



Restaurant Bürgerhaus  
Weiskirchen

# Alles über Feiern, Menüs und Buffets im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen



Restaurant Bürgerhaus  
Weiskirchen

V4.001

**Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen**

Schillerstraße 27 63110 Rodgau ☎ 06106 – 14 0 42

[www.buergerhaus-weiskirchen.de](http://www.buergerhaus-weiskirchen.de) [info@buergerhaus-weiskirchen.de](mailto:info@buergerhaus-weiskirchen.de)

# Guten Tag

In dieser kleinen Broschüre möchten wir Ihnen einen Eindruck von den vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten anlässlich einer Feier im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen vermitteln. Außerdem zeigen wir einige Service- und Dienstleistungen auf, die Sie von uns erwarten können und dürfen.

Entscheiden Sie sich für eines unserer ebenso leckeren wie farbenprächtigen Buffets, so haben Sie die Wahl unter mehr als 270 verschiedenen Speisen und Gerichten. Diese Vielfalt können Sie in der Mitte dieser Broschüre entdecken.

Gern stehen wir Ihnen jederzeit beratend wie informierend zur Verfügung. Nutzen Sie unser für Sie selbstverständlich kostenloses und unverbindliches Beratungs-Angebot und lassen Sie sich ein speziell auf Ihre Wünsche und Vorstellungen abgestimmtes und zugleich überzeugendes Angebot erstellen.

Wir wünschen Ihnen beim Blättern in dieser Broschüre jede Menge Inspiration – übernehmen aber keine Haftung, wenn es bei Ihnen zu Appetitausbrüchen kommt.

*Ihr Fikri Yilmaz*

Geschäftsführer,  
Restaurant Bürgerhaus Rodgau-Weiskirchen GmbH



Standesamtliche  
Hochzeit

Restaurant Bürgerhaus  
Weiskirchen

11. August 2018

**Ramona & Daniel**

Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen  
Schillerstraße 27 63110 Rodgau ☎ 06106-14042  
www.buergerhaus-weiskirchen.de

## Layout- und Druckservice für Ihren Event

Wenn Sie Ihr Event im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen feiern oder wir das Catering übernehmen, können Sie unseren Layout- und Druckservice zu äußerst attraktiven Konditionen in Anspruch nehmen.

Ob Einladungs-, Tisch- oder Speisekarte, ob Hochzeitszeitung oder Danksagungen oder eines von mehr als 100 weiteren Beispielen: Gern drucken wir für Ihren Anlass.

Nebenstehend ein aktuelles Beispiel.

# Feiern, Veranstaltungen im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen



Ihre Feier, Veranstaltung oder Ihr Event wird im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau bei Hanau immer auch zu einem kulinarischen Erfolg. Ob kleine oder große Gästeanzahl... Dank der flexiblen Restaurant-Einrichtung können wir individuell auf Ihre Wünsche eingehen und eine überzeugende Idee präsentieren.



## Vielfältige Räumlichkeiten für Ihre Feier, Veranstaltung und Ihre Events im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen

Ob viele kleine Tische oder große Festtafeln, ob quadratisch, als U- oder als L-Form, ob von den anderen Gästen separiert oder mitten drin im Geschehen... Sie sehen, die Möglichkeiten sind vielfältig.

Die stilvolle, hochwertige sowie bequeme Einrichtung und das gehobene Ambiente des Restaurants Bürgerhaus Weiskirchen schaffen die besten Voraussetzungen dafür,

dass sich Ihre Gäste und Sie wohlfühlen. Im Restaurant-Bereich haben wir bei Feiern auf zwei Ebenen insgesamt Sitzplätze für bis zu 140 Gäste. Ist Ihre Gästezahl höher, so stehen weitere Räumlichkeiten und der Große Saal als eine hoch geschätzte Option zur Verfügung. Hier stehen dann nochmals bis zu 350 weitere Sitzplätze zur Verfügung.

## Buffet im Bürgerhaus - Das weit über die Grenzen Rodgaus bekannte Schlemmer-Erlebnis für Ihre Feier

Möchten Sie Ihren Gästen eine möglichst große und vielfältige Bandbreite an unterschiedlichsten leckeren Hauptgerichten, köstlichen italienisch-mediterranen Vorspeisen, feinen Desserts und dazu eine große Salatauswahl bieten, dann dürfte das BÜRGERHAUS-BUFFET für Sie die erste Wahl darstellen.

Individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt unterbreiten wir Ihnen ein ebenso attraktives wie überzeugendes Angebot, das für Sie selbstverständlich unverbindlich ist. Tipp: Verknüpfen Sie Ihr Buffet mit der Alles Inklusive-Option!

Ein Buffet können wir Ihnen ab einer Mindest-Gästeanzahl in Höhe von 20 Personen empfehlen. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin für ein ausführliches informatives Beratungsgespräch, das für Sie selbstverständlich kostenlos ist.

Damit Sie sich im Vorfeld Ihrer Feier bereits einen Überblick verschaffen können, wie lecker und umfangreich unsere Buffets sind, empfehlen wir Ihnen den Besuch eines unserer offenen Sonntags-Buffets.





## **Menü oder 'Kleine Karte' - optimale kulinarische Alternative für Ihre Feier oder Veranstaltung, Ihren Event**

Ob eine 'Kleine Karte' mit der von Ihnen getroffenen Speisen-Auswahl oder kleinere bzw. größere Menüs bis hin zu einem Gala-Menü... Im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau bei Hanau steht Ihnen die gesamte kulinarische Bandbreite offen.

Ein Menü oder eine 'Kleine Karte' ist bei einer Gästezahl unter 20 Personen immer die erste Wahl. Auch bei einem Menü können Sie eine große Breite leckerer italienisch-mediterraner Vorspeisen genießen, die wir auf Platten zum selber bedienen auf Ihrer Festtafel eindecken.

Nehmen Sie unsere kostenlose und für Sie natürlich unverbindliche Beratung in Anspruch! Sie werden erstaunt sein, wie vielseitig Ihre Möglichkeiten bei einem Menü sind und wie -auch preislich attraktiv- das sein kann.

Wir sind nur einen Anruf für eine Terminvereinbarung von Ihnen entfernt: 06106 - 14042.

## **Alles inklusive-Option - Damit Sie ganz beruhigt schlafen können**

Das Team des Restaurants Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau bei Hanau hat eine der größten Unsicherheiten gelöst, die es bei der Reservierung von Feiern, Veranstaltungen oder Events gab. Während der Preis für das Essen (Buffet, Menü etc.) im Normalfall bereits bei der Reservierung feststeht ist das Thema Getränke oftmals ein sehr heikles und nur sehr schwer kalkulierbares Thema.



Buchen Sie unser 'Alles Inklusive-Paket' sind Sie ab sofort die Unsicherheit bei der Getränke-Preisfrage los. Denn beim Alles Inklusive-Paket sind wirklich alle Getränke (Softdrinks, Mineralwasser, Säfte/ Nektare, Ausschank- und Flaschenbiere, Ausschank-Weine, Apfelwein, Kaffee-Spezialitäten) im Preis Ihrer Feier enthalten. Selbstverständlich auch -nach vorheriger Absprache- der Sektempfang, die Digestifs und andere Spirituosen.

Gern stellen wir Ihnen das überzeugende Alles Inklusive-Paket näher vor, zeigen die Vorteile auf und unterbreiten Ihnen einen überzeugenden Preis, bei dem man kaum ablehnen kann.



## **Dekoration - so vielfältig wie Sie**

Dem Anlass angepasste Dekoration ist im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau bei Hanau eine Selbstverständlichkeit. In Absprache mit Ihnen decken wir Ihren Tisch/Ihre Tische, die Festtafel/n so ein, wie Sie es wünschen. Im Rahmen der optional zur Verfügung stehenden Services gern auch mit individuellen Speisekarten, Tischkarten und viel mehr - beispielsweise erstellen wir Ihnen im Vorfeld auch professionelle Einladungs-Karten.

Ihren Ideen für eine Dekoration sind bei uns kaum Grenzen gesetzt. Kommt es Ihnen beispielsweise in den Sinn, einen karibischen Strand nachzubilden, auf dem unsere Cocktailbar Ihre Gäste mit leckeren Cocktails verwöhnt ... bitteschön: Wir machen das für Sie nach entsprechender Absprache möglich.

Natürlich stehen wir Ihnen auch bei weniger großen Dekorations-Wünschen jederzeit zur Verfügung. Lassen Sie sich über die vielfältigen fakultativen Möglichkeiten informieren und lassen Sie uns gemeinsam die perfekte Idee für Ihren Event entwickeln. Wir freuen uns darauf, auch Ihre hochgesteckten Erwartungen noch zu übertreffen.

Tipp: Mit unseren optional buchbaren Stuhlhussen realisieren Sie -zu einem äußerst attraktiven Preis- einen besonders edlen Auftritt.

## Individuelle Speisekarte und viele weitere Service- sowie Dienstleistungen für Sie

Anlässlich Ihrer Feier, Veranstaltung oder Ihres Events können Sie im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau bei Hanau auf vielfältige individuelle bzw. individualisierte optionale Services- sowie Dienstleistungen zurückgreifen.

In der Beliebtheits-Skala unserer Gäste ganz oben steht der Druckservice. Freuen Sie sich auf eine individualisierte stilvolle Speisekarte ganz allein zu Ihrem Anlass, gern auch mit der Integration von Fotos (ob Ihre Foto/s oder eines aus unserer mehr als 40 Millionen Profifotos zu allen Themen beinhaltenden Datenbank). Auch Tischkarten sind immer wieder gewünscht, geben Sie Ihnen doch bei insbesondere größeren Feiern die Möglichkeit, die Gäste nach Ihren Wünschen zu platzieren und damit von vornherein eventuelle Befindlichkeiten perfekt zu umschiffen. Darüber hinaus können Sie unseren Profi-Service beispielsweise für Einladungs-Karten, Danksagungs-Karten und für vieles mehr nutzen.

Nicht nur für Hochzeiten bieten wir Ihnen in Zusammenarbeit mit unseren erfahrenen Partnern den Zugriff auf viele nützliche Services- und Dienstleistungen, die Ihnen viel administrative Arbeit abnehmen, damit Sie sich in aller Ruhe auf das Wichtigste konzentrieren können: Ihren Event im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen.

Sehen Sie selbst:

- Alleinunterhalter
- Beschallungstechnik, Blumenschmuck, Bühnentechnik
- Comedy-Show
- Fotograf
- Hochzeitstorten
- Kriminal-Dinner, Künstler
- Lichttechnik, Limousinen-Service
- Schauspieler
- Shows
- Stars zu Gast im Restaurant Bürgerhaus
- Technik wie z.B. Beamer, Torten, Kuchen
- Varieté, Videograf (auch mit Drohnen-Kamera)
- Wedding-Planner
- Zauberer





## Künstler für Ihr Event

Dank unserer Netzwerk-Kooperation können wir Ihnen im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau für Ihre Feier oder Veranstaltung Profi-Künstler zu besonders attraktiven Konditionen vermitteln. Vom Alleinunterhalter bis hin zu Stars. In folgenden Genres können wir gern für die professionelle künstlerische Begleitung sorgen - bis hin zum Grimme-Preisträger:

Alleinunterhalter

- Bands, Bauchredner, Bauchtänzerinnen

- Comedy-Show
- Kabarett, Kriminalstück
- Literatur-Comedian
- Magier
- Musiker
- Show
- Varieté
- Zauberer

## Trauerfeier

Leider verlassen uns immer wieder besonders liebgewonnene Menschen für immer. Das Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau bei Hanau hat für den Anlass 'Trauer-Schmaus' (nach Vereinbarung auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten) oftmals nachgefragte spezielle Pakete entwickelt, beispielsweise

### PAKET 1

- Raum für die gewünschte Personenzahl
- Blechkuchen (3 Stück) und belegte Brötchen (2 Stück) pro Person
- Unbegrenzt frischer Bohnenkaffee oder Tee
- ab 10 Personen 19,90€, ab 20 Personen 17,50€ und ab 50 Personen 15,90€

### PAKET 2:

- wie Paket 1, aber anstatt der belegten Brötchen leckere Auswahl unterschiedlich belegter Pizzas
- Preisstellung wie Paket 1

### PAKET 3:

- Raum für die gewünschte Personenzahl
- Kräftige hausgemachte reichhaltige Gulaschsuppe
- 2 Softgetränke pro Person
- ab 10 Personen 13,50€, ab 20 Personen 11€ und ab 50 Personen 9,90 €

Wir stehen Ihnen zur Absprache auch telefonisch zur Verfügung unter 06106-14042.

Im Großen Saal des Bürgerhaus' Weiskirchen finden bis zu 250 Gäste an Tischen reichlich Platz, bei reiner Bestuhlung bis zu 350 Gäste.





## Der Große Bürgerhaus-Saal

Den Großen Bürgerhaus-Saal können Sie über das Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen buchen.

Der Große Bürgerhaus-Saal verfügt über eine Pantry und eine große Bühne (mit separatem Bühneneingang und Lademöglichkeit durch Lkw). Beschallungs- und Beleuchtungs-Technik steht bei entsprechender Buchung zur Verfügung.

Gern erstellen wir Ihnen für Ihren Event den obligatorisch zu buchenden Getränke- und/oder Speise-service.

Rufen Sie uns für weitere Informationen gern an unter 06106 - 14 0 42.



# Ausstattung

<b>Beefer-Station</b>	Bester Fleisch-Genuss / nur mit Koch
<b>Besteck</b>	Messer, Gabeln, Löffel
<b>Carving-Station</b>	Für Live-Cooking / nur mit Koch
<b>Gewärmte Teller</b>	für Hauptgerichte und Beilagen
<b>Gläser</b>	Verschiedene Größen
<b>Kerzen</b>	Verschiedene Größen und Farben
<b>Pizza-Station</b>	Frischer individueller Pizza-Genuss (Show-Cooking) aus dem Steinofen / nur mit Pizzabäcker
<b>Stehtische</b>	Unterschiedliche Größen
<b>Stoff-Servietten</b>	Hochwertige Servietten
<b>Stühle</b>	Verschiedene Möglichkeiten
<b>Stuhlhussen</b>	Verschiedene Farben
<b>Teller</b>	für das Salatbuffet
<b>Tischdecken</b>	Unterschiedliche Größen und Materialien
<b>Tische</b>	Unterschiedliche Größen
<b>Vorlege-Besteck</b>	Für die Buffet-Gerichte
<b>Zellstoff-Servietten</b>	Verschiedene Farben und Motive
<b>Zelt</b>	Verschiedene Ausführungen

Darüber hinaus haben wir eine Vielzahl weiter Ausstattungs-Gegenstände



# Empfang

063	<b>Blätterteig-Pastetchen</b>	unterschiedliche Zubereitung, perfekt in Verbindung mit Sekt-Empfang
094	<b>Brezeln</b>	Frische Brezeln
096	<b>Butter-Brezeln</b>	Frische Brezeln mit Butter
160	<b>Cracker-Snacks</b>	Kleines Salzgebäck unterschiedlich belegt
293	<b>Gemüse-Snacks</b>	Frische Gemüse-Snacks im Glas (pro Tisch)
428	<b>Knabbereien</b>	Schale mit leckeren Salzgebäck-Knabbereien und Nachos (pro Tisch)
658	<b>Pumpernickel-Snacks</b>	Fein und unterschiedlich belegt
793	<b>Sekt-Empfang</b>	Durch Servicekräfte bediente Station mit Sekt, Prosecco, Orangensaft und mehr





## Vorspeisen-Bufferet

010	<b>Auberginen</b>	gegrillte eingelegte Auberginen
015	<b>Auberginen</b>	Gegrillte eingelegte Auberginen mit Schafskäse-Kräuter-Creme
020	<b>Auberginen-Mousse</b>	Hausgemachter Vorspeisen-Genuss
025	<b>Auberginen-Pürree</b>	verfeinert mit Knoblauch und Joghurt
030	<b>Auberginen-Pürree</b>	verfeinert mit Knoblauch und Olivenöl
035	<b>Auberginen-Röllchen</b>	gefüllt mit Schafskäse-Creme Mediterranée
040	<b>Auberginen-Schnitzel</b>	Ausgebackene Auberginen-Scheiben in Panade
045	<b>Austernpilze, gegrillt</b>	auf frischem Rucola-Bett und angemacht mit Olivenöl
005	<b>Azili-Ezme</b>	mit Tomaten, Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Kräutern und scharfen Peperoni zubereitete Gewürzpaste (scharf!)
060	<b>Blätterteig</b>	gefüllt mit Frischkäse
102	<b>Brotkorb</b>	Frisches Brot
103	<b>Brotkorb</b>	Haugemachtes Brot
105	<b>Bruschetta</b>	Klassischer Vorspeisen-Genuss
135	<b>Caprese</b>	Angemachte frische Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum
140	<b>Carpaccio</b>	Octopus-Carpaccio
145	<b>Carpaccio</b>	Rinder-Carpaccio
155	<b>Champignons</b>	Frische gratinierte Champignons gefüllt mit Frischkäse und Kräutern
161	<b>Champignons</b>	Gebratene angemachte Champignons
160	<b>Champignons</b>	Gebratene Champignons
165	<b>Champignons</b>	Panierter ausgebackener Genuss
175	<b>Coppa Lippo</b>	Italienische Spezialität
190	<b>Ei</b>	Halbe Eier gefüllt mit Lachs-Mousse
192	<b>Ei</b>	Halbe Eier mit Frischkäse
195	<b>Ei</b>	Halbe Eier mit Grüner Soße
198	<b>Eingelegte gegrillte Gemüse</b>	Leckere Zusammenstellung gegrillter eingelegter Gemüse-Spezialitäten
255	<b>Frischkäse-Avocado-Creme</b>	Feiner hausgemachter Vorspeisen-Genuss
260	<b>Frischkäse-Forellen-Mousse</b>	gekrönt von Garnele
271	<b>Gebratene angemachte Champignons</b>	nach mediterraner Art

269	<b>Gegrilltes Gemüse</b>	Frisches Saison-Gemüse gegrillt und mit Olivenöl abgeschmeckt
290	<b>Gemüse-Dreierlei</b>	In Panade gehüllte und panierte Brokkoli, Blumenkohl-Röschen und Champignons
355	<b>Humus</b>	Kichererbsen mit Sesampaste und Olivenöl
415	<b>Kichererbsen</b>	Die gelben Kichererbsensamen kommen aus dem Mittelmeergebiet
420	<b>Kichererbsen 'Mediterran'</b>	Angemachte Kichererbsen mit Frühlingszwiebeln, frischen Tomaten, Petersilie und Olivenöl
425	<b>Kisir</b>	Mediterrane Weizengrütze
435	<b>Lachs</b>	Nordischer geräucherter Lachs
440	<b>Lachs</b>	Nordischer Graved Lachs
530	<b>Meeresfrüchte-Salat</b>	Frischer angemachter Genuss aus Neptuns Reich
535	<b>Meerrettich</b>	Sahne-Meerrettich
565	<b>Nudel-Salat</b>	Hausgemacht
600	<b>Paprika-Schiffchen</b>	mit Frischkäse
605	<b>Parma e Melone</b>	Parmaschinken mit Melonenschiffchen
610	<b>Parmaschinken</b>	Original italienischer Genuss
620	<b>Paste-Trio</b>	Paste von Oliven, Champignons und Crème fraîche
615	<b>Pecorino-Käse</b>	Italienische Käse-Spezialität
640	<b>Pohca</b>	Teig-Schiffchen mit Käsefüllung
645	<b>Pohca</b>	Teig-Schiffchen mit Rinderhack-Füllung
695	<b>Remoulade</b>	Sauce Remoulade
740	<b>Roastbeef</b>	rosa gebraten
780	<b>Salame Milano</b>	Italienische Spezialität
782	<b>Salame Spianata</b>	Italienische Spezialität
887	<b>Spianata Calabrese</b>	Italienische Dauerwurst-Spezialität
912	<b>Teufels-Peperoncini</b>	Italienische Spezialität
930	<b>Tomaten, getrocknet</b>	mit Frischkäse
965	<b>Tsatsiki</b>	joghurtbasiert mit Gurken, Olivenöl und Knoblauch
972	<b>Variation knackig-frischer Salate</b>	und bunten Zutaten
975	<b>Vitello Tonnato</b>	Feine Kalbsbratenscheiben bedeckt u.a. von Thunfischcreme
980	<b>Weichkäse</b>	mit Kräuterpaste
995	<b>Zucchini</b>	Gegrillte Zucchini gefüllt mit Frischkäse
1000	<b>Zucchini-Röllchen</b>	gefüllt mit Frischkäse



## Suppen-Buffer

101	<b>Brokkolicreme-Süppchen</b>	Hausgemachter Suppen-Genuss
218	<b>Erbsensuppe</b>	Hausgemachter Suppen-Genuss mit Wursteinlage
310	<b>Gulaschsuppe</b>	Kräftiger hausgemachter Suppengenuss
432	<b>Kürbiscreme-Süppchen</b>	Hausgemachter Suppen-Genuss (saisonabhängig)
545	<b>Minestrone</b>	Hausgemachte italienische Gemüse-Suppe
735	<b>Rinderkraftbrühe</b>	Hausgemachter Suppen-Genuss
880	<b>Spargelcreme-Süppchen</b>	Hausgemachter Suppen-Genuss
935	<b>Tomatencreme-Süppchen</b>	Hausgemachter Suppen-Genuss
503	<b>Linsensuppe ‚mediterran‘</b>	Hausgemachter Suppen-Genuss



## Salat-Buffer

200	<b>Eisberg-Salat</b>	Frischer Salat
225	<b>Essig &amp; Öl-Dressing</b>	Hausgemacht
230	<b>Feldsalat</b>	Frischer Salat
505	<b>Mais</b>	Beste Qualität
510	<b>Maracuja-Senf-Dressing</b>	Hausgemachtes Dressing
550	<b>Möhrchen</b>	Feiner Gemüse-Genuss
595	<b>Paprika</b>	Frische Paprika
625	<b>Peperoni-Schoten</b>	mild
760	<b>Rote Zwiebeln</b>	Frische rote Zwiebelringe
765	<b>Rotkraut</b>	Angemacht mit Essig & Öl
770	<b>Rucola-Salat</b>	Knackig-frischer Salat
785	<b>Salat 'exotisch'</b>	mit Avocado, Ananas, Mango und Mini-Mozzarella
790	<b>Salatgurke</b>	Frisch und lecker

925	<b>Tomate</b>	FrISChe Tomaten
985	<b>Weißkraut</b>	Angemacht mit Essig & Öl
1005	<b>Zwiebeln</b>	FrISChe Zwiebelringe



## Live-Cooking

007	<b>Argentine Black Angus Beef</b>	Bester Fleisch-Genuss aus dem Beefer / nur mit Koch
009	<b>Argentinisches Entrecôte-Steak</b>	Bester Fleisch-Genuss aus dem Beefer / nur mit Koch
008	<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	Bester Fleisch-Genuss aus dem Beefer / nur mit Koch
050	<b>Beefer-Station</b>	Bester Fleisch-Genuss aus dem Beefer / nur mit Koch
150	<b>Carving-Station</b>	Vor Ihren Augen tranchierter Fleisch-Genuss / nur mit Koch
187	<b>Dry Aged Irish Beef</b>	Bester Fleisch-Genuss aus dem Beefer / nur mit Koch
297	<b>Grana Padana</b>	Im großen Käselaib bereiten wir unterschiedlichste Nudel-Spezialitäten zu / nur mit Koch
357	<b>Irish Black Angus Beef</b>	Bester Fleisch-Genuss aus dem Beefer / nur mit Koch
387	<b>Kalbssteak</b>	Bester Fleisch-Genuss aus dem Beefer / nur mit Koch
1040	<b>Pizza</b>	Direkt vor Ihren Augen und nach Ihren Wünschen zubereitet und im Steinofen knusprig ausgebacken / nur mit Pizzabäcker
633	<b>Pizza-Show Cooking-Station</b>	FrIScher individueller Pizza-Genuss (Show-Cooking) aus dem Steinofen / nur mit Pizzabäcker
775	<b>Rumpsteak, tranchiert</b>	Aus dem Beefer - Besonderer Genuss / nur mit Koch
857	<b>Schweinefilet-Steaks</b>	Bester Fleisch-Genuss aus dem Beefer / nur mit Koch
878	<b>Spaghetti Chitarra</b>	FrISChe hausgemachte Spaghetti / perfekt zubereitet im Grana Padana Käselaib / nur mit Koch
1035	<b>Spaghettoni Aglio e Olio</b>	aus dem Grana Padana Käselaib direkt vor Ihren Augen zubereitet / nur mit Koch
1025	<b>Spaghettoni in Trüffel-Pesto</b>	aus dem Grana Padana Käselaib direkt vor Ihren Augen zubereitet / nur mit Koch
1030	<b>Spaghettoni mit Garnelen und frischer Tomatensoße</b>	aus dem Grana Padana Käselaib direkt vor Ihren Augen zubereitet / nur mit Koch
1020	<b>Spaghettoni Napoli</b>	aus dem Grana Padana Käselaib direkt vor Ihren Augen zubereitet
970	<b>US Angus Roastbeef</b>	Prime Quality / Aus dem Beefer



## Hauptgerichte

157	<b>Cordon bleu</b>	Schnitzeltasche vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse
201	<b>Entenbust, tranchiert</b>	auf Braten-Soßenbett
202	<b>Entenbust, tranchiert</b>	auf Orangen-Soßenbett
205	<b>Entrecôte, tranchiert</b>	Aus dem Beefer - Besonderer Genuss
210	<b>Entrecôte-Braten</b>	im eigenen Jus
235	<b>Frikadellen</b>	aus Rinderhackfleisch
240	<b>Frikadellen</b>	aus Schweinehack
245	<b>Frikadellen 'Halb &amp; Halb'</b>	aus Schweine- und Rinderhack
266	<b>Gänsebrust</b>	im eigenen Jus
267	<b>Gänsekeule</b>	im eigenen Jus
268	<b>Gans-Variation</b>	Gänsekeule und -brust im eigenen Jus
315	<b>Hackbraten</b>	gefüllt mit Spinat und Ei
320	<b>Hackbraten</b>	gefüllt mit Weichkäse und Spinat
325	<b>Hähnchenbrustfilets 'Aurora'</b>	Gegrillter Geflügel-Genuss auf Tomaten-Sahne-Soße mit Gorgonzola und Parmesan
335	<b>Hähnchenbrustfilets 'Madagaskar'</b>	auf Pfeffer-Soßenbett
330	<b>Hähnchenbrustfilets 'Mediterranéé'</b>	Gegrillter Geflügel-Genuss auf Tomatensoßen-Bett mit mediterranem Gemüse. Pikant!
340	<b>Hähnchen-Schenkel</b>	Geflügel-Genuss in Currysoße
345	<b>Hähnchenschnitzel</b>	Panierter lecker-leichter Genuss
375	<b>Kalbsbraten</b>	im eigenen Jus
380	<b>Kalbsleber 'Cipolle'</b>	mit gerösteten Zwiebeln
385	<b>Kalbsleber 'Venezianisch'</b>	mit gerösteten Zwiebeln und Rotwein-Bratensoße
450	<b>Lachs in ganzen Tranchen</b>	Pochierter frischer Nordland-Lachs in ganzen Tranchen auf Dill-Rahm-Soßenbett
455	<b>Lachs in ganzen Tranchen</b>	Pochierter frischer Nordland-Lachs in ganzen Tranchen auf Hummercreme-Soßenbett
460	<b>Lachs in ganzen Tranchen</b>	Pochierter frischer Nordland-Lachs in ganzen Tranchen mit Pistazienkruste auf Spinatbett
465	<b>Lachsfilets vom Grill</b>	Gegrillte Filets vom frischen Nordland-Lachs
470	<b>Lachsfilets vom Grill</b>	Gegrillte Filets vom frischen Nordland-Lachs auf Butter-Knoblauch-Soßenbett

475	<b>Lachsfilets vom Grill</b>	Gegrillte Filets vom frischen Nordland-Lachs mit Pistazienkruste auf Spinatbett
480	<b>Lammbraten</b>	im eigenen Jus
485	<b>Lamm-Koteletts</b>	Vom jungen Lamm mit einem Hauch von Knoblauch
490	<b>Lasagne</b>	Überbackener Schichtnudelgenuss
495	<b>Lasagne mit Brokkoli</b>	Überbackener Schichtnudelgenuss verfeinert mit Brokkoli
508	<b>Makkaroni al Forno</b>	Überbackener Makkaroni-Genuss
571	<b>Nudeln</b>	mit frischen Champignons in Rahmsoße
572	<b>Nudeln</b>	mit frischen Pfifferlingen in Rahmsoße
573	<b>Nudeln</b>	mit frischen Steinpilzen in Rahmsoße
570	<b>Nudel-Variation</b>	gefüllter Pasta-Genuss
617	<b>Pasta Fresca</b>	in Butter-Salbei-Soße
618	<b>Pasta Fresca</b>	in Trüffel-Pesto
622	<b>Penne al Forno</b>	Mit Käse überbacken
635	<b>Pizza-Zungen</b>	mit unterschiedlichen Belägen
660	<b>Puten Cordon bleu</b>	gefüllt mit Brokkoli und Gorgonzola
665	<b>Puten Cordon bleu</b>	gefüllt mit Brokkoli und Mozzarella
670	<b>Putenschnitzel</b>	Ausgebackener paniertes Geflügel-Genuss
675	<b>Ravioli</b>	mit Ziegenfrischkäse in Butter-Salbei-Soße
705	<b>Rigatoni al Forno</b>	Überbackener Nudel-Genuss
710	<b>Rigatoni 'Napoli'</b>	in Tomaten-Soße
720	<b>Rigatoni 'Vegetaria'</b>	mit frischem Gemüse
725	<b>Rinderbraten</b>	im eigenen Jus
730	<b>Rinderhackfleisch-Bällchen</b>	in Rahmsoße
737	<b>Rindfleisch-Eintopf</b>	Deftiger Genuss
753	<b>Rotbarschfilets</b>	auf Dill-Rahmsoßen-Bett
795	<b>Saltimbocca alla Romana</b>	vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-Soße
800	<b>Saltimbocca alla Romana</b>	vom Schwein mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-Soße
810	<b>Sardellen 'Schwarzmeer-Art'</b>	Mehlierte frittierte Sardellen
820	<b>Scampi vom Grill</b>	Gegrillter Meeresfrüchte-Genuss
821	<b>Scampi vom Grill</b>	mit Olivenöl und Zitrone
830	<b>Scholle</b>	Fisch-Genuss vom Grill an Butter-Knoblauch-Soße
835	<b>Schweinebraten</b>	im eigenen Jus
840	<b>Schweinefilet 'Champignon'</b>	mit frischen Champignons in Rahmsoße
845	<b>Schweinefilet 'Madagaskar'</b>	auf Pfeffer-Soßenbett
850	<b>Schweinefilet 'Pfifferlinge'</b>	mit frischen Pfifferlingen in Rahmsoße
855	<b>Schweinefilet 'Porcini'</b>	mit frischen Steinpilzen in Rahmsoße
860	<b>Schweinenacken-Steaks</b>	an BBQ-Genuss
861	<b>Schweinenacken-Steaks</b>	an Butter-Salbei-Soße
865	<b>Schweineschnitzel</b>	Paniertes herzhafter Genuss

870	<b>Schweinesteak</b>	Gegrillter herzhafter Genuss vom Schwein
897	<b>Tafelspitz</b>	auf Meerrettich-Soßenbett
900	<b>Tagliatelle</b>	Bandnudeln in Trüffel-Pesto
940	<b>Tortelette</b>	gefüllt mit Frischkäse und Forellen-Mousse
945	<b>Tortellini</b>	in Schinken-Sahne-Soße
950	<b>Tortellini 'Napoli'</b>	in Tomatensoße verfeinert mit Basilikum
955	<b>Tortelloni</b>	Frischer Nudelgenuss gefüllt mit Steinpilz in Butter-Salbei-Soße
967	<b>Überbackene Penne</b>	Leckere überbackene Nudeln
973	<b>Victoriabarschfilets</b>	Fisch-Genuss auf Dill-Rahm-Soßenbett
990	<b>Zanderfilets</b>	Fisch-Genuss vom Grill an Butter-Knoblauch-Soße



## Beilagen

004	<b>Apfel-Rotkohl</b>	Feiner winterlicher Gemüse-Genuss
065	<b>Blumenkohl-Röschen</b>	Gemüse-Genuss
070	<b>Blumenkohl-Röschen</b>	überbacken
075	<b>Bohnen</b>	Gemüse-Genuss
078	<b>Bohnen im Speckmantel</b>	Veredelter Gemüse-Genuss
080	<b>Bratkartoffeln</b>	mit Speck
085	<b>Bratkartoffeln</b>	mit Speck und Zwiebeln
090	<b>Bratkartoffeln</b>	mit Zwiebeln
095	<b>Brokkoli-Röschen</b>	Leckerer Gemüse-Genuss
100	<b>Brokkoli-Röschen</b>	mit gerösteten Mandelblättchen
110	<b>Bulgur</b>	Hartweizen-Nudeln
108	<b>Bürgerhaus-Röstkartoffeln</b>	Feiner Beilagen-Genuss
215	<b>Erbsen</b>	Feiner Gemüse-Genuss
232	<b>Fenchelgemüse</b>	Gemüse-Klassiker
272	<b>Gebratene frische Pfifferlinge</b>	Feiner Pilz-Genuss
273	<b>Gebratene frische Steinpilze</b>	Feiner Pilz-Genuss (saisonabhängig)
279	<b>Gemüse</b>	Gegrilltes mediterranes Gemüse
280	<b>Gemüse</b>	Gegrilltes Rataouille-Gemüse
275	<b>Gemüse</b>	Gemischtes Gemüse (saisonabhängig)
270	<b>Gemüse</b>	verfeinert mit Butter

285	<b>Gemüsebällchen</b>	Vegetarischer Genuss mit Remoulade-Soße
350	<b>Herzogin-Kartoffeln</b>	Feiner Kartoffel-Genuss
370	<b>Julienne-Gemüse</b>	Feines frisches Gemüse in Streifen geschnitten
373	<b>Kaisergemüse</b>	Leckerer Gemüse-Zusammenstellung
390	<b>Karotten</b>	Feine Möhrchen
395	<b>Kartoffelbrei</b>	Leckeres aus der tollen Knolle
400	<b>Kartoffel-Gratin</b>	Überbacken mit Käse
403	<b>Kartoffel-Kroketten</b>	Leckeres aus der tollen Knolle
405	<b>Kartoffel-Salat 'Mediterranéé'</b>	mit Frühlingszwiebeln, Eiern, Petersilie, Paprika, Zitrone und Olivenöl
410	<b>Kartoffelstampf</b>	Hausgemacht
430	<b>Kohlrabi-Gemüse</b>	mit fein abgestimmter Sahnesoße
500	<b>Leipziger Allerlei</b>	Leckerer Gemüse-Genuss mit Spargel
630	<b>Petersilien-Kartoffeln</b>	Die tolle Knolle
650	<b>Pommes frites</b>	Knusprig-lecker
655	<b>Prinzessböhnchen</b>	im Speckmantel
680	<b>Reis</b>	Basmati-Reis
685	<b>Reis</b>	Langkorn-Reis
690	<b>Reis</b>	mit Meeresfrüchten
745	<b>Rosmarin-Kartoffeln</b>	Die tolle Knolle
750	<b>Röstkartoffeln</b>	Die tolle Knolle
805	<b>Salzkartoffeln</b>	Die tolle Knolle
885	<b>Spätzle</b>	Schwäbische Beilage
890	<b>Stangenspargel</b>	Frischer Rodgauer Stangenspargel
895	<b>Steakhaus Pommes frites</b>	Knusprig. Lecker.
905	<b>Tagliatelle</b>	Gebutterte Bandnudeln



Der im Grünen liegende Biergarten des Restaurants Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau lädt in der warmen Jahreszeit zum Verweilen und Genießen ein. Entdecken Sie Köstliches aus der italienisch-mediterranen Küche sowie weitere Spezialitäten, freuen Sie sich auf zuvorkommenden aufmerksamen Service und auf gepflegte gekühlte Getränke. Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit, lassen Sie Ihre Seele ein wenig baumeln und verbringen Sie ebenso schöne wie kulinarische Stunden im Biergarten.

# BIERGARTEN

Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen

## Soßen

152	<b>Champignon-Rahmsoße</b>	Hausgemachter Soßengenuss mit frischen Champignons
252	<b>Frische Pfifferlinge in Rahmsoße</b>	mit Cognac abgelöschter Soßen-Genuss (saisonabhängig)



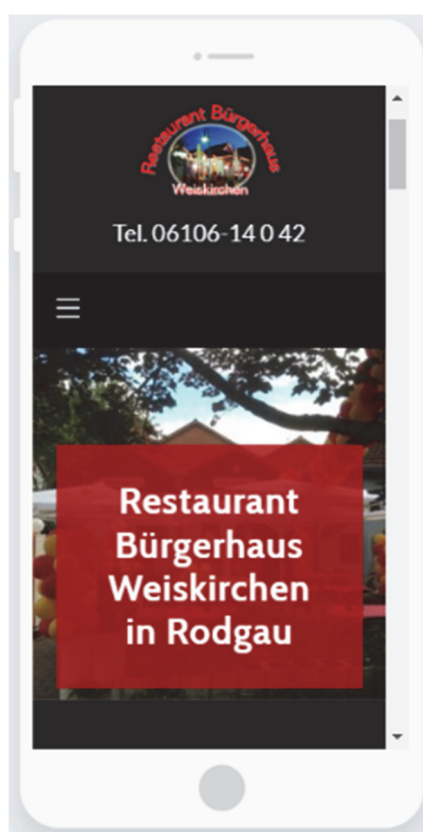
253	<b>Frische Steinpilze in Rahmsoße</b>	mit Cognac abgelöschter Soßen-Genuss (saisonabhängig)
270	<b>Garnelen-Soße</b>	Feine hochwertige Soße
308	<b>Grüner Pfeffer-Soße</b>	Hausgemachter Soßengenuss OHNE Sahne
352	<b>Hollandaise</b>	Sauce Hollandaise
528	<b>Mediterrane Soße</b>	Tomatenbasiert, mit frischem mediterranen Gemüse
536	<b>Meerrettich-Soße</b>	Fein abgestimmter Soßen-Genuss
558	<b>Napoli-Soße</b>	Tomatensoße
633	<b>Pefferrahmsoße</b>	Rassiger Soßengenuss
815	<b>Sauce Hollandaise</b>	Soßenspezialität
875	<b>Shrimps-Soße</b>	Edle hausgemachte Soße
928	<b>Tomaten-Basilikum-Soße</b>	Feiner Soßen-Genuss zu Nudel-Gerichten
960	<b>Trüffel-Pesto-Soße</b>	Edle Soße



## Desserts

115	<b>Buttermilch-Dessert</b>	mit Limette und Zitrone
120	<b>Buttermilch-Dessert</b>	mit Mango-Erdbeer-Creme
130	<b>Buttermilch-Mango-Pudding</b>	Dessert-Genuss
170	<b>Cheesecake-Dessert</b>	Feines Käsekuchen-Dessert
180	<b>Cremé Brulée</b>	Schmeckt nach mehr
185	<b>Creme Karamell</b>	Dessert-Genuss
220	<b>Erdbeeren</b>	Frische Erdbeeren
221	<b>Erdbeeren</b>	Marinierte rote Früchtchen
250	<b>Frische Erdbeeren</b>	getoppt von Vanille-Soße
265	<b>Früchte</b>	Frische Früchte
300	<b>Grüner Apfel-Pudding</b>	mit Apfelschnitte
305	<b>Grüner Apfel-Pudding</b>	mit Kiwisoße und Apfelschnitte
360	<b>Joghurt-Pudding</b>	mit Holunderblüte und Minze und frischen Erdbeeren
365	<b>Joghurt-Pudding</b>	mit Holunderblüte und Minze und Kiwi
515	<b>Mascarpone-Creme</b>	mit Erdbeeren
520	<b>Mascarpone-Creme</b>	mit Mandarine
525	<b>Mascarpone-Creme</b>	mit Mango

540	<b>Milchpudding</b>	mit Butterkeks
555	<b>Mousse au Chocolate</b>	Leckerer Dessert-Genuss
560	<b>Nougat-Pudding</b>	Süßes zum Schluss
580	<b>Panna Cotta</b>	mit Erdbeersoße
585	<b>Panna Cotta</b>	mit frischen Erdbeeren
590	<b>Panna Cotta</b>	mit Himbeersoße
593	<b>Panna Cotta</b>	mit Karamellsoße
700	<b>Rhabarber-Mascarpone-Creme</b>	Feines Dessert
755	<b>Rote Grütze</b>	Nordisches Dessert
826	<b>Schokoladen-Pudding</b>	getoppt von geraspelter weißer Schokolade
825	<b>Schokoladen-Pudding</b>	Süßes zum Schluss
915	<b>Tiramisu</b>	Feiner hausgemachter Nachtisch (MIT Alkohol)
920	<b>Tiramisu</b>	Feiner hausgemachter Nachtisch (ohne Alkohol)



## Immer aktuell Der neue Internet-Auftritt

Auf unserer neuen WebSite informieren wir Sie aktuell über Neues rund ums Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen, entdecken Sie interessante Videos und viele Foto-Impressionen, erfahren Sie alles rund um unser Speisenangebot...

Auf [www.buergerhaus-weiskirchen.de](http://www.buergerhaus-weiskirchen.de)

### **Einzigtiger Steak-Genuss im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen**

Wir bereiten Ihnen bei entsprechender Reservierung Ihr Steak im Beefer mit seinen 860 Grad Oberhitze zu. Durch die hohe Temperatur kommt es zur sogenannten Maillard-Reaktion auf der Fleisch-Oberfläche, wobei Ihr **Steak außen eine goldbraune Kruste** bekommt, während es **innen zartrosa und saftig** bleibt. Der besondere Steak-Genuss erreicht Sie in tranchierter Form (optional auch zusätzlich flambiert). Begleitet wird der Genuss von Rosmarin-Kartoffeln und frischem Grill-Gemüse. Freuen Sie sich auf ein einzigartiges Steak im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen.



# Catering durch das Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen



## Leckeres bei Ihnen zu Hause, in der Firma...

Catering in Rodgau: Im Regelfall im Umkreis von rund 50 Kilometern rund um Rodgau, nach Absprache aber auch bundesweit, steht Ihnen das Catering-Team des Restaurants Bürgerhaus Weiskirchen bei Hanau kulinarisch zur Verfügung. Ganz nach Wunsch bei Ihnen zu Hause, in der Firma oder wo sonst Sie es möchten (und es erlaubt ist).

Unser Komplett-Service von A-Z sorgt nicht nur für den kulinarischen Aspekt, sondern auch für den gesamten perfekten Ablauf des Caterings. Ob Tische, Stühle, Besteck oder Geschirr benötigt wird, ob Dekoration, Blumenschmuck, Küchen- oder Service-Personal, Beschallungs- und/oder Beleuchtungstechnik oder ein Zelt ... Der Catering-Service vom Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau ist bestens ausgerüstet.

Nutzen Sie bitte bei einem geplanten Catering-Auftrag unbedingt unsere kostenlose und erfahrene Catering-Beratung! So können wir gemeinsam schon im Vorfeld nicht nur das kulinarische Angebot, sondern auch die weiteren Notwendigkeiten abklären, damit am Tag des Events alles in Perfektion ablaufen kann.

## Das dürfen Sie von uns in kulinarischer Hinsicht erwarten...

Ihre Gäste und Sie erwartet -für was immer Sie sich auch entscheiden- kulinarischer Genuss. Ob Menü oder Buffet, ob Speisenfolge oder das Speisen-Angebot ... Gemeinsam legen wir im Rahmen eines ausführlichen Beratungsgespräches fest, was für Ihren Event das Nonplusultra ist. Freuen Sie sich auf köstliche italienisch-mediterrane Gerichte, Spezialitäten aus der deutschen Küche und auf ausgesuchte internationale Spezialitäten.



Darüber hinaus bieten wir Ihnen zur optionalen Ergänzung folgende Möglichkeiten:

- **Live-Cooking**  
beispielsweise Nudel-Gerichte, Desserts
- **Live-Cooking Beefer-Special**  
Erstklassige Steaks nach den Wünschen der Gäste direkt vor deren Augen zubereitet.  
Unvergleichlicher Genuss dank modernster Beefer-Technik
- **Pizza Show-Cooking**  
Unser mobiler Pizza-Stand ist ein weiteres Highlight für Ihr Event: Vor Ihren Augen bereiten wir live die individuellen Wunsch-Pizzen der Gäste zu. Samt Show-Einlagen...

Abhängig von Ihren Wünschen und der Gästeanzahl können wir bei Buffets auch einen Flying-Service oder bei Menüs auch den Silver-Service anbieten. Bitte sprechen Sie uns an.

## Von klassisch bis modern

Insbesondere bei **Buffets** gibt es vielerlei Möglichkeiten zur Präsentation. Ob die Gerichte klassisch in Chaving-Dishes, in Gläsern als Portions-Häppchen oder als Kombination von beidem angeordnet werden sollen. Ob mit und auf modernen Dekorations-Elementen, Spiegel-Tableaus, mit Schokolade-Springbrunnen, mit Live Cooking- oder Carving-Station ... Die Optionen sind derer vielfältig. Gemeinsam mit Ihnen legen wir fest, was für Ihren Event das Beste ist.



Bei **Menüs** sollte die Entscheidung getroffen werden, wie das Hauptgericht serviert werden soll. Entweder wird das Tellergericht vom Service-Personal eingedeckt oder -wesentlich stilvoller, aber auch personalintensiver- im Rahmen eines Silver-Services gereicht.

Nutzen Sie den **Beratungs-Service** des Catering-Teams im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau bei Hanau, das Sie selbstverständlich auch telefonisch erreichen können: 06106 - 14 0 42.

## Beef-Steaks



### Einzigartiger Genuss

Bei uns erwartet Sie **unvergleichlicher Steak-Genuss** ganz genau nach Ihren Wünschen.

Wählen Sie zunächst Ihre Fleischsorte aus (beispielsweise Argentinisches Entrecôte, Irish Beef, US Beef Gold Selection oder Kalbs-Kotelett). Natürlich können Sie auch definieren, wie schwer Ihr Steak sein soll.

Dann bereiten wir Ihr Steak nach Ihren Wünschen im Beefer mit seinen 860 Grad Oberhitze zu. Durch die hohe Temperatur kommt es zur sogenannten Maillard-Reaktion auf der Fleischoberfläche, wobei das Steak außen eine goldbraune

Kruste bekommt, während es innen zartrosa und saftig bleibt.

Bitte beachten Sie, dass Sie für den Beefer-Service unbedingt eine Reservierung machen müssen.

**Der besondere Genuss wird tranchiert serviert samt Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln.**

## Unsere Öffnungszeiten

Das Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen hat für Sie von Dienstag bis Sonntag geöffnet, Montag ist (außer an Feiertagen) unser Ruhetag.

**Dienstag bis Samstag**  
**Sonn- und Feiertage**

**12:00 Uhr bis 14:30 Uhr und von 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr**  
**12:00 Uhr bis 15:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr**

# Das Große Sonntags-Buffer



## Sonntag für Sonntag von 12:00 bis 14:30 Uhr

Sonntags lädt das Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau bei Hanau im Normalfall\* zum Besuch des Großen Sonntags-Buffer (außer an Feiertagen und/oder besonderen Festtagen/Anlässen wie z.B. Muttertag) ein. Von 12:00 bis 14:30 Uhr können Sie sich auf italienisch-mediterrane Köstlichkeiten und deutsche Spezialitäten freuen. Entdecken Sie die große Vielfalt an insgesamt 4 Buffets: Dem Vorspeisen-Buffer, dem Salat-Buffer, dem Hauptgerichte & Beilagen-Buffer und natürlich dem Dessert-Buffer.

Der Preis pro Erwachsenem beträgt nur 19,90 € pro Person, für Kinder bis einschließlich 12 Jahren kostet der Buffet-Spaß sogar nur 9,90 €.

Eine **Reservierung ist zwingend notwendig** - diese nehmen Sie bitte am besten telefonisch vor unter der Rufnummer 06106 - 14 0 42.

\*Buffer findet statt bei einer Mindestteilnehmerzahl von 40 Gästen. Wird diese Teilnehmerzahl nicht erreicht, servieren wir a-la-Carte-Gerichte. Wir informieren alle Gäste mit Reservierung telefonisch spätestens am vorangehenden Freitag, sollte dieser sehr seltene Fall eintreten. Sie können dann selbstverständlich darüber entscheiden, ob auch Sie am a-la-Carte-Essen teilnehmen möchten oder ob Sie Ihre Reservierung kostenfrei stornieren.

## Das Große Festtags-Buffer

An Feiertagen oder besonderen Festtagen bzw. besonderen Anlässen (z.B. Muttertag, Einschulung, Konfirmation, Kommunion) bieten wir im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau bei Hanau anstelle des normalen Sonntags-Buffer das GROSSE FESTTAGS-BUFFER an.

Das **GROSSE FESTTAGS-BUFFER** ist nochmals deutlich erweitert und um besondere Hauptgerichte ergänzt.

Den jeweils aktuellen Teilnahme-Preis veröffentlichen wir mindestens einen Monat vorher.



## Unsere offenen Buffets sind Promotion-Buffer

Jeden Sonntag in Rodgau! Die Teilnahmepreise sowohl für das GROSSE SONNTAGS-BUFFER in Rodgau bei Hanau als auch für das GROSSE FESTTAGS-BUFFER in Rodgau bei Hanau sind durch uns besonders günstig kalkuliert (Bezuschussung) worden, weil wir das Große Sonntags-Buffer in Rodgau bei Hanau als eine Werbemaßnahme für das Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen in Rodgau

konzipiert haben. So können wir beispielsweise interessierten Gästen einen Eindruck davon vermitteln, wie lecker die unterschiedlichsten Gerichte schmecken, natürlich können wir so auch einen Überblick über unsere kulinarische Vielfalt geben.

Bitte haben Sie daher Verständnis dafür, dass die angegebenen Sonntags-Buffer-Preise NICHT für Feiern gelten können. Der Mindestpreis für einen Anlass/eine Feier ab 20 Personen beträgt für das Große Sonntags-Buffer 25 € je Gast.

# Beispiel für ein ‚Großes Sonntags-Buffer‘

Original-Speisenangebot vom 22. Juli 2018

## Salat-Buffer

Frischer **Eisberg-Salat** Frischer **Rucola-Salat** Frischer **Feldsalat** Frische Tomate (Schiffchen)  
**Frische Salatgurke** (Scheiben) **Mais** **Kichererbsen** **Kidney-Bohnen** **Möhrchen**  
Angemachtes **Rotkraut** Angemachtes **Weißkraut** **Joghurt-Dressing** **Essig & Öl-Dressing**

## Vorspeisen-Buffer

Hausgemachter frischer **Meeresfrüchte-Salat** **Vitello Tonnato** (Kalbsbratenscheiben bedeckt von Thunfischcreme)  
**Caprese** (Angemachte Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum) **Melonenschiffchen mit Parmaschinken**  
Scheiben vom rosa gebratenen **Roastbeef** **Sauce Remoulade** **Gegrillte eingelegte Paprika**  
**Rinder-Carpaccio** (Hauchfeine angemachte rohe Rinderfiletscheiben)  
**Eingelegte gebratene Champignons** nach mediterraner Art  
**Zucchini-Röllchen** gefüllt mit Frischkäse **Auberginen-Röllchen** gefüllt mit Frischkäse  
**Hummus** (Spezialität aus pürierten Kichererbsen, Sesam und mehr)  
**Bulgursalat / Kisir** (aus Hartweizengries, Paprika, Zwiebel und mehr)

## Hauptgerichte-Buffer

Frischer norwegischer **Lachs** in ganzen Tranchen auf Dill-Rahmsoßen-Bett  
**Schweine-Medaillons ‚Champignon‘** mit frischen Champignons in fein abgestimmter Rahmsoße  
**Hackbraten gefüllt mit Spinat und Schafskäse** **Überbackene Rigatoni** (Vegetarisch)  
**Hähnchenbrustfilets ‚Méditerranée‘** in Gemüse verfeinerter frischer Tomatensoße  
Goldbraun ausgebackene panierte **Schweineschnitzel** **Ofenfrischer Kalbsbraten** im eigenen Jus

## Beilagen

**Brokkoli-Röschen** **Pommes frites**

## Dessert-Buffer

**Buttermilch-Mango-Dessert** **Frisches Panna Cotta** **Nuss-Nougat-Pudding**  
**Schokoladen-Pudding** getoppt mit schwarzen Schokoladen-Raspeln

# Das Getränke ‚Alles inklusive-Paket‘

Individuell nach Absprache erweiterbar beispielsweise um

Sekt-Empfang und/oder weitere Digestifs sowie um hier nicht aufgeführte Getränke

### Alkoholfreie Getränke:

Coca-Cola • Coca-Cola light • Fanta • Sprite • Mineralwasser • Orangensaft • Apfelsaft • Traubensaft • Bitter Lemon

### Apfelwein:

Apfelwein pur • Apfelwein sauer gespritzt • Apfelwein süß gespritzt

### Italienische Rotweine:

Montepulciano • Lambrusco • Chianti • Primitivo • Valpolicella

### Italienische Weißweine:

Pinot Grigio • Chardonnay del Veneto • Soave

### Italienischer Rosé-Wein

Merlot Rosé

### Biere:

Radeberger Pils • Clausthaler Alkoholfrei • Schöffelhofer Weizen Hell • Dunkel • Kristall • Alkoholfreies Radler •  
Cola-Bier • Krusovice

### 1 Digestif je Gast zur Wahl:

Ramazzotti • Averna • Grappa • Williams Christ • Obstler • Baileys • Amaretto • Sambuca

### Kaffee-Spezialitäten nach Wunsch:

Frisch gebrühter Bohnenkaffee • Espresso • Cappuccino • Latte Macchiato



# Die neue Speisen- & Getränke-Karte

Die neue Speisen- und Getränke-Karte des Restaurants Bürgerhaus Weiskirchen ist ganz neu als Magazin erschienen: Leckeres aus der italienisch-mediterranen, Spezialitäten aus der deutschen Küche und nicht zuletzt ausgewählte internationale Köstlichkeiten stehen im kulinarischen Fokus.

Darüber hinaus kann sich der Leser auf insgesamt acht zusätzlichen Seiten in die Welt der Speisengeschichte entführen lassen. Woher das Schnitzel eigentlich kommt wird ebenso verraten wie Wissenswertes über die teuersten Kartoffeln der Welt, ein Abstecher in die Welt des Grillens wird unternommen, wir ‚tauchen‘ ein in die Suppen-Geschichte, erfahren Interessantes über alkoholische Getränke und vieles anderes mehr.

## Von Dienstag bis Sonntag Wochen-Specials

An 6 Tagen der Woche erwartet die Gäste im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen immer ein leckeres Special.

Dienstags stehen Argentinische Rumpsteaks im Mittelpunkt des Interesses, mittwochs sind Pizzen die Stars, abgelöst am Donnerstag von Schweine-Schnitzeln. Rund um den Fisch dreht es sich am Freitag, während die Welt der Pasta am Samstag für Furore sorgt. Den köstlichen Wochen-Abschluss schließlich bildet jeweils sonntags das Große Sonntags-Bufferet im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen.



www.buergerhaus-weiskirchen.de  
info@buergerhaus-weiskirchen.de

### Unsere Wochenspecials

Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen GmbH, Schillerstraße 27, 63110 Rodgau ☎ 06106 - 14 0 42

<b>MONTAG</b>	Montag ist unser <b>RUHETAG</b>	
<b>DIENSTAG</b>	<b>RUMPSTEAK-TAG</b> Argentinisches Rumpsteak ganz nach Ihrer Wahl aus unserer Karte mit Pommes frites und Buffet-Salat (ausgenommen Steaks aus der Empfehlungskarte)	<b>16<sup>90</sup> €</b>
<b>MITTWOCH</b>	<b>PIZZA-TAG</b> Pizza nach Wunsch aus unserer Karte, dazu ein Salat vom Buffet (ausgenommen Pizzen aus der Empfehlungskarte)	<b>7<sup>90</sup> €</b>
<b>DONNERSTAG</b>	<b>SCHNITZEL-TAG</b> Schweineschnitzel nach Wunsch aus unserer Karte plus ein Salat vom Buffet (jedoch keine Schnitzel aus der Empfehlungskarte)	<b>8<sup>90</sup> €</b>
<b>FREITAG</b>	<b>FISCH-TAG</b> Lecker-leichtes Fischgericht des Tages mit Salzkartoffeln und einem Salat vom Buffet (keine anderen Fischgerichte)	<b>14<sup>90</sup> €</b>
<b>SAMSTAG</b>	<b>NUDEL-TAG</b> Pasta-Gericht nach Wunsch aus unserer Karte plus ein Buffetsalat (ausgenommen Nudeln aus der Empfehlungskarte)	<b>7<sup>90</sup> €</b>
<b>SONNTAG</b>	<b>GROSSES SONNTAGS-BUFFERET</b> Mittags von 11-15 Uhr große Vielfalt (mediterran, deutsch) an 4 Buffets	<b>19<sup>90</sup> €</b>

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen. Bitte reservieren Sie Ihren Tisch.



# Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen



**Restaurant Bürgerhaus Weiskirchen**

Schillerstraße 27 63110 Rodgau

☎ 06106 – 14 0 42

[www.buergerhaus-weiskirchen.de](http://www.buergerhaus-weiskirchen.de) [info@buergerhaus-weiskirchen.de](mailto:info@buergerhaus-weiskirchen.de)