



Feste feiern im ROKOKO

Liebe Gäste!

schön, dass Sie unser Haus in Ihre engere Wahl genommen haben.

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert
auf **Frische** und **Regionalität**.

So kommt das **Wild** vom Jäger Maske aus Schwarzenau
Forelle und Saibling aus unserem hauseigenen **Fischbassin**
mit Unterstützung vom Fischer Wagner aus Zellingen
und unser **Obst/ Gemüse**
von der Gärtnerei Klinger aus Veitshöchheim
sowie von Schraud & Baunach in Lengfeld.

Auf den folgen Seiten haben wir für Sie eine Auswahl
an Menü- und Buffetvorschlägen zusammengestellt.

Sollten Sie in Ihrem Menü eine Auswahlmöglichkeit anbieten, bitten wir Sie
die jeweiligen Gänge aus der aktuellen Speisekarte auszuwählen.

Selbstverständlich können Sie Buffet- und Menübestandteile untereinander
austauschen bzw. mit Ihren Ideen ergänzen.

Bitte geben Sie uns die **verbindliche Personenzahl** spätestens
sieben Tage vorher bekannt, damit wir dementsprechend
einkaufen können.

Vereinbaren Sie mit uns ca. **4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung** einen
Termin, damit wir alles persönlich mit Ihnen besprechen können.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung!

**Ihre Gastgeber Susan und Jens Cosmar
sowie das ROKOKO-Team**



Aperitif

| | |
|--|----------------|
| ROKOKO's PRÖstlerSECCO Perlwein, weiß vinifiziert von Christine Pröstler, Retzbach | 0,75 l € 19,90 |
| Schwarzlack Sekt trocken Sektkellerei J. Oppmann, Würzburg | 0,75 l € 19,90 |
| Moet & Chandon, Champagner Imperial brut | 0,75 l € 95,00 |

Alkoholfrei

| | |
|---|----------------|
| Traubensecco vom Weingut Scheuring aus Margetshöchheim | 0,75 l € 19,90 |
| Karaffe Orangensaft | 1 l € 10,00 |
| Karaffe Fruchtcocktail | 1 l € 11,00 |
| „Caipinade“ spritziger Cocktail mit Bionade, Mango und Limette | Glas € 3,40 |

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Blätterteigstangen mit Schinken | Stück € 1,50 |
| Blätterteigstangen mit Käse | Stück € 1,50 |

Italienische Crostinis zum Aperitif

(wir empfehlen 3 Stk. pro Person zu rechnen)

| | |
|--|--------------|
| Crostinis mit Tomate und Basilikum | Stück € 2,20 |
| Crostinis mit Oliventapenade | Stück € 2,20 |
| Crostinis mit sizilianischem Carponatagemüse | Stück € 2,50 |
| Tomatenbrot mit Seranoschinken | Stück € 3,00 |
| Canapées nach Ihren Wünschen belegt | Stück € 3,00 |



Unsere fränkischen Menüs

Menü 1

Rahmsüppchen vom fränkischen Silvaner
mit Zimtcroustons

Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“
in einer Soße aus Zwiebeln, Speck, Champignons und Majoran
mit hausgemachten Butterspätzle und knackige Blattsalaten

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

€ 27,00

Menü 2

Fränkische Festtagssuppe
mit allerlei Klößchen und Kräutern

Gebrautes Wallerfilet auf roten Linsen
und Meerrettichsoße

Gegrillte Spanferkelkoteletts an Kirsch-Essigsoße
auf Lauchgemüse und gebratenen Semmelkloßscheiben

Hausgemachte Apfel-Zimt-Bällchen
mit Vanillesoße und Haselnusseis

€ 40,00



Menü 3

„Panzanella“
Italienischer Tomaten-Brotsalat
mit drei gebratenen Riesengarnelen und frischem Basilikum

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Portweinjus
auf sizilianischem Caponatagemüse und gebratenen Schalenkartoffeln

Rosmarin Creme brulee
mit Apfel-Chili-Kompott und Vanilleeis

€ 33,00

Menü 4

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Dreipfeffer
auf knackigen Blattsalaten in Himbeeressig und Olivenöl

In Glenmorangie mariniertes Rinderfilet, rosa gebraten
verfeinert mit Black BBQ Salz
auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Schokoladensouffle mit flüssigem Kern
an Haselnusseis und Vanillesoße

€ 41,00



Menü 5

Bresaola -luftgetrockneter Rinderschinken-
verfeinert mit Macadamianussöl an mariniertem Babymangold

Hühner-Kokossuppe
mit braunen Champignons, Frühlingslauch und frischem Koriander

Barbarie Flugentenbrust, rosa gebraten
mit Wasabi und Kirschmarmelade lackiert
auf Shii Take Pilzen, roten Zwiebeln
und hausgemachten Kartoffelgnocchis

Dessertvariation „ROKOKO“

€ 41,50

Menü 6

Blattsalate mariniert in Himbeeressig und Walnussöl
mit Melone, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmaschinken

Tomatenessenz mit Topfenklößchen
und frischem Basilikum

Rosa gebratenes Rumpsteak
auf Edelpilzen mit frischen Kräutern
und gegrillten Schalenkartoffeln

Hausgemachter Schokoladen Brownie
mit Vanilleeis und Flugmangosalat

€ 43,40



Menü 7

Zwei gegrillte Jacobsmuscheln auf südafrikanischem Hackfleisch
-Rindfleisch mit Aprikosenmarmelade, Curry und Mandeln-

Sorbet von grünem Apfel
auf seinem Kompott

Gekräuterter Lammrücken, rosa gebraten
mit Thymianjus und Gemüse Couscous
verfeinert mit einer arabischen Gewürzmischung

Orangen-Quark-Mousse im Schokoladencrepemantel
mit Pistazienpesto und Nougat-Krokanteis

€ 45,00

Menü 8

Rucolasalat mariniert mit Apfel-Barrique-Essig und Olivenöl
an drei gebratenen Riesengarnelen und Crostinis mit Caponatagemüse

Fruchtige Karotten-Mangosuppe
mit Kresse und Croutons

Zartes Kalbsfilet, rosa gebraten
mit einer skandinavischen Würzmischung
aus Meersalz, Kubebenpfeffer und Fenchelöl
auf getrüffeltem Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse

Parfait von weißer Schokolade
mit kandierten Mandeln und lauwarmen Gewürzkirschen

€ 44,40

Menü 9

Variation vom Lachs
-geräuchert, gebeizt und als Tatar-
mit hausgemachten Dips und Salatbouquet

Andalusischer Fischeintopf
mit Rotbarbe und Garnele

Loup de mer in Zitrusöl gegart
auf cremigem Perlgraupenrisotto mit Wildkräutern verfeinert
dazu ein kleiner Beilagensalat

Mascarponecreme mit knusprigem Zimtchip
an Beerenragout

€ 43,00

Menü 10

Büffelmozzarella im Parmaschinkenmantel, leicht gegrillt
auf knackigen Blattsalaten in Aceto Balsamico Dressing

Kross gebratenes Zanderfilet an Zitronengrasschaum
und Oliven-Tomatenrisotto

Passionsfruchtsorbet auf einem Salat von Flugmango und Minze

Saftig gebratene Perlhuhnbrust auf Ratatouille
und hausgemachten Kartoffelgnocchis

Baileys Panna cotta mit Mandarinensoße
und Schokoladen-Erdnußchip

€ 46,00

Menü 11

Carpaccio vom Rind
verfeinert mit Zitrusöl und Meersalz
getrocknete Tomaten und frischem Parmesan

Geschäumtes Krustentiersüppchen
mit gebackenem Calamari und Garnele
an würzigem Crostini mit Basilikumpesto

Gebratenes Forellenfilet an Strauchtomatensoße
und mediterranem Gemüse

Zitronensorbet mit frischer Minze

Gebratenes Kalbsrückensteak
mit Romanesko und hausgemachten Herzoginkartoffeln

Kürbiskernparfait mit Schokolade und Vanille Sabayone

€ 57,00

Die Sorbets gießen wir auf Wunsch am Tisch mit unserem ROKOKO's PRÖstler SECCO auf.
Der Secco wird nach Verbrauch berechnet.

(Büffets ab 25 Personen)

Fränkisches Buffet

Suppe (wird serviert)

Fränkische Festtagssuppe
mit allerlei Klößchen und Kräutern

Vorspeise

Fränkischer Winzerkäse
(Frischkäse und Schmand mit Zwiebeln, rohem Schinken
und gehackten Nüssen fein abgeschmeckt)
Variation von geräucherten Fischen mit Sahnemeerrettich
Scheiben vom Kalbstafelspitz in Gemüse-Schnittlauchvinaigrette
Verschiedene kalte Braten mit Frankfurter Grüner Soße
Blaue Zipfel aus dem Essig- Weinsud
Gefüllte russische Eier
Rahmgurkensalat, Krautsalat mit Speck, Tomatensalat,
Blattsalate mit zweierlei Dressing,
geröstete Kerne, Croutons, Kresse

Hauptgang

Rinderbäckchen in Frankenwein geschmort
Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“
in einer Soße aus Speck, Zwiebeln, Champignons und Majoran
Gebratenes Zellinger Forellenfilet in Zitronen-Petersilienbutter

Frisches Gemüse der Saison, Rotkraut
Schwenkkartoffeln, hausgemachte Butterspätzle, Kartoffelklöße

Dessert

Unsere Eistheke mit allem was dazu gehört...
Fränkische Weincreme mit Trauben
Filetierte Früchte
Gebackene Apfelküchle mit Zimt und Zucker
dazu Vanillesoße

pro Person € 41,00

Mediterranes Buffet

Suppe (wird serviert)

Tessiner Minestrone mit Parmesan
und frischen Kräutern

Vorspeise

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Crostinis mit sizilianischem Caponatagemüse
Meeresfrüchteplatte in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
Vitello Tonnato - Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße
Honigmelone mit Parmaschinken
Rucolasalat verfeinert mit Apfel-Barrique-Essig und Olivenöl
an getrockneten Tomaten und Ziegenkäse
Hausgemachtes Antipastigemüse
von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon
Carpaccio vom Rind mit Parmesan

Hauptgang

Saltimbocca vom Schweinefilet in Portweinsauce
Zarter Rinderschmorbraten in Barolosauce
Gebratenes Lachsfilet an Zitronen- Kräutersauce

Mediterranes Gemüse, Basilikumpenne
hausgemachte Kartoffelgnocchi und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Vanille Creme brulee
Filetierte Früchte
Unsere Eistheke mit allem was dazu gehört...

pro Person € 45,00

Hochzeitsbuffet

Suppe (wird serviert)

Fruchtige Karotten-Mangosuppe
mit Kresse und Croutons

Vorspeise

Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Dijonsenf-Schalotten-Dip
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Rucola mit Parmesan und Pinienkernen
Hausgemachtes Antipastigemüse
von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon
Tomatenbrot mit Parmaschinken
Italienische Salami mit Caponatagemüse
„Albondigas“ - spanische Hackfleischbällchen
in Tomate und Lorbeer geschmort
Meeresfrüchteplatte in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
Blattsalate mit zweierlei Dressings

Hauptgang

„Hochzeitsessen“
Kalbstafelspitz in Apfel- Meerrettichsoße
Gebratene Schweinefiletmedaillons
in einer Soße aus Speck, Zwiebeln, Champignons und Majoran
Kross gebratenes Saiblingsfilet auf Zitronen-Buttermilchsoße

Gemüse der Saison, Bandnudeln, Schwenkkartoffeln,
Hausgemachte Butterspätzle

Dessert

Filetierte Früchte
Vanille Panna Cotta mit Himbeersoße
Eistheke mit allem was dazu gehört...
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Mangosoße

Pro Person € 42,00

Internationales Buffet

Suppe (wird serviert)

Thailändische Hühner- Kokossuppe
mit braunen Champignons, Frühlingslauch und frischem Koriander

Vorspeise

Marinierter Bresaola
mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rucolasalat
Hausgemachte Quiche Lorainne
-mit Schmand, Schinken, Champignons und Käse-
Spanischer Orangen-Zwiebelsalat
verfeinert mit Apfelessig und Walnussöl an Ziegenkäse und frischen Kräutern
Sauer-scharfer Salat mit gegrilltem Rindfleisch, Tomate und Paprika
Flugmango und Büffelmozzarella mariniert mit Limette, Chili und Petersilie
Gurkensalat mit Erdnüssen, Koriander, Zitrone und Kümmel
Scallopini - kleine Putenschnitzelchen mit Salbei in Olivenölmarinade
Gemüse Couscous mit Shrimps und Minze

Hauptgang

Kleine Rinderrückensteaks mit Wildkräuterkruste
Involtini vom Kalb
gefüllt mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Mozzarella
Loup de mer, Wolfsbarschfilet mit Zitronengrassoße

Basmatireis verfeinert mit Chili und Koriander
Gewürzkartoffeln aus dem Ofen, Tagliatelle
Wokgemüse, Gebratene Edelpilze mit frischen Kräutern

Dessert

Frisch filetierte Früchte
Unsere Eistheke mit allem was dazu gehört...
Mallorquinischer Mandelkuchen mit Honigfrischkäse
Kokos Creme brulee
Internationale Käseauswahl mit Chutney

pro Person € 59,00

Mitternachtssnack

| | |
|--|--------|
| Internationale Käseauswahl verschiedene Weich- und Hartkäsesorten mit Früchten, Chutney und Brotauswahl (wir empfehlen für die Hälfte der Personenzahl Käse zu bestellen) | € 8,90 |
| Chili con Carne mit Baguette | € 4,50 |
| Currywurst mit Baguette | € 4,00 |
| Gulaschsuppe mit Bauernbrot | € 4,50 |
| Guacamole mit Tortillachips | € 3,00 |

Sonstiges

| | |
|--|---------|
| Wasser: Mineralwasser medium oder naturell 0,75 l | € 4,90 |
| Kaffee: Kanne (8 Tassen) | € 12,00 |
| Gedeckpreis: bei eigenem Kuchen | € 2,10 |
| Menükarten: Stück | € 2,50 |
| Platzkarten: Stück | € 1,20 |
| Stuhlhussen: Stück | € 4,50 |

Nachtzuschlag:

Ab 1 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde eine Gebühr von € 85,00.
Diese wird der Rechnung hinzugefügt. Der Veranstalter gibt durch die Verlängerung der
Veranstaltung sein Einverständnis zur Zahlung dieses Überstundenausgleichs.

Technik inklusive: Beamer, Leinwand, Overheadprojektor, Flipchart,
Mikrofonanlage, Flügelnutzung, Tanzfläche, Kerzen, Tischwäsche



Weine

Franken 0,75l
Silvaner, Qualitätswein trocken 17,50 €
Christine Pröstler, Retzbach
*Spritzige Frische, würzige und quirllige Art -
wie unsere Nachwuchswinzerin aus Retzbach*

Franken 0,75l
Riesling, Kabinett trocken 13,20 €
Weingut Reiss, Unterdürnbach
Pfirsich und Zitrusfrüchte mit pfiffiger Säure

Juliusspital 0,75l
Scheurebe, Qualitätswein 16,80 €
Weingut Juliusspital, Würzburg

Franken 0,75l
Bacchus, Qualitätswein halbtr. 16,90 €
Christine Pröstler, Retzbach
*Mandarine, Litschee, Holunderblüte – eine Frucht-
bombe mit fein-pikanter Süße*

»twentysix« Rosè 0,75l
Qualitätswein feinfruchtig 18,00 €
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen
*Frischer Duft von roten Waldbeeren, feiner Säure
und einer animierenden Art.*

Becksteiner Kirchberg 0,75l
Spätburgunder, Kabinett trocken 15,30 €
Becksteiner Winzer
Sauerkirsche, Erdbeere & zarte Gerbstoffe

Sommeracher Katzenkopf 0,75 l
Domina
QbA, trocken 19,00€
Winzerkeller Sommerach, Sommerach
*rubinrot, würziger Dominaduft,
elegante Holznote, feinherbe Bittermandelnote
im Abgang*

