



Herzlich Willkommen im Hotel und Gasthof zur Rose

Bankettmappe





Herzlich willkommen im Hotel und Gasthof Zur Rose in Oberflockenbach

Das bedeutet über 125 Jahre Tradition, Gäste willkommen zu heißen und mit gutem Essen und Trinken zu verwöhnen.

Das ist Gastfreundschaft auf gute Oberflockenbacher Art mit allem, was der Odenwald zu bieten hat: Kulinarische Spezialitäten, die einfache regionale Küche, Dorfstuben Atmosphäre und Natur pur direkt vor der Haustür. Wandern Sie auf dem nahegelegenen europäischen Wanderweg, dem Geo-Naturpfad "Steine, Schluchten und Sagen", oder machen Sie einen Ausflug zur Sommerrodelbahn oder klettern Sie auf dem beindruckenden Felsenmeer.

Entspannen Sie sich in unseren gemütlichen Gästezimmern mit allem Komfort und erfreuen Sie sich der Küche und dem Service der Familie Schmitt. Auch große und kleine Feste aller Art werden in der Rose zu einem besonderen Ereignis. Wir sind dafür da, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Unser Gasthaus ist weit über die Grenzen des Odenwalds bekannt für seine Gastlichkeit, das gute Essen und seinen besonderen Charme.

Weinheim Oberflockenbach ist nur wenige Minuten von Mannheim, Heidelberg und der Bergstraße entfernt.

Suppen:

Markklößchensuppe	€ 3,20
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage	€ 4,20
Kräuterrahmsuppe mit Lachsklößchen	€ 4,20
Tomatenessenz (klare Tomatensuppe) mit Nordsee-Krabben	€ 4,20
Pfifferlingrahmsuppe	€ 4,20
Tomatencremesuppe mit Basilikumklößchen	€ 3,90
Kraftbrühe mit Flädle	€ 3,20

Kalte Vorspeisen:

Räucherfischduett, Variation von Räucherlachs & Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Salatbukett	€ 7,50
Vorspeiseteller mit Delikatessen von Land & Meer mit bunten Blattsalaten	€ 10,50
Hausgemachte Lachs-Zanderterrine mit roter Pesto aus Sonnentrockneten Tomaten und grüner Basilikumpesto	€ 8,80
Tatar vom Räucher-Lachs an diversen Blattsalaten mit, Kartoffelreibekuchen, Stangenweißbrot und Butter	€ 9,20
Hausgemachte Wildpastete mit Cumberlandsoße und Walldorfsalat	€ 8,90
Antipastiteller mit gegrilltem Gemüse, Oliven, Parmaschinken, Chorizo gerösteten Pinienkernen, Pesto und Ciabatta	€ 8,90
Getrüffelte Gänsestopfleberterrine mit Portweingelee	€ 10,90
Honigmelone mit Original Parmaschinken und Salatbukett	€ 8,50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße, Salatbukett und Baguette	€ 9,50
Vitello Tonato, dünn aufgeschnittenes mit Weißwein und Gemüse gekochtes Kalbfleisch, mit Thunfischsauce überzogen wird.	€ 8,80

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte:

Variation von gefüllten Champignons mit Tatar & Champignons Großmütterchenart auf Sauce Moussline	€ 5,10
Feine Bandnudeln mit Flusskrebsschwänzen in Basilikumsoße	€ 8,-
Klößchen vom Lachs & Zander auf Safransoße und Tagliatelle	€ 8,50
Filet vom Loup de Mer auf Safranrisotto	€ 11,50
Duett von Jakobsmuschel & Riesengarnele auf Blattspinat mit feiner Soße in der Muschelschale gratiniert	€ 12,50

Canapés zum Aperitif

- Lachs , Forelle, Shrimps, Parmaschinken
 - Bruschetta mit Tomate, Bruschetta Paprika mit Kräutern, Blätterteigteilchen,
 - Angemachtem Camembert, Puten-Kräuterrolle, Tomaten-Mozzarella
- € 1,80/Stück

Sorbet

Probieren Sie unser hausgemachtes Sorbet vor dem Hauptgericht € 2,90

Sorbets haben eine frische und neutralisierende Wirkung, man serviert sie zwischen Gängen, um ein Menü kurzzeitig zu unterbrechen bzw. starke Geschmacksunterschiede voneinander abzugrenzen. Unsere hausgemachten sind weniger süß als herkömmliches Dessert-Sorbet und wirkt durch die milde, erfrischende Säure appetitanregend.

*Himbeersorbet mit einem Schuss Sekt, Birnensorbet mit Willims-Brand
Apfelweinsorbet mit Calvados, Zitronensorbet mit Sekt*

Hauptgerichte

Kalbsbraten in Rahmsoße

Rinderbraten mit glasierten Zwiebeln

Schweinebraten mit Champignons

Schweineschnitzel

*Beilagen: Pommes frites, Kroketten, Nudeln,
frisches Marktgemüse und Salat*

€ 16,50

Rinderfilet mit Pfifferlingen

Schweinefilet mit Champignons

Kalbsrückensteaks auf Bearner Soße

*Beilagen: Pommes frites, Kroketten, Nudeln,
frisches Marktgemüse und Salat*

€ 21,50

Variation vom Lammrücken in der Kräuterkruste & Lammkeule,

Niedertemperatur gegart mit gratinierten Kartoffeln,

Spätzle, Knödel, grünen Bohnen und Salat

€ 22,50

Kalbsrücken am Stück gegart mit Steinpilzen, hausgemachten Spätzle,

Rahmkartoffeln, frischem Marktgemüse und Salat

€ 21,90

Kalbsaxe mit feiner Morchelsoße hausgemachten Spätzle, Schupfnudeln,

Kroketten, frischem Marktgemüse und Salat

€ 20,50

Kalbsaxe Osso Bucco mit hausgemachten Gnocchi,

frischem Marktgemüse und Salat

€ 19,80

Putensteaks in Kokos-Currysoße mit gerösteten Erdnüssen, Reis,

frischem Marktgemüse und Salat

€ 15,90

Fischvariation von Lachs und Goldbarsch auf 2-erlei Soßen

mit indischem Basmatireis, frischem Marktgemüse und Salat

€ 18,90

Maispouardenbrust auf Tomaten- Kräuterragout mit Gnocchi,

frisches Marktgemüse und Salat

€ 16,50

Wildgerichte:

Unser Wild stammt aus regionaler Jagd von Jägern aus unserer Umgebung

Wildplatte vom Rehbraten & Wildschwein aus Odenwälder Jagdgebiet nach Baden-Badener Art mit Pfifferlingen und gefüllten Birnen <i>Beilagen: Hausmacher Knödel, Hausmacher Spätzle, Krokette, frisches Marktgemüse und Salat</i>	€ 21,50
Wildgulasch mit frischen Champignons und Preiselbeeren <i>Beilagen: Hausmacher Knödel, Spätzle und Salat</i>	€ 14,90
Zarter Rehrücken in der Nusskruste auf Steinpilzen, Vanille-Birnen und Preiselbeeren <i>Beilagen: Hausmacher Knödel, Hausmacher Spätzle, Krokette, frisches Marktgemüse und Salat</i>	€ 25,50
<u>Vegetarisches</u>	
Nudeln mit Pfifferlingen und Steinpilzen	€ 12,90
Auberginen-Cordon-Bleu mit Feta und Spinat gefüllt auf Tomaten-Kräutersoße und Reis	€ 11,90
Gnocchi mit Blattspinat in Gorgonzolasoße	€ 9,90

Beispiel für ein kaltes Buffet

(Abänderungen möglich)

Kalte Vorspeise:

Variation von Hausgebeiztem-, und Räucherlachs
Avocadococktail mit Shrimps
Hausgemachte Fischterrine
Gebratenes mediterranes Gemüse mit gebratenen Riesengarnelen,
gerösteten Pinienkernen und Pesto
Vitello Tonato
Honigmelone mit Original Parmaschinken
Bunte Salate
Ganzer Hummer als Schaustück (+ €2,50)

Warmes Hauptspeise:

Kalbshaxe in Morchelrahmsoße
Rehbraten aus Oberflockenbacher Jagdgebiet mit frischen Pilzen
Zanderfilet in Safransoße

Beilagen:

Frisches Marktgemüse, Bandnudeln, Knödeln,
gratinierte Kartoffeln und Gnocchis

Nachspeisen:

Rote Grütze mit Vanillesoße, weiße-, und braune
Mousse au Chocolat und Eisplatte

zu später Stunde
Käseplatte

€ 65,-

Odenwälder Buffet

Hausmacher Wurst, Hausgemachter Schinken, Kochkäse und Handkäse mit Musik, Käsescheiterhaufen
und Odenwälder Bauernbrot

Schäufele mit Kraut und Kartoffelpüree

€ 16,-

Italienisches Buffet

Gebratenes mediterranes Gemüse mit gebratenen Riesengarnelen, gerösteten Pinienkernen und Pesto

Ossobuco alla milanese (Geschmorte Kalbshaxe in feiner Kräutersoße)
mit Gnocci alla Pomodoro

Tiramisu

€ 36,-

Saisonale Spezialitäten

(Preise je nach Marktlage)

Januar

- Seezunge und Trüffel

März, September - Oktober

Muscheln

- Feine Bandnudeln mit frischen Miesmuscheln in Kräutersoße

Mai

Maibock z.B.

- Hausgemachte Maibockpastete mit Preiselbeercreme-fraiche und Salatbukett
- Rosa gebratener Maibockkrücken im Pfifferlingsmantel mit Spargelspitzen und Herzoginkartoffeln
- Maibockbraten mit Pfifferlingen und gefüllten Birnen

Maischolle

- mit brauner Butter und neuen Kartoffeln

Mai bis Juni

Frische Erdbeeren z.B.

- Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne
- Frische Erdbeeren mit Rhabarberkompott, Vanilleeis und Sahne
- Frische Erdbeeren mit rosa Pfeffer

April:

Bärlauch

- Bärlauchsuppe mit Lachsklößchen
- Feine Bandnudeln mit Flusskrebsschwänzen in Bärlauchsoße

Mitte April bis Mitte Juni

Frischer Spargel z.B. als

- Spargelcremesuppe
- 500 Gramm Spargel mit neuen Kartoffeln, Hollandaise und brauner Butter
- als Beilage
- Spargelsalat mit Parmaschinken

Juni-August

Frische Pfifferlinge und Steinpilze z.B.

- zu allen Fleischgerichten
- Pfifferlingssalat mit Parmaschinken
- Steinpilze (oder Pfifferlinge) a la Creme mit Semmelknödeln (als Zwischengericht)

August

frische Kirschen

Oktober bis November

- Alle Variationen von Kürbis z.B. Kürbisrisotto, Kürbissoße
- Kürbissuppe mit Gorgonzola-Klößchen
- Kürbisgnocchi auf Kräuterschaumsoße

November bis März

Feldsalat

November bis Dezember

Frische Freilandgans

- Frischer Gänsebraten mit glasierten Maronen, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelpüree und Knödeln

Dessert

Dessertvariation „nach Art des Hauses“ mit Verschiedenen Cremes und Eis	€ 7,20
- als Buffet	€ 7,20
Überraschungsomelette „Omelette Suprise“ überbackenes Eis am Tisch Flambiert	€ 6,20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 5,50
Schwarzwaldbecher, Vanille und Schokoladeneis mit Kaiserkirschen, Kirschwasser und Sahne	€ 5,50
Vanilleeis Kiwis und Weinschaumsoße	€ 5,50
Hausgemachtes Zimteis mit Armagnacpflaumen und Sahne	€ 5,90
Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott, Vanilleeis und Sahne	€ 6,50
Rote Grütze mit Vanillesoße	€ 4,90
Fruchtsalat von frischen Früchten mit Vanilleeis	€ 5,90
Hausgemachtes Grand-Manier-Parfait auf Orangenzabaione	€ 6,50
Sorbetteller 4erlei hausgemachtes Sorbet mit Früchten garniert	€ 5,50
Creme Caramel	€ 4,50
Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen, wir berechnen pro Gast, für das Kuchen aufschneiden, anrichten und Geschirr	€ 2,50
<u>Menükarten:</u>	
4 Seiten außen aus Karton mit unserem Logo mit Innenblättern	€ 1,-

Unser Frühlingsmenü

Kräuterrahmsuppe mit Lachsklößchen

(€ 4,20)

Kartoffelravioli mit Bärlauch und Frischkäse gefüllt mit Riesengarnele und gerösteten Pinienkernen

(€ 10,50)

Erdbeersorbet mit einem Schuss Sekt

(2,50)

Zarter Kalbsrücken am Stück gegart mit Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

(€ 25,-)

Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit hausgemachten Eis von Weißer Schokolade

(5,90)

Unser Sommermenü

Meeresfrüchterterrine mit Kräutercremefraiche

Tomatenessenz mit Trüffelklößchen

Aperolsorbet mit Prosecco

Schweinerücken vom Duroc Schwein in der Kräuterkruste mit Schupfnudeln und frischem Marktgemüse

Sorbetteller mit 4 verschiedenen hausgemachtem Sorbets

Herbstmenü

Pfifferlingsalat mit Parmaschinken

Kürbissuppe mit Croutons

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Himbeersoße, Spätzle und Rotkohl

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Wintermenü

Feldsalat mit Croutons

Seeteufelfilet in der Walnusskruste auf getrüffeltem Wirsinggemüse

Zarter Rehrücken nach Wunsch gebraten mit glasierten Maronen, Knödeln und Rotkohl

Schokoladensoufflé mit karamellisierten Orangen und Vanilleeis



Räumlichkeiten

Festsaal und Gartenzimmer

Details

Fläche gesamt 142 qm

Maximale Raum Kapazitäten

Bestuhlungsart	Personenzahl
Bankett	120
Bankett mit Tanz	100
Empfang	150

Extras

Empfang im Garten möglich

Zelt im Außenbereich möglich

Restaurant und Terrasse

Bestuhlungsart	Anzahl
Tische Restaurant	80 Personen
Tische Terrasse	100 Personen

Extras

Innenhof eignet sich im Sommer für einen Empfang

Katharina Valente Zimmer

Bestuhlungsart	Personenanzahl
Bankett	25

Extras

Innenhof eignet sich im Sommer für einen Empfang

Bestuhlungsplan Festsaal und Gartenzimmer

Beispiel mit 120 Personen



Beispiel mit 115 Personen



Bilder des Hotels Zur Rose

