

Feiern im Roseggerhof

Unsere Bankettmappe

Wir danken recht herzlich für Ihr Interesse an unserem Haus und freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten unsere Buffet-Kreationen vorzustellen.

Für individuelle Wünsche und Vorschläge haben wir immer ein offenes Ohr – im Rahmen des Möglichen setzen wir gern alles um, was Ihnen vorschwebt.

Allgemeine Informationen
über Preisgestaltung und Dienstleistungen:

Preise: Wir erstellen Ihnen auf Anfrage gern ein Anbot.

Blumenschmuck: Gerne übernehmen wir die dekorative Tischgestaltung nach Ihren Wünschen und in jeder Preislage.

Wir beraten Sie gerne und stehen für Ihre Fragen zur Verfügung – damit es eine unvergessliche Feier wird!



Steirisches Buffet traditionell

Haussulz mit Kernölmarinade

Bauerngeräuchertes

Rohschinken, Pfefferkarree, Lendbrat, Preßschinken, Räucherspeck

Schweinekarree gefüllt mit Dörrzwetschen

Parfait von der Räucherforelle mit Oberskren

Gefüllte Truthahnrollchen mit Kräutermousseline

Verhackert, Grammelschmalz und Trockenwürstel

Rindfleischsalat mit Kernölmarinade

Käferbohnsalat

Erdäpfelsalat mit Radieschen

Krautsalat mit warmen Speck

Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wahl

Schinkenfleckerl mit Käse überbacken

Gebackenes Freilandhenderl

Marinierte Schweinsripperl mit Knoblauchbrot

Jungschweinskarree mit Serviettenknödel

Ofenfrischer Strudel je nach Saison

Stanitzel mit Preiselbeerobers

Gebackene Strauben mit Fruchtsauce

Weißes Schokoladenmousse mit gerösteten Kürbiskernen

Auswahl an Brotspezialitäten und Butter



Steirisches Buffet neu

Schafskäseterrine mit Kürbiskernen und Kräutern

Kaninchensulz mit Apfelmostessig und Kernöl

Hendlleberterrine im Kürbiskernmantel

Räucherforelle mit Oberskren

Schweinsbrüstl, Räucherspeck, Verhackert, Grammelschmalz

Entenpastete mit Sauce Cumberland

Käferbohnsalat

Erdäpfelsalat mit frischen Radieschen

Krautsalat mit warmen Speck

Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wahl

Blunzngröstl mit Sauerkraut

Paprikahenderl mit Eiernockerln

Krautwickel auf Kürbisgemüse

Krenfleisch mit Wurzelgemüse

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

Spagatkrapfn mit Preiselbeerobers

Mousse mit Edelkastanien

Apfel-Streusel-Schnitten

Auswahl an verschiedenen Brotspezialitäten



Italienisches Buffet

Parmaschinken mit Zuckermelone

„Vitello Tonnato“ Geschmortes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl und Parmesan

Marinierte Meeresfrüchte in Olivenöl und Kräutern

„Caprese“ Tomaten, Mozzarella, Basilikum in Olivenölmarinade

Gefüllte Calamari mit Gemüse und Shrimps

Mariniertes Gemüse, Paprika, Artischocken, Zwiebel

Muschelsalat mit Knoblauch und Kräutern

Thunfischsalat mit Tomaten, Oliven und grünen Bohnen

Schafkäsesalat mit Gurken, Tomaten, Oliven und frischen Kräutern

Blattsalate mit italienischem Dressing, Gorgonzola-Dressing, Kernölmarinade

Ofenfrische Lasagne mit Parmesan überbacken

Hausgemachte Ravioli der Saison in Parmesanbutter

„Osso Buco“ Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit gratinierten Erdäpfeln

Truthahnpiccata in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Pilzrisotto

Tiramisu

„Macedonia“ Frischer Obstsalat der Saison

Amarettomousse mit Fruchtsaucen

Waldbeer-Mascarponestrudel mit Mandelsauce

Auswahl an Brotspezialitäten und Butter



Internationales Buffet traditionell

Hausgebeizter Fjordlachs mit Senf-Dillsauce

Carpaccio vom Styria-Beef mit Olivenöl und Parmesan

Sulz von Edelfischen mit Paprikaessigsauce

Gefüllte Eier mit Lachskaviar

Zuckermelone mit Rohschinken

Salat von Meeresfrüchten mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern

Geflügelsalat mit Früchten

Thunfischsalat mit Oliven

Griechischer Salat mit Schafkäse

Blattsalate der Saison mit Kräuter dressing, Kernöl und French dressing

Gefülltes Hühnerbrüstchen in Schilcherrahmsauce mit Gemüsereis

Gebackenes „Allerlei“ Gemüse, Geflügel, Schweinsschnitzel mit Sauce Tatars

Schweinsfilet im Blätterteig mit Steinpilzsauce

dazu Röstgemüse und Folienerdäpfel mit Schnittlauchrahm

Helles und dunkles Schokomousse mit Fruchtsaucen

Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

Joghurt-Früchtetörtchen

Sauerrahm-Zitronenmousse

Auswahl an Brotspezialitäten und Butter



Internationales Buffet neu

Tee-geräucherte Entenbrust mit Sprossensalat
Terrine von Lachs und Steinbutt mit Garnelenmousseline
Carpaccio vom Kalbsfilet mit Limetten-Pfeffermarinade
Octopus mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern
Serrano-Schinken mit Feigen und getrockneten Tomaten
Tigergarnelen und süß-saures Gemüse im Reisteigschüssel
Rehrücken rosa gebraten mit Sauce Cumberland
Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wahl
Reissalat mit Gemüse und Shrimps
Waldorfsalat mit Walnüssen

Gebratene Lammkeule mit grünen Bohnen und Erdäpfelgratin
Kalbsröllchen gefüllt mit gebratenen Polenta und Gemüse
Hausgemachte Ravioli gef. mit Ricotta und Blattspinat in Parmesanbutter
Meeresfrüchtespieße mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauchbrot

Mousse von Sherry und Illy Café
Gratinierte Limettentörtchen
Trauben-Nuß-Strudel mit Mandelsauce
Zweierlei Sorbet nach Saison mit marinierten Früchten

Käsespezialitäten vom Brett
Auswahl an Brotspezialitäten und Butter



Buffet Variation

Gefüllte Truthahnröllchen in Kräutermousseline

Parfait von der Räucherforelle

Zuckermelone mit Rohschinken und Parmesan

„CAPRESE“ Tomaten, Mozzarella, Basilikum in Olivenölmarinade

Mariniertes Gemüse, Paprika, Artischocken, Zwiebel

Erdäpfel-Vogerlsalat

Käferbohnsalat

Blattsalate der Saison mit Kräuterdressing, Kernöl und Frenchdressing

Thunfischsalat mit Oliven, Tomaten und grünen Bohnen

Erdäpfel-Lauchsuppe mit gerösteten Pilzen

Gebackenes „Allerlei“ Gemüse, Geflügel, und Schnitzerl mit SauceTatare

Ofenfrische Gemüselasagne

Schweinefilet in Blätterteig in Pilzsauce mit Folienkartoffeln

Waldbeer-Mascarponestrudel mit Mandelsauce

Obstsalat mit frischen Früchten der Saison

Helles und dunkles Schokomousse

Auswahl an Brotspezialitäten und Butter



Menues für Ihre Gäste

Auf den folgenden Seiten schlagen wir Ihnen eine reiche Auswahl an harmonisch zusammengestellten Menues vor. Gern beraten wir Sie auch, wenn Sie Ihre Menues individuell zusammenstellen wollen.

Allgemeine Informationen
über Preisgestaltung und Dienstleistungen:

Menueauswahl: aus den Menuevorschlägen stehen Ihnen max. 2 Menues zur Auswahl, die Sie bitte bis spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung fixieren.

Blumenschmuck: Gerne übernehmen wir die dekorative Tischgestaltung nach Ihren Wünschen und in jeder Preislage.

Für Ihre Fragen stehen wir gerne zur Verfügung



Menü 1

Kräuterschaumsuppe mit Weißbrotwürfeln

Hühnerbrüstchen gefüllt mit Pilzen in Schilcherrahmsauce
dazu Basilikumnudeln und Gemüse

Beeren-Topfenstrudel auf Früchtepürre

Menü 2

Rinderkraftsuppe mit Kalbslungenstrudel

Zanderfilet in Kräuter-Knoblauchbutter mit Petersilerdäpfel

Krokantpalatschinken mit Beerenragout und Mandeleis

A large, stylized, green letter 'R' with a slight shadow and a decorative flourish at the bottom right, serving as a logo or signature.

Menü 3

Kräuterschaumsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Kalbrückensteak in Brierahmsauce mit Saisongemüse
und glacierten Kartoffeln

Kokosparfait mit frischer Ananas

Menü 4

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenölmarinade und Parmesan

Erdäpfel-Lauch-Suppe mit gerösteten Pilzen

Schweinefilet in Kräuterrahmsauce mit Erdäpfelgratin
und Broccoli „Mailänder Art“

Parfait von der weißen Schokolade
im Krokantmantel mit Beerenragout

A large, stylized, green letter 'R' with a slight shadow and a decorative flourish at the bottom right, serving as a logo or signature.

Menü 5

Gebackenes Kalbsbries und grüner Spargel
auf Salatherzen mit Kräutermarinade

Rinderkraftsuppe mit Markknödeln

Medaillons vom Rinderfilet in der Kräuterkruste
auf Lauchragout mit sautierten Pilzen

Mascarponegratin mit frischen Früchten der Saison
und Pistaziensorbet

Menü 6

Rinderkraftsuppe mit Kaiserschöberln

Gekochter Tafelspitz mit Markscheiben
Wurzelgemüse, Apfelkren und Rösterdäpfel

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

A large, stylized, green letter 'R' with a slight shadow and a decorative flourish at the bottom right, serving as a logo or signature.

Menü 7

(nicht im Dezember)

Petersilrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Kalbspiccata mit Gemüseragout und Kräuternudeln

Williamsbirnenmousse auf Schokoladencreme

Menü 8

Schafskäseterrine mit frischen Kräutern

Petersilschaumsuppe

Ofenfrische Gemüselasagne auf Salatherzen

Birnen-Nußstrudel auf Vanillesauce

A large, elegant, green letter 'R' logo, likely representing the brand or restaurant name.

Menü 9

Rucolasalat mit frischen Tomatenwürfeln in Olivenölmarinade

Kräuterschaumsuppe mit geröstetem Weißbrot

Ravioli mit Ricotta und Spinat in Parmesanbutter mit Kräutern

Dessertvariation

Menü 10

Garnelen und Gemüse im Tempurateig gebacken,
auf marinierten Sprossen und Langostinomousseline

Kalbsbriesravioli mit sautierten Pilzen in Parmesanbutter

Thunfischfilet mit Kräutern, getrockneten Tomaten,
Oliven, Rucola, und Gemüse

Dessertvariation

A large, elegant, green serif letter 'R' with a slight shadow, positioned at the bottom center of the page.

Menü 11

Tartare vom Steinbutt und Lachs auf Erdäpfelrösti mit Wachtelei

Rahmsuppe von Petersilwurzeln mit Trüffeltascherln

Perlhuhnbrüstchen in Feigensenf-Kräuterkruste
mit Gorgonzolarisotto und Gemüse

Limonentorte auf Himbeermark mit Ananassorbet

Menü 12

Entenbrust rosa gebraten
auf Linsensprossensalat mit gebratenem Kürbis

Ravioli gefüllt mit Ricotta, Blattspinat und Kräutern
in Parmesanbutter

Hirschkalbsrücken in Preiselbeersauce
mit Petersilwurzel-Trüffelpürré, Schupfnudeln und Pilzpiroggen

Maronimousse mit marinierten Feigen
und Cassissorbet



Menü 13 (Steirisch)

Kaninchenrücken rosa gebraten
auf Linsensprossensalat mit roten Rüben

Kukuruzrahmsuppe mit gebratener Entenleber

Medaillons vom Rinderfilet in der Kräuterkruste
auf Erdäpfellauchragout

Rotweibirne mit Kastanienmousse auf Schokosabayon

Menü 14

Octopus mariniert auf Rucolasalat
mit Kapern und Oliven

Erdäpfelgnocchi mit Gorgonzola,
Parmesan und Salvia fritt

Lammkarré in der Tomaten-Olivenkruste
mit Polenta und Paprika-Zucchini-gemüse

Torroneparfait mit Mandarinenragout
und Schokoladeschaum



Menü 15

Entenlebercarpaccio auf Trevisosalat
mit Apfeljulienne und Himbeeressig

Ravioli gefüllt mit Pilzen und Kräutern
in Parmesan-Basilikumbutter

Seeteufel mit Tomaten und Oliven
auf Trüffelrisotto sowie Gemüseallerlei

Exotische Früchte mit zweierlei Sorbet

Menü 16

Brickeigtascherln gefüllt mit Garnelen auf Sprossensalat

„Bigoli“ italienische Sonntagsnudeln
mit Entensauce und Parmesan

Rehfilet in Korinthensauce
mit Selleriepurre und Schupfnudeln

Gebackene und glacierte Bananen
mit Mango- und Lycheesorbet



Menü 17

Steinbuttatar auf Erdäpfelrösti
mit Salatherzen und Wachtelei

Erdäpfelgnocchi mit Gorgonzola
in Parmesanbutter, Salviafritt

Hollersorbet

Perlhuhnbrüstchen in Feigensenf-Kräuterkruste
mit Zucchiniisotto und Gemüse

Exotische Früchte mariniert mit zweierlei Sorbets

Käsespezialitäten, Brot und Butter

A large, elegant, green stylized letter 'R' logo, likely representing the restaurant's brand.

Menü 18

Entenlebercarpaccio auf Trevisosalat
mit Apfeljulienne und Himbeeressig

Ravioli gefüllt mit Pilzen und Kräutern
in Parmesan-Basilikumibutter

Piemonteser Polenta mit Fontinakäse überbacken
auf sautierter Entenleber

Seeteufel mit Tomaten und Oliven
auf Trüffelrisotto

Limetten-Granatapfelsorbet

Lammkarré in der Tomaten-Olivenkruste
mit Erdäpfelgratin

Gebackene und glacierte Bananen
mit Mango- und Lycheesorbet



der Roseggerhof

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen
eine stimmungsvolle, unvergessliche Feier!

Herzlichst, Ihr Roseggerhof-Team

R

Änderungen der Preise oder Buffet- bzw. Menuezusammenstellung durch unvorhersehbare Marktereignisse:

Die Kalkulation unserer Buffets bzw. Menues beruht auf Tagespreisen. Sollte es zu erheblichen Preisschwankungen am Markt kommen, müssen wir unsere Preise entsprechend anpassen. Ebenso kann sich die Zusammenstellung von Buffets und Menues durch Engpässe bei der Verfügbarkeit von Produkten geringfügig ändern. Der Roseggerhof ist auf jeden Fall bemüht, optimale Qualität zu bieten.

Stornoregelung

Wir betrachten Ihre Reservierung ab Einlangen der vereinbarten Anzahlung als verbindlich. Zugleich bitten wir um Verständnis, dass wir wegen der damit verbundenen Vorbereitungen wie Wareneinkauf, Personalbereitstellung etc. eine Stornogebühr einheben, sollte es von Ihrer Seite aus zu einer kurzfristigen Absage der geplanten Feier kommen. Bei einer Absage, die uns weniger als sieben Tage vor dem geplanten Termin erreicht, verrechnen wir 50 % Stornogebühr, bei einer Absage innerhalb von ein bis drei Wochen 20 % Stornogebühr.

Shuttleservice

Sollten Sie für Ihre Gäste ein Bus-Shuttleservice wünschen, so empfiehlt Der Roseggerhof gern ein Busunternehmen, das in bewährter Weise mit uns zusammenarbeitet und unseren Gästen gern zur Verfügung steht. Reden wir darüber!

