

2026

CATERING

Bankettmappe



**Roßberg
Catering**

Alles Gute kommt von oben.

Banquetmappe

Im Folgenden bieten wir Ihnen einen Überblick über unser kulinarisches Sortiment.

Gerne stehen wir Ihnen für individuelle Anfragen auch zur Verfügung.

Das Roßberg Catering hat seinen Sitz auf dem Roßberg. Wir betreiben ebenfalls das gleichnamige Restaurant.

Für ein persönliches Gespräch und ein eventuelles Probeessen laden wir Sie gerne auf den Roßberg ein.

Wir freuen uns darauf von Ihnen zu hören.

Ihr Roßberg - Catering Team



Inhaltsverzeichnis

Fingerfood

Mini Quiches
Weckgläschen
Klassisch

Buffets

Schwäbisches Festtagsbuffet
Roßberg Buffet
Vegetarisches Buffet
Streetfood Buffet

Mitternachtssnacks

Locations

Personal und Leistungen

Kontakt

Fingerfood zum Empfang

Mini Quiches

- Spinat und Feta
- Tomate und Olive
- Speck und Zwiebel

9,00€ pro Person

Gabelfood im Weck Gläschen

- Rote Beete Salat mit Schafskäse
- Kalbsfleischküchle auf schwäbischem Kartoffelsalat
- Tatar vom Räucherlachs mit knackiger Gurke und Schmand

12,90€ pro Person

Klassisch

- Käse - Trauben Spieße
- Mini Laugengebäck

6,00€ pro Person

Auf Anfrage bieten wir Ihnen gerne eine größere Auswahl an Fingerfood an.

Schwäbisches Festtagsbuffet

Kalte Vorspeisen

Knackige Blattsalate der Saison mit zweierlei hausgemachten Dressings

Karottensalat mit Waldblütenhonig

Weißkraut Salat mit Kümmel und Branntweinessig

Schüttelgurkensalat mit Senfkörnern und Dill

Schwäbischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Reichhaltige Brotauswahl

Hauptspeisen

Rinderbraten von der Semmerrolle in Bratensoße

Schweinefiletmedaillons in Rahmsoße

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Frischkäse, Spinat und getrockneten Tomaten

Beilagen: Kartoffelgratin, Eierspätzle, Bunttes Marktgemüse

Dessert

Zweifarbige Schokomousse mit Fruchtspiegel

Schoko Brownie mit Vanille soße

44,00€ pro Person

Roßberg Hochzeitsbuffet

Kalte Vorspeisen

Knackige Blattsalate der Saison mit zweierlei hausgemachten Dressings

Verschiedene Rohkostsalate

Schwäbischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Antipasti - Gemüse mit Knoblauch und Pesto

Tomate - Mozzarella mit Basilikum und Aceto Balsamico

Bergschinken mit Melonenschiffchen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Limetten

Hauptspeisen

Von der Schneidestation, live tranchiert:

Argentinische Steakhüfte

Aus dem Parmesanlaib, live geschwenkt:

Pasta in einer Trüffelsauce mit Rucola und geschmolzenen Kirschtomaten

Piccata Milanese – Hähnchenbrust in Parmesan Mantel

Vegane Kichererbsen-Kartoffelpfanne mit knackigem Gemüse und Curry-Kokos Sauce

Beilagen: Kartoffelgratin, Eierspätzle, Buntres Marktgemüse

Soßen: Bratenjus, Tomaten Sugo

Desserts

Tiramisu im Weckglas

Platten vom geschnittenen Obst

59,50€ pro Person

Vegetarisches Hochzeitsbuffet

Kalte Vorspeisen

Knackige Blattsalate der Saison mit zweierlei hausgemachten Dressings

Karottensalat mit Waldblütenhonig

Weißkraut Salat mit Kümmel und Brantweinessig

Schüttelgurkensalat mit Senfkörnern und Dill

Schwäbischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Antipasti - Gemüse mit Aromen von Knoblauch und Kräuterölen

Tomate - Mozzarella mit Basilikum und Aceto Balsamico

Berglinsensalat mit Brunoise vom Wurzelgemüse und Aromen vom weißen Balsamicoessig

Rote Beete-Paprika Salat, kandierte Walnüsse und Schafskäse

Reichhaltige Brotauswahl mit Butter

Hauptspeisen

Falafel auf Tabbouleh mit Gurke und Tomaten, dazu Hummus

Vegane Kichererbsen-Kartoffelpfanne mit knackigem Gemüse und Curry-Kokos Sauce

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Ricotta, Spinat und getrockneten Tomaten

Beilagen: Bunter Reis, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Tomaten Sugo

Desserts

Tiramisu im Weckglas

Platten vom geschnittenen Obst

46,00€ pro Person

Streetfood Buffet

Salat Station

Salatauswahl mit verschiedenen Blattsalaten und Dressings

Warme Toppings: Falafel, Hähnchenbruststreifen und Maultaschenwürfel

Kalte Toppings: Linsensalat, Kichererbsen, Antipasti Gemüse, Cous Cous

Burger Station

Pulled Pork Burger – hausgemachtes Pulled Pork, Brioche Bun, BBQ- Soße, Cole – Slaw

Falafel Burger mit Hummus und Krautsalat auf Brioche Bun

Pasta Station

Pasta im Parmesanlaib geschwenkt mit Trüffelsauce an Rucola und geschmolzenen Kirschtomaten

Vegan Station

Vegane Kichererbsen-Kartoffelpfanne mit saisonalen Gemüse und Curry-Kokos Sauce an buntem Reis

Süßes

Schoko Brownies mit Vanillesauce

Platten vom geschnittenen Obst

44,00€ pro Person

Mitternachtssnacks

Currywurst

Oberländerbratwurst in würzigem Curryketchup.

Dazu reichen wir Baguette.

6,00€ pro Person

Schmankerlplatte

Schwarzwälder Schinken, Schwarzwurst, Landjäger, Kalbsfleischküchle, Käsewürfel, Bergkäse, Reblochon de Savoie, Blauschimmel Käse. Mit Cornichons, Kräuterquark und Senf

9,00€ pro Person

Käseplatte

Reblochon de Savoie, französischer Brie, Emmentaler Würfel, Blauschimmel Käse, Bergkäse, Feigensenf und Trauben

9,00€ pro Person

Locations

Bei der Suche nach der perfekten Location für Ihre Feier helfen wir gerne.

Im Folgenden ein kleiner Auszug an Locations, in denen wir als Caterer verfügbar sind:

- Roßberg (unser Hauptsitz)
- Achalmhof
- Schwillehof Pfullingen
- Motorworld Metzingen
- Lokschuppen Gönningen
- Sport- und Kulturhalle Gomaringen
- Kulturhalle Dußlingen
- Akademie der Kreiskliniken Pfullingen



Personal und Leistungen

Personal

Ob Buffetkraft, Barkeeper oder Spüler - gerne unterstützen wir Ihre Veranstaltung mit dem passenden Personal.

Equipment

Egal was Sie für Ihr Fest benötigen - wir helfen Ihnen.

Durch unser großes Netzwerk haben wir für jeden Wunsch den passenden Partner.

Preise

Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei der Angebotserstellung werden wir nach Ihrem individuellen Bedarf Personal und Equipment hinzufügen.

Kontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

www.rossberg-catering.de

kontakt@rossberg-catering.de

