenkäse I Walnüsse I Vogerlsalat I Balsamico-Dressing
- Bruschetta 2 Stück (vegan) € 6,50
- Räucherforelle auf Bauernbrot € 8,50
  Krengervais I Räucherforellenfilet aus Neubruck I Ursprungskarotte I Sprossen
- Kürbis-Mango Hummus mit Brotchip (vegan) € 5,50
- Gemischtes Antipasti Tischbuffet pro Person € 12,00
  Grissini, Baguette, Oliven, Artischocken, gefüllten Minipaprika,
  Prosciutto, Hartkäse, Mini-Mozzarella und Pesto Rosso

Hauptspeisen

Ab 20 Personen ist auch ein Hauptspeisenbuffet möglich, das wir für größere Feiergesellschaften besonders empfehlen. Dabei können drei verschiedene Hauptspeisen ausgewählt werden, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Der Buffetpreis richtet sich nach der individuellen Auswahl und Zusammenstellung der Gerichte und wird gerne auf Anfrage bekannt gegeben.

Rind I Schwein I Geflügel I Fisch

- Rindsschnitzel in herzhafter Sauce
- Rindsrouladen mit kräftiger Sauce
- Schweinsbraten mit Serviettenschnitte und Kraut
- Pasta mit langsam geschmortem Rinderragout
- Schweinefilet Wellington im Blätterteig mit Pilzsauce
- Hühnergeschnetzeltes mit Kräuterseitlingen
- Mediterran gefülltes Hühnerfilet im Speckmantel
- Schweinsmedaillons im Speckmantel mit Pfeffersauce
- Blattsalat mit gegrillten Hühnerstreifen
- Kichererbsencurry mit gegrillten Hühnerstreifen
- Chili con Carne mit Gebäck
- Rindsgulasch mit Spätzlen
- Gegrilltes Forellenfilet
- Gegrilltes Zanderfilet

Vegetarisch I Vegan

- Mediterrane Gemüselasagne
- Gnocchi in cremiger Spinat- oder Kürbissauce
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Schupfnudel-Gemüserahmpfanne
- Spinatknödel mit Parmesan auf Tomatenragout
- Kichererbsencurry (vegan)
- Gemüsepaella (vegan)
- Linsenchili (vegan)

Beilagen

- Reis
- Buntes Gemüse
- Petersilerdäpfel
- Serviettenschnitte
- Erdäpfelgratin
- Tagliatelle
- Spätzle
- Kroketten
- Rosmarin-Ofenerdäpfel
- Brokkoli-Mandelgemüse

Salatauswahl

Ab 20 Personen ist auch ein Salatbuffet möglich. Dieses besteht aus einem grünen Salat sowie drei weiteren Salaten, die individuell aus unserem Angebot ausgewählt werden können. Alternativ bieten wir gerne einen angerichteten Beilagensalatteller an, der direkt serviert wird.

Preis pro Person € 6,90

- Grüner Blattsalat
  Essig & Öl I Joghurtdressing
- Erdäpfelsalat
- Gurkensalat
- Karottensalat
- Mais-Paprika-Salat
- Linsen-Karotten-Apfel-Salat
- Tomatensalat

Desserts im Glas

- Luftiges Zweierlei Schokomousse € 6,50
- Panna Cotta mit fruchtigem Spiegel € 5,90
- Klassisches Tiramisu € 6,50
- Apfelstrudel im Glas (auch vegan möglich) € 6,50
- Brownie im Glas mit Vanillecreme und Cranberrys (auch vegan möglich) € 6,90

Darüber hinaus verwöhnen wir Sie gerne mit hausgemachten Mehlspeisen aus unserer Vitrine – unsere Spezialitäten wechseln fast täglich.

z.B. pro Stück
Cremeschnitte € 4,20
Sachertorte € 4,60

Kaltes Buffet | Herzhaft & klassisch

Der Preis des Buffets richtet sich nach der individuellen Auswahl und Zusammenstellung der gewünschten Speisen und wird gerne auf Anfrage bekannt gegeben.

- Gemischte Jausenplatte
  Schinken I Wurst I Schweinsbraten I gefülltem Schweinebauch I Geselchtem
- Käseplatte mit verschiedenen Weich- und Hartkäsesorten
- Fleischknödel
- Gefüllte Eier
- Rindfleischsalat
- Wurstsalat
- frisches Gemüse
- saures Gemüse
- Hausgemachte Aufstriche
  Kräutertopfen I Liptauer I Guacamole I Pesto Rosso
  Karottenaufstrich I Mango-Kürbis-Hummus I Dattel-Curry-Aufstrich

Vegetarisch I Vegan

- Vegane Wraps mit Hummus und frischem Streifengemüse
- Couscous- oder Nudelsalat
  mit getrockneten Tomaten, Jungzwiebeln, Pesto Rosso und Rucola
- Linsensalat mit Apfel, Karotten und Granatapfelkernen

Kleine Köstlichkeiten

- Belegte Baguettes und Jourgebäck pro Stück € 3,50 – 4,50
  Schinken I Käse I Lachs I Guacamole I Hummus
- Jour Schweinsbratensemmerl € 4,60
- Gemischtes Antipasti Tischbuffet pro Person € 12,00 (Vorspeisenmenge)
  Grissini, Baguette, Oliven, Artischocken, gefüllten Minipaprika,
  Prosciutto, Hartkäse, Mini-Mozzarella und Pesto Rosso

Eure Feier – ganz nach eurem Geschmack

Gerne stellen wir gemeinsam mit euch ein individuelles Menü oder Buffet zusammen, das zu eurem Anlass und Ihren Wünschen passt.

Für weitere vegane Optionen stehen wir selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Sämtliche Preise richten sich nach der individuellen Zusammenstellung eures Menüs bzw. Buffets und werden gerne auf Anfrage bekannt gegeben.

Wir freuen uns darauf, eure Feier kulinarisch begleiten zu dürfen!

Euer Rosalie-Team

Hinweis zu unseren Servicekosten / sonstigen Kosten:

Gerne sind wir auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten für euch da! Für Feiern außerhalb unserer Öffnungszeiten erlauben wir uns, einen einmaligen **Servicekostenbeitrag von € 65,00** zu verrechnen.

Wenn ihr mit uns bis nach Mitternacht feiert, fällt ab 00:00 Uhr ein zusätzlicher **Nachtkostenzuschlag** für unser Servicepersonal von **€ 65,00 pro Stunde** an.

Für selbst mitgebrachte Getränke verrechnen wir ein **Stoppelgeld von € 10,00 pro Flasche**.
Bei mitgebrachten Mehlspeisen fällt ein **Tellergeld von € 2,00 pro Person** an.

Wir danken euch herzlich für euer Verständnis und freuen uns auf eine schöne Feier mit euch!