

**ROTHERMEL
CATERING.**

www.rothermel-catering.de - Tel.: 02161 / 34528

**Rothermel Catering e.K.
im Bürgerhaus Dülken
Lange Straße 2-4
41751 Viersen
Tel.: 02162 - 44 46
Fax.: 02162 – 44 47
www.rothermel-catering.de**

Die Rothermel Cateringmappe

Die Rothermel Catering Philosophie

Die Rothermel Catering - Getränkekarte

Die kulinarischen Momente

Die Rothermel Catering - Weinkarte

Die Rothermel Catering Fingerfoodauswahl

Die stilvolle musikalische Begleitung

Die Unterstützung durch unser Personal

Das fehlende Equipment besorgen wir

Das Restaurant in der ARENA Kreis Düren

Das Bürgerhaus in Dülken

Preise gültig bis einschließlich Dezember 2007



Die Philosophie

Ein Event ist die liebevoll und detailliert geplante Aneinanderreihung einzelner Momente

Wir Menschen leben im Moment. Niemand kann wirklich sagen was morgen ist. Gefühle, Gedanken und Erfahrungen verändern sich in Sekunden.

Dieser These folgend will die Rothermel Catering Crew, dass Sie als Gast die Momente genießen. Wir wollen den kulinarischen und atmosphärischen Rahmen für Ihr Wohlgefühl schaffen.

Erfolg und Erfüllung ist nur dann möglich, wenn wir von ganzem Herzen dabei sind – bei allem was wir tun, jetzt und im Moment.

Ihr Wohlgefühl ist unser Erfolg!

Marco Rothermel

Rothermel Catering - Die Catering und Event Company
www.rothermel-catering.de

Die Küche

Roland Heuser und seine Küchencrew sind verantwortlich für **das Herz von Rothermel Catering, die Küche.**

Eine neue junge Crew, unterstützt von der Erfahrung der alten Küchengarde, setzt zusätzlich neue Akzente im Bereich Food – und Bankettgestaltung.

Mit mehr als **fünfzehn Jahren Erfahrung** im Veranstaltungs- und Bankettgeschäft haben wir uns zum Ziel gesetzt, im Großraum

Viersen – Dülken - Mönchengladbach –

Düsseldorf - Düren neue Catering - Akzente zu setzen.

Lösungen

Catering - und Veranstaltungskonzeptionen erarbeitet die Kreativabteilung unter der Leitung von Marco Rothermel. Von der Idee bis zur Realisation.

In jeder Größenordnung sind wir Ihr alleiniger Ansprechpartner.

Mit dem EineStadt-Fest hat Rothermel Catering in Zusammenarbeit mit Campus e.V. gezeigt, dass auch Veranstaltungen von mehr als 150.000 Personen auf hohem kulinarischem und musikalischem Niveau eine machbare Größe sind.

Die Küche, Cateringkonzepte, Personal oder Equipment sind einzelne Bausteine in einem Baukastensystem, aus dem Sie frei kombinieren können.

Bestellen Sie nur Buffet, Menu oder geben Sie Ihr Event komplett in unsere Hand.

Qualität, Kreativität, Flexibilität und vor allem persönliche Betreuung sind unsere erste Prämisse. Hochzeiten, Jubiläen, Produktpräsentationen, Großveranstaltungen

= Rothermel Catering



Catering aus dem Bürgerhaus Dülken

Natürlich spiegelt diese Bankettmappe nur einen kleinen Ausschnitt des sehr breit gefächerten kulinarischen Programms wieder. Gerne planen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr persönliches Fest, rufen Sie uns an!



Getränkete Karte Bürgerhaus Dülken

Alkoholfreie Getränke

Coca – Cola / - light	0,20 Liter
Wasser	0,20 Liter
Gerolsteiner Gourmet	0,75 Liter
Fanta Limonade	0,20 Liter
Diverse Säfte	0,20 Liter

Warme Getränke

Kaffee / Tee / Kakao	Tasse Kännchen 1 Liter
Espresso / Milchkaffee / Cappuccino	Tasse

Biere

Warsteiner Premium Verum	0,2 Liter
Warsteiner Premium Verum	0,3 Liter
Frankenheim Alt	0,2 Liter
Frankenheim Alt	0,3 Liter
König Ludwig Weissbier	0,5 Liter
Warsteiner alkoholfrei	0,33 Liter

Spirituosen

Grappa / Cognac / Weinbrand / Whisky/ Ramazotti / Jubiläumsaquavit	0,02 Liter
Malteser / Sherry / Calvados / Fernet / Jägermeister Obstbrände	0,02 Liter
Schnäpse	0,02 Liter

Sonstiges

Longdrinks	0,25 Liter
Weißwein	0,25 Liter
Rotwein	0,25 Liter
Pinot Chardonnay	1,00 Liter
Rosso Montepulciano d´Abruzzo	1,00 Liter
Sekt Hausmarke „ Selection“	0,75 Liter
Chardonnay Loire Sekt	0,75 Liter

Weitere Getränke auf Anfrage / siehe auch Weinkarte

ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de - Tel.: 02161 / 34528

Moment 1

Tomaten- Orangencreme mit Basilikumpest

Gebratenes frisches Seelachsfilet in Zitronen-Kapernbutter
dazu dampfende Salzkartoffeln und erntefrischer Blattspinat

Heidelbeersuppe mit Grießnochen

Moment 2

Gefüllte Kräuterpfannkuchen auf Kräuterschmant

Indisches Geflügelcurry mit Basmatireis und Mango Chutney

Obstsalat von frischen Früchten mit Maraschino

Moment 3

Rinderconsommé mit Markklößchen

Zartes Putensteak in saftiger Tomatensauce an Farfallenudeln
dazu frischer Brokkoli

Bayerische Creme auf Himbeermarkspiegel

Moment 4

Broccolicreme mit gerösteten Mandelblättchen

Filet vom Schwein mit Orangen- Pfeffersauce auf Gemüses, dazu Pommes Parmentier

Pochierte Birne mit Schokoladeneis und knackigem Zimtzaibaione

Moment 5

Carpaccio von Gurke und Tomate mit Zwiebel sprossen und Kräutervinaigrette

Rinderfilet mit Kräuter-Senf-Kruste auf Kartoffelgulasch und Romanesco

Quarkmousse mit Obstkonfetti

ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de - Tel.: 02161 / 34528

Moment 6

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

Schweinfilet – Spitzen mit Pilzen in Senfrahmsöße, dazu getrüffeltes Püree

Buttermilchmousse mit Erdbeersöße und frischen Früchten

Moment 7

Rucolasalat mit Tomatenvinaigrette und Parmesanspänen

Wildschwein rosa mit Portweinyus und Pfifferlingen, dazu Butterspätzle
und Rotweinbirne mit Preiselbeeren

Feigenmousse auf Punschspiegel

Moment 8

Tartar vom Thunfisch mit Passionsfrucht – Curry – Mayonnaise

Rinderfiletmedaillons mit Broccoli und Knollenselleriestreifen aus dem Rosmarinsud,
dazu Williamskartoffel

Panna Cotta mit Orangen- und Grapefruchtspalten



ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de - Tel.: 02161 / 34528

Moment 9

Gurkenschaumsuppe mit Tomatenwürfeln, Joghurt und Dill

Lachs, Zander und Heilbutt auf
Schnittlauchschmant,
dazu Blattspinat und Paprikarisotto

Zitronensorbet mit Campan´



Moment 10

Rucolasalat mit Tomatenvinaigrette und gebackener Käsepraline

Lammrückenmedaillons in der Kräuterkruste auf Salbeibutter, feines Ratatouille –
Gemüse und gratinierte Kartoffeln

Weißer Tobleronemousse mit Erdbeerragout und Nougatspänen

Moment 11

Feldsalat mit einer Vinaigrette von lauwarmen Kartoffeln, Speck und Balsamico

Rahmsuppe von Waldpilzen und frischen Kräutern

Schwarzesschwein auf Burgundersauce, dazu Mediterranes Gemüse und
Serviettenknödel

Citronengras auf Fruchtspiegel

ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de · Tel.: 02161 / 34528

Moment 12

Jacobsmuschel mit einer Soße von Lauch, mit Blätterteig überbacken

Kürbissuppe mit gerösteten Pistazien

Rinderfilet, am Stück gebraten, auf Barolo – Schalotten,
dazu Saisongemüse und Pommes Parmentier

Marmorierte Mousse auf Himbeermarkspiegel, dazu frische Früchte

Moment 13

Gurkenrahmsuppe mit grünem Pfeffer

Vorspeiseteller mit
Kings Prawns, Krebschwänzen, geräuchertem Lachs und Heilbutt,
dazu Asia-Sauce, Dill-Honig-Senf Sauce und Kartoffelplätzchen

Kalbsfiletmedaillons mit Thymiankartoffeln und in weißem Balsamico
geschmorter Paprika

Hausgemachte Sorbetvariationen an frischen Früchten

Moment 14

Lachsterrine mit Preiselbeer- Sahnemeerrettich

Spargelcremesüppchen

Bisonfilet auf Kräuterpesto

Entenbrust an Balsamico Jus mit Kartoffelespuma und frischem Gemüse

„Dessertteller Surprise“, eine Erfrischung aller Sinne



ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de - Tel.: 02161 / 34528

Moment 15

Cross over

Trüffelcappuccino

Lachscarpaccio

Thai Style chicken salad

Kürbisrisotto mit Salbei und knuspriger Salami

Tranchen von Beef auf Caesar´s salad

Seared Atlantic Tuna

Zart rosa gebratener Tuna auf Wasabipüree und sautierten Sojasprossen

Branzino alla griglia

Cross gebratener Wolfsbarsch auf Bohnenragout mit knuspriger Salami

Filetto di manzo

Rindsfilet mit einer köstlichen Gorgonzolasauce, Polenta - Spinatcrêpes und Auberginengemüse

Linguini con tartufi neri in leichter Trüffelsauce mit frisch gehobelten Parmesan

Rigatoni con formagio della capra

Rigatoni mit Ziegenkäse, Auberginen und schwarzen Oliven

Risotto con asparagi

Cremiges Risotto mit frischem Spargel und Zitronenpfeffer

Tiramisù

Panna Cotta





Moment 16 (Buffet)

Gefüllte Kräuterpfannkuchen mit gebeiztem Lachs und Basilikumschmant

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich

Fischterrinen mit Meeresfrüchten und Cocktailsauce

Zartes Kalbsfleisch in Sauce Vinaigrette

Röllchen von rosa gebratenem Ochsenrücken, gefüllt mit Sahnemeerrettich und Cornichons

Salat von Artischockenböden, buntem Paprika und Geflügelleber

Brotauswahl und Butter

Burgundernüsschen vom Schwein in Zwiebelsauce

Gemüseauflauf

Sepia – Nudeln in Safranschaum mit Flusskrebsschwänzen und frischen Kräutern

Rote Grütze mit Vanillesauce

Grießflammeri mit marinierten Pflaumen

Windbeutelchen gefüllt mit bayrischer Crème



ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de - Tel.: 02161 / 34528

Moment 17 (Buffet)

Sommerfrische Blattsalate
mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Balsamicodressing

Brot und Butter

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Gebratenes Rotbarschfilet in Dillsahnesauce dazu frischer Blattspinat und Butterreis

Schweinenackenbraten unter der Senfkruste dazu Möhrengemüse und Spätzle

Vanillecreme mit Himbeersauce



ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de · Tel.: 02161 / 34528

Moment 18 (Buffet)

Ganzer pochierter Salm mit Flusskrebsschwänzen
und mediterranen Dipps

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons

Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße dazu Kartoffelplätzchen

Melonenspalten mit Parmaschinken

Rosa gebratener Ochsenrücken
mit Sauergemüse und Kräutermayonnaise

Ratatouille-Salat

Geflügelsalat mit frischer Ananas

Salatauswahl mit Dressingvariationen

Prager Schinken unter einer Honigkruste,
dazu Kartoffelgratin und geschmortes Gemüse

Tagliatelle
mit gemischten Pilzen und frischen Kräutern in Rahmsauce

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Bayrische Crème auf Himbeermark mit frischen Früchten





Moment 19 (Buffet)

Vorspeisen:

Geflügelsalat auf der Ananasscheibe – ein Karibiktraum in leichtem Joghurt Dip mit vielen Früchten

Gemüseterrine mit Koriandercreme – hausgemachte Terrine von erntefrischen Gemüse geschmacklich unterstrichen durch würzigen Koriander

Gurkenkaltschale mit Shrimps – ein kalter Genuss an heißen tagen feinste Kräuter und frische Gurke in Joghurt dazu Eismeershrimps

Bunter Sprossensalat „ Asia Style „ – leicht und im Trend die Triebe jungen Gemüses gepaart mit dem Geschmack aus fern Ost

Nudelsalat mit Pesto – ein Klassiker aus Italien feinste Pasta, frischer Pesto, sonnengetrocknete Tomaten und herzhaftes Oliven vereint zu einem bunten Salat

Brotauswahl und Kräuterquark – Sommerkräuter in frischem Quark zu bestreichen ofenfrische Backwaren

Hauptgänge

Rumpsteak mit Kräuterbutter – bestes Argentinisches Rindfleisch mit würziger Kräuterbutter dazu gegrillte Tomaten und Ofenkartoffeln zum genießen Sure Creme

Lachsfilet auf Gemüsestreifen – fangfrischer Schottischer Lachs gegart auf herzhaftem Wurzelgemüse dazu fein abgestimmter Rieslingschaum und ein saftiger Dillrisotto

Dessert:

Champagnermousse - ein Französischer Traum aus feinstem Champagner und luftiger Sahne umlegt mit Filets von der Blutorange

Salat von frischen Früchten – erfrischend lecker Sommerfrische Früchte mariniert mit süßem Likör

ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de · Tel.: 02161 / 34528

Moment 20

Italienisches Buffet

Meeresfrüchtesalat

Bruschettavariationen

Vitello Tonato

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Mozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum

Anti Pasti: Marinierte italienische Gemüsevariationen von Aubergine, gefüllten Tomaten, Zucchini, Champignons, Paprika und Oliven

Salat von Artischockenherzen mit Schinkenstreifen

Bunte Salate mit italienischem Dressing

Ciabatta und Grissini

Aioli und Kräuter-Oliven-Dipp

Saltimbocca vom Schweinefilet
mit feinem Ratatouillegemüse und Kartoffelgnocchi

Scaloppine alla Marsala

Risotto Milanese

Aktionsküche: Frisch zubereitete Pasta

Fettichine in Gorgonzolarahm

Orecchiette mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Tagliatelle mit Zucchini und Garnelen,
dazu Parmesan aus dem Rad

Auswahl von italienischem Käse

Tiramisu

Mascarponecrème mit Amaretto

Panna Cotta mit frischen Früchten



ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de · Tel.: 02161 / 34528

Moment 21 (Buffet)

Buffet „Italienische Art“

Vorspeisen

Bunter Rucolasalat mit gehobeltem frischem Parmesan

Mozzarellaroulade mit Trüffelschinken

Gegrilltes mediterranes Gemüse in Balsamicodressig

Luftgetrocknetes aus Parma, Lomo, Salami, Coppa und Schinken

Staudenselleriesticks mit Gorgonzolacreme

Brot & Butter

Hauptspeisen

Saltimbocca vom Kalb mit Balsamjus
dazu Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Frische Rotbarbe im Ofen gebacken mit Pinienkernkruste
dazu Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Pepperoninudeln mit getrockneten Tomaten und Garnelen

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit frischen Himbeeren

Italienische Käseauswahl

ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de - Tel.: 02161 / 34528

Moment 22

Rheinisches Buffet

Rheinischer Heringsstipp mit Speckkartoffeln

Geräucherte Forellenfilets mit Apfelmeerrettich

Pochierter Schweinerücken an Tomaten-Paprika-Vinaigrette

Rosa gebratenes Roastbeef
mit hausgemachter Remoulade und Sahnemeerrettich

Brotauswahl
Griebenschmalz und Butter

Kartoffelsalat

Apfel-Lauchsalat

Fleischwurstsalat

Salatauswahl vom Markt mit Dressingvariationen

Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen,
dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

Bratapfel mit Blutwurst gefüllt, dazu Kartoffelpüree und geröstete Zwiebeln

Milchreis mit Kirschkompott

Karamellcrème

Käseauswahl mit Weintrauben



ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de · Tel.: 02161 / 34528

Moment 23 (Buffet)

Rheinisches Buffet

„Rheinisch vür ze müffele“

Frikadellchen mit Kappesschlot – kleine Frikadellen auf pikantem Weißkrautsalat

Heringsschlot – Salat von Heringen, Äpfeln, Pellkartoffeln und Rote Bete

Halve Hahn – Mittelalter Gouda mit Senf und Röggelchen

Jurkeschlot – Angemachter Gurkensalat mit viel frischem Dill

Rheinische Wurstplatte – Schlemmereien aus dem Rauch mit saurem eingelegtem Gemüse

Senfrostbraten vom Schweinenacken „Düsseldorfer Art“ – Mit Bratkartöffelchen

und vor dem Alt noch was Süßes – Milchreis mit Zimt und Zucker

Quark mit Erdbeeren



Moment 24 (Buffet)

Rheinisches Buffet

Vorspeisen

Sülze vom Spanferkel mit Essiggemüse und süßem Senf

Kümmel- Schweinenacknbraten, gefüllt mit Dörrobst

Terrine vom Flusszander mit seinen Saucen

Eifler Forellenfilet im Dillmantel

Deftiger Krautsalat mit bunten Paprikawürfeln

Rheinischer Kartoffelsalat mit Äpfeln und Gurke

Brotrad, Laugenbrezeln und Butter

Suppe

Kartoffel- Lauchcremesuppe - mit gebratene Champignons

Hauptspeisen

Badische Kalbsbrust in Riesling- Rahmsauce – mit glacierten Fingermöhrrchen und Käsespätzle

Schollenfilet „ Finkenwerder Art „ – mit Blattspinat und Butterkartoffeln

Dessert

Rheingauer Rieslingcreme mit Korinther und Mandelblättern

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

Grießpudding mit Pflaumen Kompott

Gugelhupf mit Schlagrahm

Moment 25 (Buffet)

Brunch-Buffet

Frühstück

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs,
Forellenfilets und Pfeffermakrelen,
dazu Sahnemeerrettich und Dill-Honig-Senf-Sauce

Aufschnittvariationen

Gekochter und roher Schinken,
diverse Sorten Schnittkäse
Butter, Honig, Marmelade

Brotvariationen

Brötchen und Croissants

dazu wahlweise:

Variation A

Vorspeisen

Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)

Mozzarella

mit Strauchtomaten und Basilikum

Melonenspalten mit Parmaschinken

Frische Salate mit Dressingvariationen

Hauptspeisen

Orecchiette mit Tomaten,
Mozzarella und Pinienkernen

Tagliatelle mit Zucchini und Garnelen
dazu Parmesan aus dem Rad

Desserts

Obstsalat von frischen Früchten,
mit gerösteten Nüssen und Akazienhonig

Panna Cotta mit Himbeersoße

Variation B

Vorspeisen

Gemüsecrèmesuppe mit Lachsstreifen

Feldsalat mit Speckkrusteln
und Kartoffeldressing

Gefüllte Kräuterpfannkuchen mit
gebeiztem Lachs und Basilikum-Schmant

Frische Salate mit Dressingvariationen

Hauptspeisen

Putenröllchen mit Pflaumenfüllung
und Basmatireis

Schweinekrustenbraten
mit Kartoffelgratin und Leipziger Allerlei

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße

Bayrische Crème mit frischen Früchten

Moment 26 (Buffet)

Vorschlag Variation B

Vorspeisen

Parmaschinken und Tiroler Speck mit exotischen Früchten

Gebratene Riesengarnelen mit Cocktailsauce

Gefüllte Eier mit Sevruga – Kaviar

Medaillons vom Schweinefilet

Geräucherter Heilbutt mit Kräuter Creme fraiche

Kalbsrücken am Stück mit Gemüse

Salate

Geflügelsalate mit Spargelspitzen

Feine Nadelbohnen mit Champignons in Champagner Vinaigrette

Cavaillon Meloncocktail mit Steingarnelen

Erlesene Blattsalate mit lieblichen Dressing

Filet von Angus Rind mit Sauce Choron, Gemüse der Saison und gratinierte Kartoffeln

Wildlachsmedaillons in Rieslingssauce, Kräuterrisotto

Käse

Variation von Rohmilchkäse aus Frankreich reichhaltige Brotauswahl, verschiedene Buttersorten

Dessert

Mousse von weißer und brauner Schokolade

Apelstrudel mit Vanillesauce

Mini Ananas gefüllt mit exotischem Fruchtsalat

ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de · Tel.: 02161 / 34528

Moment 27

Aktionsbuffet, vor Ort zubereitet

Sommer

Winter

Meeresfrüchtesalat
mit rosa Balsamico

Fischsuppe

Anti-Pasti von mariniertem Gemüse

aus der Riesenpfanne:
Spaghetti "Aglio Olio",
mit Rucola und Tomatenwürfelchen,
dazu Parmesan aus dem Rad

Champignonpfanne von frischen Wiesenchampignons,
dazu Joghurt-Knoblauch-Dip

Pfannengerührtes Schweinefleisch
mit bunten Paprikastreifen

Baguette und Ciabatta

Frische Erdbeeren
mit Pfeffersauce

Mascarponecrème
mit geeisten Waldfrüchten

Moment 28

Buffet

Mediterrane Vorspeisen von:
mariniertem Gemüse,
sommerlichen Salaten,
Meeresfrüchten in Knoblauchmarinade
und Vitello Tonato

Ciabatta und Dips

Indisches Geflügelcurry
mit Basmatireis und Mango Chutney

Lasagne von frischem Gemüse

Pasta „Italia“
mit Peperoncini, Knoblauch und Rucola,
dazu Parmesan aus dem Rad
Baileys Moussé
Erdbeeren Romanoff



ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de - Tel.: 02161 / 34528

Moment 29

Vegetarisch

Suppen:

Zucchinicremesuppe mit frischer Minze
Kürbissuppe mit gerösteten Pinienkernen
Mais Eintopf mit Cheddar -Käse

Salate/ kalte Vorspeisen:

Sternfrucht - Rauke – Salat mit Himbeeressig-Dressing
Salat von grünem Spargel und Champignons
mit Olivenöl-Dijonsenf-Dressing
Auberginen-Minze-Salat mit Joghurt
Ägyptischer Gemüsesalat
mit roten Bohnen, gekochten Eiern, Zwiebel, Rauke und Tomaten

Warme Vorspeisen:

Gemüseenchiladas
Champignons mit Auberginenpüree
Chili mit gemischten Bohnen

Hauptspeisen:

Penne „Al Funghi“ mit Pilzen, Tomaten, frischem Basilikum und Sahne
Gemüselasagne mit Tomatensauce und frischem Basilikum.
Chinesische Eiernudeln
mit Zucchini, Sellerie, Zuckererbsen und Karotten mit Sojasauce
Gebackene Champignons mit Kräuterremoulade

Desserts:

Orangenspalten in Honigmarinade
Warme Traubencreme mit Bisquit
Hausgemachter Fruchtsalat mit gerösteten Nüssen und Akazienhonig



ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de · Tel.: 02161 / 34538

Moment 30

Suppen

Pfälzer Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und Speck
Rahmsuppe von Waldmischpilzen mit Kräutern
Gemüsecremesuppe mit Lachsstreifen oder Garnelen
Rinderconsommé mit Gemüsestreifen und Eierfäden oder Markklößchen
Original italienische Minestrone
Gurkenrahmsuppe mit grünem Pfeffer
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
Kartoffel-Lauchsuppe
Chili con carne
Gulaschsuppe
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert
Tomatencremesuppe mit Gin
Spargel-Brokkolisuppe mit Croutons
Champignonrahmsuppe
Sellerierahmsuppe mit Tomatenwürfelchen
Cocossuppe mit Bambussprossen
Italienische Spinatsuppe mit Rote-Beete-Chips
Kohlrabisuppe mit gebratenen Flusskrebsschwänzen
Gurken - Tomaten – Suppe mit Joghurt und Dill
Zuckerschotensüppchen mit gebratenen Garnelen

Moment 31

Lasagne

Lasagne mit Spinat und Tomatensoße
Lasagne mit Spinat und Lachsstücken
Lasagne mit Kräutern und Fischragout
Lasagne mit Hackfleisch und Tomatensoße
Lasagne mit Gemüse und Sahnekräutersoße

Pfannengerichte

Paella
Spaghetti "Aglio Olio" mit Ruccola und Tomatenwürfelchen
Schweinefilet mit China Gemüse
Schweinefilet mit Mischpilzen
Hähnchenbruststreifen mit Obst und Curry
Auberginen mit Hackfleisch und Spaghetti
Fernöstliches Gemüse mit Maccaroni und Käsesoße
Gemüse – Putengeschnetzeltes mit Spaghetti und Tomatensoße
Geschnetzeltes Lamm mit Tortellini in Kräutersoße
Hähnchenbrustwürfel mit Cashewkernen und Brokkoli, kurze Penné
Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Spaghetti

ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de - Tel.: 02161 / 34528

Klein aber fein

Bouillabaisse

Blattspinatlasagne

Tandori - Putengeschnetzeltes mit Basmatireis

Crème Surprise

Anti-Pasti

Rheinischer Bierkrustenbraten
dazu Kartoffelgratin und gedünstetes Gemüse

Salat von frischen Früchten

Cocos – Curry - Suppe mit Shrimps

Mit Pilzen gefüllte Poulardenbrust in Estragonsauce
Dazu Gemüsepotpourie und hausgemachte Spätzle

Marzipan- und Walnußparfait



Fingerfood Klassiker

Bagels / Sandwiches

- mit geräuchertem Lachs und Dill Honig Senf
- mit Forellenfilet und Meerrettichsahne
- mit hausgemachtem Roastbeef – und Kräuterremoulade
- mit geräucherter Putenbrust und Honig-Senf
- mit Thunfisch, Ei und Kaviarremoulade

- mit Mozzarella, Tomate und Basilikumpesto

Fingerfood Italiens

- Paprika Röllchen
- Peperoncini gefüllt mit Schafskäse
- Lachsrouladen
- Schnittlauch Crepes mit geräucherter Forelle
- Prosciutto Stangen
- Parmesan Tütchen
- Spargel im Serranomantel mit Parmesan
- Italienische Hackbällchen gefüllt
- Roastbeefröllchen gefüllt

Canapévariationen

- Räucherlachs mit Crème fraîche und Keta Kaviar auf Frenchbrot
- Tartar mit Sardellenfilet und Kapern auf Frenchbrot
- Räucheraalfilet auf Roggenbaguette
- Matjestartar auf Schwarzbrot
- Roastbeef mit hausgemachter Remouladensoße auf Frenchbrot
- Forellenfilet auf Frenchbrot
- Geräucherte Gänsebrust auf Frenchbrot
- Bressotvariationen mit exotischen Früchten garniert auf Frenchbrot
- Lachsterrine auf Weißbrot
- Ciabatta mit Ziegenkäse und Oliven
- Französischer Camembert auf Frenchbrot
- Matjestartar auf Apfelring mit Schwarzbrot
- Lachstartar auf Kartoffelplätzchen und Schwarzbrot

Wrapes

- mit Hackfleischfüllung

Mini Fisch Spieße

- Lachs Spieß mit Gemüseperlen

- kleine Matjes Spieße mit Rote Bete und Gurke
- Kleiner Herings Spieß mit Silberzwiebel und Gurke

Bruschettavariationen

- mit bunter Paprika
- mit Räucherlachs und Kapern
- mit Rauke und Feta
- mit Pilzen und Petersilie

- mit Tomate und Basilikum
- mit Pesto und Tomate
- mit Pesto
- mit Käse und Spinat

Mini Fleisch Spieße

- Puter- oder Hähnchenbrust mit Banane und Ananas
- Pilze mit Prosciutto

- Schweinefilet mit Paprika und Zwiebeln
- Kalbsfilet mit Champignon
- Rinderfilet mit Oliven

ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de · Tel.: 02161 / 34538

Fingerfood Klassiker

Dazu reichen wir diverse Dips

Currysauce
Kräuterquark
Chili Worcestersauce
Aioli
Salsasauce

Süß Saure Sauce
Sahniger Lachsdipp
Mango Chutneysauce
Scharfes Apfelchutney

Fingerfood Specials

Kleine Teufel im Speckmantel mit Pflaume

Kleine Teufel im Speckmantel mit Dattel
Pizzaschnecken im Schinken und Ananas

Gefüllte Cocktailtomaten
Bressotschiffchen
Melone im Schinken
Oregano – Prosciutto Rolle
Marinierter Meeresfrüchte Spieß

Marinierter Garnelen Spieß

Grissinstangen mit Parmaschinken
Mini Kartoffelchen mit Crémé Fraiche und Keta Kaviar
Gurken – Lachscreme – Häppchen
Rettichwürfel im Lachstartar und Kaviar

Grissinstangen mit Parmaschinken

Flying Buffet

Hackfleischbällchen auf Salsa Sauce
Gefüllte Oliven auf Asia Sauce

Marinierter Garnelenspieß auf Aioli
Anti Pasti Spieß von mariniertem Gemüse

Les Quiches

Gemüse Quiche
Apfel Zwiebel Curry Quiche
Zwiebelkuchen
Räucherlachs Quiche

Soups

Champagnerfenchel
Samtsuppe von Bärlauch
Capuccino von der Süßkartoffel
Kürbiszimtsuppe
Weitere auf Anfrage

Sweet Fingerfood

Erdbeeren mit weißer und dunkler Schokolade
Bananen im Schokoguss
Physalis mit weißer und dunkler Schokolade
Petite Fours
Süße Sushi
Fruchtspieße
Tiramisu

Flying Buffet vom Couverteller

Mini Frühlingsröllchen auf süß scharfer Sauce
Wrapes mit Putenfüllung
Penne mit Tomaten, Mozzarella und gerösteten Pinienkernen
Diverse eingelegte Meeresfrüchte
Mini Kartoffelpuffer mit Lachs und Dill
Honig Senfsauce
Gnocchi „Altrivolati“ mit Putenbruststreifen
Schweinefilet auf Waldorfsalat
Matjstartar auf Rösti
Rheinischer Sauerbraten mit Minikloß und Apfelrotkohl
Zander auf Gemüserais im Salatbett

ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de · Tel.: 02161 / 34538

Fingerfood Klassiker

Frühstück ab 10 Personen

Auswahl von Danish (Süßes Plundergebäck)
Brötchen / Bagels
Harte gekochte Eier
Süße Marmelade
Aufschnitt
Käse
Cornflakes
Vanille Quark
Süße Joghurts
Milch
O- Saft
Kaffee

Flying Dinner – Das ist Catering!

Unser freundlichen, sympathischen und adrett gekleideten Hostessen servieren Ihnen freundlich im vorübergehen, köstliche Kleinigkeiten, die Sie problemlos im Stehen genießen können.

Aufwendig dekoriert und abwechslungsreich in der Vielfalt, unterstützen unsere Flying Buffets Ihren kommunikativen Empfang und Ihre Partys. Flying Dinner heißt alles was es auf dem Teller gibt in kleinen Portionen. Vom Sauerbraten mit Miniklößchen und Apfelrotkohl bis zu Lotte auf Limonenschaum ist alles möglich.

Gute Unterhaltung!

Belegte halbe Brötchen, bunt ausgarniert

mit Lachs
mit Forellenfilet
mit hausgemachtem Roastbeef
mit geräucherter Putenbrust
mit Salami oder diversen Käsesorten
mit gek. Schinken, rohem Schinken, Mett
mit Thunfisch und Ei





Unsere Weinkarte

Für Catering gelten 50% der angegebenen Preise! Falls der Jahrgang eines Weines nicht mehr verfügbar ist, liefern wir – branchenüblich – den Nachfolgejahrgang.

Deutsche Weißweine (0,75 l)

Rheingau

2005/2006
2005/2006

Johannisberger Hölle, **Riesling**, Q.b.A., trocken
Robert Weil, **Riesling**, Q.b.A., trocken

Saar

2005/2006

Ayler Kupp, **Riesling Hochgewächs**, Q.b.A., halbtrocken

Ruwer

2005/2006
2005

Eitelsbacher Marienholz, **Riesling**, Q.b.A., trocken
Maximin Grünhäuser Herrenberg, **Riesling**, Q.b.A., trocken

Rheinpfalz

2005/2006

Villa Bürklin
Cuvée: **Riesling**, Silvan, Weißburg, Chard., trocken

2005/2006
2005/2006

Dr. Bürklin – Wolf, **Riesling**, Q.b.A – trocken
Markus Schneider

2005/2006

Weißburgunder, Q.b.A., trocken

2005/2006

Markus Schneider
Grauburgunder, Q.b.A., trocken

2005/2006

Markus Schneider
Chardonnay, Q.b.A., trocken

Markus Schneider,
Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken

Baden

2005/2006

Oberrottweiler Käsleberg, **Grauer Burgunder**, Kabinett,
trocken

2005/2006
2005

Oberrottweiler Sommerflairs, **Müller Thurgau Riesling**, Q.b.A.
Oberrottweiler Käsleberg **Spätburgunder Weißherbst**, Q.b.A.,
trocken

Deutsche Rotweine (0,75 l)

Pfalz

2005

Thomas Hensel
Merlot, Q.b.A., trocken

2004/2005

Castel Peter
Dornfelder, Q.b.A., trocken

2005

Markus Schneider,
„Ursprung“, Cuvée, trocken

Ahr

2005

Meyer – Näkel
Spätburgunder, Q.b.A., trocken

ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de - Tel.: 021 61 / 34528

Weißweine aus Frankreich (0,75 l)

Bordeaux

2005/2006

Château Valade, Entre-Deux Mers a.c.

Burgund

2004

Bourgogne Chardonnay a.c.
Vieilles Vignes

Chablis

2005

Chablis a.c., Domaine de l'orme

Loire

2005

Sancerre blanc a.c., Domaine de Sarry

Rotweine aus Frankreich (0,75 l)

Bordeaux

2003

Château Valade, Bordeaux a.c.

2003

Chateau Barreyres, Haut – Médoc a.c., Cru Bourgeois

2001

Château Pont de Brion, Graves a.c., Schlossabzug

2004

Château Tour Baladoz, Saint – Emilion a.c., Grand Cru

Rhône

2004

Côtes du Rhône Villages

2003

Tricastin, Domaine de l'Esperouze Réserve, a.o.c.

2003

Château neuf du Pape a.c., le Devers

Midi

2001

Corbières a.c., Domaine des Grillons,

Weißweine aus Italien (0,75 l)

Friaul

2005/2006

PIGHIN

Pinot Grigio D.O.C. Grave del Friuli

2005/2006

PIGHIN

Sauvignon D.O.C. Grave del Friuli

Venetien

2005/2006

Chardonnay del Veneto I.G.T.

Lombardei

2005/2006

Lugana, D.O.C.G.

ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de - Tel.: 021 61 / 34528

Rotweine aus Italien (0,75 l)

Piemont

2003	Barbera d'Asti D.O.C., Castello del Poggio
1999	Barolo D.O.C.
1999	Barolo D.O.C., Cannubi Boschis

Toscana

2003	Chianti Classico Castelgreve D.O.C.G.
2004/2005	Sangiovese Le Focchie I.G.T.
2000	Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., Réserve

Rotweine aus Spanien (0,75 l)

Rioja

2002	Marqués de Caceres Crianza
------	----------------------------

Kastilien

2002	Arva Vitis Tempranillo Selección
------	----------------------------------

Valdepenas

1998	Vina Albali Gran Reserva D.O.
------	-------------------------------

Rotwein aus Chile (0,75 l)

2004	Cabernet Sauvignon Reserva, Castillo de Molina
------	--

Rotwein aus Argentinien (0,75 l)

2004	Casa Miriam Reserva, "Merlot"
------	-------------------------------

Sekt – Prosecco & Champagner

Hausmarke „Selection“ -Sekt trocken	0,75 Fl.
-------------------------------------	----------

Chardonnay Loire – Sekt Brut – Naturkork	0,75 Fl.
--	----------

Piccolo Hausmarke Jahrgangsekt' trocken'	0,2 Fl.
--	---------

Prosecco Spumante Brut	0,75 Fl.
------------------------	----------

Champagner Grande Réserve Brut	0,75 Fl.
--------------------------------	----------

Veuve Cliquot	0,75 Fl.
---------------	----------

Veuve Cliquot Grande Dame	0,75 Fl.
---------------------------	----------

Veuve Cliquot Magnum	
----------------------	--

Veuve Cliquot Piccolo	0,20 Fl.
-----------------------	----------

Veuve Cliquot PAINT BOX	
-------------------------	--



ROTHERMEL CATERING.

www.rotharmel-catering.de - Tel.: 02161 / 34528

**Mit Rothermel Catering
haben Sie für Ihr Fest immer das richtige Entertainment.**

Musiker und DJs

Preis für 6 Stunden
Inkl. Beschallungs- und Lichtenanlage
Für jede Verlängerungsstunde

Ein Pianist zum Empfang und oder zum Essen bzw. eine Band für den Abend?
Wir empfehlen Ihnen:

Sänger und Pianospieleer
Preis für 5 Stunden

Jeder weiterer Musiker für 5 Stunden

Jede weitere Stunde pro Musiker

DJ Marcel

Chill - Out Grooves
House & Funk
Latino Music

Preis für Abende

Weitere Künstler

Beschallungstechnik und Lichttechnik

Preise zzgl. Mehrwertsteuer!

ROTHERMEL CATERING.

www.rothermel-catering.de - Tel.: 02161 / 34528

Sie möchten sich auf Ihrer Veranstaltung zurücklehnen oder
Sie benötigen Hilfe um Ihren Gästen einen schönen Abend zu gestalten?

Personalkosten netto pro Person und Stunde

Service Personal

Auf- und Abbau Personal

Köche

Empfangshostessen

Garderobenpersonal

Bankettleiter

Chef de cuisine





EQUIPMENTLISTE

Fehlt Ihnen etwas zu Ihrer perfekten Veranstaltung,
dann können Sie es auch bei uns anmieten.

Wenn Sie Ihre Veranstaltung mit uns durchführen, fallen für Geschirre, Bestecke, Gläser
und sonstiges Kleinequipment keinerlei Mietkosten für Sie an.

Geschirr weiß	
Menüteller	
Mittelteller Dessertteller	
Couvertteller	
Kaffeetasse mit Unterteller	
Kuchenteller/Dessertteller	
Sauciere	
Suppentasse mit Unterteller	
Bestecke	
Tafelmesser	
Tafelgabel	
Tafellöffel	
Kuchengabel	
Dessertlöffel	
Fischbesteck	
Gläser	
Sektkelche	
Weißweinglas Standard	
Rotweinglas Standard /auch für AFG und Weißw.	
Rotweinglas exquisit	
Weißweinglas exquisit	
Pils-/Altglas	
Weizenglas	
Kölschstange	
Schnapsstamper u.a.	
Wasserglas	
Longdrinkglas hoch	
Longdrinkstamper	
Sherryglas/Cognacschwenker	
Glühweinbecher	
Kleinequipment	
Wasserkühler – Weinkühler	
Sektkühler Silber	
Glaskaraffe	
Tischdecken, weiß	
Platzteller (Silberteller)	
Kerzenleuchter mehrarmig	
Thermoskanne weiß / blau	

Mobiliar	
Stehtisch edle Ausführung	
Stehtische Holzplatte	
Gartentische weiß, rund ca. 6 Pers.	
Bankettische 160 oder 180dm	
Büffettische rechteckig	
Polsterstuhl braun / andere	
Gartenstuhl, Kunststoff	
Sitzkissen	
Zeltgarnituren 1 Tisch/ 2 Bänke	
Marktsonnenschirme gelb	
Spültheke	
Vorstelltheke	
Exklusive mobile Kombitheke	
Garderobe mit 40 Bügeln	
Antikschrank	
Goldener Stuhl mit Samtpolster	
Plastikstuhl mit Husse	
Technik	
Konvektomat 63 A	
Gas -Heizgebläse inkl.1 Fl.	
Gasgrill mit Unterschrank	
Riesenpfanne mit Unterbau	
Edelstahltablets mehrere Größen	
Chafing dishes	
Friteuse 2 Becken	
Gastrokaffeemaschine 16 L	
Exclusive Kaffeebar	
Kühltruhe 100 Liter	
Exklusive Großkühlschränke	
Decorsekttheke einfach	
Zapfschränke mit integrierter Kühlung	
Maxischwenkgrill	
Beschallungsanlage	
Glühweinbehälter	
Stromverteilerkasten mit Zubehör 16 und 32 Ampere	

supported by WARSTEINER

ARENA sportsbar

ein Rothermel Catering Unternehmen in der ARENA Kreis Düren

Die ARENA Sportsbar in der ARENA Kreis Düren

Mit einem neuen jungen Team um Lucky Georgoudis, eröffnet Marco Rothermel (Inh. Rothermel Catering), voller Enthusiasmus die neue ARENA Sportsbar als Restaurant, Bar und Lounge.

In Dürens Eventfabrik der Arena Kreis Düren, setzt Rothermel Catering voll auf den Evivo- und Eventeffekt. Rothermel Catering ist als Veranstalter wie auch Eventgestalter und seit 15 Jahren in Nordrhein Westfalen auf dem Markt. Sportevents und Kulturveranstaltungen auf internationalem Niveau sind in der Arena zuhause und bieten eine ideale Plattform für unsere Catering- und Eventcompany, sowie für eine erfolgreiche Arena Sportsbar, so Marco Rothermel.

Angeschlossen an eine der schönsten Veranstaltungshallen der Region bietet die ARENA Sportsbar alles für Sport- und Partybegeisterte. Endlich gibt es einen Treffpunkt für Publicviewing, sei es Fußball, Volleyball oder andere internationale Events, immer live über 2 Flatscreens in der ARENA Sportsbar.

Das ist **neu** in der ARENA Sportsbar der ARENA Kreis Düren:

- Täglich geöffnet ab 11.30 Uhr
- Täglich wechselnder Mittagstisch ab 4,50 €
- Warsteiner Biere
- Loungemusik und chillige Rhythmen
- ARENA TV- Sportevents Live
- Themenevents wie Sportlerparty oder Player´s Night der Evivo.
- Livemusikevents und Mottopartys.
- Räume für private Feiern wie Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen oder Weihnachtsfeiern, dazu stellen wir auf Wunsch ein „Rundum“ Sorglospaket, mit Musik, Büffets, Menüs, Personal, Equipment, Kochkurse, Bankett, Firmenevents u.v.m.

Ihr Wohlgefühl ist unser Erfolg!

Kontakt:

by Rothermel Catering
Sitz in der ARENA Kreis Düren
Nippesstraße 4
52349 Düren
Reservierungs-Hotline:
Tel.: 02421-4955928
Catering-Kontakt:
Tel.: 02161-14528
info@rothermel-catering.de
www.rothermel-catering.de



UNSERE EVENTBAUSTEINE

- Kreative Evententwicklung • Essen und Trinken • Räumlichkeiten
- Künstlervermittlung • Equipmentverleih • Dekorationsplanung
 - Zelte • Hostessen / Servicekräfte / Köche • Kochschule

Ihr Ansprechpartner für die passende Location

Das Bürgerhaus in Dülken

Mit einer Kapazität von 600 Personen im Saal, 100 Plätzen im Foyer und einem Konferenzraum bis 50 Personen, bietet sich das Bürgerhaus förmlich für Konferenzen, Tagungen und Seminarveranstaltungen an.

Die hervorragende Infrastruktur bringt Sie und Ihre Gäste schnell an den Ort des Geschehens.

Ihre Wünsche und Anforderungen an Service und Technik werden von uns individuell umgesetzt.

Nutzen Sie unsere umfangreichen Serviceangebote und widmen Sie sich ganz Ihren Projekten.

Gerne beraten wir Sie über mögliche Organisationsabläufe und Ihre Möglichkeiten hier vor Ort.

Das Bürgerhaus Dülken ist behindertengerecht eingerichtet (Rampen/Parkplätze/Sanitäreanlagen), so dass wir allen Anforderungen vollständig genügen.

Wir freuen uns Sie im Bürgerhaus begrüßen zu dürfen

Saal

- bis 600 Personen
- großräumige Bühne
- professionelle Licht- und Tonanlage
- Multi-Media Anschlüsse

Foyer

- bis 200 Personen
- optionale Beschallungsanlage

Konferenzraum

- bis 50 Personen
- optionale Beschallungsanlage

Restaurant

- 40 Sitzplätze

Bistro

- 30 Sitzplätze

Bürgerhaus Dülken

Lange Straße 2-4

41751 Viersen

fon 02162 - 44 46

fax 02162 – 44 47

www.buergerhausduelken.de

