

ROTH+

Catering & Events



Frische
Speisen.
Regionale
Zutaten.

WENN AUS
LEIDENSCHAFT
GENUSS WIRD



- S. 3 WER WIR SIND
- S. 8 FEIERWERK
- S. 10 FRÜHSTÜCKSBUFFET
- S. 11 FINGERFOOD
- S. 20 KLEINE SNACKS, BRÖTCHEN & CO.
- S. 22 HAUSGEMACHTE SUPPEN
- S. 23 HAUSGEMACHTE SALATE & VORSPEISEN
- S. 26 HAUPTGERICHTE
- S. 27 FLEISCHGERICHTE
- S. 31 FANGFRISCHE FISCHGERICHTE
- S. 33 VEGETARISCH UND VEGAN
- S. 35 BEILAGEN
- S. 37 DESSERTS
- S. 39 SAISONALE MENÜS
- S. 43 BESTECK, TELLER, GLÄSER
- S. 45 LIEFERUNG & RECHTLICHES

EIGENTLICH IST ES DOCH GANZ EINFACH:

Sie erwarten von einem guten Catering- Unternehmen, dass alles präzise nach Ihren Wünschen und wie am Schnürchen funktioniert. Und dass Sie und Ihre Gäste ein tolles Event mit hervorragendem Essen und leckeren Getränken genießen können. Genau das ist unser Job. Ob es sich dabei um eine private Feier mit 20 Gästen oder ein Firmen- Event mit 5000 Gästen handelt, spielt für uns keine Rolle. Wir gehen jedes Event mit der gleichen Leidenschaft und

dem gleichen Anspruch an – denn jeder Kunde hat es verdient, von uns nur das Beste zu bekommen.

Das mag an unserer schweizer Herkunft liegen, an unseren hochmotivierten Mitarbeitern und ihren kreativen Ideen oder an der langjährigen Erfahrung. In jedem Fall lautet unser Versprechen an Sie: Mit uns wird Ihr Event auf jeden Fall ein Erfolg.

Ihr Tell Roth und Familie





QUALITÄT. LEIDENSCHAFT. IDEENREICHTUM.

Man kann es nicht genug betonen: gutes Catering geht nur mit frischen und qualitativ hochwertigen Produkten. Wir achten auf nachhaltig hergestellte Lebensmittel und arbeiten nur mit Produzenten, die wir persönlich und schon viele Jahre kennen. Unseren Claim „Wenn aus Leidenschaft Genuss wird“ leben wir mit allen Sinnen – das merken und schmecken Sie,

wenn Sie Ihr Event von uns umsetzen lassen. Fordern Sie uns heraus. Mit Ihren Ideen. Mit Ihren Ansprüchen. Wir nehmen alles dankbar auf und ergänzen Ihre Vorstellungen mit unserer Kreativität und dem Ideenreichtum unserer Spezialisten. Denn wir verstehen uns nicht als Auftragnehmer, sondern als Ihr kreativer Partner. Gemeinsam machen wir aus „einem“ Event „Ihr“ Event.

FÜR JEDEN ANLASS DIE RICHTIGE LÖSUNG.

Ob private Feier, Hochzeit, Taufe, Jubiläum, Business-Meeting oder Tagung:

Mit ROTH wird Ihr Event unvergesslich gut. Weil wir uns und unsere Leistungen immer wieder neu erfinden. Weil wir uns auf jeden Kunden und seine Wünsche individuell einstellen.

Denn jeder Kunde hat andere Vorstellungen von einem optimalen Event. Von klein und gemütlich, bis groß und spektakulär reicht die Bandbreite unserer Event-Konzepte.

Unser Vorteil für Privatleute und Business-Kunden:

höchste Flexibilität in der Menügestaltung, ein erfahrenes Team, unsere eigene Location, unsere eigene Floristik sowie Full-Service aus einer Hand.



ALLES AUS EINER HAND.

Der ROTH-Event-Full-Service –
konzentrieren Sie sich bei Ihrem Event
nur auf eines: Ihr Vergnügen.
Um den Rest kümmern wir uns für Sie.

Die erfahrenen Spezialisten von ROTH sorgen für alles – von der Auswahl der richtigen Speisen und Getränke über die Ausgestaltung und Dekoration der Räumlichkeiten bis zur Organisation und technischen Durchführung des Unterhaltungsprogramms. Der Ablauf ist denkbar einfach: Sie skizzieren in einer ersten Anfrage,

wie Sie sich Ihr Traum-Event vorstellen. Wir planen dann gemeinsam mit Ihnen alle weiteren Schritte und präsentieren Ihnen das komplette Event-Projekt mit allen Kosten und Details – von A bis Z. Egal, ob Sie mit 15 oder 5000 Personen feiern möchten – wir machen das für Sie!

ZU UNSEREM FULL-SERVICE GEHÖREN UNTER ANDEREM DIE FOLGENDEN LEISTUNGEN:

- Ein zauberhaft persönlicher Service, der Sie von Anfang bis Ende begleitet
- Empfehlungen für Locations, die perfekt auf Ihre Veranstaltung zugeschnitten sind
- Flexibel zusammengestellte Menüs, die alle Wünsche berücksichtigen und mit frischen Zutaten zubereitet werden
- Stilvolles Mobiliar, Geschirr und Besteck, die Ihre Gäste verzaubern werden
- Raumgestaltung, Dekoration und Beleuchtung, um Ihre Veranstaltung zu einem wahrhaft magischen Erlebnis zu machen
- Verzaubernde Floristik direkt aus unserem Haus: von Brautsträußen bis hin zu einer vollständigen Raumausstattung
- Vermittlung von Musik, Unterhaltung, talentierten Rednern, Fotografen und Fotoboxen
- Aufbau und Abbau, Anlieferung und Abholung aller Ausstattungselemente
- Konzeption von Zelten in jeder gewünschten Location

FLORISTIK VON ROTH

Sie möchten Ihre Gäste mit einem besonderen Blumenschmuck begeistern? Unser erfahrenes Floristen-Team gestaltet die floralen Highlights. Hochzeit, private Feier oder Firmen-Event - die kreativen Blumenideen der ROTH-Floristik geben jeder Veranstaltung das gewisse Etwas.

Vom Tischgesteck bis zur Hallendekoration, vom Brautstrauß bis zum Autoschmuck - unsere Floristen verstehen ihr Handwerk und zaubern für jeden Anlass florale Hingucker der Extraklasse.

Ob in unserem Haus oder Ihrer Location - sprechen Sie mit unserem Floristen-Team und lassen Sie Ihren persönlichen Blumentraum wahr werden. Sie werden erstaunt sein, was man mit Blumen alles machen kann!



LOCATION MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Jedes Event braucht den passenden Raum – mal groß und weitläufig für viele Gäste, mal romantisch und gemütlich für Familie und Freunde. In unserem FEIERWERK in Isenbüttel bieten wir Ihnen mit unseren drei Räumen Bern, Genf und Zürich für jeden Anlass den richtigen Platz.





Dekorationsvorschlag

ROTH+ FEIERWERK

- + großzügige Terrasse
- + kostenfreie Parkplätze
- + keine Sperrstunde
- + Freiraum für Kinder
- + lichtdurchflutete Räume

Unsere eigene Location in Isenbüttel bietet den perfekten Rahmen für Feiern oder Hochzeiten mit bis zu 500 Personen. Die modernen Räume des ROTH FEIERWERK bieten viel Platz, viel Licht und viele Möglichkeiten für Sie und Ihre Gäste. Kulinarische Highlights, Live Cooking, kreative Dekorationen und ein perfekter Service machen Ihr Event im ROTH FEIERWERK unvergesslich gut.



AB 10 PERSONEN

FRÜHSTÜCKSBUFFET

HANDWERKER-FRÜHSTÜCK

Baguettebrötchen | Brot | Butter | gemischter
Wurstaufschnitt | Zwiebelmett | Butterkäse |
hausgemachter Fleischsalat550 g | **13,90 €**

GENIESSER-FRÜHSTÜCK

Mehrkorn- und Roggenbrötchen | Vollkornbrot | Butter |
Fischvariation | Wurstvariation | Käsevariation | Tomate-
Mozzarella | Mettbällchen vom Schwein | Konfitüre |
Obstsalat | Weizenbrötchen | Vegane Platte600 g | **19,90 €**

WARME SPEISEN (EXTRA)

Rührei mit Bacon | gebratene Nürnberger | Senf280 g | **5,90 €**

FINGERFOOD

Kleine Gourmet-Variationen, gedacht als leichte Mahlzeit in der Pause. Selbstverständlich können wir unsere exklusiven Häppchen auch als Vorspeise oder Appetitanreger für Ihre Veranstaltung variieren.

ab
10 Teile/
Sorte





STARTER SET (JE 3 PORTIONEN)

LUZERN  **8,70 €**

Blätterteig-Flûtes |
Oliven | Parmesan

LUGANO  **8,70 €**

Gegrillte Paprika |
Frischkäse | Taccos | Guacamole

LOCARNO   **8,70 €**

Pita | Hummus |
getrocknete Tomaten

EIN APPETITLICHER SNACK
Die Starter Sets sind als kleiner
Appetithappen zum Anrichten
auf Stehtischen gedacht.



ZUSAMMENSTELLEN NACH LUST UND LAUNE

Unsere schmackhaften Häppchen gibt es in schier unendlichen Variationen. Wir haben Ihnen die beliebtesten zur Auswahl zusammen gestellt. Sie können frei nach Ihrem Geschmack die Teile aussuchen.

Unsere Mengen-Empfehlung:
3 Teile zum Empfang
5 Teile als Vorspeise
10 Teile zum Satt werden

pro Teil
3,30 €

AB 10 TEILE

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

AB 10 TEILE/SORTE

BASILIKUM FEAT. MANGO, APRIKOSE UND MOZZARELLA 🌿

Leinsamen-Mandel-Topping

BUCHWEIZEN-KICHERERBSEN-PRALINE 🌿🌿

Maiscrème | Bergamotte

ROMA-STRAUCHTOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA 🌿

Pflücksalat | Basilikum

BUNTE GEMÜSESTICKS 🌿

Crème Fraîche

ZIEGENKÄSE-PRALINE 🌿

Oliven | Nüsse

ANTIPASTI-SPIESS 🌿🌿

MINI QUICHE 🌿

saisonale Gemüsefüllung

SAISONALER SALAT IM WECKGLAS 🌿🌿

- Mediterraner Linsen Salat
- Sellerie-Apfel Salat
- Randen- Meerrettich Salat
- orientalischer Couscous Salat

KLEINE SUPPE (VEGGI & SAISONAL) im Weckglas 140 ml

- Linsen-Currysuppe 🌿🌿
- Kartoffel-Lauch-Suppe 🌿
- fruchtige Tomatensuppe 🌿🌿
- Neubokeler Spargelcrèmesuppe 🌿
- Karotten-Orangen- Ingwer-Suppe 🌿🌿
- Waldpilzcrèmesuppe 🌿

Buchweizen-
Kichererbsen-Praline



Mini Quiche



Basilikum feat. Mango,
Aprikose und Mozzarella



Ziegenkäse -
Praline



Antipasti-Spiess



FLEISCHIGE LECKERBISSEN

AB 10 TEILE/SORTE

ROTE BETE NOCKE

Sellerie-Pastrami-Salat

VITELLO TONNATO

Kalbsfleisch | Thunfisch | Tomaten-Relish | Frischkäsepraline | Pistazie

KOKOS-COUSCOUS-WÜRFEL

Hähnchen

CURRY-HÜHNCHENSALAT

Hähnchenbrust | Paprika | Erdnussmousse

HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN

Erdnuss | Chili | Ingwer | Sesam

WÜRZIGE CHICKEN WINGS

MARINIERTER GEFLÜGELSPIESS

Honig | Sesam | Ananas

HANDGEMACHTE METTBÄLLCHEN VOM SCHWEIN

Aprikosen-Senf-Dip

MINI-SCHNITZEL VON DER HÄHNCHENBRUST

Kartoffel-Gurkensalat

MINI-SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Kartoffel-Eiersalat

MINI CLUBSANDWICH SPIESS

Avocado | Tomaten | Putenbrust | Bergkäse

Marinierter
Geflügelspieß



Würzige Chicken Wings



Mini-Schnitzel von der
Hähnchenbrust



Serviervorschlag

FRISCH GEFISCHT

AB 10 TEILE/SORTE

TIRAMISU VOM LACHS

Rauchlachs | Mascarponecrème | Gurkenmousse |
Pumpernickel | Croûtons

LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE

Praline aus Räucherforellenmousse | Meerrettich

LACHSROULADE

Rauchlachs | Frischkäse | Kräutercrêpe

RAUHLACHS TARTAR

Apfel-Meerrettich-Dip

RÄUCHERLACHSLOIN

Erbсен-Wasabi | Algensalat

RISENGARNELE AUF SPIESS

Chipotle | Salbei | Aioli

GARNELE IM KARTOFFELMANTEL

Asia Dip

SHRIMPS SALAT

Himbeeressig | Salatgurke | Dill



Shrimps Salat



Garnele im
Kartoffelmantel



Räucherlachsloin



Lachsroulade



Schwarzwäldermousse



Latte Macchiato-Würfel

Servievorschlag

SÜSSE VERFÜHRUNG

AB 10 TEILE/SORTE

MINI CUPCAKES

Muffin | Topping | Garnitur

SCHOKO-KOKOS CUBE

Schokolade | Kokos

SCHWARZWÄLDERMOUSSE

Schokoladenmousse | Kirschkompott

TIRAMISU CRÈME

Biskuit | Kaffee

STRACCIATELLA CRÈME

Erdbeerkompott

RÜBLI CUBE

Mangocrème

GRAPEFRUIT-MATCHA-WÜRFEL

Matcha Biskuit | Grapefruitcrème |
Buttercrème | Schokolade

LATTE MACCHIATO-WÜRFEL

Schokoladenglace

MINI CHEESECAKE

Beeren

EXOTISCHER OBSTSALAT

UNSERE EMPFEHLUNG DIE KLASSIKER

10 Teile
pro Person

MINI-SCHNITZEL VON DER HÄHNCHENBRUST

Kartoffel-Gurkensalat

MINI-SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Kartoffel-Eiersalat

ROMA-STRAUCHTOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA

Pflücksalat | Basilikum

BUNTE GEMÜSESTICKS

Crème Fraîche

GREYERZER KÄSESTICKS

Trauben | geröstete Nüsse

WÜRZIGE CHICKEN WINGS

MARINIERTER GEFLÜGELSPIESS

Honig | Sesam | Ananas

HANDGEMACHTE METTBÄLLCHEN VOM SCHWEIN

Aprikosen-Senf-Dip

FRISCH GEBACKENE BLÄTTERTEIGPASTETCHEN

verschieden gefüllt und nur in diesen Mischungen:

- Spinat-Käse
- Tomate-Mozzarella
- Champignon
- Käse-Schinken

BROTSSNACK

Rustikales Baguette | Ciabatta | Pesto | Basilikum Dip



Mini Schnitzel/
Hähnchenbrust



Geflügelspieß



Mettbällchen
vom Schwein



UNSERE EMPFEHLUNG VEGETARISCHE GAUMENFREUDEN

10 Teile
pro Person

GUACAMOLE 🌿🌿

Brotchip

MINI QUICHE 🌿

Frischkäse | getrocknete Tomaten

GEBRATENER DINKEL 🌿🌿

Rosenkohl | Sprossen

AUBERGINENRÖLLCHEN 🌿🌿

Zwiebel Confit | Olive

FALAFELBÄLLCHEN 🌿🌿

Sojajoghurt | Rote Bete

BASILIKUMPOLENTA 🌿

Paprika

OZZARELLA MIT DATTELTOMATEN 🌿🌿

Basilikum

BLÄTTERTEIGTASCHEN 🌿

Spinat | Feta

KÜRBISQUICHE 🌿

Junglauch

ANTIPASTI SPIESS 🌿🌿

KLEINE SNACKS, BRÖTCHEN & CO.

Für alle Anlässe, zu jeder Tageszeit.
Ein frisch belegtes Brötchen schmeckt zum
Frühstück oder auch als kleine Mahlzeit bei
Meetings oder Tagungen.



AB 10 TEILEN

BÄCKER-SNACKBROT

- Avocado | Traube | Feta 🌿
- Frischkäse | Tomate | Pinienkerne 🌿
- Radieschen | Quark | Kresse 🌿
- Ei | Schnittlauch | Senfmayonnaise 🌿
- Hummus | Minze 🌿🌿

je
Snackbrot
3,90 €

GANZES MEHRKORNBRÖTCHEN

- Prosciutto cotto | Bergkäse
- Frischkäse | Butterkäse | gebratene Champignons 🌿

CROISSANT

- Vanillecrème | Beeren 🌿
- Schokoladenmousse | Toblerone Raspel 🌿

je
Croissant
4,50 €

je
Mehrkornbrötchen
3,50 €

BELEGTE BRÖTCHEN

1/2 BÄCKERBRÖTCHEN / 1/2 MEHRKORNBRÖTCHEN

bestrichen mit Butter | belegt mit
Lollo Bionda und

- Tomate | Mozzarella | Basilikum 🌿
- Bergkäse | Weintraube 🌿
- italienische Salami | Olive
- Prosciutto cotto | Cornichon
- Räucherlachs | Meerrettich | Dill

Alle Beläge sind auch auf unseren Snackbroten machbar.

je 1/2
Bäckerbrötchen
2,90 €

je 1/2
Mehrkornbrötchen
3,50 €

AB 20 HALBEN
BRÖTCHEN



HAUSGEMACHTE SUPPEN

AB 10 PORTIONEN

NIEDERSÄCHSISCHE FESTTAGSSUPPE

Eierstich | Spargel | Mettbällchen |
Nudelgraupen | Geflügelbrühe

je
280 ml
4,50 €

je
500 ml
7,90 €

GULASCHSUPPE VOM RIND

Majoran | Paprika | Kartoffelwürfel

FRÜCHTIGE TOMATENSUPPE 🌱

Tomaten | Knoblauch | Kräuter
| Basilikumsahne

KAROTTEN-ORANGEN-INGWER-SUPPE 🌱🌱

APFEL-CURRY-SUPPE 🌱🌱

Kokosmilch

SAISONALE SUPPE

- Waldpilzcrèmesuppe | Junglauch 🌱
- Neubokeler Spargelcrèmesuppe | Einlage | Mandeln 🌱🌱
- Kürbissuppe | Paprika | Ingwer 🌱

Tomatensuppe



HAUSGEMACHTE SALATE & VORSPEISEN

AB 10 PORTIONEN/SORTE

SALATE/VORSPEISEN

KNACKIGER MARKTSALAT 🌱120 g | **5,50 €**

Blattsalat | Gurke | Tomate | Rübli raspeln |
Gemüsemais | Zwiebelringe | Kräuterdressing

CŒUR DE BŒUF 🌱120 g | **6,90 €**

Büffelmozzarella | Basilikumpesto

ANTIPASTI GEMÜSE 🌱🌱120 g | **5,90 €**

Zucchini | Paprika | blaue Zwiebel |
Champignons | Kräuter | Balsamico

**GALIA- UND CANTALOUPE-
MELONENSPALTEN**120 g | **6,90 €**

luftgetrockneter Landschinken

CAESAR SALAD120 g | **5,90 €**

Romana Salatherzen | Tomate | Parmesanhobel |
Caesar Dressing | Hähnchenbruststreifen

RÄUCHERFISCHAUSWAHL120 g | **9,90 €**

Forellenfilet | Makrelenfilet | gebeizter und geräucherter Lachs | Dill-Senfsauce | Sahnemeerrettich

HIRTENSALAT 🌿200 g | **5,90 €**

Gurke | Paprika | Mais | Tomate | Hirtenkäse | Gartenkräuter | Essig | Öl

NUDELSALAT MEDITERRAN 🌿🌿200 g | **5,50 €**

Cherrytomaten | Frühlingszwiebeln | Pinienkerne | rotes Pesto

COUSCOUS SALAT 🌿🌿200 g | **4,90 €**

Datteltomaten | Zucchiniwürfel | Petersilie

BABYSPINAT SALAT 🌿200 g | **5,50 €**

Gemüsebrunoise | Kichererbsen | Ras el Hanout | Kräuterdressing

GURKENSALAT 🌿🌿200 g | **2,90 €**

Dill | Apfelessig | Kernöl

KAROTTENSALAT 🌿🌿200 g | **2,90 €**

Apfel | Walnuss | Kernöl





KÄSE-PLATTEN

AB 10 PORTIONEN

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSEAUSSWAHL 150 g | **17,90 €**

Morbier | Reblochon | Camembert de Normandie | Carré
du Val de Meuse Grand-Est | Feigen | Trauben | Nüsse

DEUTSCHE KÄSEAUSSWAHL 150 g | **12,90 €**

Bavaria blu | Chaumes | Emmentaler | Ziegenkäse
blaue Trauben | Nüsse

BROTKORB 200 g | **4,90 €**

Vollkornbrot | Baguette-Stange | Ciabatta |
Laugengebäck | Pesto verde | Kräuterquark

HEISSE KÖSTLICH- KEITEN: UNSERE HAUPTGERICHTE

Ob mit Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan:
bei unserer Auswahl an Hauptgerichten ist für jeden
Feinschmecker das neue Lieblingsgericht dabei.

Servievorschlag





FLEISCH- GERICHTE AUS DEM OFEN

AB 10 PORTIONEN

Vom Rind oder Kalb:

RINDERSCHMORBRATEN250 g | **12,90 €**

Wurzelgemüse | Traubensaft

OCHSENBÄCKCHEN290 g | **15,90 €**

Portweinsauce | Lauchzwiebeln | Ofentomaten

HAUSMACHER RINDERROULADE250 g | **15,90 €**

Senf | Gewürzgurke | Speck | Röstzwiebeln | Bratensauce

ROASTBEEF ROSA280 g | **23,00 €**

Kräuter-Heubett | Portweinjus | zum selber Tranchieren

KALBS-SALTIMBOCCA200 g | **17,90 €**

Wurzelgemüse | Zitronenbutterfond

INVOLTINI VOM KALBSRÜCKEN220 g | **18,90 €**

getrocknete Tomaten | Basilikum | Rahmsauce

Vom Schwein:

HEIDEBACKSCHINKEN250 g | **9,90 €**

im Stück zum Selberschneiden | Bratensauce

SCHWEINEFILET250 g | **15,90 €**

Speckmantel | Thymiansauce

INVOLTINI VOM SCHWEINELACHS250 g | **13,90 €**

Schweizer Käse | Schinkenstreifen | Salbeisauce

SPANFERKELROLLBRATEN250 g | **14,90 €**

Thymiansauce

ENGADINER SCHWEINEKAMM250 g | **11,90 €**

Kräuter | Steinpilzsauce

GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“250 g | **14,90 €**

Champignons | Lauchzwiebeln | Rahmsauce

PANIERTES, GEFÜLLTES SCHWEINESCHNITZEL250 g | **13,90 €**

Bergkäse | Prosciutto cotto



Servievorschlag



Serviervorschlag

AB 10 PERSONEN

ROTHs Spezial:

SCHNITZELPARADE750 g | **21,90 €**

- Schweineschnitzel paniert |
- Hähnchenschnitzel mit Petersilienpanade |
- Medaillons von der Hähnchenbrust |
- Marktgemüse | Salzkartoffeln | Champignonrahmsauce |
- Paprikasauce

FAMILIENPARTY750 g | **26,90 €**

- Medaillons von Schwein und Rind |
- Champignonrahmsauce | Marktgemüse | Butterspätzle

Auf Wunsch mit
ROTHs
Kartoffelgratin

Perfekt für Ihre
Einschulungsparty!

Vom Geflügel:

**BRATEN AUS DER
PUTENBRUST**250 g | **12,90 €**

im Stück zum Selberschneiden | Pilze | Jus

HÄHNCHEN-SALTIMBOCCA250 g | **15,90 €**

Salbei | Landschinken | Zitronenbutterfond |
mediterranes Gemüse

COQ AU VIN250 g | **12,90 €**

Rotwein | Speck | Perlzwiebeln

MAISHÄHNCHENBRUST250 g | **15,90 €**

getrocknete Tomaten | Oliven | Traubenjus

**GESCHNETZELTE
HÄHNCHENBRUST**250 g | **12,90 €**

grüner Pfeffer | Schnittlauch | Rahmsauce

**MEDAILLONS VON DER
HÄHNCHENBRUST**250 g | **15,90 €**

Avocado | Tomate | Mozzarella

GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST250 g | **15,90 €**

Feta-Käse | Oliventapenade | Pastramimantel | Jus

Servivorschlag



FANGFRISCHE FISCHGERICHTE, WARM AUFGETISCHT

AB 10 PORTIONEN

LACHSMITTELSTÜCK420 g | **23,90 €**

mit Haut gebraten | Blattspinat |
Limettensauce

ZANDERFILET420 g | **22,90 €**

auf der Haut gebraten | Wurzelgemüse |
Pommery-Senfssauce

DORADENFILET420 g | **23,90 €**

mediterranes Grillgemüse

Serviervorschlag



UNSERE EMPFEHLUNG

GOLDMAKRELEN-FILET

ab 10 Personen

Zitronenpfeffer | grüner Spargel
| Tomatenmarmelade | Polentataler

26,90 €

580 g

Lachsmittelstück
Serviervorschlag



VEGETARISCH UND VEGAN

AB 10 PORTIONEN

DINKELBRATLINGE 🌱600 g | **11,90 €**

hausgemacht | Gartenkräuter | Gemüse der Saison

SELLERIESCHNITZEL 🌱200 g | **11,90 €**

Zitrone

**ZUCCHINI-
AUBERGINEN-RÖLLCHEN** 🌱600 g | **13,90 €**

Hirtenkäse | Tomatengemüse

KÜRBIS-KICHERERBSEN-CURRY 🌱🌱 ..650 g | **12,90 €**

Kokosnussöl | Knoblauch | Babyspinat
| Cashewkerne | Reis

PILZPFANNE 🌱🌱400 g | **14,90 €**

Zwiebeln | Kräuter | Champignons
Kräuterseitlinge | Shiitake-Pilze

GEMÜSEPFANNE 🌱🌱400 g | **12,90 €**

Paprika | Zucchini | Champignons |
rote Zwiebeln | Knoblauch | Rosmarin

Serviervorschlag





AB 10 PORTIONEN

RIESEN OFENKARTOFFEL 🌱400 g | **8,90 €**

Sour Cream

KRÄUTERCRÊPES 🌱600 g | **13,90 €**

Buttergemüse | Käse | Kräuterbéchamel

ZUCCHINI-LINSEN-LASAGNE 🌱600 g | **13,90 €**

geröstete Mandelsplitter

CHILI SIN CARNE 🌱🌱550 g | **12,90 €**

Tofuhack | Kidneybohnen | Mais |

Tomatensauce

ZWEIERLEI GEFÜLLTE PAPRIKA 🌱500 g | **10,90 €**

Bulgur | Ebli | Tomatensauce

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE 🌱600 g | **11,90 €**

Bergkäse | Röstzwiebeln

GEMÜSEQUICHE 🌱600 g | **11,90 €**

Mandeln | Kräuterquark | saisonale

Blattsalate | Vinaigrette

BEILAGEN

Hauptspeise und Beilage sollen eine harmonische Einheit bilden. Unser umfangreiches Angebot an Nudel- und Kartoffelspezialitäten, ergänzt mit Marktgemüse oder anderen Gemüsevariationen, macht jeden Hauptgang zu einer runden Sache.

AB 10 PORTIONEN

ROTHs KARTOFFELGRATIN 🌱300 g 4,50 €
BERNER RÖSTI 🌱200 g 3,90 €
RÖSTKARTOFFELN 🌱200 g 3,90 €
ROSMARIN-DRILLINGE 🌱🌱200 g 3,90 €
BUTTERKARTOFFELN 🌱200 g 3,50 €
BASILIKUMGNOCCHI 🌱200 g 3,90 €
SCHUPFNUDELN 🌱200 g 3,90 €
BUTTERS PÄTZLE 🌱200 g 3,90 €
KARTOFFELKLÖSSE 🌱200 g 3,90 €
LAUGENKNÖDEL 🌱200 g 3,90 €

GEMÜSE

SESAM-INGWER-KAROTTEN 🌿🌿200 g | 3,50 €

MARKTGEMÜSE 🌿200 g | 4,90 €

Erbsen | Karotten | Bohnen | Blumenkohl |
Brokkoli | Butterbrösel | Mandeln

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE 🌿🌿200 g | 4,50 €

Paprika | Zucchini | rote Zwiebeln | Champignons

GRÜNER SPARGEL 🌿🌿200 g | 5,90 €

GEBRATENE

CHAMPIGNONS 🌿200 g | 4,90 €

Zwiebeln | Gartenkräuter

SAUERKRAUT200 g | 3,20 €

Bauchspeck

ROTKOHL 🌿200 g | 3,20 €

Apfelspalten

Serviovorschlag



DESSERTS

ab
10 Portionen
im Weckglas

ROTE BEEREN GRÜTZE 🌱120 g | **3,90 €**
Vanillessauce

**EXOTISCHER
OBSTSALAT** 🌱120 g | **3,90 €**
Minzjoghurt

TIRAMISU 🌱120 g | **3,90 €**
Löffelbiskuit | Mascarpone | Kakao

ZITRONENCRÈME 🌱120 g | **3,90 €**
Beeren

**ERDBEER- UND
RHABARBERGRÜTZE** 🌱120 g | **3,90 €**
Vanillecrème

PFIRSICH MELBA 🌱120 g | **3,90 €**
Vanillecrème | Himbeersauce | Pfirsich

Tiramisu

Exotischer Fruchtsalat





Serviervorschlag

FÜRST PÜCKLER 🌱120 g | **3,90 €**
Vanillecrème | Erdbeersauce | Schokoladenmousse

SCHOKOLADEN TIRAMISU 🌱120 g | **3,90 €**

PANNA COTTA 🌱120 g | **3,90 €**
Himbeermark

**ZWEIERLEI
SCHOKOLADENMOUSSE** 🌱🌱120 g | **3,90 €**
Beeren

**LASAGNE VON
WEISSER SCHOKOLADE** 🌱140 g | **6,90 €**
Beeren

DONAUWELLE „ROTH STYLE“ 🌱140 g | **6,90 €**
Kirschragout | Vanillecrème | heller
und dunkler Biskuit | Schokolade

BIENENSTICH „ROTH STYLE“ 🌱140 g | **6,90 €**
Biskuit | Streusel | Vanillecrème | Honig
| weiße Schokolade | Nüsse

ab
10 Portionen
Weckglas/Teller

SAISONALE MENÜS

ab
10 Personen

FRÜHLINGSERWACHEN

SUPPE

KERBELSUPPE 🌿

Kräuterpower | Wachtelei

oder

VORSPEISE

BABY LEAF 🌿🌿

Vinaigrette | Kräuterseitlinge |
Datteltomaten | Pinienkerne

HAUPTGANG

INVOLTINI AUS DER PUTENBRUST

getrocknete Tomaten | Kräutersauce |
grüner Spargel | Gnocchi

DESSERT

RHABARBER-VANILLE-TRIFLE 🌿

Hafer-Crumble

29,90 €

pro Person
(1250 g)



SPARGELMENÜ

SUPPE

SPARGELCRÈMESUPPE 

Mandeln | Eismeergarnelen

oder

VORSPEISE

SPARGELSALAT

von weißem und grünem Spargel |
Eismeergarnelen | Estragon

HAUPTGANG

NEUBOKELER STANGENSPARGEL

flüssige Butter | Sauce Hollandaise | Neue Kartoffeln |
paniertes Schnitzel vom Schweinefilet | Maishähnchenbrust natur

DESSERT

WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT 

Erdbeeren

36,90 €

pro Person
(1300 g)

Serviervorschlag



SOMMERLUFT

SUPPE

CRÈMESUPPE VOM SCAMPI

Zitronengras

oder

VORSPEISE

COEUR DE BŒUF 

Büffelmozzarella | Basilikumpesto

HAUPTGANG

KALBS-TAFELSPITZ

Schnittlauchsauce | Karotten | Kartoffelstock

DESSERT

JOGHURT-HIMBbeer-TIRAMISU 

32,90 €

pro Person

(1200 g)



HERBSTGEFLÜSTER

SUPPE

WÜRZIGE KÜRBISUPPE  

Kürbiskerne

oder

VORSPEISE

ISENBÜTTELER WURZELANTIPASTI  

Apelessig | Gartenrauke

HAUPTGANG

GESCHMORTE REHKEULE

Wacholdersauce | Pilze |

Spitzkohl | Laugenknödel

DESSERT

BIRNEN TRIFLE 

Mandelmousse | Schokoladen-Kaffee-Streusel

33,90 €

pro Person

(1250 g)



WINTERTRAUM

SUPPE

PASTINAKENSUPPE  

Pancetta-Chip

oder

VORSPEISE

FELDSALAT MIT RANDEN 

Walnuss-Joghurt Marinade

HAUPTGANG

ENTENBRUST

Sauerkirschsauce | Mandelbrokkoli |

Kräuterschupfnudeln

DESSERT

APPLE PIE 

Vanillesauce

29,90 €

pro Person
(1250 g)

BESTECK, TELLER, GLÄSER

inkl. Reinigung

FINGERFOODGEDECKje Set | **2,90 €**

- Mittelteller, Kuchengabel, Kaffeelöffel
- Cocktailserviette

GEDECK I je Set | **2,90 €**

- Mittelteller, Messer und Gabel
- Cocktailserviette

GEDECK IIje Set | **2,90 €**

- großer Teller, Messer und Gabel
- Cocktailserviette

GEDECK IIIje Set | **4,90 €**

- großer Teller, Messer und Gabel
- Dessertteller und Dessertlöffel
- Cocktailserviette

GEDECK IVje Set | **4,90 €**

- Vorspeisenteller, -messer und -gabel
- großer Teller, Messer und Gabel
- Cocktailserviette

GEDECK Vje Set | **5,90 €**

- Vorspeisenteller, -messer und -gabel
- großer Teller, Messer und Gabel
- Dessertteller und Dessertlöffel
- Cocktailserviette

GEDECK VIje Set | **6,90 €**

- Suppen- und Untertasse, Suppenlöffel
- Vorspeisenteller, -messer und -gabel
- großer Teller, Messer und Gabel
- Dessertteller und Dessertlöffel
- Cocktailserviette

KAFFEEGEDECKje Set | **3,90 €**

- Kuchenteller, Kaffeetasse mit Untertasse
- Kuchengabel und Kaffeelöffel
- Cocktailserviette





GLÄSER

Abgabe nur Rackweise / Gläserkorb

Sektgläser	Rack, 36 St.	21,90 €
Weißweingläser.....	Rack, 36 St.	21,90 €
Rotweingläser	Rack, 25 St.	14,90 €
Longdrinkgläser	Rack, 32 St.	18,90 €
Biergläser	Rack, 25 St.	14,90 €
Weizenbiergläser	Rack, 24 St.	17,90 €
Wassergläser	Rack, 36 St.	21,90 €

RECHAUDSpro Stück | **15,00 €**

inkl. Anlegebesteck und Brennpaste

Gläser, Geschirr und Bestecke werden ungereinigt zurückgenommen.

CRUSHED- ODER WÜRFELEIS

Ohne Behälter. Gerne befüllen wir Ihren eigenen Behälter oder unsere Thermobox.

10 kg	15,00 €
20 kg	30,00 €
Mehrweg-Thermobox.....	30,00 €

(Leihgebühr)

VERPACKUNGEN

Der Umwelt zuliebe bieten wir Mehrwegbehälter kostenfrei an. Für Einwegplatten bzw. -verpackungen berechnen wir pro Teil **3,90 €**.

TISCH- UND THEKEN-MIETSERVICE

Wir haben alles, was Sie für ein gelungenes Fest benötigen. Nutzen Sie unseren Mietservice!

Tische · Bänke · Stühle · Stehtische
Zelte · Besteck · Gläser · Teller · Tassen
Tischdecken

LIEFERUNG & RECHTLICHES

ANLIEFERUNG UND ABHOLUNG

Alle Speisen werden von uns servierfertig in unserem Geschirr angeliefert. Die warmen Speisen werden in speziellen Isolier-Verpackungen transportiert.

bis 20 kmje Tour | **39,00 €**

bis 30 kmje Tour | **49,00 €**

ab 30 kmjeder km | **1,70 €**

Stehen die Leihteile nicht zur Abholung bereit, wird die Aufräumzeit der Firma ROTH mit 45,00 € je Stunde und Mitarbeiter berechnet.

GETRÄNKE

Sie erhalten bei uns eine große Auswahl an Getränken. Ganz egal ob Spirituosen, Weine oder Softgetränke - gerne machen wir Ihnen ein passendes Angebot.

NOCH EIN TIPP!

Geben Sie Ihr Event ganz in unsere professionellen Hände. Nutzen Sie unsere freundlichen und engagierten Servicekräfte, Grillmeister oder Barkeeper - gerne machen wir Ihnen dazu ein Angebot.

FEHLMENGEN, BRUCH, BESCHÄDIGUNGEN

Die Verantwortung für die überlassenen Transport- und Serviergegenstände trägt der Kunde von der Übernahme bis zur Rückgabe. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt, exakte Bruchmengen können erst nach vollständiger Reinigung ermittelt werden. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungs- bzw. Reparaturpreis berechnet. Eine Preisliste unserer Artikel können Sie gern bei uns einsehen.

ZUSATZ- UND INHALTSSTOFFE

Zusatzstoffe und Allergene können dem Einleger entnommen oder auf unserer Website (www.roth-catering.de) eingesehen werden. Sie sind in den schriftlichen Angeboten und Lieferscheinen aufgeführt.

PREISE, MENGEN, GEWICHTE

Unsere Preisliste gibt jeweils den Preis pro Portion bzw. Person an, bei den Gewichtsangaben der Produkte ist der Garverlust abgerechnet, angegeben sind die Nettogewichte. Für Privatkunden gelten die Preise inkl. der gültigen MwSt., bei gewerblichen Kunden verstehen sich die Preise zzgl. der gültigen MwSt.

RECHTLICHES UND BILDER

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Tell Roth GmbH & Co. KG (www.roth-catering.de). Die im Prospekt gezeigten Bilder zeigen keine verbindlichen Produktabbildungen sondern lediglich Serviervorschläge. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

IHRE NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

