

# ROSMARINO

RISTORANTE + CATERING

## Menue

Steinpilztiramisu | Caprese  
Gratinierter Rohmilchziegenkäse  
Rosmarin-Focaccia

Creme von der Petersilienwurzel  
gelber Paprika-Espuma  
Lachswürfel-schwarzer Sesam

Saltimbocca von der Fasanenbrust  
Involtini vom Wildschweinrücken  
Gnocchi von der Süßkartoffel | Wintergemüsen  
Kokosaromen  
oder

Involtini vom Wolfsbarsch  
Gegrillter halber Hummerschwanz  
Calvados-Butterschaum | Violette Zimtmöhren  
Birnen-Risotto

„Italien trifft Ruhrpott“  
Creme brûlée von Panna Cotta  
am Tisch karamelisiert  
Kalte Schnauze-Keks-Schokolade

**54,50 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere  
und Mineralwasser**

Unser gesamtes Können stellen wir Ihnen gerne  
auch außerhalb unseres Ristorantes mit unserem  
Catering-Service zur Verfügung.

Wir stellen Ihnen ein maßgeschneidertes  
Catering- und Veranstaltungskonzept  
nach Ihren Wünschen zusammen.

# ROSMARINO

RISTORANTE + CATERING

## Menue vegetarisch

Steinpilztiramisu  
Caprese | Gratinierter Rohmilchziegenkäse  
Rosmarin-Focaccia

Creme von der Petersilienwurzel  
gelber Paprika-Espuma | Crostini-Parmesan

Hausgemachte Triangoli  
Trüffel | Ricotta | Rucola  
Gefüllte Paprika | Oliven-Antipasti  
auf karamelisierte Mandel-Mascarponesauce

„Italien trifft Ruhrpott“  
Creme brûlée von Panna Cotta  
am Tisch karamelisiert  
Kalte Schnauze-Keks-Schokolade

**48,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere  
und Mineralwasser**

Ihr  
*Martin Mrozek*

Rosmarino Ristorante + Catering  
Berliner Platz 7 · 44623 Herne  
Telefon: 02323 - 95 95 04 6  
[www.rosmarinoherne.de](http://www.rosmarinoherne.de)

Di. - Do. 11.30 - 15.00 Uhr & 17.30 - 22.30 Uhr  
Fr., Sa. 11.30 - 15.00 Uhr & 17.30 - 23.30 Uhr  
So. 12.00 - 22.00 Uhr · Montag Ruhetag



Ardi Kokolari | Martin Mrozek

Martin Mrozek

Ausbildung Bäcker/Konditor

Ausbildung Koch

Stationen: Wittekindshof/Engelshof  
Recklinghausen

Parkhaus Herne

F. & B Manager einer Bildungs- und  
Leitung Restaurant Henrichs in  
Hattingen

Gastronomische Leitung der  
Jahnhunderthalle Bochum mit El  
live Krone Award/Steiger Award

Berater von Gastronomieobjekten

Seit 2015 Inhaber/Geschäftsführer  
Koch/Ristorante Rosmarino

Ardi Kokolari

Stationen in Italien und Schweiz

Jahnhunderthalle Bochum  
gemeinsam mit M.Mrozek

Projekte mit Käfer-Catering in  
München

Projekte mit Koller & Kompany

Küchenchef Hartmanns Wirtschaft

Platzreservierungen  
unter dem Stichwort:  
„Menue-Karusell“ erbeten

Wir akzeptieren  
Barzahlung, EC-Karte, V  
und Mastercard.