

SEIT



1827

**RÖBER**  
GOURMETMARKT e.K.

# PARTYSERVICE

Sie haben eine Feier – Wir kochen für Sie!





# „MIT LIEBE KOCHEN IST NAHRUNG FÜR DIE SEELE!“

## HALLO IHR LIEBEN,

wir sind stolz darauf, euch unseren Flyer für eure nächste Feier präsentieren zu können.

Da wir unsere Gerichte mit viel Liebe und Sorgfalt herstellen und dabei am liebsten regionale und saisonale Lebensmittel verwenden, kann es, je nach Jahreszeit, vorkommen, dass wir das Gemüse durch anderes ersetzen.

Sprecht uns einfach an, damit wir euch beraten können.  
(Am besten mit Termin...)

## EURE SUSANNE RÖDER & TEAM



(0157) 39 66 12 19



**Laden** (0 53 31) 12 41

**Büro** (0 53 31) 85 62 43



info@roeber-gourmetmarkt.de



<https://www.roeber-gourmetmarkt.de>



# LIEBE KUNDEN,

Natürlich können wir hier nur eine kleine Auswahl unseres Angebots darstellen. Vereinbart einen Termin mit uns und wir gehen gerne auf eure individuellen Wünsche und Vorstellungen ein.

Frisch und leicht kommen unsere

## „DREI TRENDPLATTEN“

daher. Gerade, wenn man schnell etwas Neues und Pfiffiges für seine Gäste präsentieren möchte.

- T1) Rosa gebratenes Roastbeef<sup>6</sup>** **pro Person € 6,50**  
mit Crema di Balsamico und gehobeltem Parmesan, dazu reichen wir unser hausgemachtes Pesto aus Basilikum, Oliven und getrockneten Tomaten
- T2) Scheiben von der Freiland-Pute<sup>6</sup>** **pro Person € 3,99**  
auf Curry-Dip mit frischen Früchten der Saison
- T3 ) Serrano Schinkentüten<sup>5, 6</sup>** **pro Person € 6,00**  
mit Rosen vom Mönchskopfkäse, Beeren/Birne und halben Walnüssen

**Alles präsentieren wir Ihnen auf unseren trendigen Melamin-Platten**

Gerne beraten wir euch, wenn ihr noch einen passenden Salat und neue Brotkreationen wünscht.

## TIPP DER CHEFIN

**Bœuf bourguignon<sup>1, 7, 10</sup>** **pro Person € 16,90**

*Französisches Rinderragout aus der Bretagne – ein einmaliges Geschmackserlebnis*

Aus der Schulter geschnitten in Rotwein geschmort mit Karotten, Sellerie und frischen Rosé-Campignons. Dazu reichen wir eine Mischung aus frisch geriebenem Meerrettich, Blatt Petersilie und Knoblauch, sowie kleine, kurz angebratene Kartoffeln

# CANAPÉS & CO.

ab 10 Personen

Unsere Canapés & Co. werden alle ausgartiert und mit viel Sorgfalt zubereitet. Man rechnet je nach Anlass ca. 3-5 Teile zu einem kleinen Empfang.

Bitte habt Verständnis dafür, dass wir bei einigen Sachen eine Mindestbestellmenge brauchen. Wir beraten euch gerne!

## 100.) Halbes Brötchen/Vollkornbrötchen Stück € 2,70

gut belegt und dekoriert mit Braten, Schinken, Schinken-Zwiebelmett, Salami und Käse

## 101.) Canapés <sup>1, 5, 10</sup> ab € 2,30

belegt mit Braunschweiger Mettwurst, Schinken und Käseauswahl

## 102.) Canapés „Gourmet“ <sup>1, 5, 10</sup> ab € 2,50

mit Räucherlachs, Kasseler, Lachsfleisch, Trüffel-Salami und frz. Rohmilchspezialitäten

## 104.) Flottes Schnittchen 6 Teile pro Person € 11,50

Feine Brotscheiben belegt mit Braten- und Schinkensorten, Salami, Mett, Käse und Rührei

mit Lachs

6 Teile pro Person € 12,50



# CANAPÉS & CO.

ab 10 Personen


## 106.) Tiroler Bergspitzen <sup>1, 6, 9</sup> Stück € 2,50

Walnuss-Roggenbrötchen gefüllt mit Tiroler Schinken und Stangenbrie

## 108.) Gefüllte Wraps <sup>1, 6, 10</sup> 5 Teile pro Person € 9,00

Teigröllchen gefüllt mit Thunfisch

Teigröllchen gefüllt mit Putenbrust

Teigröllchen vegetarisch 

## 109.) Röbers Fingerfoodbuffet <sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 14</sup> „Exclusive“ ab 20 Personen pro Person € 35,00

Tomate-Mozzarellaspieße mit Basilikum, Mini Frikadellen, hausgemacht,

Mini-Wraps mit Thunfisch (oder vegetarisch),

Käse-Pumpenickel mit Trüffel-Salami-Rose, Roastbeefröllchen mit

Frischkäse gefüllt, Mini-Hähnchenschnitzel an Currycreme, Käswürfel mit

Früchten und frisch gerösteten Nüssen, Knoblauch-/Kräuteroliven,

Datteln/o. Aprikosen, mit orientalischem Frischkäse gefüllt

### Feines im Schälchen:

Linsensalat, Curry-Geflügelsalat mit Früchten und Paprika, Edelfischhappen,

zweierlei Frischkäse mit Baguette

### Das Beste kommt zum Schluss . . .

Unser Tagesdessert-Tipp



Tomate-Mozzarella-Spieße



Gefüllte Wraps

# KALTE PLATTEN & BÜFFETS

ab 10 Personen

## 111.) „Mit Röber ins Glück“<sup>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14</sup>

Platte für 6-7 Personen

komplett € 93,00

Platte in Kleeblatt-Optik mit feinen Köstlichkeiten belegt,  
mit Brot/Brötchen-Auswahl

## 112.) Röbers kleines Buffet „all inclusive“<sup>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14</sup>

Große Schauplatte für bis zu 12 Personen

komplett € 220,00

Roastbeef auf Rucola mit Parmesan,  
Serrano-Schinkentüten auf Blatt-Rosenbett mit Tête de Moine,  
Früchten und Walnüssen, gebratene Hähnchenhappen mit Currydip,  
Edelfisch Spezialitäten, dreierlei Käse/Frischkäse, Remoulade,  
zweierlei Salate nach Wahl, Butter und Partybrotkörnchen

## 113.) Antipasti-Gemüseplatte

pro Person € 6,90

hausgemacht, in Olivenöl gebraten

## 114.) Röbers Rustikale Brotzeit<sup>1, 6, 7</sup>

ab 15 Personen

pro Person € 16,50

Matjesfilet auf Apfel, deftiger Wurstsalat, verschiedene Landschinken  
Braunschweiger Wurstspezialitäten, Sauerfleisch mit Remoulade,  
Zwiebelfleisch, Schinken-Mettgut, Wolfenbütteler Kartoffelsalat,  
Käsevariationen mit Griebenschmalz, Brot, Brötchen, Butter und Senf



Röber's kleines Buffet "all inclusive"

# AUS UNSEREM SUPPENTOPF

ab 10 Personen

	Preis pro Person
<b>201.) Wolfenbütteler Hochzeitssuppe</b> <sup>3, 6, 10</sup>	€ 4,20
<b>202.) Gulaschsuppe</b> <sup>1, 7, 8, 10</sup> mit magerem Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika	€ 5,80
<b>203.) Creme-Süppchen „Toskana“</b> <sup>1, 6, 7, 10</sup> mit Mettgut, Tomaten und Käse	€ 5,50
<b>204.) Kartoffelsuppe – Spezial</b> <sup>1, 6, 10</sup> 	€ 5,80
mit Steinpilzen und Frühlingslauch	
<b>205.) Gyrossuppe</b> <sup>1, 6, 7, 10</sup>	€ 5,50
mit Mett, Paprika, Käse und Lauch	
<b>206.) Orientalische Linsensuppe</b> <sup>1, 6, 7, 10</sup> 	€ 5,80
verfeinert mit Curry, Kreuzkümmel und frischem Koriander	
<b>207.) Feines Gemüsesüppchen</b> <sup>10</sup> 	€ 5,00
mit Kokosmilch & Koriander	



Orientalische Linsensuppe

# HAUPTGÄNGE

ab 20 Personen

	Preis pro Person
<b>301.) Burgunder-Schinkenbraten</b> <sup>1, 7, 10</sup> butterzart an aromatischer Sauce	<b>€ 10,50</b>
<b>302.) Kräuter-Nacknbraten</b> <sup>1, 6, 7, 10</sup> an feiner Rahmsauce	<b>€ 9,80</b>
<b>303.) Kalbsragout „Herzogin“</b> <sup>1, 6, 7, 10</sup> in Rahm mit frischen Champignons und Klößchen	<b>€ 15,50</b>
<b>304.) Gefülltes Schweinefilet „Toskana“</b> <sup>1, 6, 7, 10</sup> gefüllt mit Frischkäse, Frühlingslauch und Mettgut, an mediterraner Tomaten-Käsesauce	<b>€ 12,90</b>
<b>305.) Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> <sup>1, 6, 7, 10</sup> an einer Sauce aus frischen Roséchampignons und Steinpilzen	<b>€ 11,90</b>
<b>307.) Rinderrouladen ganz klassisch</b> <sup>1, 7, 10</sup> vom deutschen Premium-Rind	<b>€ 11,90</b>
<b>310.) Hähnchenbrustfilet „Saltim bocca“</b> mit Frischkäsefüllung, Salbei und getrockneten Tomaten, umwickelt mit magerem Schinken auf bunten Tagliatelle mit Tomaten-Gemüsesauce	<b>€ 14,90</b>
<b>312.) Bœuf bourguignon</b> <sup>1, 7, 10</sup> <i>Französisches Rinderragout aus der Bretagne – ein einmaliges Geschmackserlebnis</i> Aus der Schulter geschnitten in Rotwein geschmort mit Karotten, Sellerie und frischen Rosécampignons. Dazu reichen wir eine Mischung aus frisch geriebenem Meerrettich, Blattpetersilie und Knoblauch, sowie kleine, kurz angebratene Kartoffeln	<b>pro Person € 16,90</b>

*Da wir gerne frisches regionales Gemüse für unsere Gerichte verwenden, haben wir, je nach Jahreszeit, natürlich auch andere Vorschläge. – Sprecht uns einfach an.*



# FLEISCHLOSE GERICHTE...

... mit Pfiff, die ALLEN schmecken! (Alle Gerichte ab 10 Personen)

- 409.) Bruschetta (kalt)** <sup>1, 10</sup>  € 6,60  
3 Scheiben geröstete Chiabatta mit Olivenöl und Knoblauch, dazu reichen wir separat ein fruchtiges Tomatenragout
- 410.) Gemüselasagne** <sup>1, 6, 10</sup>  € 7,50  
mit frischem Gemüse und feiner Käsesauce
- 411.) Veggi-Quiche** <sup>1, 6, 10</sup> (mind. 5 Stück)  ø 18 cm | Stück € 7,50  
Zucchini, Paprika, Tomaten-Gemüse mit französischem Schafskäse
- 412.) Kartoffel-Gulasch** <sup>1, 10</sup>  € 7,90  
(unsere vegetarische Alternative zum klassischen Rezept)  
Zusätzlich mit Süßkartoffeln, Paprika, grünen Bohnen und angebratenem Räuchertofu
- 413.) Gelbes Thai-Curry** <sup>1, 6</sup>  € 8,00  
Ragout mit dreierlei Paprika, Kichererbsen, grünen Bohnen mit Garham Currysauce
- 414.) Duo von Roséchampignons & Pfifferlingen** <sup>1, 6, 10</sup>  € 8,50  
in einer leichten Rahmsauce mit hausgemachten Serviettenknödeln
- 415.) Hausgemachter Gemüsestrudel** <sup>1, 10</sup>  € 8,50  
mit frischem Gemüse gefüllt, dazu reichen wir eine fruchtige Tomatensauce
- 416.) Drei Maultäschle** <sup>1, 10</sup>  € 8,50  
mit glasierten Zwiebeln, auf Möhren-Tagliatelle, Zucchini, Kichererbsen
- 417.) Nudel-Bowl mit Falafelbällchen** <sup>1, 6, 10, 13</sup>  Stück € 9,50  
(mind. 5 Stück, kalt, im Rebowl)  
Angebratene Vollkornspaghetti, gegrillte Süßkartoffelspalten, Falafelbällchen, Linsen-Blattsalat, Radieschen, dazu reichen wir ein Ajoli-Dip

# BEILAGEN

ab 20 Personen

Preis pro Person

- 401.) Weinsauerkraut oder mildes Bayrisch Kraut <sup>1, 10</sup>  € 3,00
- 402.) Frisches Apfelrotkraut <sup>1, 10</sup>  € 3,00
- 403.) Feines Gemüse „Dreierlei“ <sup>1, 6, 10</sup>   
Vichykarotten, Prinzessböhnchen und Blumenkohlröschen € 4,20
- 404.) Frische Vichykarotten <sup>1, 6</sup>  € 3,50
- 405.) Gratinierte Rahmkartoffeln <sup>1, 6</sup>  € 3,00
- 407.) Schwäbische Eierspätzle <sup>1, 3, 6</sup>  € 3,00
- 408.) Mini Rosmarin-Kartoffeln <sup>6</sup>  € 3,00  
mediterran gewürzt, in Butter leicht angebraten
- 400.) Basmati Duftreis <sup>6, 10</sup>  € 3,00  
mit Gemüsewürfeln





...ODER LIEBER LUST  
AUF PICKNICK?

## ÜBERSICHT ALLERGENE






- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Milch / Lactose
- 7 Senf
- 8 Sesamsamen

- 9 Schalenfrüchte (Nüsse)
- 10 Sellerie
- 11 Sojabohnen
- 12 Schwefeldioxid / Sulfite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere  
und daraus hergestellte  
Erzeugnisse

 vegetarisch  
 vegan

# DESSERT-VARIATIONEN

ab 10 Personen

- |   | Preis pro Person |
|---|------------------|
| <b>501.) Limoncellocreme</b> <sup>6</sup> <br>mit Zartbittersplittern  | € 3,50           |
| <b>502.) Beeren-Schichtdessert</b> <sup>6</sup> <br>mit marinierten Waldbeeren, einer Quark-Joghurtcreme und Dinkelcrunchy         | € 4,30           |
| <b>503.) Dunkles Schokoladenmousse</b> <sup>6</sup> <br>mit Tonkabohnen verfeinert   | € 4,30           |
| <b>504.) Schwarzwälder Quarkspeise</b> <sup>6</sup> <br>mit marinierten Sauerkirschen und etwas "Kirschwässerle" (enthält Alkohol) | € 4,00           |
| <b>505.) Panna Cotta</b> <br>mit marinierten Himbeeren   | € 4,50           |




## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

- Alle Preise sind Abholpreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
- Anlieferung erfolgt nach Absprache, Berechnung nach Aufwand.
- Zahlung bei Lieferung oder Abholung, falls nicht anders vereinbart.
- Wir bitten um Verständnis, dass Platten, Bretter, Warmhaltebehälter usw. im gesäuberten Zustand zurückzugeben sind. Andernfalls müssen Reinigungskosten berechnet werden.
- Beschädigte oder fehlende Teile müssen wir euch leider zum Selbstkostenpreis in Rechnung stellen.
- Alle bisherigen Preise und Prospekte verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
- Stand 08/2022 - Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten
- Wir behalten uns vor, die Preise aktuell anzupassen.


# "ES MACHT UNS SPASS, FÜR EUCH ZU ARBEITEN!"





  Hat es euch gefallen? Dann schreibt uns 🍷

 (0157) 39 66 12 19

Inhaber: Susanne Röder  
Kornmarkt 6 · 38300 Wolfenbüttel

 (0 53 31) 12 41

 [info@roeber-gourmetmarkt.de](mailto:info@roeber-gourmetmarkt.de)

 [www.roeber-gourmetmarkt.de](http://www.roeber-gourmetmarkt.de)

## Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag
Dienstag	8.30-18.00 Uhr
Mittwoch	8.30-13.30 Uhr
Donnerstag	8.30-18.00 Uhr
Freitag	8.30-18.00 Uhr
Samstag	8.00-13.00 Uhr