

Infomappe 2017

Liebe Gäste,

in unserer diesjährigen Infomappe unseres Rochusclub Restaurants werden Sie eine Auswahl an Menüs, Buffets, saisonalen Specials und Getränken vorfinden.

Ihrer Planung und Kalkulation entgegenkommend, sind alle Arrangements/Angebote mit Preisen versehen. Unsere Rochusclub-Infomappe soll Ihnen einen Einblick in unser kulinarisches Angebot ermöglichen, darüber hinaus sind Ihre Ideen und Anregungen immer willkommen. Natürlich können wir auf Wunsch auch Pauschalpreise für Ihre Veranstaltung entwickeln.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und entdecken.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für Ihre Fragen und Reservierungswünsche unter restaurant@rochusclub.de und/oder telefonisch unter 0211 9596-435 oder 9596-191 zur Verfügung.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste demnächst begrüßen zu dürfen.

Ihr

Rochusclub Restaurant

Buffet Rochus

Brote mit Pesto und Dip

Toskanischer Brotsalat

Knackige Salate & Shrimps in Limetten-Schmand

Cous-Cous mit Grillgemüse

+++

Bunte Salatspitzen und Kräuter garniert mit krossen Perlhuhnstreifen, rosa Entenbrust,

Orangenfilets, Granatapfel, Parmesan und Croutons

+++

Gebackene Zucchini, Auberginen und Paprikastreifen mit Kräuterdip

+++

Auswahl an Mittelmeer Schinken und Wurst

+++

Kebab von Edelfischen in Safransud

Saltimbocca von der Pute in Marsalajus

Roastbeef am Tisch tranchiert mit Pfeffervinaigrette

Rosmarinkartoffeln

Saisonales Gemüse

Pasta

+++

Käseauswahl

Süßspeisen stimmen wir gemeinsam ab und lassen uns von der

Saison und Ihren Wünschen leiten.....

43,50€

(Buffet ab 30 Personen, bei geringerer Anzahl erfolgt ein Zuschlag von 5,00€ pro Person)

Buffet Rustikal

Röggelchen und Stangenbrote
mit Griebenschmalz

+++

Deftige Wurst und Frikadellen
und Düsseldorfer Senf

+++

Hausgemachte Sülze vom Kalbstafelspitz
mit Kerbel-Schmand

+++

Rheinischer Kartoffelsalat
Jagdwurstsalat mit Cornichons
Geflügelsalat

+++

Schweinebraten im Senfmantel auf Wirsinggemüse
Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen
Kartoffelklöße
Rotkohl

+++

Käseauswahl

„Armer Ritter“ mit Pflaumenkompott

Birne Helene auf Vanillepudding

33,50€

(Buffet ab 30 Personen, bei geringerer Anzahl erfolgt ein Zuschlag von 5,00 € pro Person)

Flying-Bufferet

Süßkartoffel-Kokosschaum Weckglas

Crostini mit dreierlei Paprika, Zucchini und Panzanella

Crostini mit Tomatenchutney und Oliventapenade

Crème Brûlée vom Ziegenkäse

Riesengarnele im Teigmantel

Blätterteigtäschchen mit Salm gefüllt

Saku-Thunfisch, mariniert mit Olivenöl und rosa Pfeffer

Saté-Spieße vom Huhn

Datteln, gefüllt mit Mandeln, im Speckmantel

Lachstartar auf Schwarzbrottaler

Mozzarella-Sticks

+++

Bayrische Creme mit Himbeermark

Marinierte Beerenfrüchte mit Vanilleschaum

34,50 €

(Buffet ab 25 Personen, bei geringerer Anzahl erfolgt ein Zuschlag von 5,00€ pro Person)

MENÜ A

Rapunzelsalat mit lauwarmem Speck-Kartoffeldressing, Sprossen und Croutons

+++

Raukenschaum mit rote Beete Perlen

+++

Getrüffelte Maispoulardenbrust auf Spargel-Kartoffelragout

+++

Halbgefrorenes von karamellisierten Kürbiskernen

33,50 €

(Menü ab 10 Personen)

MENÜ B

Bunte Salatspitzen und Kräuter
garniert mit Streifen vom Perlhuhn

+++

Consommé mit Steinpilz-Maultaschen

+++

Kalbstafelspitz auf Bouillonkartoffeln

dazu Frankfurter Sauce

+++

Mousse von dunkler Schokolade

38,50 €

(Menü ab 10 Personen)

MENÜ C

Tranchierte rosa Entenbrust auf lauwarmem Ratatouillesalat

+++

Fleischtomatenessenz mit Ricottanocken

+++

Tournedo vom Rinderfilet auf Balsamicojus

Gemüse-Quiche

+++

Crème Brulée an zweierlei Sorbets

48,50 €

(Menü ab 10 Personen)

MENÜ D

Sautierte Jakobmuscheln auf Sepia-Nudeln

Krebstierschaum

+++

Hummersüppchen mit Flußkrebse

+++

Medaillon vom Seeteufel auf Pernod-Safranschaum

mit Blattspinat und Rote-Beete-Risotto

+++

Zitrusfrüchte-Sorbets

49,50 €

(Menü ab 10 Personen)

Weinkarte

Weißwein

2015 Weisser Burgunder

Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen 0,75 l 19,50 €

2015 Grauer Burgunder

Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen 0,75 l 21,50 €

2015 Riesling „Muschelkalk“

Theodorus, Pfalz 0,75 l 21,50 €

2015 Weissburgunder Kreuzweingarten

Weingut Hernach-Roschitz, Steiermark 0,75 l 20,50 €

2015 Grüner Veltliner Im Mugler

Weingut Sigl, Wachau 0,75 l 22,50 €

2015 Sauvignon Blanc

Domaine de Bellevue, Tourraine 0,75 l 23,50 €

2015 Regaleali

Tasca d'Almerita, Sizilien 0,75 l 24,50 €

Rosé

2015 Rosito, Cuvée

Weingut Toni Hartl, Burgenland 0,75 l 21,00 €

Weinkarte

Rotwein

2014 Pumo Primitivo

Winzerverein San Marzano, Apulien 0,75 l 20,50 €

2009 Diego de Almagro, Gran Reserva

Tempranillo, Bodegas Felix Solis, Valdepenas 0,75 l 23,00 €

2015 Côtes du Rhone, Domaine St. Anne

Steinmeier, St. Gervais 0,75 l 26,50 €

2011 Bordeaux, Chateau La Tour de By

Medoc 0,75 l 29,50 €

2011 Le Bocce Chianti Classico Riserva

Stefano Farina, Greve 0,75 l 29,50 €

Crémant und Champagner

Crémant Carte Noir, Pinot Noir

Domaine Brigand, Bourgogne 0,75 l 29,50 €

Champagner Marcel Vézien

Brut Prestige Double Eagle 0,75 l 39,50 €