

1877

Restaurant

**nordisch frisch und
einfach lecker**



*Liebe Gäste,
seit dem 01. Mai 1993 sind Sie für den kulinarischen Genuss und
gelungene Feste bei uns im Hotel Rosenberg
an der richtigen Adresse.*

*Der Jahreszeit entsprechend beziehen wir Produkte, die immer unserem
Qualitätsbewusstsein standhalten müssen, mit in die Menügestaltung
ein.*

*Mit diesen Menüvorschlägen möchte unser Küchenteam um Chefkoch
Jörg Hauschild Ihnen einen Einblick in die Möglichkeiten geben, die für
Ihre Feierlichkeit in Frage kommen können.*

*Unser engagiertes Serviceteam garantiert liebevollen, individuellen und
fachlichen Service und Beratung.*

*Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu können und wünschen Ihnen
eine angenehme Zeit in ungezwungener Atmosphäre*

Ihre

*Margit und Ove Thomsen, Sönkje Jansen und Ralph Speer
mit der gesamten Rosenberg-Familie*

Bitte beachten Sie folgende Punkte bei Ihrer Planung:

- Die genannten Menü- und Büffetpreise sind pro Erwachsenem und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
- In den Preisen enthalten ist eine Menü-/Buffetkarte.
- Gern vermitteln wir den Kontakt zu einem Floristen oder bestellen dort in Ihrem Auftrag.
- Mindestabrechnungsgrundlage für das Menü/Buffet ist die 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn angegebene Personenzahl.
- Kinder im Alter bis zu 3 Jahren essen gratis vom Menü mit, bis einschließlich 8 Jahren werden 50 % und bis einschließlich 13 Jahren werden 75 % des Menü-/Buffetpreises berechnet.
- Bestellungen aus diesen Menüvorschlägen nehmen wir ab 15 Erwachsenen entgegen, gegebenenfalls fällt die Berechnung eines Mindermengenaufschlages an.
- Bei Büffets gilt die jeweils angegebene Mindestpersonenzahl.

Unsere Frühstücksangebote im Überblick:

Genießerfrühstück	Schlummerfrühstück öffentlich	Schlummerfrühstück privat	Frühstück zum „Sitzenbleiben“
täglich von 07:00 bis 10:00 Uhr außer zu den Schlummerfrühstücksterminen	jeden 1. und 3. Sonntag im Monat 10:30 bis 12:30 Uhr Termine entnehmen Sie unserem Kulinarischen Kalender und unserer Homepage	Zu Ihrem Geburtstag, Jubiläum etc. Sprechen Sie uns an!	Täglich möglich ab 10:00 Uhr Sprechen Sie uns an!
Umfangreiches Frühstücksbuffet inklusive Kaffee, Tee und Getränke vom Buffet 1 Glas Prosecco und 1 Glas frisch gepresster Orangensaft	Außerordentliches Frühstücksbuffet mit zusätzlich Fingerfood, Antipasti und Dessertkomponente, sowie 1 Glas Prosecco	wie die öffentliche Variante	Umfangreiche Frühstücksauswahl auf Platten auf den Tisch eingesetzt mit kleinem „süßen Buffet“ Filterkaffee, Tee und Orangensaft
ab 1 Person	ab 1 Person	ab 40 Personen	ab 10 Personen
18,77 € pro Person	21,50 € pro Person Ostern und Advent 25,00 € pro Person	40 - 79 Pers. - 27,90 € pro Person ab 80 Pers. - 21,50 € pro Person	22,00 € pro Person

Für alle Frühstückserlebnisse ist eine Reservierung notwendig.

Erfolgt keine Mitteilung einer Personenzahl-Änderung an uns, wird die gebuchte Personenzahl abgerechnet.

1877 - Feier-Pauschale

mindestens 40 | maximal 100 Personen

Hochzeitssuppe oder Tomatensuppe

* * *

Steakvariation:

Rumpsteak | Schweinefilet | Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel, Estragonsauce

Speckbohnen | Kroketten | Salzkartoffeln

* * *

Dessert wahlweise

Mousse oder Zitronencreme oder Panna Cotta

In der Pauschale enthalten sind:

- ✓ Aperitif mit und ohne Alkohol
- ✓ das oben stehende Menü
- ✓ Getränke: Bier vom Fass, Flaschenbiere, Softdrinks, Hauswein rot und weiß, Mineralwasser
- ✓ 1 Verteiler nach dem Essen (Helbing, Sahnebonscher oder Schimmelreiter Aquavit)
- ✓ 1 Tasse Kaffee zum Dessert (Kaffepezialitäten sind ausgenommen)
- ✓ passende Blumengestecke für die Tafel stellen wir bereit

Gültig für:

Mittagsveranstaltung: 11:00 - 15:00 Uhr

ab 15:00 Uhr wird nach Verzehr berechnet, maximal ist 17:00 Uhr möglich

Preis pro Erwachsenem: 69,00 €

Bei einer Abendveranstaltung: 18:00 bis 02:00 Uhr

ab 02:00 Uhr wird nach Verzehr berechnet

Preis pro Erwachsenem: 89,00 €

zusätzliche Pauschale für Mischgetränke/Longdrinks bis 02:00 Uhr mit Korn, Wodka, Finsbury Gin, Havana Club 3 Jahre, Sternmarke pro Erwachsenem: 45,00 € zusätzlich

Hotel Rosenburg GmbH | Alles unter einem Dach

Boutiquehotel Myn Utspann | 1877 – Restaurant | MynTied – die kleine Wellnessoase

Schleswiger Chaussee 65 | 25813 Husum | Tel.: 04841 – 96050 | Email: hotel@myn-utspann.de

- **Fingerfood zum Aperitif:**
Asia-Fingerfood, Bruschetta oder Löffellmousse 3 Teile 7,50 €

Suppen:

- Aprikosen-Paprikasuppe | Chorizo 6,50 €
- Champagner-Dijonsenf-Suppe | Knuspergarnele Süßkartoffelchip 8,90 €
- Frische Suppe | Fleischklößchen, Grießklößchen | Gemüse 6,90 €
- Karotten-Ingwer-Suppe | Satéspeiß vom Geflügel 5,90 €
- Kohlrabisüppchen | Kräuterschaum 5,90 €
- Kürbis-Orangensüppchen | Kürbisröllchen 5,90 €
- Pfifferlingssüppchen | weiße Schokolade 6,50 €
- Schaumsüppchen von der weißen Zwiebel Entenragout und Vanille 6,90 €
- Spargelcremesuppe | Fleischklößen (Saison) 6,50 €
- Süßkartoffel-Chili-Suppe | Garnelen 5,90 €

Vorspeisen:

- Anti-Pasti-Teller : Kleiner Avocadococktail | Garnelen Vitello Tonnato | Bruschetta | Tomate | Mozzarella 8,90 €
- Caprese-Türmchen | Kohlrabisüppchen | Ziegenkäsetaler Chicorée | Walnüsse 6,90 €
- Junger Pflücksalat | Himbeervinaigrette | Entenbrust 6,90 €
- Kalbscarpaccio | Kräuterseitlinge | Pecorino 9,90 €
- Kabeljaufilet | Vanille-Blattspinat | Tomatenkapernsalsa 8,90 €
- Spargelrösti | Räucherlachs | Spargelcremesuppe Spargel Panna-Cotta | Baguette (Saison) 8,90 €
- San Daniele Röllchen | Büffelmozzarella | Süppchen Strauchtomate | Ruccola 7,50 €
- Thunfischsteak | Guacamole | Frühlingsrolle | Wasabi-Mayonnaise | Knusperingwer 9,50 €

Hauptgänge

- Hirschfilet rosa gebraten | helle Pfeffersauce
Wirsing leicht an gestovt | bunte Gemüseauswahl
Salzkartoffeln | Herzoginkartoffeln 34,50 €
- Rinderfilet rosa | Schweinefilet | Entenbrust | Estragonsauce
Feigensauce | buntes Marktgemüse | Salzkartoffeln
Kroketten 31,00 €
- Steakvariation: Rumpsteak | Schweinefilet | Hähnchenbrust
im Cornflakesmantel | Pfeffersauce | Mandelbrokkoli
Spitzkohl-Möhren-Gemüse in Rahm | Kroketten | Gratin 24,90 €
- Zarter Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce | Gemüse
Salzkartoffeln | Rote Beete Salat | frischer Meerrettich 26,90 €
- Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten im Kräutermantel
Estragonsauce | Spitzkohl im Rahm | Kohlrabi-Möhren-
Gemüse | Thymiankartoffeln 36,50 €
- Schweinefilet mit Pesto gefüllt | Saltimbocca vom
Schweinefilet | Estragonsauce | buntes Marktgemüse
Pasta | Kroketten 19,50 €
- Rumpsteak im Ganzen gebraten | Sauce Bearnaise
Vichy-Möhren, Bohnenbündchen | Süßkartoffelpüree
Rosmarinkartoffeln 32,00 €
- Kleine Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ | Lammfilet
Rosmarinsauce | Bohnenbündchen | frische Gemüseauswahl
hausgemachte Kroketten | Salzkartoffeln 31,50 €
- Kalbsfilet in Knoblauch und Thymian mariniert
Putenbraten in Orangen-Ingwer-Marinade
Rahmsauce | gestovte Bohnen | Möhren-Kohlrabi-Gemüse
Salzkartoffeln | Herzoginkartoffeln 26,50 €
- Wildschweinefilet | Entenbrust, rosa gebraten
weiße Pfeffersauce | Orangensauce | Wirsing in Rahm
Marktgemüse | Gratin 26,50 €

Desserts und Kuchen

- Fingerfood-Kuchenbuffet 8,50 €
- New York Cheesecake | hausgemachtes Vanille-Eis 6,50 €
- Dessertduett: Leckereien der Saison 5,90 €
- Dessertteller „Rosenburg“ 8,90 €
- Eisbuffet 11,50 €
- Dessertbuffet mit Mousse, Eis, Cremes, Früchten 11,50 €

Oder schon ein fertiges Menü?

Menü mit Deutschem Spargel (nur in der Saison)

Spargelcremesuppe
Fleischklößchen

* * *

Spargel natur | Spargel gestovt
Sauce Hollandaise
Katenschinken | kleine Schweineschnitzel paniert | Salzkartoffeln

* * *

„Scheiterhaufen“
Himbeeren | Eiderstedter Traum | Baiser

Tagespreis

Menü I :

Spargelcremesuppe
Fleischklößchen

* * *

Schweinemedallions
Rahmsauce
Marktgemüse | Sauce Hollandaise
Kroketten | Kartoffeln

* * *

Obstsalat | Vanillerahm

29,50 €

Menü II :

Süßkartoffel-Chili-Suppe
Garnelenspieß

* * *

Geschmorter Rinderbraten | Putenbraten

2 Saucen | Rotkohl | buntes Marktgemüse | Sauce Hollandaise
überzogen | Salzkartoffeln | Herzoginkartoffeln

* * *

Crème Caramel
mit frischen Früchten umlegt

32,90 €

Büffet I ab 30 Personen

Karotten-Ingwer-Suppe | Croutons
(am Tisch serviert)

* * *

BÜFFET

Zarter Putenbraten in Orange und Ingwer mariniert

Rahmsauce

Wildschweinfilet

Zanderfilet | Senfsauce

Spitzkohl in Rahm | Rosenkohl

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

kleines Salatbuffet

* * *

Naschereien von Mousse, Eis und Früchten

39,00 €

Büffet II: ab 40 Personen

Kalte Speisen:

Anti-Pasti

- * gegrilltes Gemüse und Knoblauchchampignons
 - * Maiale Tonnato:
dünne Scheiben vom rosa gebratenen
Schweinerücken mit Thunfischsauce
- * Tomate mit cremigem Fetakäse und Basilikumpesto
- * heiß-geräucherte Eismeerforelle mit Honig-Dill-Senf-Sauce und
Sahnemeerrettich
- * Bunte Blatt-Salate mit Tomaten, Gurken, Paprika und Radieschen und
Joghurtdressing
 - * Cremesuppe vom Muskatkürbis
 - * Baguette und Fassbutter

* * *

Hauptgang

- * Rinderfilet im Ganzen, am Buffet tranchiert, rosa gebraten,
Weiße Pfeffersauce
 - * Schweinemedallions mit Senfkruste
 - * Gemüseauswahl
- * Salzkartoffeln und gebackene Kartoffelwedges

* * *

Dessert:

- * Eiskreationen
In kleinen Gläsern angerichtet:
 - * Tiramisu, Panna Cotta, Creme Brulee
 - * Mousse au chocolat

45,00 €

Büffet III: ab 50 Personen

- Asia-Fingerfood: Honig-Päckchen, Garnelen, Vegetarisch und mit Ente

- Tomate-Büffelmozzarella | Basilikumpesto | Guacamole

- Vitello Tonnato

Carpaccio mit Parmesan | Lachs-Carpaccio

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons)

- Erbsen-Parmesanmousse mit Garnelen

- Mais-Avocado-Puffer mit Lachs

Räucherfischauswahl | Matjestatar im Glas

Grüner Salat | Vinaigrette | Joghurt Dressing

Focaccia | Ciabatta

* * *

Rinderfilet, Schweinefilet mit Pesto gefüllt

Maispoularde, Pfifferlingsauce,

Skreifilet, Estragonsauce, Selleriepüree, Tomaten

Marktgemüse bunt

Kartoffelgratin

Maccheroni al feretto (gedrehte Nudeln)

* * *

Dessertbüffet:

Käse: Backensholzer Käse

Tiramisu, Crêpes, Panna Cotta

Mousse und Eis

69,00 €

Ab 20 Personen:

Bratkartoffelbuffet:

- Frische Salate: Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Radieschen und Hausdressing
 - Milde Matjesfilets
 - Panierte Schweine- und Putenschnitzel
 - Hausmacher Frikadellen
 - Kalte Braten: Roastbeef, Pute, Kassler
- Gewürzgurken, Senfgurken, eingelegter Kürbis
 - Gebratenes Rotbarschfilet in Eihülle
 - Rustikales Landbrot, Bratkartoffeln
 - Remouladensauce und Tatarensauce
 - Senf und Ketchup

Rote Grütze mit Vanillesauce

29,00 €