

# Restaurant Rosmarin

Das spezielle Restaurant für Gruppenreisen

frisch, hausgemacht, schick, im Herzen der Hauptstadt



mediterran und mehr  
ab € 8,00

Wir verwöhnen Ihre Gäste kulinarisch von **bodenständig deutscher Küche** bis **Exklusiv**.

Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen und kochen für Sie **mediterran, deutsch oder international**.

Alles wird frisch in unserer offenen Küche im Haus zubereitet. Unsere freundlichen Servicemitarbeiter bereiten Ihnen einen schönen Aufenthalt.

Wünsche nach **veganen** oder **vegetarischen** Gerichten insbesondere einer **glutenfreien** Zubereitung entsprechen wir gern.

## Gut speisen im Herzen Berlins

Das Rosmarin befindet sich in der **Oranienburger Straße**, 100 m von der Neue Synagoge entfernt, zwischen Friedrichstraße und Hackescher Markt. Von hier sind viele Sehenswürdigkeiten, Museen, Reichstag, der legendäre Friedrichstadtpalast, Bars und Clubs der Stadt **zu Fuß erreichbar**. In der "Berliner" Luft liegen immer noch Subkultur, Kunst, vor allem Geschichte, aber auch das quirlige Nachtleben.

International, weltoffen, szenig, im Mittelpunkt der Stadt (ohne Sperrstunde 😊), in unmittelbarer Nähe der Spree, verwöhnen wir Ihre Gäste in **gemütlicher Atmosphäre**.

Das Restaurant verfügt **über 120 Plätze** und zwei Terrassen, welche individuell gestaltet werden können, ohne dass die Gäste "ausgegrenzt" werden.

r o s m a r i n

Gerstberger und Kolshi GbR  
Oranienburger Str. 66, 10117 Berlin  
Telefon: 030 28 04 72 00 / Mobil: +39 (0)172 39 35 295  
E-Mail: [info@dasrosmarin.de](mailto:info@dasrosmarin.de), [www.dasrosmarin.de](http://www.dasrosmarin.de)



Gruppen ab 12 Personen (menüabhängig)

# Fotogalerie



ROSMARIN  
Gerstberger und Kolshi GbR  
Oranienburger Str. 66, 10117 Berlin  
Telefon: 030 28 04 72 00 / Mobil: +39 (0)172 39 35 295  
E-Mail: [info@dasrosmarin.de](mailto:info@dasrosmarin.de), [www.dasrosmarin.de](http://www.dasrosmarin.de)

## Wie funktioniert 's ?

Wir bieten Ihnen, ganz flexibel, entweder Gerichte, die Sie selber zusammenstellen können oder fertige Menüs. So können Sie, je nach vorhandenem Budget, den Wünschen Ihrer Kunden ganz einfach nachkommen. Hilfe dazu geben wir natürlich immer gern.

### Hauptgänge 1: 8,00 € pro Person

- Pasta All'arrabiata mit Oliven, frischem Chili und Salat
- Penne in roter Currysauce mit Gemüse und gebratenen Hähnchenstreifen
- Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Salat
- Risotto mit Hähnchenstreifen und Gemüse
- Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Cremespinat mit Reis
- Cous Cous mit Gemüse und gebratener Hähnchenbrust, Kräuter-Tomatensauce
- Nudelauflauf mit Brokkoli und Champignons



### Hauptgänge 2: 9,50 € pro Person

- Marinierte und gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat
- Schweinerückensteak Hawaii (mit Ananas, Schinken und Käse überbacken), Rosmarinkartoffeln und Tomatensalza
- Schweinegeschnetzeltes mit Kräuter-Kartoffelpüree
- Penne mit Pinot Grigio-Sauce, Oliven und gebratenen Lachswürfeln
- Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und mit Mozzarella überbacken



### Hauptgänge 3: 11,50 € pro Person

- Gebratenes Zanderfilet auf Gemüse mit Stampfkartoffeln und Weißweinsauce
- Risotto mit Meeresfrüchten und frischen Kräutern
- Pizza satt – Auswahl von Pizzen nach Wahl
- Schnitzel „Wiener Art“, hausgemachten Krokettten und kleiner gemischter Salat

**Suppen:** **zusätzlich 4,00 € pro Person**

Minestrone mit Parmesan

Tomatensuppe mit Basilikum

Kartoffelsuppe mit Petersilie

Kürbiscremesuppe

**Salate und Vorspeisen:** **zusätzlich 6,50 € pro Portion**

Thunfischsalat mit Ei, Zwiebeln und Oliven

Caesar Salat mit Brotroutons und Parmesan

Griechischer Salat mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebel und Tomaten

Tomate und Mozzarella mit Rucola

Italienischer Rohschinken mit Galia- Melonenscheiben

**Desserts:** **zusätzlich 5,00 € pro Person**

Panna Cotta mit warmen Himbeeren

Tiramisu mit Amaretto

Warmer Schokoladenkuchen mit Beerenkompott

hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

# Menüs

## Menü 1 17,00 € pro Person

Hausgemachte Tomatensuppe mit Brotcroutons

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Lauch mit Oliven und Kräuterstampfkartoffeln

Panna Cotta mit warmen Himbeerenragout

## Menü 2 17,00 € pro Person

Frühlingszwiebelsuppe mit Schmand

Mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Penne mit Kräuter-Tomatensauce

Warmer Schokoladekuchen mit Beeren

## Menü 3 26,00 € pro Person

Caesar Salad mit Parmesan- Olivenöldressing, Croutons, gebratenen Hähnchenbruststreifen und gehobeltem Parmesan

Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln mit cremiger Steinpilzsauce

Tiramisu mit Amaretto

## Menü 4 35,00 € pro Person

Carpaccio - hauchdünn geschnittenes Rinderfilet – mit Rucola, Zitrone und gehobeltem Parmesan

Auf der Haut gebratenes Lachsfiletsteak mit Garnelen auf Gemüse, mit Baby-Orangensauce und hausgemachten Krokettten

hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce



## Menü 5 35,00 € pro Person

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum auf Ruccolasalat mit Balsamicodressing

Gebratenes Kalbsschnitzel auf Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

Hausgemachtes Limoncello- Tiramisu

## Menü 6 45,00 € pro Person

Antipasti - italienischer Vorspeiseteller – mit Parmaschinken, Käse, gegrilltem Gemüse, Olivencreme und gegrillten, marinierten Garnelen

Fischsuppe mit Garnelen, Lachs und Crouton

Lammfilet auf Rotweinsauce mit grünen Bohnen und hausgemachten Kroketten

Weißes Schokoladenmus mit eingemachten Baby-Orangen



### Konditionen:

- € 3,00 Pauschale p.P. kleines Getränk (0,1 l Wein, 0,3 l Bier oder 0,3 l Softdrink)
- € 4,00 Pauschale p.P. großes Getränk (0,2 l Wein, 0,5 l Bier oder 0,5 l Softdrink)
- € 2,30 Tasse Kaffee p.P.
- Busfahrer und Reiseleiter werden nicht berechnet
- Gruppen ab 12 Personen (menüabhängig)

Bezahlung durch den Vertragspartner, ohne Abzug, innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungserhalt

Sie können bis zwei Wochen vor dem Event kostenlos stornieren.

Bis sieben Tage vor dem Event werden 20 % des Menüpreises fällig.

Die Teilnehmerzahl können Sie bis zwei Tage vor dem Event korrigieren und wir berechnen dann die Anzahl der reservierten Personen.

Bei Stornierung von 48 Stunden und weniger vor dem Event berechnen wir 75 % des Menüpreises pro reservierter Person.

Gerichtsstand: Berlin