



Rosßberg

DAS GUTE SO NAH.

Veranstaltungsmappe Rosßberg 2023

veranstaltungen@mein-rossberg.de | 07072/7007



**FEIERN BIS ZU 100
PERSONEN**

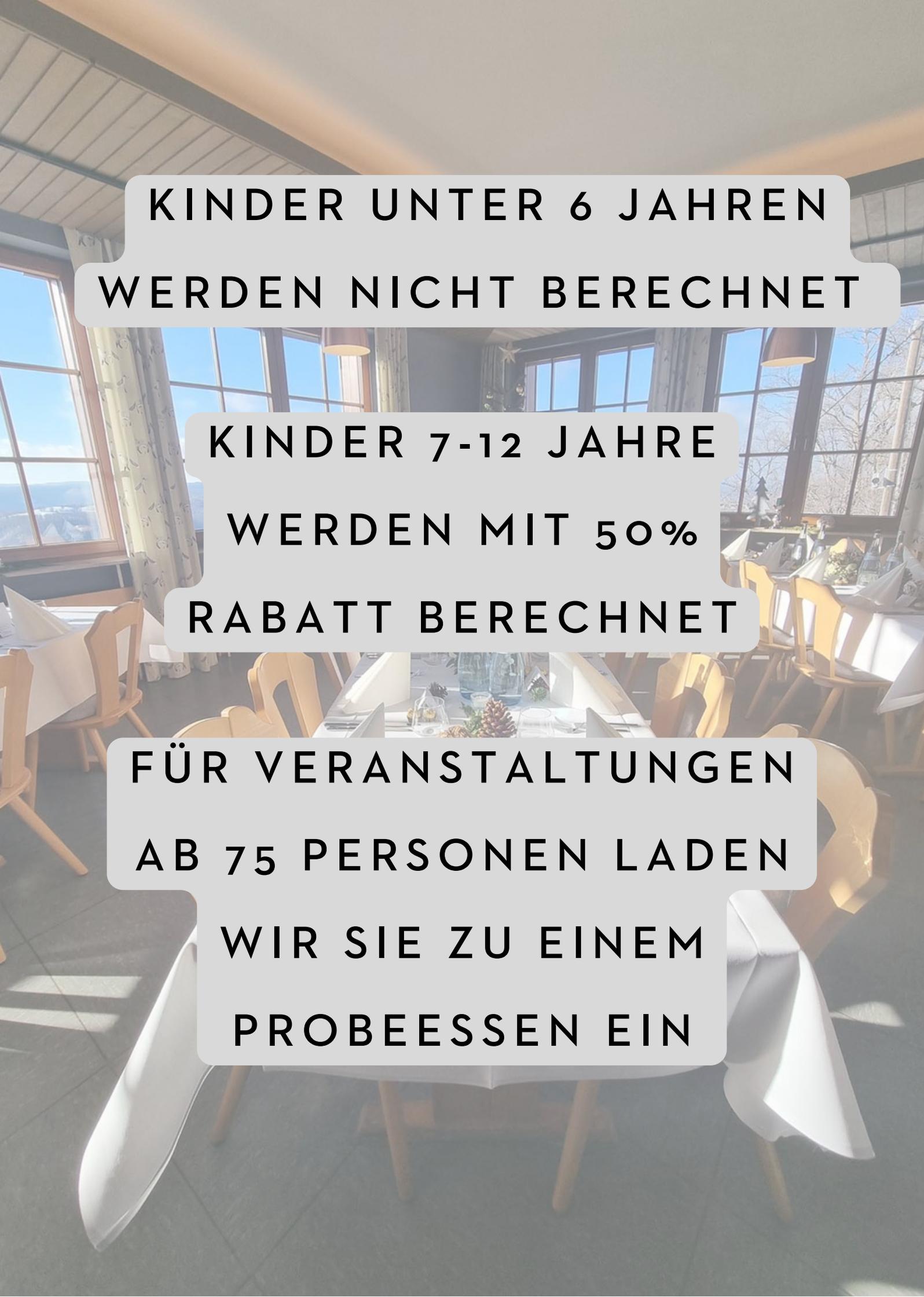
HAUSEIGENES CATERING

**CATERING AUCH ALS
LIEFERUNG IN EXTERNE
LOCATIONS**

56 BETTEN IM TURM

AUSSICHTSTERRASSE

RUHIGE LAGE



**KINDER UNTER 6 JAHREN
WERDEN NICHT BERECHNET**

**KINDER 7-12 JAHRE
WERDEN MIT 50%
RABATT BERECHNET**

**FÜR VERANSTALTUNGEN
AB 75 PERSONEN LADEN
WIR SIE ZU EINEM
PROBEESEN EIN**

Sektempfang

Zum Auftakt der Veranstaltung bieten wir Ihnen einen
Sektempfang mit Fingerfood auf unserer Aussichtsterrasse an

Exklusive Nutzung der Aussichtsterrasse | 150€
Inklusive Stehtische, Liegestühle und Sektbar
Getränke nach Verbrauch

Fingerfood Auswahl

Mini Quiche mit Spinat-Feta Füllung | 2,90€

Mini Quiche mit Tomate-Olive | 2,90€

Blätterteig Gebäck mit verschiedenen Füllungen | 2,50€

Flambierter Ziegenkäse auf Tomatenrelish 2,25€

Wurstsalat mit Essiggürkchen und Paprika | 2,25€

Maultasche auf Kartoffelsalat | 2,50€

Kalbsfleischküchle auf Krautsalat | 2,50€

Kalbsfleischküchle auf Kartoffelsalat | 2,50€

Geräucherte Forelle auf Linsen Salat | 2,60€

Garnelenschmetterling auf Couscous Salat | 2,90€

Currywurst im Gläschen | 3,50€

Falafel auf Hummus (vegan) | 3,00€

Mini Brezeln | 2,00€



Die Mindestabnahmemenge pro Sorte beträgt 10 Stück.

Vorspeisenbuffets

Kleines Vorspeisenbuffet

- Salatbar mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
- Gurkensalat in Joghurt-Dill Dressing
- Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Knoblauch und Pesto
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Acettoglace
- Schwäbischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl
- Reichhaltige Brotauswahl mit Butter

Großes Vorspeisenbuffet

- Salatbar mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Gurkensalat in Joghurt-Dill Dressing
- Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Knoblauch und Pesto
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Acettoglace
- Schwäbischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl
- Bergschinken mit Melonenschiffchen
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Dip und Limetten
- Reichhaltige Brotauswahl mit Butter

Alternativ zu einem Vorspeisenbuffet servieren wir gerne eine gemischten Vorspeisenteller oder eine Suppe vorab.

HAUPTGANGBUFFETS

[ab 35 Personen]

Unser Küchenteam hat verschiedene Hauptgangbuffets für Sie zusammengestellt.

Wenn Sie ein individuelles Angebot wünschen, teilen Sie uns bitte die gewünschten Komponenten mit.



Buffet "Schwäbisch"

Roßbergs Ochsenbäckle

In Rotwein geschmorrt

Gerollte Maultaschen

In Fleischbrühe

Gefüllte Pfannkuchen

mit einer vegetarischen Ricotta-Spinat Füllung
und Tomatensugo

Frittierte Kartoffelspalten

Butterspätzle

Schwenkgemüse

Schwäbischer Kartoffelsalat

Bratenjus

Tomatensugo

Buffet "Gipfel"

Rinderrücken von der Schneidestation

Rosa gebratenes Roastbeef mit Zwiebelschmelze und Rotweinjus | Live geschnitten und serviert

Gebratene Hähnchenbrust

Gebratene und zart gegarte Hähnchenbrust
Serviert mit Tomatensalsa

Hüttennudeln aus dem Parmesanrad

Hüttenpasta mit Trüffelrahm, dazu Rucola und geschmolzene Kirschtomaten
Live im Parmesanrad zubereitet und serviert

Hausgemachtes Kartoffelgratin

Butterspätzle

Schwenkgemüse

Gebratene Serviettenknödel

Tomatensugo

Bratenjus

Buffet "Rustikal"



Kalbsfleischküchle

Nach altem Rezept

Paniertes Schnitzel

Frisch gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken mit einer feinen Note von Meerrettich und süßem Senf

Käsespätzle

Schwäbische Käsespätzle mit Bergkäse und Rahm
Garniert mit zweierlei Zwiebeln

Pommes

Butterspätzle

Schwenkgemüse

Bratensauce

Champignonrahm

Buffet "1913"



Roßbergs Ochsenbäckle

In Rotwein geschmorrt

Schweinefilet

Gebraten und zart gegart

Regionales Fleisch

Gebratene Serviettenknödel

Mit Waldpilzrahm

Kartoffelstampf

Butterspätzle

Schwenkgemüse

Rotweinjus

Champignonrahm

Buffet "Ferne"



Pulled Pork

16 Stunden im Smoker gegart
Hausgemacht, mit BBQ Sauce serviert

Gebratene Fischpfanne

Verschiedene gebratene und pochierte Fischarten
und Garnelen in Knoblauchöl

Falafel

Aus eigener Produktion, vegan
Mit Hummus-Dip

Wedges mit Aioli Dip

Tabouleh

Schwenkgemüse

Basmatireis

Kräuter-Sahne Sauce

Champignonrahm

Übersicht Buffet Hauptgänge

Rinderrücken von der Schneidestation

Rosa gebratenes Roastbeef mit Zwiebelschmelze und Rotweinjus | Live geschnitten und serviert

Gebratene Hähnchenbrust

Gebratene und zart gegarte Hähnchenbrust
Serviert mit Tomatensalsa

Roßbergs Ochsenbäckle

In Rotwein geschmorrt

Schweinefilet

Gebraten und zart gegart
Regionales Fleisch

Kalbsfleischküchle

Nach altem Rezept

Paniertes Schnitzel

Frisch gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken mit einer feinen Note von Meerrettich und süßem Senf

Pulled Pork

16 Stunden im Smoker gegart
Hausgemacht, mit BBQ Sauce serviert

Übersicht Buffet Hauptgänge



Falafel

Aus eigener Produktion, vegan
Mit Hummus-Dip

Gebratene Serviettenknödel

Mit Waldpilzrahm

Käsespätzle

Schwäbische Käsespätzle mit Bergkäse und Rahm
Garniert mit zweierlei Zwiebeln

Hüttennudeln aus dem Parmesanrad

Hüttenpasta mit Trüffelrahm, dazu Rucola und
geschmolzene Kirschtomaten
Live im Parmesanrad zubereitet und serviert

Gefüllte Pfannkuchen

mit einer vegetarischen Ricotta-Spinat Füllung
und Tomatensugo

Gerollte Maultaschen

In Fleischbrühe

Übersicht Buffet Beilagen

A buffet table with various side dishes in metal trays. The dishes include Butterspätzle, Kartoffelgratin, Schwenkgemüse, Basmatireis, Wedges mit Aioli, Kartoffelstampf, Tabouleh, Kartoffelsalat, Bauernbrot, and Rosmarinkartoffeln. The background is a soft, warm glow.

Butterspätzle

Kartoffelgratin

Schwenkgemüse

Basmatireis

Wedges mit Aioli

Kartoffelstampf

Tabouleh

Kartoffelsalat

Bauernbrot

Rosmarinkartoffeln

Für individuelle Buffets wird eine zusätzliche
Aufwandspauschale von 3€ pro Gast berechnet

Grillbuffet

Auf der Aussichtsterrasse

Pulled Pork

16 Stunden im Smoker gegart
Hausgemacht, mit BBQ Sauce

Rindersteaks

Mit Salsa Dip

Schweinefiletspieß

Mit hausgemachtem Kräuter-Dip

Schweinenackensteaks

Nach Art des Hauses

Rote Wurst

Der schwäbische Klassiker

Antipasti Gemüse

Gegrillt und kalt serviert

Kartoffelsalat

Schwäbisch mit Essig-Öl

Schafskäsesäcke

Mit Tomate und Olive
Vegetarisch

Rosmarinkartoffeln

Mit Kräuterquark

Wedges

Mit Aioli

Maiskolben

Mit Butter

Grillsaucen

Ketchup, Senf, BBQ, Salsa

Tomate-Mozzarella

Mit Basilikum und Aceto-Glace

Salatbar

Verschiedene Blatt- und
Rohkostsalate

Bei schlechtem Wetter als klassisches Buffet im Innenbereich

Dessert und Kuchen

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus | 4,50€ p.P.

Apfelstrudel

mit Vanillesauce | 4,50€ p.P.

Lauwarmes Schokoküchlein

mit Fruchtkompott | 4,50€ p.P.

Große Obstauswahl

Platte mit geschnittenem Obst | 3,50€ p.P.

Panna Cotta

Mit Fruchtspiegel | 3,00€ p.P.

Blechkuchen

Verschiedene Sorten | 3,00€ p.P.

Lautertal Eisbecherle

Verschiedene Sorten | 3,00€ p.P.



KLEINE KARTE

[bis 35 Personen]

Sie suchen sich aus unserer regulären Speisekarte

2 Vorspeisen

4 Hauptgänge

2 Desserts

aus und wir drucken eine unbepreiste Karte für Ihre Veranstaltung. Zum Hauptgang werden verschiedene Beilagen in der Tischmitte platziert und jeder Gast bekommt den von ihm gewählten Hauptgang serviert.

Ideal für Gesellschaften mit vielen unterschiedlichen Geschmäckern

Es werden die Preise aus der regulären Speisekarte berechnet zzgl. 5,00€ pro Gast für Druck der Speisekarte und die zusätzlichen Beilagen in der Tischmitte

3-GANG MENÜ

[ab 20 Personen]

Vorspeise

Vorspeisenteller mit flambiertem Ziegenkäse, Tomatenrelish, Alblinsensalat, geräucherter Forelle, Antipasti Gemüse, Schwarzwälder Schinken

Hauptgang

Kleiner Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus und Schweinefilet mit Champignonrahm

oder

Gerollter Pfannkuchen mit Spinat Ricotta Füllung an Tomatensugo und buntem Gemüse

Beilagen in der Tischmitte:

Butterspätzle, Pommes und Schwenkgemüse

Dessert

Lauwarmes Schokoküchlein mit Maracuja Sorbet und Beerenkompott

Raumübersicht

Gaststube + Großer Saal

Feiern bis 120 Personen
Buffet in separatem Raum

Großer Saal

Feiern bis 70 Personen inklusive Buffet im Raum
Feiern bis 85 Personen ohne Buffet im Raum

Gaststube

Feiern bis 35 Personen

Halber Saal

Feiern bis 45 Personen

Galerie

Platz für 24 Personen

**EINZIGARTIGE LOCATION
AM HÖCHSTEN PUNKT DER
STADT REUTLINGEN**

**FEIERN AUF 869M MIT BLICK
ÜBER DIE SCHWÄBISCH ALB**





Rosßberg

DAS GUTE SO NAH.



07072/7007



veranstaltungen@
mein-rossberg.de



www.mein-rossberg.de