

Menü-Vorschläge



Hotel-Restaurant „RATSSTUBE“
Karlsruher Strasse 55-57 * 74889 Sinsheim – Dühren
Tel. 07261 – 9370 * Fax 07261 – 937-250
info@ratsstube.de * www.ratsstube.de

Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns über das Interesse, Ihre Festlichkeit mit uns gemeinsam zu feiern.

In der Anlage finden Sie unsere Menü und Buffetvorschläge. Die einzelnen Menügänge können untereinander variiert werden.

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 bei einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre
Familie Steidel



Hotel-Restaurant „RATSSTUBE“
Karlsruher Strasse 55-57 * 74889 Sinsheim – Dühren
Tel. 07261 – 9370 * Fax 07261 – 937-250
info@ratsstube.de * www.ratsstube.de

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 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

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

Kerzen stellen wir Ihnen in den Farben weiß zur Verfügung

Blumenschmuck

Gerne beraten wir Sie und unterbreiten Ihnen Vorschläge unserer Floristin.

Kinder

bis 10 Jahren Berechnung nach Alter
von 10 bis 14 Jahren halber Preis
ab 14 Jahren Vollzahler oder Kindergericht

Unsere Räumlichkeiten und Kapazitäten

Restaurant

bis 45 Personen



Katharina's Gute Stube

bis 34 Personen



Kraichgaustube

bis 45 Personen



Hotel-Restaurant „RATSSTUBE“
Karlsruher Strasse 55-57 * 74889 Sinsheim – Dühren
Tel. 07261 – 9370 * Fax 07261 – 937-250
info@ratsstube.de * www.ratsstube.de

Kaminzimmer
bis 60 Personen



Wintergarten
bis 30 Personen



Terrasse
bis 80 Personen



kalte Vorspeisen:

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Baguette und Butter € 8,20

Entenbrust, rosa gebraten
auf grünem Spargel (saisonal)
oder frischen Blattsalaten und Balsamicovinaigrette € 9,80

Vitello Tonnato, dünne Scheiben vom Kalbsrücken
mit Thunfischsoße und Kapern € 12,50

gebratene Garnelen
an Salatbukett, mit Gurken- und Paprikastreifen,
Pinienkernen und Kräutervinaigrette € 14,40

Frischer Spargelcocktail (saisonal)
mit Vinaigrette
und geräuchertem Lachs € 13,80

Roastbeefröllchen mit Sc. Remoulade
an Salatbukett € 10,80

Räucherfischspezialitäten von Lachs und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße € 10,20

warme Vorspeisen:

gebratene Jacobsmuscheln
an Blumenkohlmousse € 12,60

Hausgemachte Nudeltaschen
mit Steinpilzsoße und Schnittlauch € 8,80

Suppen

Kraftbrühen:

Kraftbrühe € 4,50
mit hausgemachten Markklößchen und Eierstich

Consommé € 3,80
mit Kräuterklößchen und Gemüsestreifen

Gemüsekraftbrühe mit Kräuterklößchen € 3,80

Klare Ochsenschwanzsuppe € 5,50
mit Sherry und Käsestange

Cremsuppen:

Broccolicremesuppe mit Lachsstreifen € 4,80

Tomatencremesuppe € 4,50

Pilzcremesüppchen mit Walnusscroutons € 4,40

Karotten – Ingwer - Schaumsüppchen € 4,00

Zwischengerichte:

bunter Salatteller € 4,50

Feldsalat [saisonal] € 8,50
mit Speck und Croutons

Sorbet € 4,50
[Zitrone, Erdbeer, Mango, Brombeer]

Hauptgerichte:

Menü 1

Rinderhüftsteak und Schweinefilet mit Champignonrahmsoße
Gemüse der Saison
Kroketten und hausgemachten Spätzle € 19,80

Menü 2

gefüllte Schweinelendchen mit Rahmchampignons
zarter Rinderbraten vom Kraichgauer Rind an Burgundersoße
Wirsingrahmgemüse
Butterkartoffeln und hausgemachten Spätzle € 20,80

Menü 3

Kalbsrücken mit Rahmpfifferlingen
Rindermedaillons mit Burgundersoße
Kartoffelplätzchen und Mandelbrokkoli
und hausgemachten Spätzle € 26,50

Menü 4

Barbarie Entenbrust –rosa gebraten
an Orangensoße
Zuckerschoten
Mandelbällchen und Steinpilznudeln € 23,50

Menü 5

Rindermedaillons unter der Kräutermarkkruste
Pfeffersoße
Mandelbrokkoli
Bratkartoffeln, Tagliatelle € 25,40

Steidel's Komplet-Menü's

traditionell und gut I

bunter Salatteller

Ofenfrischer Rinderbraten mit dunkler Soße
gefüllte Schweinelendchen mit Rahmchampignons

Wirsinggemüse

hausgemachte Spätzle und Krokette

gemischtes Eis mit Sahne

€ 28,00 pro Person

traditionell und gut II

bunter Salatteller

Schweinefilet im Speckmantel

auf Soßenspiegel

mit Gemüse der Saison

hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 27,50 pro Person

immer beliebt

Kraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen und Eierstich

bunter Salatteller

Rinderhüftsteak und Schweinefilet

mit frischen Rahmchampignons

Gemüse der Saison

hausgemachte Spätzle und Krokette

hausgemachtes Mousse von dunkler Schokolade

garniert mit frischen Früchten

€ 33,50 pro Person

mediterran

Tomatencremesuppe

bunter Salatteller

Zartes Mais-Poulardenbrüstchen

mit Kräuterrahmsoße

mit Ratatouille und Bandnudeln

Crème Brûlée mit frischen Früchten

€ 31,50 pro Person

„Besonderes I“

Carpaccio vom Lachs
mit Zitrone und Basilikum
an Salatbouquet

Paprikacremesuppe

2erlei vom Rind
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin

hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersoße
€ 44,50 pro Person

„Besonderes II“

Bunter Salatteller

gebratenes Zanderfilet
auf Zitronenrisotto

rosa gebratener Kalbsrücken
mit Karottenpüree und Thymiankartoffeln

Quarkmousse mit frischen Früchten
€ 45,50 pro Person

...ein besonderer Anlass, ein besonderes Menü

„Klein, aber fein“

Carpaccio vom Rind
mit frischen Champignons
am Salatbukett

€ 7,50

kleine Consommé

€ 3,00

frische Garnelen vom Grill
mit Brusccetta

€ 6,80

Seeteufelmedaillon „Delizia“
mit frischen Kräutern, Tomaten und Knoblauch
Mandelbroccoli und Petersilienkartoffeln

€ 15,80

Zitronensorbet

€ 4,50

Kalbsmedaillon im Speckmantel
auf Pariser Pfeffersoße

Tagliatelle

€ 17,50

Dessertteller „Maison“

€ 7,50

...oder lassen Sie Ihre Gäste bei den Hauptgerichten die Auswahl

Filetteller „Ratsstube“
Medaillons vom Rind und Schwein
mit frischen Waldpilzen € 24,80

„Hubertusteller“
feines vom Wild
mit Sauerkirschsoße und Wacholderrahm € 24,80

Variation von Edelfischen
Lachs und Zander
an zweierlei Soßen € 23,80

vegetarisches Gericht
(fragen Sie nach unseren aktuellen Gerichten)

bei den Gerichten könne Sie zwischen folgenden Beilagen wählen:

- Gemüse der Saison
- hausgemachte Spätzle
- Kroketten
- Pommes frites
- Kartoffel-Gratin
- Kartoffeltaler
- Mandelbällchen

gerne können Sie auch Gerichte aus unserer aktuellen Speisekarte entnehmen!

Gerne servieren wir Ihnen den Hauptgang auch als Büffet

Hauptspeisenbuffets
ab 20 Personen

Büffet 1

Rehrückenmedaillons natur
Pfeffer-Erdbeersoße
Pfifferlingrahm
Zanderfilet gegrillt auf Tomaten-ZucchiniGemüse
Tournedos vom Rinderfilet
Kräuterbutter
Gemüse der Saison
Kartoffelgratin
Tagliatelle
€ 28,20 pro Person

Büffet 2

Schweinemedaillons mit Rahmchampignons
Rindermedaillons mit Pfifferlingen 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 Waldpilzsoße
Barbarie Entenbrust – rosa gebraten
Doradenfilet auf Paprikagemüse
Gemüse der Saison
Kroketten, Tagliatelle
Petersilienkartoffeln
€ 28,80 pro Person

Als Dessert empfehlen wir:

Zweierlei Sorbet mit frischen Früchten	€	6,50
Zimtparfait mit warmen Schattenmorellen	€	6,80
Dessertteller "Ratsstube" ...lassen Sie sich überraschen	€	7,50
Panna Cotta mit Himbeermark und frischen Früchten	€	7,50

Dessertbuffet

Stellen Sie sich aus folgenden Nachspeisen (maximal 8)

Ihr eigenes Dessertbuffet zusammen

und überraschen Sie Ihre Gäste

€ 11,50

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

Selbstverständlich reichen wir Ihnen und Ihren Gästen auch gerne unsere Dessertkarte, 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	€	4,50
2 Stk. Currywurst mit Baguette	€	7,80
Käse- und Schinkenauswahl garniert mit frischem Obst, bunter Brotkorb	€	9,50

Alle Preise der Bankettmappe gelten ab 01. April 2018.

Alle vorher gedruckten Vorschläge sind nicht mehr gültig. Eventuelle Preisänderungen sind vorbehalten. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

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.

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.

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: info@ratsstube.de

Salmonellen- und Allergenrisiko bei mitgebrachtem Kuchen

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie möchten am _____ Ihre _____ bei uns veranstalten.

Darüber freuen wir uns sehr!

Allerdings müssen wir Sie auf Folgendes hinweisen:

Wie besprochen, wollen Sie den Kuchen selbst mitbringen.

Um gesundheitliche Schäden der Gäste im Hinblick auf die Allergenkennzeichnung zu vermeiden, muss der Kuchen entweder als mitgebrachte Ware gekennzeichnet werden (für Privatpersonen gilt die Kennzeichnungspflicht nicht) oder Sie sorgen dafür, dass die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene ausgewiesen werden.

Grundsätzlich haftet der Gastwirt für alle Schäden, die ein Gast bei Ihm erlitten hat. Darüber hinaus riskiert ein Gastwirt Betriebsschließung, eventuell Tätigkeitsverbote oder Warenvernichtung.

Eine Haftung des Gastwirts entfällt allerdings, wenn Sie den zum Kaffee gereichten Kuchen ausschließlich selbst mitbringen und für den Kuchen kein Entgelt erhoben wird, sondern lediglich Entgelt für das Eindecken der Tische und das Bedienen zu bezahlen ist.

Demzufolge sind Sie dann selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Kuchen verantwortlich und, sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, eventuell auch schadenpflichtig.

Desweiteren sind Sie, sofern der Gastwirt einen Schaden erleidet, z.B. durch Betriebsschließung oder Ähnliches, und dieser Schaden auf den mitgebrachten Kuchen zurückzuführen ist, eventuell schadenersatzpflichtig.

Auf dieses Risiko möchten wir Sie hiermit ausdrücklich hinweisen.

Bitte bestätigen Sie durch Ihre Unterschrift, dass Sie diese Hinweise erhalten und zur Kenntnis genommen haben.

Es obliegt also Ihnen, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen.

Name und Anschrift des Gastes _____

Datum _____

Unterschrift _____

Vereinbarung über die Mitnahme von Speisen

Vereinbarung über die Mitnahme von Speisen am _____

zwischen dem Hotel Restaurant und Metzgerei „Ratsstube“

und der Familie _____
(Name und Anschrift) _____

Lieber Gast,

gerne können Sie nach dem Ende eines Menüs/ Buffets die noch verbleibenden Speisen mitnehmen. Bitte beachten Sie jedoch, dass für das Anbieten von Speisen strenge hygienische Vorschriften gelten, insbesondere was Temperatur und Haltbarkeit betrifft.

Sollten Sie also Speisen mitnehmen wollen, so geschieht dies ausschließlich auf eigene Verantwortung. Durch Zeitablauf, Transport, Unterbrechung der Kühlkette können Speisen erheblich schneller verderben.

Insoweit können wir ab dem Zeitpunkt der Übergabe der Speisen keine Haftung mehr für Haltbarkeit und Qualität übernehmen.

Der Gast übernimmt nach Ende des Menüs/ Buffets übrige Speisen:

JA

Durch die Übernahme geht die Haftung für Haltbarkeit und Qualität der Speisen auf den Gast über.

Der Gast bestätigt hiermit, dass die Speisen zum Zeitpunkt der Übergabe vetrags- und ordnungsgemäß einwandfrei waren.

Ort, Datum

Unterschrift Gast

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 55-57 * 74889 Sinsheim – Dühren
Tel. 07261 – 9370 * Fax 07261 – 937-250
info@ratsstube.de * www.ratsstube.de