



# Die Speisekarte

Stand: Januar 2018

ROSAS'  
Das Catering

Sollten Sie von Lebensmittel-Allergien betroffen sein, sende ich Ihnen gern eine Speisekarte zu, in der die in den Speisen enthaltenen Hauptallergene aufgeführt sind.



## SUPPEN

---

Tomatensuppe | mit Apfel & Ricotta

Erbsensuppe | mit Salatherzen & frischer Minze

Kürbis-Süßkartoffel-Möhrensuppe | mit Za'atar



## SOMMERSUPPEN

---

Gazpacho Andaluz | geeistes spanisches Gemüsesüppchen

Geeiste Gurken-Kokos-Suppe | mit Garnelen,  
frischer Minze & Koriander

## CAKES

---

Cake | mit getrockneten Tomaten, Feta, Oliven & Thymian

Cake | mit Kürbis, Greyerzer, Pancetta, Rosmarin & Thymian



## MINI-HÄPPCHEN

---

Chicorée-Canapés | mit Gorgonzola,  
gerösteten Walnüssen & Trüffelöl

Wildlachs-Schnecken | mit Ricotta, Fenchel,  
Frühlingszwiebeln & frischem Dill

Mini-Tartes | mit Basilikum-Pesto, Tomate & mariniertem Feta

Mozzarella-Spieß | marinierter Mozzarella (rosa Pfeffer  
& Zitronenabrieb), getrocknete Tomate,  
Kalamata-Olive & Basilikum

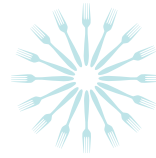
Petit Fours (herzhaft) | Mini-Tartelettes mit Lachs-Rillettes,  
Thunfischcreme oder Tomate-Frischkäse-Creme & Toppings

Garnelen-Schnittchen | mit Staudensellerie & zitroniger  
Tomatenmayonnaise auf Proscuitto

Räucherlachs auf Englischen Chips | mit Wasabi-Mayonnaise  
(vor Ort angerichtet)

Marinierter Feta, Wassermelone & Basilikum | als Spieße





## FINGERFOOD & GABELHÄPPCHEN

---

Schweinefilet »tonnato« | auf Rucola mit Kapernbeeren

Proscuitto-Röllchen | mit getrüffeltem Büffel-Mozzarella, Artischocke & Rucola

Salat-Wrap | mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Avocado-Mayonnaise, Röstzwiebeln & frischem Koriander

Salat-Wrap | mit Hühnchen, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Cashews, Chili-Sauce & frischem Koriander

Mozzarella-Röllchen | mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten & Rucola

Lachsfilet | mit Tahini-Dressing, gerösteten Walnüssen, Granatapfelkernen, frischer Minze & Koriander (kalt)

Zucchini-Röllchen | mit Lachs-Rillettes & frischem Dill

Lamm-Köfte | mit Kirschen, Pinienkernen, frischer Minze & Petersilie, dazu: Tahini-Sauce

Tortilla de Patatas | (spanisches Kartoffel-Omelett)

Sausage Rolls | Schweinefleisch, Apfel & Pistazien im Teigmantel – klass. brit. Fingerfood

Datteln im Speckmantel

Mini-Frikadellen

Bio-Würstchen | im Schlafrock



## QUICHES, TARTES & CO

---

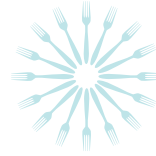
Kürbis-Quiche | mit Gorgonzola & Dulce de membrillo (span. Quittengelee)

Lauch-Quiche | mit Ziegenkäse & Traube

Birnen-Quiche | mit Gorgonzola, Walnüssen & rosa Pfeffer

Lachs-Quiche | mit Spinat, Tomate & frischem Dill





Thunfisch-Quiche | mit Erbsen & frischer Minze

Hähnchen-Quiche | mit Curry & Apfel

Pancetta-Quiche | mit Apfel, Gorgonzola,  
roten Zwiebeln & Thymian

Tomaten-Tarte | mit Ricotta, Parmesan,  
gerösteten Pinienkernen & Rucola

Rote Bete Ziegenkäse-Tarte | mit Thymian  
& Balsamico-Honig

Spinat-Börek | mit Feta, Ricotta, Frühlingszwiebeln,  
Pinienkernen & frischer Petersilie, dazu: Zitronen-Joghurt

Hähnchen-Empanada | mit Tomaten,  
Pinienkernen & Rosinen

Räucherlachs-Strudel | mit Sauerkraut, Pinienkernen  
& frischer Petersilie, dazu: Sauerrahm-Dip mit Schnittlauch

## SALATE

---

Taboulé au fenouil | libanesischer Couscous-Salat mit  
Tomaten, Gurken, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Rosinen,  
frischer Minze & Petersilie mit Orangen-Olivenöl

Kichererbsensalat | mit Apfel, Cornichons,  
Kokos-Curry-Dressing & frischem Koriander

Gebackener Kürbis | mit gerösteten roten Zwiebeln,  
Tahini-Sauce & Za'atar

Marokkanischer Möhrensalat | mit Rosinen,  
gerösteten Pinienkernen & frischem Koriander

Orientalischer Tomaten-Granatapfelsalat | mit frischer  
Minze & Petersilie

Coleslaw | ein amerikanischer Klassiker, feiner Krautsalat  
mit Möhrenstreifen, Apfel, getrockneten Aprikosen  
& einem cremigen Dressing

Sahniger Gurkensalat | mit frischem Dill



Wassermelonensalat | mit Avocado, Feta & Minze



Toskanischer Pasta-Salat | mit Hühnchen, getrockneten Tomaten, Artischocken, Oliven, Rucola, Parmesan & gerösteten Pinienkernen



Ziegenkäse-Trauben-Salat | mit gerösteten Walnüssen auf gemischtem Blattsalaten, dazu: Honig-Balsamico-Dressing



Gemischte Blattsalate | mit Persimone (Kaki-Frucht), Ziegenkäse & gerösteten Walnüssen, dazu: Granatapfel-Dressing

Gemischte Blattsalate | mit Cantaloupe-Melone, Feta & Pistazien, dazu: Wasabi-Dressing

Caesar's Salad | ein populärer Salat aus den USA, bestehend aus Römersalat, einem speziellen Caesar's Dressing, geriebenem Parmesan & frisch gerösteten Croutons



## KARTOFFELSALATE

---

Ensaladilla Rusa | trad. span. Tapa – spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch, hartgekochten Eiern, Erbsen, Möhren, grünen Oliven & eingelegten Paprikaschoten

Französischer Kartoffelsalat | mit Salatgurken, Radieschen, Staudensellerie, Ei & frischem Estragon



Hamburger Kartoffelsalat | mit Ei, Cornichons & frischem Schnittlauch



Bayerischer Kartoffelsalat | mit Speck & Rucola

## HAUPTSPEISEN FLEISCH & FISCH

---

Provençalisches Rinderragout | mit Artischockenherzen in sahniger Dijonsenf-Weißweinsauce & frischem Dill

Neapolitanische Involtini | (Braciolo napoletane al ragù) – mit Pinienkernen, Parmesan, Pancetta, Rosinen & Petersilie in Tomatensauce, ein traditionelles, neapolitanisches Sonntagsgericht





**Ossobuco alla milanese** | trad. ital. Schmorgericht mit Kalbfleisch, Staudensellerie & Möhren in würziger Weißwein-Tomatensauce & Gremolata (Petersilie, Zitrone, Knoblauch)



**Polpette** | (italienische Fleischbällchen) in Tomatensauce, dazu: Parmesan



**Lamm-Köfte** | mit Sauerkirschen, frischem Koriander & Dill in Tomatensauce

**Lachandolmades** | griechische Kohlrouladen, gefüllt mit Hackfleisch, Reis & frischem Dill



**Marokkanische Lamm-Tajine** | mit Aprikosen, eingelegten Zitronen & frischer Petersilie

**Giouvestsi** | griechischer Schmortopf mit zartem Lammfleisch in einer würzigen Tomatensauce

**Shepherd's Pie / Cottage Pie** | traditionelles britisches Gericht mit saftigem Lamm- (Shepherd's) oder Rindfleisch (Cottage) unter einer Decke Kartoffelpüree, kross gratiniert



**Lachsfilet en papillote** | mit sahniger Estragon-Noilly-Prat-Sauce (vor Ort gegart)

**Lachsfilet** | mit Blattspinat in Blätterteig

## HAUPTSPEISEN VEGGIE

---



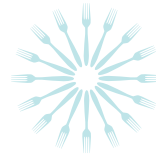
**Kretisches Boureki** | Zucchini-Kartoffelauflauf mit Tomaten, Feta & frischer Minze

**Mallorquinisches Tumbet** | Gemüsegericht mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten & Kartoffeln

**Veggie Shepherd's Pie** | traditionelles britisches Gericht mit Linsen-Bolognese, Möhren, Sellerie & Lauch unter einer Decke Kartoffelpüree, kross gratiniert

**Parmigiana di melanzane** | neapolitanischer Auflauf mit Auberginen in Parmesan-Eihülle, Tomatensauce, Mozzarella & Parmesanbröseln





## BEILAGEN

---

Portugiesische Ofenkartoffeln | mit Lorbeer & Knoblauch  
im Weißwein-Olivenöl-Sud gegart

Kartoffelgratin

Persischer Juwelenreis | mit Safran, Berberitzen,  
Pistazien & frischen Kräutern

Basmati-Reis (Bio)

Couscous

## DESSERTS & CAKES

---

Panna Cotta | ganz klassisch mit Vanille  
& Himbeer-Orangensauce

Holunderblüten – Panna Cotta | mit Erdbeersauce

Kokos – Panna Cotta | mit Batida de Coco & Passionsfrucht

Weißer Schokoladen – Panna Cotta | mit Erdbeersauce

Schokoladen – Panna Cotta | mit Baileys Chocolate Luxe  
& Himbeer-Orangensauce

Mascarpone-Creme | mit Limoncello (ital. Zitronenlikör)  
& frischen Beeren

Tiramisu

Passionsfruchtparfait | mit Baiser & Erdbeersauce

Petit Fours | Mini-Tartelettes mit Zitronen- oder Vanillecreme  
& frischen Beeren

Apple Crumble | mit Brombeeren, Himbeeren  
& Cranberries

Schokoladenkuchen

Zitronen-Himbeer-Cupcakes

Saftige Orangenküchlein