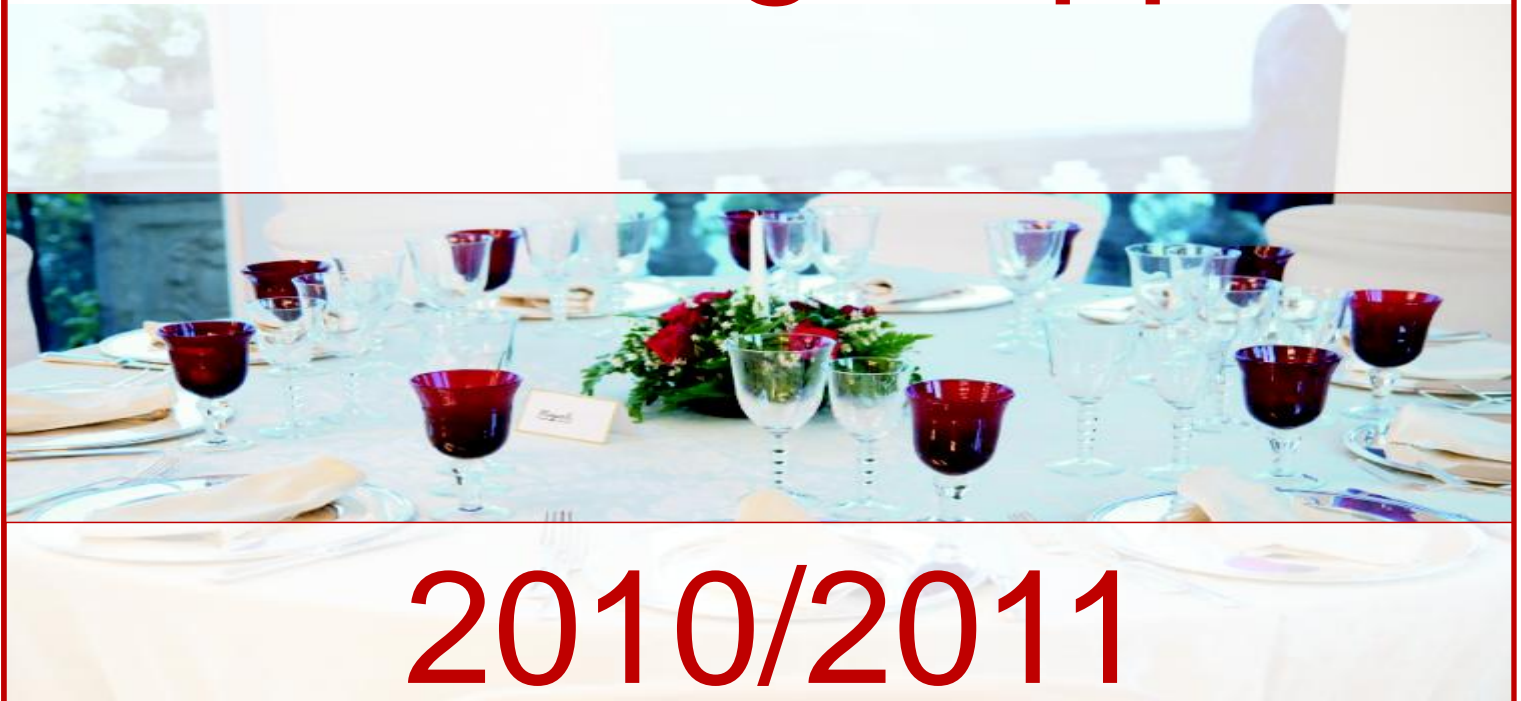


www.rosentaler-hof.at

Rosentaler Hof Catering - gepflegt verpflegt!



Cateringmappe



2010/2011



Landhotel Catering Restaurant

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Buffet - Beispiel:

A) Barbecue/Grillfest in Buffetform - es wird vor Ort gegrillt

ab 60 Personen

Preis : €13,50 / Person

Hauptspeisen: Kotelett
gegrilltes Rotbarschfilet
Putenspieß
Cevapcici
Grillwürste
oder fakultativ:
Spanferkel, vor Ort am Holzkohlengrill zubereitet
Putenspieß
gegrilltes Rotbarschfilet
Grillwürste

Preiszuschlag für diese Variante: Euro 1,50/ Person

Joure-Gebäck & Schwarzbrot

Salat: Erdäpfelsalat
Strangerlsalat
Tomatensalat mit kleinen Mozzarellabällchen
Gurkensalat
Krautsalat

Beilagen: Folienkartoffeln mit Sauerrahm
Knoblauchbrot vom Grill
Gegrilltes Gemüse
diverse Dippsaucen

Dessert: Obst & Früchte am Spiegel
Kuchenbuffet



Buffet - Beispiel:

B) Thema: Alpen-Adria
Kaltes & warmes Buffet

für 15 bis 150 Personen

Preis : €13,90 / Person (ab 50 Personen)

Vorspeisen kalt: Tomaten – Mozzarella Spießchen
Ital. Prosciutto mit Melonenbällchen
„Sopska salata“ Tomaten, Gurken, Zwiebeln
& geriebener Schafskäse
Kulen - Slawonische Wurstspezialität
Fingerfood Fischplatte mit:
Shrimpscocktail, Sombri,
gebackene Shrimpsschwänze,
Räucherlachsfilet, Forellentartar

Hauptspeisen warm:
Hausgemachte Cevapcici, Kartoffelsalat & Ajvar
Gefüllte Paprika mit Petersilkkartoffeln
Meeresfrüchtersotto
Canneloni mit Ricotta- Spinatfülle
Gemischte Fleischspießchen mit Dippsaucen
Gibanica – warme Nuss- Mohn- Schnitte

Joure Gebäck & Schwarzbrot



Beispiel Fingerfood:

C)

für 10-150 Personen

Preis : €14,50 / Person (ab 30 Personen)

Gebratene Schafskäse-Schinkenrollen mit Steckerlbrot
Chickenwings mit Zitronen-Petersilienmarinade
Knoblauch-Pizzastangerl
Schinkenkipferl/ Gemüsekipferl
Mini-Frankfurter im Blätterteig
Chicoree-boats mit Tomaten und Schwarzen Oliven
Gegrillte Garnelen mit Basilikumchips
Weintrauben-Hartkäse Spießchen, Tomaten-Mozzarell Türmchen
Faschierte Bällchen am Spieß
Joure-Gebäck gemischt

Black & White Schokodessert im Glas

D) ab 50 Personen (25 Kinder und 25Erw.)

Preis : € 13,90 / Person pro Erw.

Preis : € 9,90 / Person pro Kind bis 14J.

Chicken-Nuggets mit Ketchup, warme Kartoffelspalten
Mini-Frankfurter im Blätterteig mit Ketchup
Gebratene Schafskäse-Schinkenrollen mit Steckerlbrot
Chickenwings mit Zitronen-Petersilienmarinade
Knoblauch-Pizzastangerl, Schinkenkipferl, Gemüsekipferl
Chicoree-boats mit Tomatenragout und Schwarze Oliven
Gegrillte Garnelen mit Basilikumchips
Weintrauben-Hartkäse Spießchen, Tomaten-Mozzarell Türmchen
Faschierte Bällchen am Spieß
Joure-Gebäck gemischt

Mini Schoko-Muffins, bunter Obstkorb und Fruchtspiegel



www.rosentaler-hof.at

Rosentaler Hof Catering - gepflegt verpflegt!

Beispiel Buffet:

E)

von 15 bis 150 Personen

Preis : €13,50 / Person (ab 30 Personen)

Preis : €11,50 / Person (ab 100 Personen)

Vorspeisen:

Italienischer Prosciutto mit Melonenbällchen

Filet von der Räucherforelle mit Oberskren

Tomaten – Mozzarella Türmchen

Chicken Wings

Hauptgerichte:

Feines Wildragout vom heimischen Wild mit Serviettenknödeln
und Preiselbeergelée

Backhendl mit Kartoffelsalat

Gemüselasagne mit einer Kräutersauce

Polentaschnitten mit Tomaten belegt und Mozzarrellascheiben
überbacken

Salate:

Blattsalatvariation – 2 Sorten der Saison

Geflügelsalat „Hawaii“

Joure-Gebäck und Schwarzbrot



Landhotel Catering Restaurant

Mühlbach 28 • 9184 St. Jakob im Rosental • tel. +43/4253/2241 • e-mail: office@rosentaler-hof.at

Beispiel Getränkeauswahl:

Getränkeauswahl standard:

Prosecco di Valdobbiadene, 0,75lit.	14,90/Flasche
Zweigelt, Weingut Heinzl, NÖ Euro 1l	13,60/Flasche
Grüner Veltliner, Winzer Krems NÖ Euro 1l	13,60/Flasche
Merlot, Tenuta San Ana, Veneto, It. 0,75l	15,90/Flasche
Pinot Grigio, Tenuta San Ana, Veneto, 0,75l	15,90/Flasche
Steirerbua, Cuvè weiß, Tschermonegg, 0,75l	18,90/Flasche

Gerne erfüllen wir Ihren individuellen Weinwunsch!

Bier vom Fass (wird in 0,3lit Gläser ausgeschenkt)	Euro 230,-/ 50l Fass
Apfelsaft, naturtrüb, vom Bauern, 1lit.Euro	Euro 8,-/Flasche
Fanta, Cola, Sprite, 1lit.	Euro 8,-/ Flasche
Mineralwasser 1lit., prickelnd oder natur	Euro 3,-/Flasche
Diverse Fruchtsäfte, Frucade, 0,25l Fl.	Euro 2,50/Flasche

Kaffee aus Espresso-Kaffeemaschine	Euro 2,20/ Tasse
------------------------------------	------------------

**Gerne machen wir Ihnen auch eine AI- Getränkepauschale:
(ab 30 Personen möglich)**

Preis : € 13,- / Person für 5 Stunden

Preis : € 7,- / Person für 2 Stunden

Gerne erfüllen wir Ihnen Ihren persönlichen Getränkewunsch!

Bei der AI- Getränkepauschale und bei den individuellen Getränken ist die Bereitstellung aller erforderlichen Gläser inkludiert.



Allgemeine Infos & Geschäftsbedingungen:

a) Bei jedem Buffet oder sonst. Speisen, ab 30 Personen, erfolgt die Lieferung innerhalb von Kärnten frei Haus. (anderes nach Absprache)

b) Bei jedem Catering ab 10 Personen wird folgendes Equipment leihweise zur Verfügung gestellt:

Teller & Besteck (Anzahl und Art wird an das Catering angepasst.)

Papierservietten werden gratis zur Verfügung gestellt.

Das Buffetkleid wird leihweise gratis zur Verfügung gestellt.

c) Tellerbruch, Glasbruch oder sonstige Schäden an Leih-Equipment werden mit dem Wiederbeschaffungspreis verrechnet.

d) Die 3 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegebene Personenanzahl wird verrechnet!

e) Gerne stellen wir Servicemitarbeiter zur Verfügung. Bitte informieren Sie sich über den Stundenpreis.

Auch können Sie sämtliches Equipment wie Tischwäsche, Stehtische, usw. bei uns ausborgen. Wir machen Ihnen dafür gerne ein Angebot.

f) Die Bezahlung der gesamten Leistung erfolgt in der Regel in bar. Dabei gewähren wir Ihnen einen Skonto von 2%. Andere Bezahlungsarten sind nach Vereinbarung möglich.



Kleiner Auszug aus unserer Referenzliste:

- + **Amt der Kärntner Landesregierung;** Kärntner Fest im Theater Ronacher in Wien, ca. 1000 Personen (Gemeinschaftscatering)
- + **Amt der Kärntner Landesregierung,** Referat Soziales; Tag der Pflegekinder & Pflegeeltern in Rosegg, ca. 300 Personen
- + **Amt der Kärntner Landesregierung, Abteilung 20 - Landesplanung**
- + **Fa. Telekom;** Grillfest für Mitarbeiter in Klagenfurt, ca. 250 Personen
- + **Kärntner Messen;** Eröffnung der Innovationstage, Klagenfurt, ca. 500 Personen
- + **Kärntner Messen;** Ausstellerabend, Klagenfurt, ca. 250 Personen
- + **Slowenisches Konsulat;** viele Feste und Empfänge seit 2006, Klagenfurt, zwischen 30 und 200 Personen.
- + **Asfinag Villach/ Zauchen;** Mitarbeiter-Grillfest, ca. 100 Personen
- + **Metallbau Mörtl;** Grafenstein; Sommerfest mit Grill, ca. 250 Personen
- + **Fa. Melinz Holz in St. Jakob;** Catering für Pressekonferenz, ca. 30 Personen
- + **WKK Bezirkstelle Villach,** Alpe-Adria Buffet für 60 Personen

Darüber hinaus haben wir viele private Feiern, Empfänge und Agapen kulinarisch betreut.

Profitieren auch Sie von unserer langjährigen Catering- Erfahrung. Wir machen Ihnen gerne ein maßgeschneidertes, unverbindliches Cateringangebot oder beraten Sie gerne bei Ihnen zu Hause oder im Büro. Frau Marija STEFAN ist gerne für Sie da: 0664/9236686



*Landhotel **Catering** Restaurant*