



**Markt 6- 46459 Rees**

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

**SEHR GEEHRTE KUNDIN,**

**SEHR GEEHRTER KUNDE**

Diese Menüempfehlungen sollen Ihnen eine Hilfe sein zu Ihrer Entscheidungsfindung, für Ihre:

Familienfeier, Ihren Geburtstag oder Ihre Betriebsfeier.

Sie sollen zu Ihrer Vorinformation und Anregung dienen, um anschließend in einem persönlichem Gespräch mit uns, alle Details nach Ihren Wünschen festzulegen. Diese Auswahl aus unserem Sortiment soll Ihnen einen Überblick verschaffen, gerne nehmen wir aber auch Ihre persönlichen Vorstellungen mit auf.

Sie können sich Ihr Menü selbst zusammenstellen oder aus den aufgeführten Vorschlägen ein für Sie passendes Menü wählen, gerne helfen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch mit Rat und Tat, Vereinbaren Sie doch bitte einen Termin mit uns, damit wir uns in Ruhe Zeit nehmen können um auf Ihre Wünsche einzugehen.

Wir garantieren Ihnen mit unserem eingespielten Team eine geschmackvolle Zubereitung der einzelnen Gerichte sowie einen guten Service.

**Sollten Sie Fragen haben zu einzelnen Menüs/ Buffets oder Preisen, sende ich Ihnen gerne unser Aktuelles Angebot mit Preisen zu.**

Mit freundlichen Grüßen

Familie  
Ludger Rösen und Team



Markt 6- 46459 Rees

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

## **BUFFET VARIATIONEN**

### **Hochzeitsbuffet 1**

<u>Suppe:</u> (am Tisch serviert)	Kraftbrühe Niederrhein
<u>Vorspeise:</u> (am Tisch serviert)	Suppenfleisch mit Meerrettichsahne, Remouladensoße, Perlzwiebeln, Gurken, Brot und Butter
<u>Vom Buffet:</u>	Krautsalat, Blattsalate, Tomatensalat, Bohnensalat, Paprikasalat
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	Kartoffelgratin, Rösti
<u>Gemüse:</u>	Saisongemüse, Ratatouillegemüse, Speckböhnchen, Erbsen
<u>Fleisch:</u>	panierte Hähnchenbrüstchen mit Curryrahmsauce Schweinenacken aus dem Ofen pikant gewürzt mit Röstzwiebeln
<u>Dessert:</u>	Bayrischcreme mit Erdbeermark, Herrencreme, Mousse ou Chocolat frischer Obstsalat mit Sahne

### **Angebot über ein Buffet 2**

<u>Vorspeise:</u>	Kraftbrühe Niederrhein am Tisch serviert
<u>Vom Buffet:</u>	Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Parmaschinken mit Melone Fleischtomaten mit Mozzarella, Geflügelsalat Krautsalat, Paprikasalat, Blattsalate der Saison
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	Kartoffelsalat kalt, Kartoffelgratin
<u>Gemüse:</u>	Speckböhnchen, Saisongemüse, Ratatouillegemüse
<u>Fleisch:</u>	Schweinenacken aus dem Ofen mit Pfefferbernaise Geflügelbrüste mit Preiselbeersauce
<u>Dessert:</u>	Mousse ou Chocolat, frischer Obstsalat mit Sahnequark Herrencreme



**Markt 6- 46459 Rees**

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

### Angebot über ein Buffet 3

<u>Vorspeise:</u>	Kraftbrühe am Tisch serviert
<u>Vom Buffet:</u>	Lachs mit Senfdillsauce, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Parmaschinken mit Melone, Fleischtomaten mit Mozzarella Gurkensalat, Krautsalat, Paprikasalat, Blattsalate der Saison
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	Warmer Kartoffelsalat, Kartoffelgratin, Rösti
<u>Gemüse:</u>	Speckböhnchen, Saisongemüse, Ratatouillegemüse
<u>Fleisch:</u>	Schweinenacken aus dem Ofen mit Bernaise Schweinefilet am Stück gebraten mit pikanter Pfeffersauce
<u>Dessert:</u>	Mousse ou Chocolat, frischer Obstsalat mit Sahnequark, Herrencreme, weißes Mousse mit getränkten Früchten

### Angebot über ein Buffet 4

<u>Vorspeise:</u> (am Tisch serviert)	Kraftbrühe Niederrhein
<u>vom Buffet:</u>	Parmaschinken mit Melone, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Lachs mit Senfdillsauce, Tomatensalat, Selleriesalat, Bohnensalat, Krautsalat, Blattsalate der Saison
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	Kartoffelgratin, Rösti, Gemüse nudeln
<u>Gemüse:</u>	Speckböhnchen, Saisongemüse, Ratatouillegemüse  zarter Rosmarinbraten vom Rind Geflügelbrüste mit Pilzrahmsauce
<u>Dessertbuffet:</u>	Sahniger Erdbeerquark, Herrencreme, Mousse ou Choccolat, Fürst – Pückler Eis Parfait garniert mit Früchten Bayrischcreme mit Erdbeermark



Markt 6- 46459 Rees

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

## **ANGEBOT ÜBER EIN BUFFET 5**

<u>Vorspeise:</u>	Kraftbrühe Niederrhein
<u>Vom Buffet:</u>	Parmaschinken mit Melone, Lachs mit Senfdillsauce Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Tomatensalat, Krautsalat, Selleriesalat, Paprikasalat, Blattsalate der Saison
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	Speck-Kartoffelsalat leicht warm, Kartoffelgratin, Gemüsenudeln
<u>Gemüse:</u>	Speckböhnchen, Saisongemüse, Ratatouillegemüse
<u>Fleisch:</u>	Kasseler Braten mit Sahnemeerrettich Roastbeef englisch gebraten mit Pfefferbernaise
<u>Dessert:</u>	Mousse ou Chocolat, frischer Obstsalat mit Sahnequark, Herrencreme, weißes Mousse mit getränkten Früchten

## **ANGEBOT ÜBER EIN BUFFET 6**

<u>Vorspeise:</u> ( am Tisch serviert)	Kraftbrühe Niederrhein
<u>Vom Buffet:</u>	Graved Lachs und Garnelen garniert, mit verschiedenen Saucen Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Fleischtomaten mit Mozzarella Geflügelsalat, Krautsalat, Paprikasalat, Blattsalate der Saison
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	warmer Speck-Kartoffelsalat, Kartoffelgraten, Rösti
<u>Gemüse:</u>	Speckböhnchen, Saisongemüse, Ratatouillegemüse
<u>Fleisch:</u>	Schweinenacken aus dem Ofen pikant gewürzt mit Pfefferbernaise Geflügelbrüste mit Champignonrahmsauce Roastbeef englisch gebraten mit Steinpilzrahmsauce
<u>Dessert:</u>	Mousse ou Chocolat, frischer Obstsalat mit Sahnequark, Herrencreme, weißes Mousse mit getränkten Früchten



Markt 6- 46459 Rees

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

## **ANGEBOT ÜBER EIN BÜFFET 7** (rustikal)

<u>Vorsuppe:</u>	Kraftbrühe Niederrhein mit Einlage
<u>Vom Buffet:</u>	Schinken-Spargelröllchen gefüllte Eier  Krustenbraten vom Jungschwein mit Meerrettichsauce, panierte Hähnchenbrustfilets mit Pfefferrahmsauce, geschnitztes vom Schwein "Gyros Art" mit Kräuterquark
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	Röstkartoffeln Kartoffelpüree Rösti
<u>Salat:</u>	gem. Salate der Saison
<u>Dessert:</u>	Herrencreme, rote Grütze, Schokoladenpudding Caramelcreme

## **ANGEBOT ÜBER EIN ITALIENISCHES BUFFET 8:**

<u>Vorspeise:</u>	Garnelen mit Kräutern, Parmaschinken mit Melone, gem. Salate, Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum in Olivenöl eingelegtes Gemüse, Pizzabrötchen mit Kräuterbutter
<u>Fleisch:</u>	Schweinerückenschnitzelchen mit Schinken und Salbei Hähnchenbrust mit Ei und Parmesankäse paniert  dazu reichen wir Tomatensauce und Champignons in Weißweinsauce
<u>Fisch:</u>	Steinbeißer Toskana gebraten mit Parmaschinken, auf Gemüsebett
<u>Kartoffelbeilagen:</u>	Bandnudeln, Rosmarinbratkartoffeln, Kartoffelgratin
<u>Gemüse:</u>	Brokkoli in Tomatensauce, mit Käsegratiniert, Spargel Mailänderart mit Parmesankäse überbacken
<u>Dessert:</u>	Tiramisu, Panna Cotta, Amaretto creme, Obstsalat



Markt 6- 46459 Rees

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

## **ANGEBOT ÜBER EIN FESTTAGSSESSEN AM TISCH SERVIERT**

### Menü 1

Vorsuppe: Kraftbrühe Niederrhein

Hauptgericht:

Burgunderbraten vom Rind

und Schweinefilet am Stück gebraten auf Steinpilzsauce,

dazu reichen wir Gemüse der Saison

mit Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

Als Dessert: rote Grütze mit Schlagsahne und Vanillesauce

## **ANGEBOT ÜBER EIN FESTTAGSSESSEN AM TISCH SERVIERT**

### Menü 2

Vorsuppe: Kraftbrühe Niederrhein

Hauptgericht:

Pikanter Rosmarinbraten (vom Rind)

Geschnetzeltes von der Truthahnbrust -Züricher Art-

mit Kartoffelkroketten und Rösti

dazu reichen wir Salate der Saison

Dessert: Himbeermousse mit Mark von Himbeeren  
Mousse ou Choccolat



Markt 6- 46459 Rees

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

## **ANGEBOT ÜBER EIN FESTTAGSESSEN AM TISCH SERVIERT**

### Menü 3

Vorspeise: geräuchertes Forellenfilet mit einer Brotauswahl und Butter

Vorsuppe: Kraftbrühe Niederrhein

Hauptgericht:

Schweinenackenbraten aus dem Ofen mit Kräutersauce  
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce-Bernaise

Kartoffelkroketten und Kartoffeln  
Salate der Saison

Dessert: Verschiedene Cremes im Gläschen

## **ANGEBOT ÜBER EIN FESTTAGSESSEN AM TISCH SERVIERT**

### Menü 4

Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe

Vorspeise:

Gürkchen

Ochsenbrust im Wurzelsud mit Sahnemeerrettich dazu Perlzwiebeln und kleine

Hauptgericht:

Schweinenackenbraten aus dem Ofen mit Pilzrahmsauce dazu reichen wir  
Gemüse der Saison

Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

Dessert: Eis Parfait "Fürst-Pückler garniert mit Früchten dazu Schokoladensauce





Markt 6- 46459 Rees

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

## **ANGEBOT ÜBER EIN FESTTAGSSESSEN AM TISCH SERVIERT**

### Menü 5

#### Vorspeise:

Fischteller Helgoland, verschiedenes aus dem Meer garniert dazu reichen wir ein

Rösti

#### Vorsuppe:

Hühnerkraftbrühe mit Einlage

#### Hauptgericht:

Schweinefilet am Stück gebraten mit Pfefferrahmsauce,  
Hirschkalbsbraten "Waidmannsart" mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne

dazu reichen wir Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten  
Gemüse der Saison: Möhrchen, Blumenkohl und Rosenkohl  
kleiner gem. Salatteller

#### Dessert: (vom Buffet)

Rote Grütze, Obstsalat, Mousse ou Choccolat, Herrencreme, Zuppa Romana

## **ANGEBOT ÜBER EIN FESTTAGSSESSEN AM TISCH SERVIERT**

### Menü 6

#### Vorsuppe:

Tomatencremesuppe

#### Hauptspeise:

Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsauce,  
Putensteaks "indisch" auf Curry-Früchtesauce, und gebackene Früchte

dazu reichen wir:

Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten

bunte Gemüseplatten der Saison  
kleiner gem. Salatteller

#### Dessert: (vom Buffet)

Herrencreme, Obstsalat, Mousse ou Choccolat,  
rote Grütze mit Vanillesauce,





Markt 6- 46459 Rees

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

## **ANGEBOT ÜBER EIN FESTTAGSSESSEN AM TISCH SERVIERT**

### Menü 7

- Vorsuppe: Hühnerkraftbrühe mit Einlage
- Hauptgericht: Schweinefilet im Speckmantel auf Kräutersauce,  
Putengeschnetzeltes "chinesische-Art" süß-sauer
- dazu reichen wir: Butterreis, Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln  
bunte Gemüseplatten der Saison

- Dessert: (vom Buffet)  
Herrencreme, Obstsalat, Mousse ou Choccolat, rote Grütze mit  
Vanillesauce,

## **ANGEBOT ÜBER EIN FESTTAGSSESSEN AM TISCH SERVIERT**

### Menü 8

- Vorsuppe: Kraftbrühe Niederrhein
- Hauptgericht: Lachsfilet gedünstet, auf Dillrahmsauce,  
Schollenfilet gebraten "Finkenwerderart" mit Garnelen und Speckwürfeln
- dazu reichen wir: Petersilienkartoffeln und Butterreis  
einen gem. Salatteller  
bunte Gemüseplatten, mit Broccoli, Blumenkohl, Möhrchen

- Dessert: (vom Buffet)  
Herrencreme, Obstsalat, Mousse ou Choccolat, rote Grütze mit  
Vanillesauce,



Markt 6- 46459 Rees

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

Als Ergänzung/Alternative können wir Ihnen empfehlen:

bei diesen Preisen handelt es sich um „Angebotspreise“ für ein 3 - 4 gängige Menüs.

### Suppen:

Lauchcremesuppe:  
Broccoli Cremesuppe  
Tomatencremesuppe  
Kraftbrühe Niederrhein mit Markklößchen und Eierstich  
Chablisrahmsuppe mit reichhaltiger Fischeinlage  
klare Ochsenschwanzsuppe  
Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen

### Canapés: (3-5 pro Person)

aus kleinen Toastbrotstücken einzeln garniert mit:

Roastbeef	Parmaschinken	Ital. Salami
Schweinefilet	Hähnchenbrust	
Räucherlachs	Garnelen	Räucherfisch
Räucherfisch	Matjesfilet	Aal Filet
Forellenfilet	Camembert	

**pro Stück**

### mini Snacks Fingerfood: (3-5 pro Person)

Mini Frühlingsrollen mit Reis und süß saurem Topping  
Hähnchen crossies mit Nudeln und Mango Topping  
Garnelenspieß 3er, mit Rucola und Cocktailsauce  
Mini Wrap auf Salat  
kleine Fleischspieße mit Brot und Tomaten Basilikumsauce  
Fisch Stick Lemon mit Reis und süß saurem Topping  
Mozzarella mini Tomaten Spieß auf Rucola mit Brot  
mit Käse gefüllte Chilischoten mild mit  
gebackene Champignons mit Salat und Kartoffelcreme

**pro Stück**



**Markt 6- 46459 Rees**

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

## Vorspeisen:

frisch gebackene Weizenbrötchen mit Kräuterbutter, Schmalz und gesalzener Butter

Garnelencocktail garniert, mit Butter und Baguette

Räucherlachs mit Senfdillsauce dazu Röste

Frischlachs pochiert kalt, mit Brot und Butter Salatgarnitur

Garnelen im Teigmantel mit Knoblauch oder Cocktailsauce  
dazu reichhaltige Salatgarnitur Brotauswahl und Butter

Helgoländer Teller verschiedenes aus dem Meer garniert, dazu Brot und Butter

Feldsalat (Saison) mit Krabben im Bier Teig dazu Brot und Butter

Parmaschinken mit Honigmelone garniert dazu reichen wir Brot und Butter

gekochtes Kalbsfleisch“ Vitello Tonato“ mit Thunfischsauce,  
garniert mit Rucola Salat dazu reichen wir Ciabatta Brot

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit Remouladensauce,  
dazu reichen wir Brot und Butter

Suppenfleisch mit Meerrettichsahne und Remouladensauce  
kleine Boullionkartoffeln und Gemüsestreifen garniert. Perlzwiebeln und Cornichons

gebackener Camembert mit Preiselbeerbirne, garniert mit Brot und Butter

gem. Beilagen Salat

Vorspeisensalat “Reeserart” mit einem pikanten Dressing, Ei, Schinken und Käse

Vorspeisensalat “Capri” mit Thunfisch, Garnelen, Ei und Tomate



Markt 6- 46459 Rees

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

## Hauptgerichte:

### Wild:

Hirschragout "Waidmannsart"  
mit Butterspätzle oder Petersilienkartoffeln dazu  
hausgemachter Apfelkompott und Preiselbeeren

---

Eine gespickte Hasenkeule "Försterin" (Saison)  
mit Krokette Preiselbeerbirne, und Rosenkohl

---

Wildschweinbraten "Hubertus"  
mit Pfifferlingen, dazu reichen wir Semmelklöße und Apfelrotkohl

---

### Schwein:

Schweinefilet Medaillons gebraten  
auf einer Kräutersauce, Gemüse der Saison und Kartoffelkrokette

---

Schweinelenchen am Stück gebraten auf Steinpilzrahmsauce mit Salat  
und Gemüseplatte dazu servieren wir Kartoffelgratin und Kartoffelkrokette

---

geschnitztes vom Schweinefilet in Pfefferrahmsauce,  
dazu reichen wir Rösti und Krokette, mit Gemüseplatte und einem gem. Salat

---

Jungschweinerücken aus dem Ofen, mit frischen Champignons und Zwiebeln  
dazu reichen wir Kartoffelgratin, Gemüseplatte und Salatteller

---

### Rind:

Niederrheinischer Sauerbraten mit Preiselbeerbirne,  
Butterspätzle, Semmelklöße und Apfelrotkohl und Apfelkompott

---

Roastbeef rosa gebraten vom Angus Rind  
mit Pfefferrahmsauce und Sauce-Bernaise  
dazu reichen wir Kartoffelgratin, Pommes - frites und Gemüse der Saison

---

Burgunderbraten vom Rind  
dazu reichen wir Kartoffelkrokette und eine gem. Gemüseplatte

---

Rinderhüftsteak vom Angus Rind mit Röstzwiebeln und Sauce Bernaise überzogen,  
dazu reichen wir Kartoffelecken und Kräuterquark, Salatteller

---



Markt 6- 46459 Rees

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

## Geflügel:

Geflügelbrust "Gärtnerin" mit Steinpilzrahmsauce überzogen dazu reichen wir Kroketten und Kartoffelgratin

---

Eine panierte Hähnchenbrust auf Curry-Früchtesauce, dazu reichen wir Kartoffelkroketten und Reis, gem. Salatteller

---

Eine gefüllte Poularden Brust "Cordon-bleu" auf Käse-Schinkensauce, dazu reichen wir Rösti und eine gem. Gemüseplatte

---

Truthahngeschnetzeltes "Indisch" mit gebackenen Früchten und Butterreis dazu einen gem. Salat

---

eine geschmorte Gänsekeule dazu reichen wir Semmelklöße, Apfelrotkohl und Bratapfel

---

## Fisch:

Norweger Lachs in Dillrahmsauce mit Petersilienkartoffeln oder Gemüsereis dazu gem. Salate der Saison

---

Viktoriaseebarsch Filet gedünstet, auf einer leichten Pfeffersauce, dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und einen gem. Salat

---

Niederrheinischer Fischteller gedünstet oder gebraten Lachs, Zander und Welsfilet auf Chablisrahmsauce, dazu reichen wir Reis und Petersilienkartoffeln mit einem gem. Salatteller

---

Fischragout in Krabbensauce, dazu reichen wir Butterreis und einen gem. Salatteller

---

## Lamm:

Lammkoteletts gebraten auf Ratatouillegemüse in Tomatensauce, dazu reichen wir Kartoffelgratin und einen gem. Salat

---

Lammbraten wie in der Provence mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin

---



Markt 6- 46459 Rees

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

## Desserts:

Herrencreme  
Vanillecreme mit Sauerkirschen  
Mocca creme  
Weincreme  
frischer Obstsalat  
Schokoladencreme  
Caramelcreme  
rote Grütze

rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesauce garniert

Fürst Pückler Parfait mit Himbeersauce garniert

Himbeermousse und Mousse ou Choccolat garniert

## großes Dessert Buffet mit

roter Grütze und Vanillesauce, Herrencreme, frischem Obstsalat

Mousse ou Chocolat, weißes Mousse mit Erdbeermark

## Desserts im Glas: pro Glas

### Für Nachtschwärmer:

## Käsebrett mit Internationalen Käsespezialitäten

garniert, dazu reichen wir Brot und Butter

**Sollten Sie Fragen haben zu einzelnen Menüs/ Buffets oder Preisen, sende ich Ihnen gerne unser Aktuelles Angebot mit Preisen zu.**





Markt 6- 46459 Rees

Telefon: 0 28 51 /25 52

Telefax- 0 28 51 /2556

Mail: RheincafeRoesen@t-online.de

max. Belegung ca. 128 Personen

