

**Restaurant „Rosenflair“
im Ostdeutschen Rosengarten Forst (Lausitz)**

Frank Walter
Wehrinselstraße 46
03149 Forst (Lausitz)
Fon 03562/697724
Fax 03562/697725

info@rosenflair-forst.de
www.rosenflair-forst.de

Menübestellungen für Reisegruppen
gültig ab 2015

Sehr geehrte Damen und Herren,

*vielen Dank für Ihr Interesse und das damit verbundene Vertrauen.
In unserem Haus stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:*

<i>Restaurant</i>	<i>40 Plätze</i>
<i>Saal</i>	<i>100 Plätze</i>
<i>Terrasse</i>	<i>80 Plätze</i>

Auf Wunsch reservieren wir gern für Sie.

Bitte geben Sie Ihren Gästen und Kunden maximal drei Gerichte zur Auswahl. Teilen Sie uns diese Gerichte spätestens 5 Tage vor Reiseantritt bitte mit.

Die genaue Anzahl der einzelnen Gerichte, reicht uns natürlich am Reisetag bis 10.30Uhr.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr
Frank Walter

- Reiseleiter und Busfahrer frei ab 25 Personen**
- 1 Freiplatz bis 24 Personen**
- Zahlungsarten: Bar, Voucher, Verrechnungsscheck, EC-Karte, per Rechnung**

Unser Restaurant ist Barrierefrei!

Restaurant „Rosenflair“ im Ostdeutschen Rosengarten Forst (Lausitz)

<i>Kaffee- Gedeck</i> <i>(Tasse Kaffee und ein gemischter Kuchenteller)</i>	3,70 €
<i>Kaffee- Gedeck</i> <i>(2 Tassen Kaffee & gemischtem Kuchenteller)</i>	5,00 €
<i>Dessert zum Mittagessen</i> <i>-2 Kugeln Eis, Früchte und Sahnegarnitur</i>	4,30€
<i>-Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	3,50€
<i>Vorspeise zum Mittagessen</i> <i>Sorbische Hochzeitssuppe</i>	3,50€

Tellergerichte für Reisegruppen

Mittagessen zu einem Preis von 8,90€

Vegetarische Gerichte

Lausitzer Kräuterquark mit Leinöl, Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat

Nudel-Gemüsepfanne mit Körnern und gehobelten Parmesan

Fischgerichte

*Gebratenes Seelachsfilet auf Tomatensauce,
dazu Gemüserieis*

*Gedünstetes Rotbarschfilet in Spreewaldsauce mit Wurzelgemüse,
Kräuterkartoffeln und Salatgarnitur*

Fleischgerichte

Spreewälder Senfbraten mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Kasselerpfanne mit Sauerkohl und Petersilienkartoffeln