

Menü – Vorschläge



Hotel · Restaurant · Metzgerei

Ratsstube

Genuss im Kraichgau

Hotel-Restaurant „RATSSTUBE“
Karlsruher Strasse 55-59 * 74889 Sinsheim – Dühren
Tel. 07261 – 9370 * Fax 07261 – 937-250
info@ratsstube.de * www.ratsstube.de

Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns sehr, Ihr Interesse an unserem Hause geweckt zu haben. Für Ihre Festlichkeit haben wir Ihnen nachfolgend einige Inspirationen zusammengestellt.

Bitte beachten Sie, dass die Ihnen vorliegende Auswahl nur Vorschläge unserer Möglichkeiten darstellt.

Für weitere Menüvorschläge oder für Ihre eigenen Vorschläge stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre
Familie Steidel & Team

Allgemeine Informationen

Empfang / Eintreffen der Gäste

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

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.

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 individuellem Verbrauch berechnet.

Bis 3 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.

Nachtzuschlag

Veranstaltungen enden ohne vorherige Absprache in der Regel um 1:00 Uhr. Für die Verlängerung der Veranstaltung fällt ab 1:00 Uhr pro angefangener Stunde eine Gebühr von 100,00 € an. Ab 3:00 Uhr erhöht sich die Gebühr auf 200,00 € pro angefangener Stunde. Diese wird der Rechnung hinzugefügt. Der Veranstalter gibt durch die Verlängerung der Veranstaltung sein Einverständnis zur Zahlung dieses Überstundenausgleichs.

Menüabsprache

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 3 Wochen vor der Veranstaltung.

Tischwäsche/ Servietten

Tischdecken in weiß 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

Wir stellen Ihnen weiße Kerzen oder Teelichter zur Verfügung.

Blumenschmuck

Gerne beraten wir Sie und unterbreiten Ihnen Vorschläge unserer Floristin.

Unsere Räumlichkeiten und Kapazitäten

Restaurant

bis 45 Personen



Katharina's Gute Stube

bis 30 Personen



Kraichgaustube

bis 40 Personen



Kaminzimmer

bis 55 Personen



Wintergarten

bis 30 Personen



Hotel-Restaurant „RATSSTUBE“
Karlsruher Strasse 55-59 * 74889 Sinsheim – Dühren
Tel. 07261 – 9370 * Fax 07261 – 937-250
info@ratsstube.de * www.ratsstube.de

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.

Saisonale Menüs

Frühling

Menü 1

Gebeizter Lachs
mit Spargelsalat, Eier und Kräutern

cremige Kartoffel-Sauerampfersuppe

Rinderfilet am Stück gegart
mit Portweinjus und Bärlauchgnocchis

Waldmeistercreme mit marinierten Erdbeeren

€ 48,00 pro Person

Menü 2

Lachscarpaccio
mit Zitrone und Basilikum an Salatbouquett

Paprikacremesuppe

2erlei vom Rind
mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

Feines von der Erdbeere

€ 44,50 pro Person

Sommer

Menü 1

Steidel's Sommersalat

Gebratenes Filet vom Zander
auf Zitronenrisotto

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Karottenpüree und Thymiankartoffeln

Holundermousse mit frischen Beeren

€ 45,50 pro Person

Menü 2

Rindercarpaccio
mit Parmesan & Ruccola

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum

Gebratene Schweinelende mit Senf- Sahne Sauce
Sommergemüse & hausgemachten Spätzle

Quarkmousse mit Pfirsichen

€ 34,00 pro Person

Herbst

Menü 1

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
kross gebratenem Speck und Croutons

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl

Knusprige Brust und Keule von der Gans
mit Apfel- Rotkohl und hausgemachten Semmel- & Kartoffelknödeln

Birnenstrudel mit Rosinen und Nüssen

€ 45,00 pro Person

Menü 2

Filet von der Räucherforelle
mit Avocado und Salat

Waldpilzcremesüppchen mit Chesterstange

Geschmortes Ochsenbäckchen
mit Sellerie und Kartoffelrösti

Zimt - Crème Brûlée mit Kirschen

€ 40,50 pro Person

Winter

Menü 1

Gepökeltes Schweinebäckchen
auf Linsensalat

Cremesuppe von der Schwarzwurzel

am Stück gegarter Rinderrücken
mit Rotweinzwiebeln und Herzoginkartoffeln

Maronenstrudel mit Apfel

€ 42,50 pro Person

Menü 2

Geräucherte Entenbrust an Bratapfelkompott

Petersilienwurzelcremesüppchen mit Räucherfisch

geschmorte Rinderroulade nach Oma's Rezept
mit Rotkohl und Butterkartoffeln

Schokoladenflammerie mit Zimt- Vanilleschaum

€ 41,50 pro Person

Gerne können Sie auch Ihr Menü selbst zusammenstellen.

Vorspeisen

gebratene Jakobsmuschel mit Blumenkohl	€ 14,50
Vitello Tonnato, dünne Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapern	€ 9,50
hausgemachte Nudeltaschen mit Waldpilzsauce und Kräutern	€ 8,00
Geräucherte Entenbrust auf grünem Spargel und Mango Chutney	€ 13,50
Gebratene Garnelen mit Limonen Creme-fraiche und Salat	€ 9,00
Bunter Salatteller	€ 4,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen und Eierstich	€ 4,50
Gemüsekraftbrühe mit Kräuterklößchen	€ 4,50
Karotten- Ingwer Schaumsüppchen	€ 5,50
Brokkolicremesüppchen mit Räucherlachs	€ 5,50

Hauptgerichte

Lachsforelle mit Kräutercreme und Butterkartoffeln	€ 22,50
Steinbutt unter der Limettenkruste mit Basmatireis	€ 25,80
2erlei von Edelfischen mit Paprikaragout und Kräuterkartoffeln	€ 23,80
Filetteller „ Ratsstube“ mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzle	€ 24,80
Hubertusteller- feines vom Wild mit Speckrosenkohl und Serviettenknödel	€ 28,80
Barbarie Entenbrust –rosa gebraten an Orangensoße, Zuckerschoten und Kartoffeltaler	€ 24,00
gefüllte Schweinelende mit ChampignonrahmsöÙe, Mandelbrokkoli und Kroketten	€ 18,50

Gerne servieren wir Ihnen den Hauptgang auch als Büffet

Hauptspeisenbuffets
ab 20 Personen

Büffet 1

Rehrückenmedaillons natur
Waldpilzrahm
Zanderfilet gegrillt auf Tomaten-Zucchini-gemüse
Tournedos vom Rinderfilet
Kräuterbutter
Gemüse der Saison
Kartoffelgratin
Tagliatelle

€ 28,20 pro Person

Büffet 2

Schweinemedallions mit Rahmchampignons
Rindermedaillons mit Waldpilzen in Burgundersoße
Zanderfilet gegrillt auf Blattspinat
Gemüse der Saison
Sc. Hollandaise
hausgemachte Semmelknödel und Spätzle
Butterreis, Kartoffelgratin

€ 27,20 pro Person

Büffet 3

Rückensteak vom Milchkalb auf Waldpilzen
Barbarie Entenbrust – rosa gebraten
Doradenfilet auf Paprikagemüse
Gemüse der Saison
Kroketten, Tagliatelle
Petersilienkartoffeln

€ 28,80 pro Person

Dessert

2erlei Sorbet mit frischen Früchten	€ 7,50
Panna- Cotta mit Himbeermark und frischen Früchten	€ 7,50
Dessertteller nach Art des Hauses ... lassen sie sich überraschen	€ 8,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 4,50

Dessertbuffet

€ 11,50

Stellen Sie sich aus folgenden Nachspeisen (maximal 6)

Ihr eigenes Dessertbuffet zusammen und überraschen Sie Ihre Gäste.

- verschiedene Eissorten
- saisonale Früchteplatte
- Panna Cotta auf Himbeermark
- weißes und braunes Schokoladenmousse
- Quarkmousse an Mango-Vanille-Ragout
- Griesflammerie
- Creme Brûlée
- Marillenkügelchen mit Vanillesoße
- Germknödel mit Vanillesoße und Mohn
- Hausgemachte Waffeln
- süße Kleinigkeiten aus der Patisserie
- Apfelküchle mit Zimt, Zucker und Vanillesoße
- Amarettomousse an Pfirsichspalten
- Tiramisu

Gerne können sie bei Ihrer Menüabsprache unsere aktuelle Dessertkarte einsehen

Kleine Begleiter zum Aperitif

Canapès mit Käse, Schinken und Salami	€	2,80 pro Stück
Canapès mit Lachs	€	3,00 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

Tellergeld € 2,50 pro Person

Alle Preise der Bankettmappe gelten ab 01. Januar 2018. Alle vorher gedruckten Vorschläge sind nicht mehr gültig. Eventuelle Preisänderungen sind vorbehalten. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilig gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

Unser Empfehlung für Blumen und Dekoration

Die Blumenbinderin

Mitten im Herzen von Sinsheim haben wir im Jahre 2003 unser schönes Blumengeschäft eröffnet.



Und das sind wir:



Bahnhofstrasse 22
74889 Sinsheim

Für weiter Information sprechen Sie uns bitte an

Hotel-Restaurant „RATSSTUBE“
Karlsruher Strasse 55-59 * 74889 Sinsheim – Dühren
Tel. 07261 – 9370 * Fax 07261 – 937-250
info@ratsstube.de * www.ratsstube.de

Hotel-Restaurant „RATSSTUBE“
Karlsruher Strasse 55-59 * 74889 Sinsheim – Dühren
Tel. 07261 – 9370 * Fax 07261 – 937-250
info@ratsstube.de * www.ratsstube.de