

ROLLI  
PARTY-SERVICE

WIR ZAUBERN IHRE  
BETRIEBS- UND FAMILIENFEIERN



*Rolli Party-Service*



Sie erwarten Gäste? Sie wollen mit Mitarbeitern, Kollegen oder mit Geschäftsfreunden das Klima pflegen? Oder denken Sie daran im privaten Kreis zu feiern, eine Party mit Freunden oder eine Hochzeit, ein Jubiläum mit zwanzig, fünfzig oder mehr Gästen?

Es gibt viel zu feiern!

Wählen Sie aus unserer ROLLI Feier-Karte. Dann laden Sie ruhig und entspannt ein, um alles andere kümmern wir uns. Wir schaffen den kulinarischen Rahmen um Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Die persönliche Betreuung unserer Kunden hat für uns höchste Priorität. Für Flexibilität und Kundennähe steht der Name ROLLI Party-Service als Familienunternehmen seit 1975.

Kommend aus dem Feinkost Geschäft, konzentrieren wir uns heute ausschließlich auf das Catering Geschäft unter dem Motto „auf das Wohl Ihrer Gäste“.

Ihr Alain Wendling  
ROLLI Party-Service

## *Was bietet unser Service?*

---

### ☆ Genuss – Frische – Freude

Veranstaltungsservice, Betriebs und Themenfeste, ob kleines Richtfest oder großes Jubiläum auf Ihrem Firmengelände, mit unserem Service übernehmen wir die komplette Organisation Ihrer Feier.

Wir beliefern im Großraum Frankfurt/Rhein-Main, kleine und große Feiern von 10 – 500 Personen.

Unsere Köstlichkeiten überzeugen auch Ihre kritischsten Gäste. Genießen Sie die Lektüre und lassen Sie sich für Ihre Feier inspirieren.

---

### ☆ Messeservice

Wir übernehmen die Standversorgung für Besucher und Mitarbeiter und bringen alles mit was dazu gehört vom Canapé bis zum Rednerpult.

---

### ☆ Eventcatering

Setzen Sie uns ein, wir zaubern Ihnen die schönsten Feste, von der Vernissage, der Picasso-Ausstellung mit 200 Personen über die Eröffnung einer neuen Auto-Niederlassung bis hin zu Spezial Events läuft es bei uns wie gezaubert und das zu Preisen die nicht im Magen liegen.

---

### ☆ Büro- & Officeservice

Mit den köstlichen Fitmachern im Business sorgen wir täglich für die kleine Pausenversorgung. Wir bieten Ihnen auch täglich wechselnde Mittagsgerichte an.

---

### ☆ Komplettes Serviceprogramm/Mietservice

Sie brauchen Geschirr, Servicekräfte? Kein Problem: Dekoration-Gläser-Geschirr-Tischwäsche-Bedienung-Servicepersonal-Köche und Mobiliar-Zeltservice-Equipment-Licht und Ton-Bühne-Künstlervermittlung-Räumlichkeiten. Wir kümmern uns um alles.

---

### ☆ Betriebverpflegung

Kantinenbelieferung und Mitarbeiterverpflegung mit frischen Menüs beliefern wir täglich von Mo. – Fr. Bestellen Sie per Telefon oder Fax, oder verwenden Sie unseren Vordruck. Sie können uns persönlich Frankfurt-Praunheim besuchen oder besuchen Sie unsere leckeren Seiten im Internet unter [www/rolli-partyservice.de](http://www/rolli-partyservice.de)

---

### ☆ Preise/Service

Sie bekommen bei uns die beste Leistung für Ihr Geld. Unsere Preise sind Endreise, inkl. Mwst und Lieferung frei Haus.

---



# Inhalt

	Seite
Canapés	4
Feinschmecker-Brötchen & Belegtes	4
ROLLI's köstliche Fitmacher im Business	5
Büro-, Office- & Business-Lunch	5
Kleine Happen, Cocktail Snacks & Fingerfood	6
Deftige Happen & Kleinteile	6 – 7
Knappe Zeit und trotzdem Schlemmen	8
Business Snack & Lunch Büfets	8
Kleine Pausen Büfets	9
Fingerfood Büfets international	9
Kalte Vorspeisen & leichte Salate	10
Warme Vorspeisen/Gabelfood warm	10
Suppen & Eintöpfe	11
Pasta & Vegetarisches	11
Aus einem Topf	12
Rotisserie & Grill	12
Hauptgerichte	13 – 14
Fisch und mehr aus Fluss und Meer	15
Getränke & Weine	15
Menüs	16 – 17
Büfets	18 – 21
ROLLI's „Internationale Markterlebnisse“	22
Salate	23 – 24
Soßen und Dips	24
Käse	24
Desserts	25
Gedankenstütze	26 – 27

Spécial

## Canapés

je Sorte mindestens 10 Stück, wahlweise mit hellem Baguette oder Vollkornkraftbrot

### Fleisch Stück € 2,10

Roastbeef mit Sahne Meerrettich Roher, Tiroler Schinken mit Cornichons

Kasseler Rücken mit Ananas Geflügel-Leberparfait

Geräucherte Truthahnbrust mit Mandarinen Gekochter Schinken mit grünem Spargel

Parma Schinken mit Melone Entenbrust à la Orange

Französische Salami mit Paprika Schweinefilet mit Kiwi

### Käse & Vegetarisch Stück € 1,90

Tomaten-Mozzarella mit Pesto Französischer Brie mit Walnüssen

Gouda-Käse mit Staudensellerie Blaukäse mit Walnüssen

Frischkäse mit Kräutern Avocadocreme mit Paprika

Gorgonzola mit Birne & Pistazien

### Fisch Stück € 2,30

Ei und Scampi Graved Lachs mit Dill

Forellenfilet mit Apfelkren Geräucherter Lachs mit Ei

Krabbenfleisch mit Sellerie Forellenkaviar mit Dill

Heilbutt mit Mango Matjes Tartar mit Keta Kaviar

Duo von rotem und schwarzem deutschen Kaviar

## Feinschmecker Brötchen & Belegtes

Gebutterte, halbe, belegte Brötchen,  
Belag normal mit Aufschnitt, Käse Stück € 1,50

Belag de Luxe mit echtem Lachs, Braten, Rostbeef etc... Stück € 1,85



## Rolli's köstliche Fitmacher im Business

XXL Feinschmecker – 1/1 Schlemmerbrote, die kraftvollen  
 Brotsorten: Ciabatta, Fladenbrot, Baguette und dunkles Kraftbrot  
 werden von uns Mundgerecht zugeschnitten

2,50

### ☆ Meat & More

Rostbeef, Remoulade, Gewürzgurke

Little Italy, Olivencreme, Antipasti, Parmesan

Orange Chicken Sandwich mit  
 geräucherter Putenbrust

Reuben Sandwich mit Sauerkraut,  
 Kasseler, Käse

Gek. Schinken, Tomate, Rucola

### ☆ Fisch Forever

Echter Räucherlachs, Ei, Senf-Dillcreme

Pan Bagnat, mit Thuna, Oliven, Paprika

Crabmeatsandwich, Surimi, Lachscreme, Ei

Shrimps Sandwich, Garnelen, Cocktailsoße

### ☆ Green & Great

Hüttenfrischkäse mit Nüssen und Kräutern

Radieschenfrischkäse

Camembert, Preiselbeeren

Obazda mit Zwiebel (angemachter Camembert)

Eiersalat Sandwich

Tomaten, Mozzarella, Basilikum Pesto

Greeksalat Sandwich, Bauernsalat mit Feta, Oliven, Zwiebeln

### Die Mini's Euro Schnitten, ROLLI's Party Platten

gemischte kleine Partybrötchen 1/1 mit typischen Belägen aus allen Ländern Europas  
 12-fach sortiert – 25 Stück Platte für 6 bis 10 Pers.

€ 33,00

### Partyplatte, gemische 1/2 Brötchen

für 5 – 8 Personen Norm. Lux. 20 Stück

€ 33,00

### Gemischte Clubsandwich Platte

30 Stück für 10 Personen 1/2 gemischt

€ 30,00

### Gemischte Feinschmecker Schlemmerbrote

25 Stück für 10 Personen

€ 60,00

## Büro-, Office- & Business-Lunch

Immer wieder Mittags!

Es ist angerichtet, Vorspeisen auf Porzellantellern, Hauptspeise im Rechaud  
 ab 4 Personen, ansonsten auf Tellern zum Selbsterhitzen.

2 Gang € 11,50

3 Gang € 13,90

Wir bieten Ihnen täglich wechselnde Menüs, fragen Sie nach dem aktuellen Speisenplan

## *Kleine Happen, Cocktail Snacks & Fingerfood around the World*

### ☆ Französische

Pain Surprise – Überraschungsbrot – das Riesenbrot gefüllt mit kleinen Happen, der sympatische Snack aus Frankreich, 48 Teile für ca. 8 – 12 Pers.

<b>Rustikal</b>	€ 39,00	<b>Festlich groß</b>	€ 49,00
Blaukäse		Roquefortcreme	
Schinken geräuchert		Geräucherter Lachs	
Geflügelleberpastete		Putenbrust	
Französische Salami		Roastbeef mit Senfbutter	
Käse-Schinken Croissant	€ 1,80	Lachs-Croissant, Croissant mit Parma & gehobelter Parmesan	2,30

Quiche Lorraine, Zwiebelkuchen, Spinatkuchen mit Garnelen,  
Quiche Broccoli, Mini Flammenkuchen Stück € 1,80

„Amuse Geule“ Gebäck gefüllt Schinken, Käse, Hackfleisch,  
Frischkäse, Lachs 50 Stück € 25,00

Gemüse Sticks – Crudité im Weckglas mit Kräuterdip Stück € 2,00

Mini Tartelett gefüllt mit Geflügelsalat/Végé mit Walldorf Stück € 2,00

Pochierte Lachswürfel in Gemüse Vinaigrette im Weckglas Stück € 3,00

### ☆ Italienische und Mediterrane Snacks & Tapas

Aubergineröllchen mit Ziegenkäse, Zuchiniröllchen mit Feta,  
Avocado Ciabatta Schnitte Stück € 1,50

Albondigas, mini Fleischbällchen mit Mandeln auf Tomatensugo Stück € 1,50

Gefüllte Cocktailtomaten mit Frischkäse gefüllt 2 Stück € 1,50

Parma-/Melone-Stick's, Caprese Sticks mit Mozzarella, Pesto,  
Chorizospieß mit Paprika Stück € 1,80

Pizza Romana – Aubergine-Käsekuchen, Fenchel-Lauchkuchen Stück € 1,80

Mini Weckglas mit Lemondip & Garnele, Mini Putenschnitzel  
im Parmesanmantel (w) Stück € 1,80

## *Deftige Happen & Kleinteile*

Mini Fleischbällchen pikant mit 2 Dips Stück € 1,00

Pikante Pumpernickeltaler mit Pfeffermakrele-  
Frischkäse-Garnele-Matjestartar, Speckpflaume mit Dörrfleisch Stück € 0,80

Mini Mandel- oder Sesam-Schnitzel, Puppenwürstchen  
im Blätterteig (w) Stück € 1,80

Sweets Käse-Obstspieß, Früchtespieß Stück € 1,30

Mini Blechkuchen Stück € 0,80



## Deftige Happen & Kleinteile

---

### ☆ Frankfurterisches, Brezel & Co.

Gebutterte Laugenbrezel	€ 0,90
Gefüllte Brezel Käse-Schinken	€ 1,80
Gefüllte Laugenstange mit Kräuterfrischkäse, Dörrfleisch & Kresse	€ 1,80
Gefüllte Laugenstange mit Käse & Schinken	€ 1,80
Gekochtes Ei mit Grüner Soße im Weckglas	€ 1,80

---

### ☆ American & Texmex

American Club Sandwiches hell/dunkel geräucherte Putenbrust & Curry	€ 2,30
Thunfischsubmarine, BLT Bacon, Letucce, Tomato, Lachs & Meerrettich, Végé Tomato & Freshcheese	€ 2,30
Chicken Hotwings mit Dip 2 Stück	€ 1,80
1/2 Wraps (auf Wunsch geschnitten als Mini) gefüllt mit Fleisch, Hähnchen und fruchtiger Currydip Romana-/Seranoschinken, Pesto, Rucola	
Fisch: Räucherlachs, Frischkäse, Rucola, Beef mit Paprika & Tacogewürzen Thunfisch, Staudensellerie, Dillcreme/	
Végé mit Gartensalat & Kräuterquark mit Guagamole & Paprika	Stück € 2,50

---

### ☆ Best of ASIA

Mini Samosas, Dim Sum, Frühlingsrollen 2 Stück mit Dip (w)	€ 1,30
Gefüllte Lalloplätter mit Putenfrikadelle, Geflügelteile im Kokosmantel (w)	€ 1,50
Hähnchenspieß Thai Curry, Mini Tartelett mit Thai Geflügelsalat	€ 1,80
Garnelenschwänze im Knuspermantel, Garnelenspieß Tropical	€ 2,80
Lachstartar mit Koriander auf dem Chicoréeblatt	€ 2,80
Gemischte Sushi, Nigirisushi, Californiaroll Lachs, Maki mit Shrimps, Gunkan mit Thunfisch, Ingwer & Wasabi – 10 Stück	€ 20,00

## *Knappe Zeit und trotzdem Schlemmen*

Ab 2 Personen auf großen Schlemmer-Schauteller, dekorativ angerichtet,  
(auf Platte abzüglich € 1,50)

### **ASSIETTE Baltik**

Räucherlachs, Gravedlachs, Matjes, Räucherforelle, Pfeffermakrele mit Dip,  
Butter, Partybrötchen € 12,00

### **ASSIETTE Ocean**

geräucheter Lachs, Fischterriner, Russischer Salat, Kressesoße,  
Butter, Brötchen € 11,00

### **ASSIETTE Anglaise**

verschiedene kalte Braten, Rostbeef, Hähnchenschenkel,  
Crudités Salate angemacht, Remoulade, Brötchen € 10,00

### **ASSIETTE Antipasto**

italienischer Vorspeiseteller, eingelegtes Gemüse,  
feinster italienischer Schinken, Original Salami € 10,00

### **ASSIETTE Vesperteller**

Räucherschinken-Auswahl, Landjäger, Pasteten, Crudités € 9,00

## *Business Snack & Lunch Büfets ab 5 Personen*

**Business 1** € 8,90 **Business 2** € 8,90

Mini Frikadellen mit Cornichons  
Pflälzer Kartoffelsalat mit Speck  
Versch. belegte Laugenbrezeln  
Angemachter Obatzter mit Körnerbrot

Gemüse Stifte mit Kräuterdip  
Chicken, Knusperschnitzelchen  
Gemüsequiche  
Tartelett mit Schokomousse

**Business 3** € 10,90

Parmaschinkenröllchen mit Melone,  
Rucolasalat mit Parmesanspänen  
Versch. belegte Ciabattabrote  
Sommerbeeren Tiramisu

**Business 4** € 12,90

Mandelschnitzel mit Currysoße  
Entenbrustsalat mit Mango  
Canapés mit Fisch  
Mundgerechtes Obst

**Business 5** € 9,90

Kräuterdip in der Paprika  
Frankfurter Grüne Soße mit Ei im Glas  
Gefüllte Mini Laugen mit Frischkäse  
& Speck  
Käsewürfel mit Trauben garniert

**Business 6** € 10,90

American Sandwiches, divers belegt  
Barbecue Hot Chickenwings  
Mini Beefburger mit Rucola  
Cole Slowsalat

**Business Snack Büfett 7** € 10,90

Tomaten-Mozarella, diverse belegte Crostinis, Avocadoquark auf Oliven  
Ciabatta, Hähnchenspießchen auf Tomatensugo, Blauschimmelkäse auf  
Vollkorn mit Birnensenf

## *Kleine Pausen Büfets ab 10 Pers.*

☆ **Officepause** pro Pers. € 8,00

2 1/2 Feinschmecker Brötchen belegt, Party Gebäck, Amuse Geule, Hackbällchen mit Dip, Käsespieße, Mini Schinken Croissants, Obststücken

☆ **Snack Büfett München** pro Pers. € 9,00

1 Paar Weißwurst'l mit Brezel und süßem Senf, Käsewürfel, Hackepeterschnitten, Schmalztopf, Brotkonfekt

☆ **Snack Büfett Paris** pro Pers. € 12,00

Tartelette Variationen, Lauch-Schinken, Broccoli-Tomate, Quiche Lorraine, Blattsalat mit Himbeerdressing, Croissant mit Käse-Schinken gefüllt

☆ **Sekt Empfang** pro Pers. € 12,00

Canapés sortiert 2 Stück, Party Gebäck, Amuse Geule, Mini Mandelschnitzel, Mini Pizza, Mini Quiche, Käsespieß, Hackbällchen mit Dip, Exotische Früchte

## *Fingerfood Büfets international ab 10 Pers.*

☆ **Pause Frankfurterisch** pro Pers. € 11,50

Mini Laugenstangen mit Schneegestöber, Mettecken auf Vollkorntaler, Mini Handkäs mit Musik, Hessischer Wurstsalat im Tartelett, gekochtes Ei mit Grüner Soße, Mini Frankfurter im Blätterteig

☆ **Mediterranes Fingerfood Büfett** pro Pers. € 14,50

Caprese Sticks mit Mozzarella, Pesto, Chorizospieß mit Paprika, Pizza Romana, Fenchel Lauchkuchen, Zuchiniröllchen mit Feta, Avocado Ciabatta Schnitte, Crostini mit Parma, Käsekugeln Tricolore, Albondigas, Mini Fleischbällchen mit Mandeln auf Tomatensugo, gefüllte Cocktail-Tomaten mit Frischkäse, Dolce mit mediterranen Früchten

☆ **Asia's Best – Warmes Fingerfood Büfett** pro Pers. € 16,50

Mini Fleischbällchen mit Zitronengras, Hähnchenspieß Thai Curry, exotische Fischbällchen mit Mangodip, Tempura von verschiedenem Gemüse, Geflügelteile im Kokosmantel, gebackene Bananen mit Honig

Kalt- & warme Vorspeisen

## Kalte Vorspeisen & leichte Salate

Edelfisch- oder Gemüse-Terrine, mit passenden Soßen	€ 8,00
Halbe, gefüllte Avocado mit Krabbencocktail	€ 5,00
Räucherfischplatte, geräucherter Lachs, Graved Lachs, Schillerlocken, Heringsdip, Pfeffermakrele, Aal, Babyhummer, Krebse, Lachsmedaillons en Bellevue, gefüllte Eier, garniert, dekoriert exklusiv auf Spiegelplatten	kg ca. € 55,00/65,00
als Gourmet Platte mit 2 Salaten und Partybrötchen für 4 bis 8 Pers.	pro Pers. € 10,50
Vorspeisen-Antipasti, Parmaschinken an Honigmelone	€ 8,00
Carpaccio vom Rinderfilet oder Lachs	€ 9,00
Italienische Antipasto Platte mit marinierten Austernpilzen	€ 6,00
Vitello Tonato Classico mit Thunfischsoße	€ 7,00
Geräucherte Putenbrust mit Mangosoße an Walldorfsalat, gefülltes Obst	€ 7,00
Ententerrine mit Cumberlandsoße, und Salatbouquet	€ 7,00
Verschiedene Braten, Schinken, Teigpasteten, Aufschnittplatte festlich oder rustikal dekoriert auf Platten	kg ca. € 40,00/50,00
als Gourmet Platte mit 2 Salaten, Partybrötchen für 4 bis 8 Pers.	pro Pers. € 8,50

## Warme Vorspeisen/Gabelfood warm

	Portion
Versch. Gemüseteile, Aubergine, Zucchini, Broccoli im Backteig u. Dip	€ 5,00
Maultaschen in Hummersoße	€ 6,00
Lauchrahmgemüse mit Pfifferlingen (saisonal)	€ 6,00
Gefüllter Riesenchampignon mit Hackfleisch oder Frischkäse	€ 4,00
Waldpilzragout mit kleinen Semmelknödeln	€ 5,00



## Suppen & Eintöpfe

**Aus dem Suppentopf von cremig bis deftig.**

Suppe 0,3 l – Eintopf 0,4 l	Portion
Kalte Suppen, auf Eis serviert	
Spanische Gazpacho, Melonensuppe, Gurkensuppe	€ 3,00
Tomaten-Basilikumsuppe, Minestrone	€ 3,00
Klare Tomaten Consomé mit Klößchen	
Doppeltkraftbrühe vom Rind o. Huhn mit versch. Einlagen Markklößchen-Maultaschen-Flädle-Eierstich	
Thailändische Hühnersuppe mit Glasnudeln	€ 3,50
Crème von versch. Gemüse Lauch-Broccoli-Spargel, Frankfurter Kräutersüppchen, Kürbiscreme, Hochzeitsuppe mit Flädle, Karottencreme-Rindfleischsuppe mit Ingwer und Koriander, Champignoncreme, Rucolacremesüppchen	€ 3,50
Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen oder Lachsstreifen	€ 4,00
Curry Kokossuppe mit Zitronengras & Shrimps	€ 4,00
Edelfischsuppe mit feiner Einlage, Rouille, Croutons, Hummercremesüppchen mit Krebsstreifen	€ 5,00
Tomatensuppe mit Garnelen und Gin	€ 4,00
Deftige Eintöpfe mit Einlage	
Ungarische Gulaschsuppe, Kartoffel-Lauch, Erbsen, Linsen, Grüne Bohnen, Balkan Bohnensuppe mit Einlage, Pot au Feu	€ 3,80

## Pasta & Végétarisches ab 10 Pers.

Lasagne vegetarisch mit Tomaten-Mozzarella oder Bolognese von Grünkern	
Bunte Gnocchi mit Broccoli-Kirschtomaten-Pestorahm, Maultaschen-Gemüsetopf, frisches Gemüsecurry mit Vollwertreis, Kartoffelspinat-Gratin mit Schafskäse	€ 6,50
Waldpilzragout mit Semmelknödel	€ 7,00
Lasagne Bolognese al Forno, Tortellini Broccoli-Schinken	€ 7,50
Schupfnudeln mit Hähnchenbruststreifen & Pilzen, Tortellini mit Geflügel-Safran	€ 7,50
Lasagne mit Lachs und Blattspinat, Nudeltopf chinesisches mit Krabben oder Geflügel	€ 7,50
Rigatoni mit Rinderfilet, mit Kaiserschoten und Kirschtomaten oder mit Pesto, Pinienkerne und Geflügel	
Schwarze Bandnudeln mit Meeresfrüchten und Gemüse	
Grüne Tagliatelle mit Lachs und Pernod	
Tagliatelle mit Spargel und Geflügel	
Farfalle mit Gorgonzola und Kalbsfiletstreifen	€ 8,00

*Aus einem Topf, aus aller Welt  
ab 10 Pers. serviert im Rechaud*

	Portion
Chili con Carne	€ 7,00
Jambalaya, creolische Reispfanne mit Garnelen und Huhn	€ 8,00
Thai Chicken Pfanne mit rotem oder grünem Curry, Basmatireis	€ 8,00
Paella Valencia Pfanne mit Geflügel, Fisch und Garnelen	€ 10,00
Couscous Royal, Spezialität aus Nord Afrika mit 3 Sorten Fleisch	€ 10,00

☆ **Warmes Arbeitsessen Arrangement, im Rechaud**

Pouardenbrust mit Kräuterfüllung, Pommes Rissolées, Gemüse	€ 8,00
Rippchen auf Sauerkraut, Kartoffelpüree	€ 7,00
Schweinefilet in Rahmsoße, grüne Nudeln, Zucchini-Tomaten Gemüse	€ 10,00
Frankfurter Apfelweinbraten, Salzkartoffeln, Weißkohlgemüse	€ 8,00
Rinderroulade mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	€ 10,00

sowie unser wöchentlicher Business-Lunch, Karte per Fax anfordern  
2 Gang € 11,50 3 Gang € 13,90

*Rotisserie & Grill*

(Preis pro kg Rohgewicht)

**Unsere Spezialität: Leckerer ROLLI Grill Spanferkel**

Schlachtfrisch, knusprig braun gegrillt, nach einem seit 20 Jahren unsere Gäste begeisterndem ROLLI-Rezept, speziell gewürzt – einfach vorzüglich!!!  
von 12 bis 25 kg, ab 20 Personen bis 200

1 Spanferkel = 12 kg = ca. 20 Portionen € 160,00 für jedes weitere Kilo € 7,00

Dazu empfehlen wir unsere frischen Feinkostsalate, über 80 verschiedene im Programm oder Gratin, Baked Potato, Elsässer Sauerkraut

Bayerischer Fleisch- oder Leberkäse, ofenfrisch mit Röstzwiebeln	€ 9,00
Hessischer Schwärt'l-Braten, Spießbraten ungefüllt	€ 12,00
Prager Schinken im Brotteig, Virginia Honigschinken	€ 15,00
Apfelweinschinken im eigenen Saft oder im Brotteig, Kasseler Rippe im Blätterteig	€ 15,00
Spießbraten gefüllt, mit Backpflaumen, Zwiebeln, Fleischbrät, usw.	€ 14,00
Lammkeule Provencale im Kräutermantel oder gefüllt mit Schafskäse	€ 18,00
Roastbeef in der Salzkruste oder Senfkruste	€ 28,00
Kalbsbraten Toskana mit einer Oliven-Kräuterkruste	€ 28,00

## Hauptgerichte

	Portion
<b>☆ Leckerer vom Schwein</b>	
Schweinelende mit Vallée d' Auge mit Calvados und Apfelspalten oder mit drei Pfeffersoßen u. Pinienkernen	€ 8,00
Gefülltes Schweinefilet mit Kräuterfarce und Pinot Grigiosoße	€ 9,00
Geschnetzeltes nach Ihrer Wahl, Champignons-Wacholderrahm-Pusta-Asiatisch	€ 6,50
<b>☆ Leckerer vom Wild</b>	
Hirschragout Diana mit Preiselbeer-Birne	€ 9,00
Rehgeschnetzeltes mit Wacholdersoße o. mit Pfifferlinge-Traubensoße	€ 9,00
Rehmedaillons an Sauerkirschsoße	€ 13,00
Hasenkeule Jäger Art, Kaninchen in Dijonsenf	€ 8,50
<b>☆ Leckerer vom Kalb</b>	
Kalbpiccata Milanese oder in Gorgonzola-Birne	€ 8,50
Züricher Rahmgeschnetzeltes oder mit rosa Pfeffer-Estragonsoße	€ 8,50
Kalbsfiletspitzen mit Steinpilzen oder in französischer Senfsoße mit Kaiserschoten	€ 10,00
<b>☆ Leckerer vom Rind</b>	
Rindergeschnetzeltes in Cognac Rahmsoße	€ 7,50
Boeuf Bourguignon	€ 7,50
Tafelspitz oder Ochsenbrust mit Meerrettich- oder Grüner Soße, Dampfkartoffeln	€ 7,50
Rinderfilet Wellington in seiner Teigkruste, Tournedos mit Steinpilzen	€ 12,00
Filetspitzen Stroganoff	€ 8,50
<b>☆ Leckerer vom Geflügel</b>	
Putengeschnetzeltes nach Ihrer Wahl – Champignonrahm – Indien Style – Asiatisch –	€ 6,50
Coq au Vin oder Coq au Riesling, Frikassee mit Spargel u. Champignons	€ 7,50
Pouardenbrust auf Gemüsebett in Rahmsoße	€ 7,50
Saltimbocca von der Pute mit Parmesan und Salbei	€ 7,50
Hähnchenbrustfilet Caprese mit Pesto und Mozzarella	€ 7,50
Entenbrust in Orangen- oder Cassis-Soße	€ 9,50

Hauptgerichte

# Hauptgerichte

## Hauptgerichte

	Portion
<b>☆ Leckerer vom Lamm</b>	
Lammrücken mit Kräuterkruste	€ 10,00
Lammkeule gefüllt mit Schafskäse	€ 7,50
Lammragout Provence mit Ratatouille	€ 7,50
<b>Spezial zur Weihnachtszeit, Gänseessen, Wildmenüs, Weihnachtsbüfett</b>	

## Beilagen

	Portion
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Pommes Rissolées, Kartoffelschnee, Dampfkartoffeln, Käsekartoffeln, wilder Reis, Basmati Reis, Butterspätzle, Schupfnudeln, grüne Tagliatelle, Butternudeln, Rösti, versch. Knödel	€ 1,80
<b>Frisches Gemüse der Saison</b>	
Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Fingermöhren, Spinat, Apfelrotkohl, Weinsauerkraut, Leipziger Allerlei, grüne Bohnen, Kohlrabi, Wirsing, Rosenkohl, Schwarzwurzel, Zucchini, Aubergine, Ratatouille, Mangold	€ 2,30
Gartenfrische Gemüseauswahl 5 Sorten	€ 3,00



## *Fisch und mehr von Fluss und Meer*

---

Alle Fisch Gerichte wahlweise mit Butterkartoffeln oder Basmati-Wildreis	
Zander in leichter Safransoße oder auf der Haut gebraten auf Linsenbett	€ 10,00
Seezunge auf Blattspinat oder Röllchen mit Lachsmousse gefüllt in einer leichten Kerbelssoße	€ 10,00
Steinbutt auf Mangold mit feiner Zitronen-Buttersoße	€ 11,00
Red Snapper auf Gemüse mit Koriander	€ 11,00
Lachs auf Spinat mit Shrimpssoße oder Dijonsenfsoße	€ 10,00
Gebratener Wildlachs mit Pestokruste	€ 12,00
Trio von Edelfisch in rassiger südländlicher Soße	€ 12,00

---

## *Getränke & Weine*

Getränke & Weine für Ihre Veranstaltung. In unserem Getränkeangebot finden Sie zu fairen Preisen was Ihr Gaumen begehrt. Wir liefern die Getränke in Kommission, hier eine kleine Auswahl:

### ☆ Weißwein

Chardonay Gabia d'Oro, DOC	0,7l € 6,30
Pinot Grigio, Venetien	0,7l € 5,10

### ☆ Rotweine

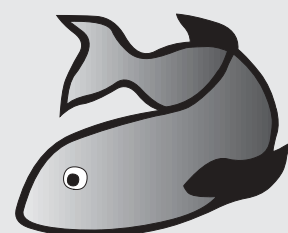
Merlot	0,7l € 5,10
Cotes du Rhone	0,7l € 6,65

### ☆ Sekt & Champagne

Sekt Hausmarke Brut, trocken	0,7l € 6,55
Prosecco	0,7l € 8,00
Heidsick Champagner Monopole Brut	0,7l € 22,00

**Sowie alle Biere und Softgetränken.**

---



# Menüs

Zur Anregung haben wir eine Auswahl für Sie zusammen gestellt,  
Menüs ab 10 Personen. Änderungen möglich mit Preisausgleich.  
Alle Menüs werden mit Brot/Brötchen geliefert.

☆ **Menü Nr. 1** pro Person € 15,00

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen oder Matjes mit Apfel-  
Zwiebel-Schmand, Vollkornschnitte  
Kasseler Rippenspeer, Pellkartoffelsalat mit Speck oder Putensteak mit  
Champignons, Butterspätzle  
Erdbeerquarkspeise oder Vanillecreme mit Früchten

☆ **Menü Nr. 2** pro Person € 18,00

Gartensalat mit Spargel u. Putenbrust  
Kasseler Rücken mit Kräuter-Senfkruste und Gemüse garniert, Röstkartoffeln  
oder Poulardenbrust überbacken mit Gemüse der Saison und Mandelreis  
Bayerische Creme mit Himbeermark oder rote Grütze mit Vanillesoße

☆ **Menü Nr. 3** pro Person € 22,00

Meerrettichrahmsuppe mit Lachsstreifen oder Avocadofächer mit Shrimps in  
rassiger Knoblauchsoße  
Lachssteak auf Spinatbett und Shrimpssoße, Butterkartoffeln oder Schweinefilet  
in Kräuterkruste mit Rissolées-Kartoffeln und Bohnenspeckröllchen  
Verschiedene Früchtecremes an exotischem Salat von frischen Früchten

☆ **Menü Frühling** pro Person € 18,00

Rauke Rucolasalat mit Spargel oder Bärlauchcreme mit Schinkenstreifen  
Frische Bandnudeln mit Krabbenfleisch und Spargel oder Penne in  
Bärlauchpesto mit Geflügelstreifen und Frühlingzwiebeln  
Kleine Rohmilch Käseauswahl oder Erdbeer Romanov

☆ **Menü Sommer** pro Person € 19,00

Tafelspitzsülze mit Salat von Bouillongemüse und grüner Soße oder  
Pollo Tonato, zartes Putenfleisch in einer Thunfischmarinade  
Lammkeule mit Schafskäse-Füllung, Thymiankartoffeln, Tomate-Provence  
oder Schweinerücken mit Tomaten und Mozzarella mit Oreganorahm,  
Zuchinigemüse und Tagliatelle  
Zitronencreme Cardinale

☆ **Menü Herbst** pro Person € 20,00

Wildconsomé mit Pilznockerln oder Waldpilzterrine mit Preiselbeeren  
und Lollo Bionda  
Red Snappersteak mit Kartoffelkruste auf Blattspinat oder Schweinefilet in  
Wacholderrahm mit grünen Butterspätzle  
Creme Brulée unser Klassiker mit braunem Rohrzucker gratiniert oder  
Apfel-Zimtmousse mit Babyäpfeln

☆ **Menü Winter** pro Person € 20,50

Feldsalat mit gebratenen Austernpilzen und Dörrfleisch oder Forellenfilet  
geräuchert mit Salatgarnitur  
Feines von der Gans mit gefüllten Schmoräpfeln, Preiselbeerrotkohl, Kartoffel-  
klöße oder Hirschkeule Jägerart, Butterspätzle, Rosenkohl  
Zimtmascarponecreme mit Rumfrüchten oder Lebkuchenmousse mit  
Bitterschokolade



---

☆ **Végétarisches Menü ab 15 Pers.**

pro Person

Tartelett Provencale mit frischem Frühlingssalaten oder	3 Gang € 16,00
7 Kräuterrahmsüppchen mit Croutons	4 Gang € 18,80
Feine Lasagne mit Spinat und Tomaten oder	5 Gang € 21,50
Gemüse Curry mit Vollwertreis	
Baiserwaffel mit Limettensahne gefüllte und Erdbeer-Orangensalat	
Käseteller mit Rohmilchspezialitäten aus Frankreich/Italien dekoriert mit Feigen und Trauben	

---

☆ **Festliches Menü Hochzeit/Kommunion I ab 15 Pers.**

pro Person

Gebratene Gambas und Seezungenröllchen mit	3 Gang € 16,90
Tomaten-Raukesalat und/oder legierte Geflügelcreme	4 Gang € 19,80
mit grünem Spargel und/oder Spieß von Edelfischfilet	5 Gang € 21,50
in Limettenöl gebraten mit einer leichten Basilikumsoße	
Provenzalisches Pfannengemüse und Reis und/oder Kalbsröllchen mit einer Ricotta-Kräuterfüllung dazu Steinpilzsoße, Frühlingsgemüse und Kartoffelplätzchen und/oder Birnenfächer mit Orangenkaramel und einer Mandel-Mascarponecreme und/oder Käseteller mit Rohmilchspezialitäten aus Frankreich/Italien dekoriert mit Feigen und Trauben	

---

☆ **Festliches Menü Hochzeit/Kommunion II ab 15 Pers.**

pro Person

Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen	3 Gang € 16,90
Klare Hochzeits Rinderkraftbrühe mit kleiner Maultaschen- einlagen und/oder Duett von Lachs- und Shrimps-Terrine	4 Gang € 19,80
mit Lemondip	5 Gang € 21,50
Melonenfächer mit Katenschinken an Salatbouquet und/oder Schweinelende in Calvados mit Apfelspalten, Bohnenbouquet, Kartoffelgratin	
Kalbsgeschnetzeltes mit Austernpilzen, Walnuss-Spätzle, Gemüseauswahl und/oder Duett von Mousse au Chocolat	
Tiramisu Classico und/oder Käseteller mit Rohmilchspezialitäten aus Frankreich/Italien dekoriert mit Feigen und Trauben	

*Merida*

# Büfett

## Büfetts

Unsere schönsten Büfetts, kulinarische Gaumenfreuden, rustikal oder zauberhaft festlich, ein Fest für Sie und Ihre Gäste.

\*Diese Büfetts werden von uns mit passender, themenbezogener Tischdekoration liebevoll aufgebaut. Lassen Sie sich verwöhnen.

### Kalte BÜfett Variationen

☆ **Kaltes Büfett „Rustikal Frankfurt“** ab 15 Pers. pro Pers. € 15,50

Bauerngeräuchertes mit Senfgurken, Kasseler Rücken, Eier mit Grüner Soße, Mini Frikadellen, Schinkenbraten, Landjäger, Heringsfilet aus dem Steintopf, Pellkartoffelsalat mit Speck, Bohnensalat mit Tomaten und Champignons, Gurken-Dillsalat, Handkäse mit Zwiebel-Kümmelmarinade, angemachter Frischkäse, Landbutter, Brot und Brötchenwerk, Laugengebäck, Apfelweinschaum oder Vanillecreme mit Kirschen

☆ **Kaltes Büfett „Klassisch & Exquisit“** ab 20 Pers. pro Pers. € 20,00

Gefüllte Ananas mit Geflügelsalat, pochierte Salmischnitte mit Kerbeldip, Süßwasserfische aus dem Rauch mit Preiselbeermeerrettich, Salatherzen mit Ei und Räucherlachs, Avocados gefüllt mit Sylter Shrimpssalat, Toskanakräuterbraten, Entenbrust gebraten à la Orange, gehobelter Parmaschinken mit Ogenmelonen, Artischockenherzen mit Geflügelecken, Schweinemedaille, Bellevue, Rostbeef rosa mit Spargelspitzen, Party-Brötchenrad, Laugengebäck, Fassbutter, Soßen zum Dippen & Genießen, Remoulade, Guagamole, Senf-Dill, Zuckerschotensalat mit Karotten in Nussvinaigrette, Salat von Tomaten und Champignons, Lauch-Apfelsalat, internationale Käseauswahl, Zwetschgengrütze mit Zimtsahne, Bayerische Creme mit Himbeersoße

☆ **Büfett Rustikal „Hessen“** ab 20 Pers. pro Pers. € 19,50

ROLLI's grüne Soße mit gekochten Eiern, Wacholdergeräuchertes vom Brett, Schinkenbraten, geräucherte Putenbrust, Schmandheringe, Senf-Dilldip  
Warm: Kasseler Rippenspeer im Blätterteig oder gefüllter Zwiebelspießbraten, Weißkrautsalat Grilltime, Pellkartoffelsalat mit Speck, Nudelsalat „Hausfrauen Art“, rustikale Käseplatte, Butterkorb, Brot- und Brötchen-Spezialitäten, rote Grütze mit Vanillesoße oder Hessisches Tiramisu mit Apfel und Calvados

☆ **Schlemmer Büfett „Gourmet“** ab 20 Pers. pro Pers. € 23,00

Geräucherte Putenbrust mit Ananas, Straßburger Pastete in der Teigkruste, Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen, Fischspiegel, Forellenfilet mit Sahne-  
meerrettich, Pfeffermakrele, Räucherlachs, Edelfischterrinen mit Lemondip, Dialog von Shrimps und Avocados, Senf-Dillsoße  
Warm: Gefüllte Poulardenbrust mit Kräutern auf Bandnudeln mit Gemüse Variationen oder zarte Schweinemedailles mit Soße nach Wahl, wilder Reis, Walldorfsalat/Thüringer Eiersalat/Spargel/Champignon Salat, internationale Käseplatte, Butterkorb, Brot- und Brötchen-Spezialitäten, Salat von frischen Früchten an Himbeercoulis oder Mousse au Chocolat

# Büfetts

☆ **Italienisches Büfett „Venezia“\*** ab 20 Pers. pro Pers. € 22,00

Große Antipastiauswahl mit Prosciutto, mariniertes Gemüse, verschiedene Oliven, Crostinis alla Napolitana, Vitello Tonato (Kalbsnuss-Scheiben in Thunfischsoße)

Warm: 1 Pasta Gericht Ihrer Wahl (abzüglich € 2,00 Pers.)

Hähnchenpfanne Toskana mit einer Tomaten Kräuter coulis, Polenta Schnitten, Zucchini

Blattsalate, italienisch mit Pestodressing, Tomaten-Caprese, Artischockensalat mit Speckstreifen und Avocadofächer, Ziegenfrischkäse mit Sunfried Tomaten, Tagliatelle Salat mit Meeresfrüchten, italienisches Fladenbrot, Weizenstangen, Grisinis, italienische Käseplatte Bel Pease/Gorgonzola/Provolone-Parmigiano gefüllte Birnen mit Tiramisu, Salat von frischen Früchten mit Maraschino

☆ **Italienisches Büfett „Bella Italia“\*** ab 20 Pers. pro Pers. € 23,00

Garnelen mit Knoblauch Mascarpone auf Chicoréesalat, San Daniele Schinken, Salami Calabrese, Mini Pizzen, eingelegte Sardinen im Mangoldblatt mit Balsamico, eingelegtes angebratenes Gemüse und Pilze, Tomaten-Mozarella auf wildem Rucola und Basilikum, Tomaten-Caprese, Bohnensalat, Aioli

Warm: Piccata von der Hähnchenbrust in Pinot Grigio und grünem Spargel, feine Bandnudeln oder Variationen von gegrillten Edelfischen mit Kräutern, halbwilder Reis

Italienische Käseauswahl vom Brett, Ciabattabrot, Oliven und Thymianbrot, Stangenbaguette, Limettencreme mit Kiwi und Feigen, Zabaione Freddo, Marsalascbaum mit Melonen oder Cappuccinocreme mit Maraschino Kirschen

☆ **Schlemmer Büfett „Champs Elysée“** ab 30 Pers. pro Pers. € 25,00

Mini Quiches Variationen, Lorraine, Spinat, Broccoli, Amuse Geule gefülltes Mini Gebäck, Schweinekarrée mit Armagnacpflaumen, Rostbeef rosa, Soße Tartare, Ardenner Schinken, Tranche von Lachs Parisienne auf Salade a la Russe, Garnelen Bouquet mit Kresse, Senfdillsoße

Warm: Entenbrust mit Orangensoße und Röstkartoffeln, Bohnenbouquet, Edelfischpfanne mit Hummersoße, Pommes Nature oder wilder Reis, Lambraten Provencale mit Ratatouille und Kartoffelgratin

Blattsalat der Saison mit Roquefortdressing, Haricots Vert Salat mit Rauke und Nüssen, Putenbrustsalat Chef, französische Käseauswahl, gesalzene Butter, Baguette, Partybrötchen, Mousse au Grand Marnier mit Orangensalat, Kokosnuss-Schaum mit Ananas und Chocolat Noir, gefüllte Crepes Suzette mit Früchten

☆ **Kartoffel Büfett\* „Rund um die Kartoffel“** ab 25 Pers. pro Pers. € 17,50

Kartoffelsuppe mit Krabben und Lauch oder Kartoffelsuppe mit Steinpilzen, Himmel & Erde, gebratene Rotwurst mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben, Röstzwiebeln oder Kartoffel Nocken in Tomatensoße mit Peccorino und Basilikum, Röstitaler mit Schwarzwälder Landschinken, warmer Kartoffelsalat mit grober Bratwurst, Kümmelkartoffeln mit Schmand und Matjesfilet, Folienkartoffeln mit Kräuterquark und Räucherlachs, Feldsalat mit Kartoffeldressing, Kartoffelbrot, Kartoffelpudding mit Himbeersoße

## Büfetts

---

☆ **Salat & Grillbüfett fix & fertig serviert** ab 20 Pers. pro Pers. € 16,50

---

Grillspezialitäten, eingelegte Schwenksteaks, Cevapcici, Hähnchenschenkel, Paprikawürstchen, großes Salat Büfett, 8 Sorten angemachter frischer Rohkostsalat sowie Nudelsalat „Hausfrauen Art“ und Pellkartoffelsalat, Backkartoffeln mit Creme Fraiche, verschiedene Soßen und Dips, Käseigel auf Ananas, ofenfrisches Baguette

---

Für Ihre Grill- und Betriebsfeste, Barbecuepartys und Frontcooking halten wir Arrangements ab 20 Personen bis zu 1.000 Personen bereit.

Einen Auszug: Grill Büfett „Taunus“/Spanische Fiesta/Südländliches Sommerfest/All American Barbecue Party/etc.

---

---

☆ **Vegetarisches Büfett „Garten Eden“** ab 25 Pers. pro Pers. € 18,00

---

Immer mehr Menschen wissen wie lukullisch und vielfältig Vollwert-Spezialitäten sein können. Welches Aroma könnte besser sein, als dass frischer weitgehend unbehandelter Produkte.

Grünkernkugel in Sesam gebacken, Zuchinischiffchen in Thymianöl gebraten, Crudités, frisches Stangengemüse mit 2 Dipsoßen, Sellerieschnitzel

Warm: Vegetarische Lasagne oder gefüllte Aubergine, buntes Gemüse-Curry mit Naturreis

Grünkernsalat mit Birnen, Möhrensalat mit Sonnenblumenkerne, Maiskornsalat in der Tomate, Bohnensalat mit Champignons, Käsespieße, Kräuterquark, Vollkornbrote

Hirseflammerie mit Waldbeeren oder Apfelstrudel mit Mandelsoße

---

---

☆ **American Büfett\* „Chicago to Memphis“** ab 30 Pers. pro Pers. € 22,00

---

Mini Hamburger Silicon Valley mit Chicken & Rucola, Cole Slowsalat, Bohnen Salat „Cancun“, Ceasar Salat mit Blue Cheese Dressing, Wellness Salat mit Sprossen, Kalifornischer Geflügelsalat in der Ananas, Crabmeatcocktail an Avocado, Nachos mit Cheese & Chilisoße

Warm: Virginia Honig-Schinken, Homemade Truthahn gebraten mit Mini Baked Potatos & Kürbisgemüse, Maiskolben mit Butter, Sauercream

Apple Pie, Whipped Cream, Whiskeyschaum im Schokotörtchen, Fruchtsalat mit Ahornsirup

---

## Büfetts

☆ **Skandinavisches Büfett\*** ab 20 Pers. pro Pers. € 18,00

Smörebrot Auswahl, Graved Lachs, gefüllte Eier, Senfheringe, Kräuterheringe, Tomatenheringe

„Pytt y Panna“ – Schwedisches Pfannenfleischgericht mit Kartoffeln und Zwiebeln oder Garnelen in Dillrahm mit neuen Kartoffeln + € 2,00

Rote Beete Salat, Dillgurkensalat, Gemüsesalat, Auswahl heimischer Käse, Castello, Hartawi, Kümmel, gemischtes Brotwerk, Landbutter, Schmalz  
Schwedenfrüchte mit Sahne

☆ **Kinderbüfett „Pipi Langstrumpf“** ab 15 Pers. pro Kind € 14,00

Milchreis mit Zimt und Früchten, Trockenobst auf Fäden gezogen, Puppenwürstchen mit Ketchup, Mini Hamburger, „Zauberstäbchen“ Knabbergemüse mit Dips, Auswahl verschiedener Nüsse

Warm: Spaghetti mit Tomatensoße und Fleischbällchen, Maiskolben mit Butter  
Früchte in Schokolade getaucht, Wackelpudding mit Vanillesoße, Muffins mit bunten Smarties

Für diesen Anlass empfehlen wir Zauberhüpfburg 3,6 x 3,6 m, ab € 160,00

Kinderkarussell 2,20 m für 10 – 15 Kinder Mo. – Do. € 290,00, Fr. – So. € 390,00

Kinderclowns oder Zauberer.

Preise nach Vereinbarung/Aufwand und vieles mehr. Sprechen Sie mit uns.

☆ **Brunch Büfett „Fitness“** ab 20 Pers. pro Pers. € 18,00

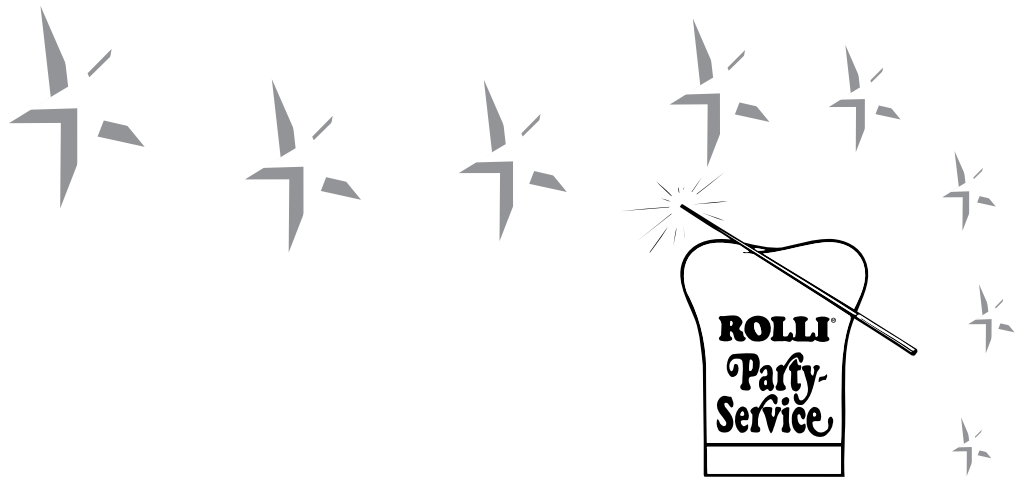
Salat von rohen Champignons und gebeiztem Rinderfilet, Kartoffel-Rucolalalat mit getrockneten Tomaten, knackige Gemüsestifte mit 3 verschiedene Dips, Bruschettas mit feiner Auflage, Grissinis umhüllt von Parmaschinken, Tomaten-Basilikumsalat, Käsesalat mit Staudensellerie

Warm: Rührei mit Schnittlauch, kleine Würstchen gebraten, Lende im Sesam-Mantel, französisches sautiertes Gemüse, kleine Röstkartoffeln

Internationale Käseplatte, Butter, ofenfrische Brötchen & Brot

Mini süße Kuchenschnitten, Joghurtcreme mit frischen Früchten





## Rolli's „Internationale Markterlebnisse“

Für diese Büfett Zusammenstellung ab 100 Pers., schlagen wir Ihnen eine spezielle Marktatmosphäre vor. Eigens hierfür haben wir attraktive Stände entwickelt, deren Aufbauten sind im Menü Preis inbegriffen.

Hier treffen sich Gäste im lockerer Umgang, an verschiedene Stände und unter Marktschirmen. Erlebnisse werden ausgetauscht. Kontakte geknüpft und vor Ihren Augen werden Speisen angeboten und frisch zubereitet. Ideal für Tag der offene Tür, Sommerfest, Firmen Jubiläum

### ☆ Stand Asia

Sushi Variationen, frittierte Frühlingsrollen mit feurigem Dip, Lachstartar auf Chicorée Spalten, asiatisch-gebeizter Lachs mit Orangensoße  
Warm: China Nudeln mit Geflügelstreifen „Suzy Wong“ oder Schweinefleisch süßsauer mit Duftreis, Sesamfladen, Padadambrot  
Bananen Mousse mit frischer Ananas, geeiste Kokosterrine mit Mangos

### ☆ Stand Karibic

Karibische Fischbällchen mit fruchtigem Dip, Mais Chips, Cheese Soße, Guagamole, Taboulé, Weizengrießsalat mit Pfefferminze, gefüllte Ananas mit Geflügelsalat „Barbados“  
Warm: Jambalaya, Creolische Reispfanne mit Huhn & Gambas oder Schweinemedailles in Kokos-Ananassoße, Gemüseis oder Kürbiskartoffeln, Olivenbrot  
Exotische Früchtepyramide, Salat von Kiwi & Papaya

### ☆ Stand Südländlich

Antipastiplatte mit eingelegtem Gemüse, Schinken & Melone, frische Austern-Bar (saisonal) oder französischer Terrine und Pasteten, Cumberlandsoße, Garnelensalat Aiolli, Salat Nicoise  
Warm: Kalbsfleischstreifen in leichter Safransoße mit Tortello und Spinat oder Paella Valenciam mit Huhn, Edelfische, Garnelen  
Internationale Käseauswahl, landestypische Brot & Brötchen  
Tiramisu, Creme Brulée

Ab 100 Personen Preis nach Personenanzahl/Umfang ab € 50,00 inkl. Marktstände und Dekoration. Wir beraten Sie gerne.

## Salate

Unsere speziellen Gourmet Salate, fein gewürzt, frisch angemacht, sind eine unserer Spezialitäten. Man darf Sie nicht vergessen! Ob als Beilage, zum Hauptgericht oder einfach so zum Verwöhnen – es stehen Ihnen über 80 Sorten zur Auswahl...

Man rechnet ca. 200 – 300 g Verzehrmenge pro Person, alle Preise ab 1 kg Schale/Schüssel.

### Gourmet Salate mit klarem Dressing

Artischocken Salat „Toulouse“	€ 21,00	Gemüse-Vollwertsalat	€ 9,50
Blumenkohl-Pfifferling-Salat	€ 12,50	Griechischer Bauernsalat	€ 12,50
Bohnen Salat „Cocktail“	€ 9,50	Mexikanischer Salat „Cancun“	€ 9,50
Broccoli-Käsesalat	€ 9,50	Sommersalat mit Sprossen	€ 9,50
Champignon-Spargelsalat	€ 12,50		

### Rohkost Salate der Saison mit dem Dressing Ihrer Wahl

a) Cocktaildressing, b) Frenchdressing, c) Joghurtdressing Portion € 2,80

Tomatensalat	€ 9,50	Weißkrautsalat „Grilltime“	€ 9,50
Tomaten-Mozzarella auf Platte	€ 14,00	Weißkrautsalat „Elsäßer“	€ 9,50

### Gourmet Salate mit Soße Blanche

Broccoli-Schinken-Salat	€ 9,50	Mailänder Eiersalat	€ 9,50
Champignon-Eiersalat	€ 9,50	Radieschen-Schnittlauchsalat	€ 9,50
Delikatess Spargelsalat	€ 11,50	Thüringer Schinken-Eiersalat	€ 11,50
Gurkensalat „Hausfrauen Art“	€ 9,50	Farmersalat	€ 9,50
Lauch-Ananas	€ 9,50	Walldorf-Astoria Salat	€ 14,00
Lauch-Apfelssalat	€ 9,50	Weißkrautsalat Hawaii	€ 9,50

### Fleisch-, Geflügel-, Käse-Salate

Badischer Fleischsalat	€ 12,50	Käsesalat Chef	€ 14,50
Geflügelsalat „Hawaii“	€ 23,00	Putenbrustsalat Chef	€ 14,50
Geflügelsalat „Lukulus“	€ 23,00	Wurstsalat Straßburger Art	€ 14,50
Geflügelsalat „Peking“	€ 14,50	Rindfleischsalat Sächsische Art	€ 17,50
Geflügelsalat Pfifferling	€ 23,00	Rindfleischsalat	
Käsesalat „Dalmatia“	€ 14,50	Chili con carne	€ 17,50
Elsäßer Käsesalat	€ 14,50		

# Salate & Käse

## Salate

### Nudel-, Reis-, Kartoffel-Salate

Pellkartoffelsalat Natur	€ 8,50	Nudel Vollkornsalat	€ 11,50
Pellkartoffelsalat „Hausfrauen Art“	€ 8,50	Farfalle Nudelsalat „Sandra“	€ 11,50
Pellkartoffelsalat mit Speck	€ 10,50	Reis-Geflügelsalat „Bombay“	€ 11,50
Pellkartoffelsalat mit Ei	€ 8,50	Reissalat Geflügel & Spargel	€ 11,50
Chinanudel Salat	€ 11,50	Reis-Maissalat	€ 10,50
Nudelsalat „Italia“	€ 11,50	Wildreissalat „Indian Dream“	€ 12,50
Nudelsalat Joghurt	€ 11,50	Paellasalat „Valencia“	€ 14,50
Nudelsalat „Hausfrauen Art“	€ 11,50	Tortellinisalat „Verona“	€ 11,50
		Tortellini Shrimpsalat	€ 14,50

### Fisch & Meeresfrüchtesalate

Frutti di Mare Salat	€ 20,50	Shrimpscocktail „Opéra“	€ 22,00
Heringsdip „Göteborg „	€ 12,50	Shrimpsalat „St. Tropez“	€ 22,00
Heringsalat in französischer Senfsoße	€ 12,50	Sylter Shrimpsalat	€ 22,00
Heringstopf mit Waldbeeren	€ 12,50	Shrimpsalat „Bombay“	€ 22,00
Matjestopf „Bombay“	€ 12,50	Shrimpsalat „Bretagne“	€ 22,00
Matjeshappen „Stockholm“	€ 22,50	Shrimpsalat „Aiolli“	€ 22,00
		Thunfischsalat „Romana“	€ 12,50

### Soßen und Dips

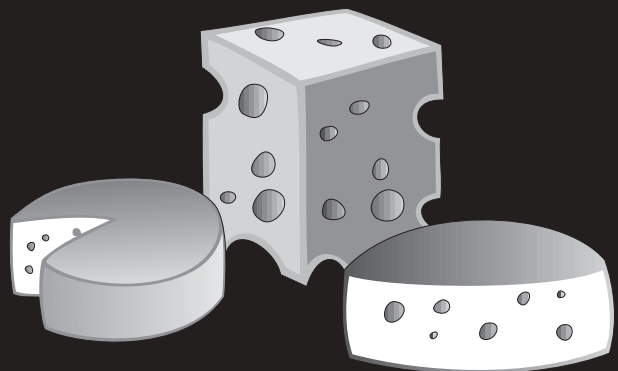
Avocado Dip, Guagamole-Senf-Dill Dip, Apfel-Beerenmeerrettich Dip  
Erdnuss Dip, Lemon-Cheese Dip, Tzaziki, Grüne Soße

€ 12,50

## Käse

Käse schließt den Magen, wir sorgen für eine attraktive Auswahl und eine hübsche Dekoration.

Französische und Internationale Käsespezialitäten Platte	kg € 35,00
Käseigel auf Ananas	Stück € 15,50
Rustikales Käsebrett mit Trauben,Radieschen Brezeln	kg € 29,00



## Dessert

Krönender Abschluss oder nur so, feiner Gaumenkitzel	Portion
Versch. Frucht-Quark-Speisen:	
Erdbeer, Waldbeeren, Himbeer, Mandarin, Pfirsich, Ananas, Zitrone	€ 2,80
Verschiedene Cremes:	
Rot- oder Weißweincrème, Crème Caramel, Crème Brûlée, Cappuccino, Frankfurter Apfelweincrème m. beschwipstem Apfel, Mascarponecrème	€ 3,00
Rote Grütze mit Vanillesoße oder flüssiger Sahne,	€ 3,30
Versch. helle Grützen, Pflaumengrütze mit Zimtsahne	€ 3,30
Bayerische Crème mit Fruchtmark	€ 3,30
Joghurtcrème mit Früchten der Saison	€ 3,30
Tiramisu Classico, Tiramisu mit Apfelwein, Orangentiramisu	€ 3,50
Mousse Grand Marnier, Baley Mousse au Chocolat weiß/schwarz	€ 3,50
Lebkuchenmousse mit Karambole, Gießmousse mit Maraschino Kirschen	€ 3,50
Kokosnuss-Schaum mit Ananas und Bitterschokolade	€ 3,50
Salat von frischen Früchten, natur oder mit Schuss	€ 4,00
<b>Besonders zu empfehlen unsere Assiette Gourmande in französischer Tradition, von unserem Konditor angerichtet – ab 10 Personen</b>	
Assiette Gourmandise Tartelette aux Fruits, Coulis von Himbeer, Milles Feuilles, Sorbet au Citron, Mousse Calcados	€ 7,00
Assiette Delice des Isles, Fruit exotiques, Sorbet Mango, Bisquit Coco, Coulis de Grenades, Mousse Passion	€ 7,00
Assiette Chocolat, Bisquit au Chocolats amer, Mousse Chocolat blanc, Lasagne se Chocolat, Soße Anglaise	€ 7,00

## *Pâtisserie, Kuchen, Leckeres aus der Backstube*

Amerikanische Muffins, Donuts ab € 1,20

Fruchtige Blechkuchen wie bei Muttern ab € 1,60, als Mini Blechkuchen € 0,80

Unser Konditor zaubert Ihnen die schönsten süßen Kreationen, z. B. eine 5-stöckige Hochzeitstorte, Eistorten. Die Anzahl der Stockwerke, die Füllung sowie den Farbton Ihrer Torte bestimmen Sie selbst.

Unser Firmen Service: Firmengebäck als Mini oder Torten zum Verschenken mit Firmenfarben oder Logo. Werden nach Ihren speziellen Wünschen von uns von Hand gefertigt, ideal als Kundengeschenk. Sprechen Sie mit uns.

Präsentkörbe: Fragen Sie nach dem Spezialprogramm und schenken Sie Ihren Kunden etwas Leckeres.

# Gedanken

Diese Checkliste kann Ihnen bei der Planung Ihre Veranstaltung ein wenig Unterstützung geben und den Rest erledigen wir gerne für Sie.

Name des Ansprechpartners: .....

Art der Veranstaltung: .....

Termin der Veranstaltung: .....

## *Für alle Veranstaltungen:*

☆ Eventuell einen Zeitplan erstellen

☆ Personenzahl festlegen

☆ Wird Personal benötigt

☆ Garderobe für Ihre Gäste

## *Konferenz – Tagung – Präsentation – Stehempfang*

☆ Dekoration entsprechend einem Motto oder in den Firmenfarben

☆ Namensschilder für Gäste

☆ Bewirtung in den Pausen oder nach der Veranstaltung

☆ Speisen und Getränke inkl. Kühlmöglichkeiten

☆ Servicepersonal

☆ Leihequipment z. B. Geschirr, Aschenbecher, Rednerpult, Overheadprojektor etc.

☆ Werden Hotelzimmer benötigt

☆ Abendveranstaltungen





Damaschkeanger 160  
60488 Frankfurt

Tel.: (0 69) 58 88 17 / (0 61 71) 7 97 86

Mobil: (01 78) 6 04 49 06

Fax: (0 69) 95 82 05 77 / (0 61 71) 7 30 08

[rolli-partyservice@web.de](mailto:rolli-partyservice@web.de)

[www.rolli-partyservice.de](http://www.rolli-partyservice.de)