

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.



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, 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: 8,50 € pro Person

Pasta All´arrabiata mit Oliven, frischem Chili und Salat (vegan)

Gemüseauflauf (vegetarisch)

Spaghetti Carbonara, mit Sahnesauce und Schinken

Nudelaufwurf mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse

Tagliatelle mit Bolognesesauce aus 100 % Rindfleisch

Panierte Hähnchenstreifen mit County Potatoes and Sauce Tartar



Hauptgänge 2: 9,50 € pro Person

Marinierte und gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat

Schweinerückensteak Hawaii (mit Ananas, Schinken und Käse überbacken) mit Pommes

Schweinegeschnetzeltes mit Kräuter-Kartoffelpüree

Gebrautes Wolfsbarschfilet auf Cremespinat mit Reis

Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch



Hauptgänge 3: 11,50 € pro Person

Gebrautes Zanderfilet auf Gemüse mit Stampfkartoffeln und Weißweinsauce

Risotto mit Meeresfrüchten und frischen Kräutern

Pizza satt – Auswahl von Pizzen nach Wahl

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes

Saltimbocca mit Hähnchenbrustfilet, Parmaschinken und Salbei mit Rosmarinkartoffeln

Suppen:

zusätzlich 4,00 € pro Person

Minestrone mit Parmesan
Tomatensuppe mit Basilikum

Salate und Vorspeisen:

zusätzlich 6,50 € pro Portion

Thunfischsalat mit Ei, Zwiebeln und Oliven
Caesar Salat mit Brotcroutons und Parmesan
Griechischer Salat mit Hirtenkäse, Oliven, Zwiebel und Tomaten
Tomate und Mozzarella auf Rucola
Italienischer Rohschinken mit Galia- Melonenscheiben

Desserts:

zusätzlich 5,00 € pro Person

Tiramisu mit Amaretto (alkoholfrei)
Warmer Schokoladenkuchen mit Beerenkompott
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menüs

Menü 1 18,00 € pro Person

Hausgemachte Tomatensuppe mit Brotcroutons

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Lauch mit Oliven und Kräuterstampfkartoffeln

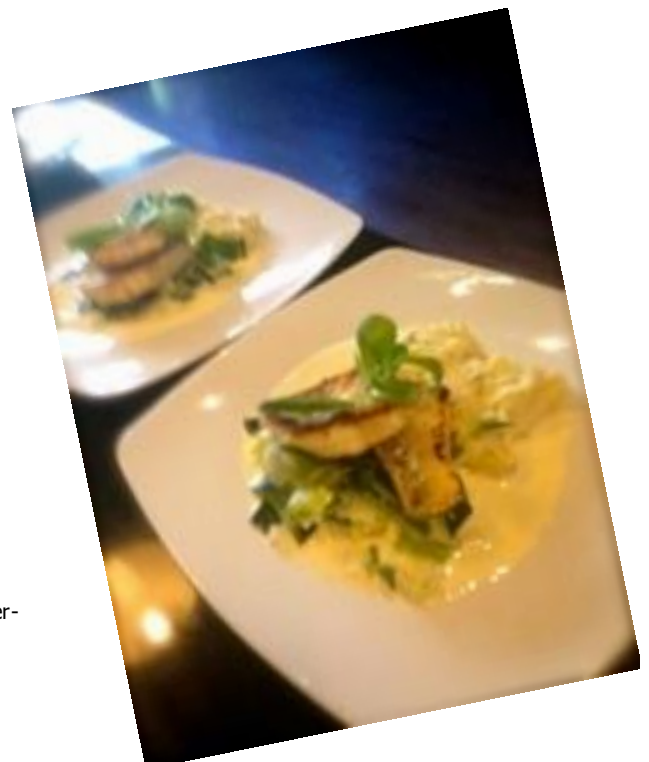
Panna Cotta mit warmen Himbeerenragout

Menü 2 18,00 € pro Person

Frühlingszwiebelsuppe mit Schmand

Mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf auf Penne mit Kräuter-Tomatensauce

Warmer Schokoladenkuchen 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 6 45,00 € pro Person

Antipasti - italienischer Vorspeiseteller – mit Parmaschinken, Käse, gegrilltem Gemüse,

Fischsuppe mit Garnelen, Lachs und Crouton

Lammfilet auf Rotweinsauce mit grünen Bohnen und hausgemachten Krokette

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 0,45 l Softdrink)
- € 2,50 Tasse Kaffee p.P.
- Busfahrer und 1 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