



*Hochzeiten feiern
im Hotel Restaurant Ratsstube
„Der schönste Tag im Leben“*

Sie haben sich entschieden den liebsten Menschen auf der Welt zu heiraten und den großen Schritt in ein gemeinsames Leben zu wagen!

Für die komplette Planung, Organisation und Ausführung in passendem Ambiente sind Sie bei uns genau richtig. Wir beraten Sie gerne und möchten dazu beitragen, dass dieser Tag unvergesslich für Sie wird.

Egal ob Sie in kleinem Kreis oder mit Familie, Bekannten und Freunden in großem Rahmen feiern möchten, wir haben die passenden Räumlichkeiten für Sie.

Wir gestalten Ihre Tafel, wir kochen Ihnen Ihr Hochzeitsmenü und auf Wunsch organisieren wir für Sie den Tischschmuck und Ihre musikalische Begleitung.

Familie Steidel und Mitarbeiter

Ablauf:

Empfang / Eintreffen der Gäste...über unsere Hochzeitsbrücke

Gerne wird ein Glas Sekt oder ein anderer Aperitif gereicht, um die Zeit zu überbrücken, bis alle Gäste eingetroffen sind. Bitte beachten Sie unsere Vorschläge.

Kaffee und Kuchen

Vom Eintreffen der Gäste bis zum Beginn der Kaffeetafel rechnet man ca. 30 - 60 Minuten bis alle Gäste Ihren Platz aufsuchen. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Kuchen und Torten bereits am Vorabend der Hochzeitsfeier uns zu bringen.

Menüservice

Die einzelnen Gänge werden nacheinander an allen Tischen serviert. Jeweils vor einem Gang und zwischen den Gängen werden die Gäste mit Getränken versorgt. Zwischen den Gängen liegt jeweils eine Pause von ca. 10 Minuten, vor dem Dessert ca. eine halbe bis eine Stunde. Der Qualität des Essens zuliebe bitten wir, die Pausen für die Festreden mit uns abzustimmen. Der Hauptgang wird zu zwei Dritteln auf dem Teller serviert, danach als Nachservice angeboten. Beilagen servieren wir separat.

Getränkesservice

Wir empfehlen Wein- und Wassergläser einzudecken und große Wasserflaschen auf die Tische zu verteilen. Ebenso ist es empfehlenswert, vorab einen Tischwein auszuwählen. Nach dem Essen werden Kaffeespezialitäten und Spirituosen angeboten.

Anzahl der Gäste

Bei Auftragserteilung legen Sie mit uns die Personenzahl fest, für die die Veranstaltung auszurichten ist. Kinder sind gesondert anzugeben und werden nach Alter berechnet. Wir unterscheiden Kleinkinder (2 bis 5 Jahren), Kinder (5-12 Jahre) und Jugendliche ab 12 Jahre werden als Erwachsene berechnet.

Bis 4 Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Anzahl der Personen, die für die Berechnung als Mindestpersonenzahl relevant ist.

Jede weitere anwesende Person wird voll berechnet

Dekorationen und Gestaltung:

Tischwäsche/ Servietten

Tischdecken in weiß oder creme sowie Stoffservietten sind im Menüpreis enthalten.

Menükarten

Wir stellen Ihnen Menükarten kostenlos zur Verfügung.

Die Karte enthält den Anlass, die Menüfolge und die ausgesuchten Weine, sowie das Datum.

Kerzen

Kerzen stellen wir Ihnen in den Farben weiß oder creme zur Verfügung

Blumenschmuck

gerne beraten wir Sie und empfehlen Ihnen eine unserer Floristinnen.



Menüvorschläge

um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen, bitten wir Sie, sich für ein Menü zu entscheiden. Änderungen und Variationen der vorliegenden Auswahl sind nach Absprache möglich, Preisänderungen sind vorbehalten.

Kleine Begleiter zum Aperitif

Canapès - reichlich garniert	€	2,00 pro Stück
Philadelphiatrüffel (3 Stück)	€	2,00 pro Stück
Grissini (Italienische Brotstangen) mit Schinken umwickelt	€	2,00 pro Stück

Kaffeegedeck

beinhaltet Kaffee, Tee oder heiße Schokolade	€	7,20 pro Person
--	---	-----------------

andere Heißgetränke wie z.B. Cappuccino, Milchkaffee und Espresso werden nach Verbrauch berechnet

Kalte Vorspeisen:

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel (saisonal) Baguette und Butter	€	7,50
Blattsalate der Saison mit Sprossen, Pinienkernen und Himbeer dressing	€	5,50
Melonenschiffchen mit Parmaschinken Baguette und Butter	€	7,50
Warme Entenbruststreifen an Blattsalaten und Balsamico	€	8,50
Räucherlachs im Crêpesteig mit Creme fraîche und frischen Kräutern	€	9,50
Terrine vom Lachs und Zander an Honig - Senfsoße und Salatbukett	€	9,50
Vitello Tonnato, dünne Scheiben vom Kalbsbraten mit Thunfischsoße und Kapern	€	9,50

Warme Vorspeisen:

Hausgemachte Nudeltaschen mit Steinpilzsoße und Schnittlauch	€	6,50
Hausgemachte Maultasche mit Kräuterpfifferlingen	€	7,00
gebratene Garnelen auf süß - sauerem Paprikagemüse	€	11,50

Suppen zu den Menüs: (im Menüpreis enthalten)

Kraftbrühen:

Kraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen und Eierstich

Consommé mit Kräuterklößchen und Gemüsestreifen

Gemüsekraftbrühe mit Kräuterklößchen

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Käsestange

Cremsuppen:

Broccolicremsuppe mit Lachsstreifen

Tomatencremsuppe

Morchelcremsüppchen mit Walnusscroutons

Karotten - Ingwer - Schaumsüppchen

Zwischengerichte:

bunter Salatteller	€	3,80
--------------------	---	------

Feldsalat (saisonal) mit Speck und Croutons	€	7,50
--	---	------

Sorbet (Zitrone, Erdbeer, Mango, Brombeer)	€	4,50
---	---	------

Hauptgerichte:

Menü 1

Zarter Schmorbraten vom heimischen Rind und Schwein
mit Burgundersoße
Ragout von Champignons und Grillspeck
Wirsing- und Möhengemüse
hausgemachten Spätzle und Butterkartoffeln

€ 21,00

Menü 2

Jungwildschweinbraten mit Wacholderrahmsoße
und Pfifferlingen
Williamsbirne mit Preiselbeeren gefüllt
Speckrosenkohl
hausgemachten Spätzle und Semmelknödel

€ 22,00

Menü 3

Rinderhüfte und Schweinefilet mit Morchelrahmsoße
Grilltomate, Sc. Bernaise
gratinierter Blumenkohl
Kroketten
hausgemachten Spätzle

€ 23,00

Menü 4

Kalbsrücken mit Rahmpfifferlingen
Rindermedaillons mit Burgundersoße
glacierte Karotten
Kroketten, Pommes frites,
hausgemachten Spätzle

€ 26,00

Menü 5

Lammfilet natur und
Lammrücken unter der Kräuterkruste
Sc Provencale
Bohnen im Speckmantel
Grilltomate und gratinierte Kartoffeln

€ 26,50

Menü 6

Variation von Edelfischen
Lachs, Zander und Seeteufel
mit Hummer und Safransoße
frische Shrimps
Blattspinat
Butterreis und Safrannudeln

€ 27,00

Menü 7

Barbarie Entenbrust -rosa gebraten
auf Blattspinat
Kalbsmedaillon im Kräutermantel
mit Burgundersoße
Zuckerschoten
gebackenen Kartoffelecken, Steinpilznudeln

€ 27,00

Menü 8

Rinderfilet - am Stück gebraten (Chateaubriand)
mit Steinpilzen
Pfeffersoße „Madagaskar“
Broccoliröschen
Kartoffelbällchen, Bandnudeln

€ 27,50

Menü 9

Tournedos vom Rinder- und Kalbsfilet
gebratene Pfifferlinge - natur
Burgundersoße
Erbsen- Karottengemüse
Mandelbällchen und hausgemachten Spätzle

€ 27,50

Menü 10

Medaillons vom
Reh- und Wildschweinrücken
mit Pfeffer - Erdbeersoße
frische Pilze
Rosenkohl
Haselnussspätzle und hausgemachte Semmelknödel

€ 29,50

Als Dessert empfehlen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€	4,50
Waldbeeren Romanow in heißer Sherrysobe und Walnußeis	€	6,00
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	€	6,50
Zimtparfait mit warmen Schattenmorellen	€	6,80
Dessertteller "Ratsstube" ...lassen Sie sich überraschen	€	7,500
Hausgemachtes Fürst Pückler Parfait an frischen Früchten	€	7,00
<u>Dessertbuffet „Surprise“</u> Schokoladenbrunnen mit Fruchtspieße verschieden Cremes und süße Kleinigkeiten Eiscreme, saisonales Obst	€	10,50

Selbstverständlich reichen wir Ihnen und Ihren Gästen auch gerne unsere Eiskarte, hierbei kann jeder sein Dessert nach eigener Wahl treffen. Die Preise verstehen sich hierbei nach Auszeichnung in der Eiskarte.

Mitternachtsimbiss

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Würstchen oder Gulaschsuppe und Bauernbrot	€	8,00
Käse- und Schinkenauswahl garniert mit frischem Obst, bunter Brotkorb	€	9,50

Alle Preise der Bankettmappe gelten ab 01. November 2010. Alle vorher gedruckten Vorschläge sind nicht mehr gültig. Eventuelle Preisänderungen sind vorbehalten. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

Aperitif

Sekt / Champagner

Hausmarke Sekt Cuvée, trocken	0,75l	€	21,50
Henri Mandois Champagne Cuvée de Réserve, brut	0,75l	€	53,00
Veuve Cliquot Ponsardin	0,75l	€	55,00
Cinzano		€	3,30
Martini - bianco, rosso oder dry		€	3,30
Sherry - medium oder trocken		€	3,30
Kir Royal - Crème de Cassis mit Sekt		€	5,50
Pêcher Mignon - Pfirsich mit Sekt		€	5,50
Campari - Orange oder Soda		€	4,80
Glas Sekt „Hausmarke“		€	4,80
Glas Champagner „Henri Mandois“		€	7,50

Long Drinks

Whisky Cola		€	4,80
Gin Orange		€	4,80
Asbach Cola		€	4,80
Bacardi Cola		€	4,80
Wodka Lemon		€	4,80



Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunus Quelle	0,7 l	€	4,60
Bad Camberger Taunus Quelle Still	0,7 l	€	4,60
Coca-Cola	0,2 l	€	1,70
Coca-Cola light	0,2 l	€	1,70
Fanta	0,2 l	€	1,70
Spezi	0,2 l	€	1,70
Apfelsaftschorle	0,2 l	€	1,70
Odina Zitrone	0,2 l	€	1,50
Bitter Lemon	0,2 l	€	2,20
Tonic Water	0,2 l	€	2,20



Warme Getränke

Tasse Kaffee		€	2,00
Portion Kaffee		€	3,80
Glas Tee		€	1,80
Portion Tee		€	3,30
Espresso		€	2,00
Doppelter Espresso		€	3,50
Cappuccino		€	2,70
Latte Macchiato		€	3,50
Milchkaffee		€	2,80



Biere

Heidelberg 1603 Pilsener	0,3 l	€	2,80
Heidelberg 1603 Pilsener	0,2 l	€	2,00
Heidelberg Export	0,3 l	€	2,50
Heidelberg Export	0,4 l	€	2,80
Heidelberg Weizen - Hefe hell	0,5 l	€	3,50
Radler	0,4 l	€	2,80



Flaschen - Biere

Heidelberg 1603 Pilsener - alkoholfrei	0,33l	€	2,50
Heidelberg Hefeweizen - alkoholfrei	0,33l	€	3,50
Heidelberg Weizen - Kristall	0,5 l	€	3,50
Heidelberg Weizen - Hefe dunkel	0,5 l	€	3,50

Weißwein

Schwaigerner Grafenberg Hausmarke Riesling Kabinett Qualitätswein mit Prädikat, trocken <i>anregende Säure, rassig und feinfruchtig idealer Essensbegleiter</i>	0,75l	€	16,00
Schwaigerner Grafenberg Chardonnay Qualitätswein, trocken <i>feinherb, mit einer fruchtigen nachhaltigen Art</i>	0,75l	€	17,80

Weißherbst / Rose

Schwaigerner Grafenberg Schwarzriesling Weißherbst Qualitätswein <i>ein schlanker, zarter, nach Himbeeren duftender Rosewein</i>	0,75l	€	17,50
Schwaigerner Rossato Rose Qualitätswein, trocken <i>duftig wie eine blühende Frühlingswiese frisch und anregend</i>	0,75l	€	17,50

Rotweine

Schwaigerner Grafenberg Hausmarke Schwarzriesling Kabinett Qualitätswein mit Prädikat, halbtrocken <i>aromatisch, mild und gefällig</i>	0,75l	€	16,00
Schwaigerner Grafenberg Trollinger mit Lemberger Qualitätswein, halbtrocken <i>füllig und kräftig, gut ausbalanciert, ein Wein für jede Gelegenheit</i>	0,75l	€	16,00
Schwaigerner Grafenberg Dornfelder Qualitätswein, trocken <i>tiefdunkel in der Farbe mit einem Duft nach Waldbeeren</i>	0,75l	€	17,50

Schwaigerner Grafenberg Trollinger - Edition Grafenberg Qualitätswein, trocken Ziegelrot im Farbauftritt, saftig und kräftig im Geschmack	0,75l	€	19,50
---	-------	---	-------

Die neuen Rebsorten der Heuchelberg Kellerei

Regent Qualitätswein, trocken viel Körper und ausgeprägte Tannine trotzdem mild und samtig	0,75l	€	18,00
---	-------	---	-------

Acolon Qualitätswein, trocken sehr farbintensiv, mit lila-blauen Reflexen durchzogen füllig und delikate	0,75l	€	19,00
---	-------	---	-------

Aus dem Schatzkeller der Heuchelberg Kellerei

Schwaigerner Grafenberg Lemberger Spätlese trocken Qualitätswein mit Prädikat Intensiv und ausdrucksstark feurig mit eigenwilligem Charakter	0,75l	€	26,00
--	-------	---	-------

Schwaigerner Grafenberg A+O Barrique Ausbau Qualitätswein, trocken wuchtig und muskulös, wohlgeformt ein extravaganter Rotwein	0,75l	€	27,50
--	-------	---	-------

Schwaigerner Grafenberg Lemberger, Barrique Ausbau Qualitätswein, trocken tiefgründig und opulent.	0,75l	€	29,50
---	-------	---	-------

Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech

Weißweine

Michelfelder Himmelberg Auxerrois Kabinett Qualitätswein mit Prädikat, trocken	0,75 l	€	17,00
Michelfelder Himmelberg Grauburgunder Qualitätswein, trocken	0,75 l	€	19,00
Michelfelder Himmelberg Weißburgunder Kabinett Qualitätswein mit Prädikat, trocken	0,75 l	€	19,80
Michelfelder Himmelberg Chardonnay Qualitätswein, trocken	0,75 l	€	22,80

Weißherbst

Michelfelder Himmelberg Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, trocken	0,75 l	€	17,90
---	--------	---	-------

Rotweine

Michelfelder Himmelberg Blauer Limberger Qualitätswein, trocken	0,75 l	€	19,90
Michelfelder Himmelberg Spätburgunder Kabinett Qualitätswein mit Prädikat, trocken	0,75 l	€	19,90

Damit Ihr Fest zur allgemeinen Zufriedenheit verlaufen kann, sollten wir es gemeinsam umsichtig planen, dafür nehmen wir uns gerne Zeit.

Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin zur Menüabsprache mit uns, spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung

Das Brautpaar übernachtet selbstverständlich kostenfrei in unserer Hochzeitssuite.... damit auch diese Nacht für Sie unvergesslich bleibt.

Hotel * Restaurant * Metzgerei Ratsstube

Inh. Karlheinz Steidel GmbH
Karlsruher Straße 55 - 59
74889 Sinsheim-Dühren

Telefon 07261 - 937-0

Telefax 07261 - 937-250

Internet: <http://www.ratsstube.de>

e-Mail: ratsstube@t-online.de

