



## **Catering und zum Abholen Unsere Vorschläge für Ihre Feier zu Hause**

### **Aperitif-Zutaten aus unserem Shop:**

Antjes hausgemachter Sirup in den Sorten Cassis , Himbeere,  
Brombeere, oder Zitronenmelisse  
je 250 ml Flasche € 5,50  
für Antjes Sprizz mit Sekt ausgefüllt  
oder Ingwersirup aus frischem Ingwer je 0.7 ltr. Flasche € 21,00  
für „die Inge“ mit Soda und Sekt aufgefüllt

### **Aus dem elektrisch beheizten Suppentopf**

( fasst 9 ltr. max. )  
aus 1 ltr. erhalten Sie ca. 5 Suppentassen  
Brokkolicremesuppe, Ukrainische Kartoffelsuppe, Champignonscremesuppe,  
Kürbiscremesuppe und Spargelcremesuppe (beide saisonal)  
Gin-Tomatencremesuppe, Paprikarahmsuppe, Karottenschaumsuppe vegan,  
Lachscremesuppe, Highlandsuppe, Ungarische Gulaschsuppe,  
Westfälische Jägersuppe, Geflügelcurrysuppe,  
Kraftbrühe vom Hochlandrind mit feiner Einlage, Gemüsebrühe vegetarisch  
jede Suppe bereiten wir für Sie frisch ab 3 ltr. zu  
Preis je ltr zwischen € 8,50 und € 9,50

Brotkorb mit hausbackenem Brot/Brötchen/Baguette und Butter je Portion € 3,50



Hotel Restaurant Rodetal  
Rodetal 1  
37120 Bovenden  
Tel.: 05594-95220  
e-mail: [inf@rodetal.de](mailto:inf@rodetal.de)

[www.rodetal.de](http://www.rodetal.de)



## Vorspeisen

bereiten wir ab 8 Personen für Sie zu  
Preise verstehen sich pro Person/Portion

Tomaten Mozzarella Sticks € 3,50

Melonenschiffchen mit zwei verschiedenen Schinkensorten € 8,50

Garnelencocktail im Glas € 7,50

bunte Rohkostsalate der Saison mit Joghurt Dressing und Sauce Vinaigrette € 11,50  
Rodetaler Tapas Platte mit Antipasti, Carpaccio vom Hochlandrind und Aioli, Zucchini-  
Erbsen Tapenade, KräuterBruscetta mit Tomatenwürfel und Oliventapenade € 14,50

## Belegte Brötchen/Canapées/ Aufschnittplatten

bereiten wir ab 8 Personen für Sie zu

belegte Brötchen mit Aufschnitt vom Hochlandrind und/oder Käse aus Region  
je Hälfte € 2,50

Canapées mit Roastbeef, Lachs, Schweinefilet, Entenbrust oder auch vegetarisch  
je Canapée nach Belag € 2,60 - € 3,20

Wurstplatte vom Hochlandrind mit Corned beef, gekochter Mettwurst, Leberwurst,  
Salami, Sülze mit Remouladensauce und Eichsfelder Blasenmettwurst  
pro Person/Portion € 12,00

Käseplatte mit Käse aus der regionalen Käserei  
pro Person/Portion € 11,00

Räucherfischplatte aus dem Smoker mit Preiselbeersahne und Senf-Honig-Dip  
pro Person/Portion € 13,50



Hotel Restaurant Rodetal  
Rodetal 1  
37120 Bovenden  
Tel.: 05594-95220  
e-mail: [inf@rodetal.de](mailto:inf@rodetal.de)

[www.rodetal.de](http://www.rodetal.de)



## Hauptgerichte

bereiten wir ab 8 Personen für Sie zu  
die Preise verstehen sich pro Portion incl. Beilagen

- gegrillte Hähnchenbrust mediterran € 17,50
- Rinderroulade in Burgundersauce € 20,50
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ € 19,50
- Schmorstück vom Hochlandrind „Esterhazy“ € 20,50
- Forellenfilet oder Lachs gebraten an Limettensauce € 21,50
- Entenbrust auf Orangen- oder Honig-Pfeffer-Sauce € 23,50
- Spießbraten in Braunbiersauce € 17,50
- Schweinelenochen im Speckmantel und Champignonsrahmsauce € 20,50
- Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Sahne  
oder Ungarischer Sauce € 17,20
- Hirschkalbskeule mit Wacholdersauce € 24,50
- Harzer Wildgulasch in Preiselbeersauce € 20,50

dazu servieren wir jahreszeitliche Gemüse und zwei Kartoffelbeilagen nach Wahl:  
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Butterspätzle, Gnocchi,  
Bandnudeln, Kräuterreis  
Kartoffelgratin Aufpreis € 1,00

für individuelle Wünsche sprechen Sie uns bitte an oder wählen aus der jeweils  
aktuellen Speisekarte

- Paprika gefüllt mit Quinoa € 14,50
- vegetarischer Teller mit Gemüsebratling, Pfannengemüse  
und gebratenen Champignons € 19,50
- Gemüsequiche € 5,50
- Quiche Lorraine € 5,50
- Quiche mit Lachs € 6,50



Hotel Restaurant Rodetal  
Rodetal 1  
37120 Bovenden  
Tel.: 05594-95220  
e-mail: [inf@rodetal.de](mailto:inf@rodetal.de)

[www.rodetal.de](http://www.rodetal.de)



## Dessert

bereiten wir ab 8 Personen für Sie zu  
die Preise verstehen sich pro Portion

- frisch zubereiteter Obstsalat € 6,50
- hausgemachte Rote Grütze € 5,50
- Petras Himbeercreme mit Melbasauce € 5,50
- Mousse au chocolat braun oder weiß mit Fruchtmarmelade € 7,50
- lauwarmer SchokoMuffin mit Kirschen und Vanillesauce € 7,50
- unsere Obsttarte ( 12 Stück ) € 40,50

## Digestif Empfehlung

- Rodetaler Gin 0,5 ltr. Flasche € 29,50
- Rodetaler Gin 0,5 ltr. Flasche € 39,50
- Rodetaler Vodka 0,5 ltr. Flasche € 32,50

## Sonstiges

Sollten Sie Geschirr wie Teller, Besteck Gläser etc. benötigen,  
berechnen eine Aufwandspauschale nach Absprache  
Bruch wird zum Einkaufspreis berechnet  
Für das Reinigen des Geschirrs und der Chafing dishes  
berechnen wir je nach Aufwand pauschal zwischen € 35,00 bis € 55,00

Für die Anfahrt berechnen wir je km € 1,00.  
Gern können Sie die vorbestellten Speisen aber auch bei uns abholen.

Alle Preise sind incl. MwSt und bedürfen unserer Bestätigung.



Hotel Restaurant Rodetal  
Rodetal 1  
37120 Bovenden  
Tel.: 05594-95220  
e-mail: [inf@rodetal.de](mailto:inf@rodetal.de)

Stand September 2022

[www.rodetal.de](http://www.rodetal.de)