

Steidels **Ratsstube** HOTEL·RESTAURANT

Menü-Vorschläge

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

Steidels
Ratsstube
HOTEL·RESTAURANT



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.

Kleine Begleiter zum Aperitif

Canapees mit Käse, Schinken und Salami
Canapees mit Lachs

€ 2,80 pro Stück
€ 3,00 pro Stück

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

Steidels
Ratsstube
HOTEL · RESTAURANT



Unsere Räumlichkeiten und Kapazitäten

Restaurant
bis 45 Personen



Katharina's Gute Stube
bis 30 Personen



Kraichgaustube
bis 45 Personen



Wintergarten
bis 30 Personen



Kaminzimmer
bis 60 Personen



Terrasse
bis 80 Personen



Steidels
Ratsstube
HOTEL-RESTAURANT



Kalte Vorspeisen:

Melonenschiffchen mit Parmaschinken Baguette und Butter	€	8,50
Entenbrust, rosa gebraten auf grünem Spargel (saisonal) oder frischen Blattsalaten und Balsamicovinaigrette	€	13,80
Vitello Tonnato, dünne Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsoße und Kapern	€	12,50
Frischer Spargelcocktail (saisonal) mit Vinaigrette und geräuchertem Lachs	€	13,80
kaltetes Roastbeef mit Sc. Remoulade an Salatbukett	€	12,80
Räucherfischspezialitäten von Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße	€	13,00

warme Vorspeisen:

gegrillte Garnelenspieße auf Guacamole und geschmolzenen Kirschtomaten	€	13,50
gebratene Maultaschen auf Waldpilzragout	€	9,50

Alle Preise werden pro Person berechnet

Steidels
Ratsstube
HOTEL · RESTAURANT



Suppen

Kraftbrühen:

Kraftbrühe € 4,50
mit hausgemachten Markklößchen und Eierstich

Consommé € 3,80
mit Kräuterklößchen und Gemüsestreifen

Gemüsekraftbrühe mit Kräuterklößchen € 3,80

Cremesuppen:

Broccoli Cremesuppe mit Lachsstreifen € 4,80

Tomatencremesuppe € 4,50

Karotten – Ingwer – Schaumsüppchen € 4,50

Zwischengerichte:

bunter Salatteller € 4,50

Feldsalat (saisonal) € 7,80
mit Speck und Croutons

Sorbet € 4,50
- fragen sie nach unseren aktuellen Sorten

Alle Preise werden pro Person berechnet

Steidels
Ratsstube
HOTEL · RESTAURANT



Hauptgerichte:

Menü 1

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

Menü 2

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

Menü 3

Kalbsrücken mit Waldpilzrahm
Rindermedaillons mit Burgundersoße
Mandelbrokkoli
Kartoffelplätzchen und hausgemachte Spätzle € 26,50

Menü 4

Barbarie Entenbrust –rosa gebraten
an Orangensoße
Zuckerschoten
Thymiankartoffeln und Tagliatelle € 23,50

Menü 5

am Stück gegartes Roastbeef
Pfeffersoße
Mandelbrokkoli
Bratkartoffeln und Tagliatelle € 24,50

Alle Preise werden pro Person berechnet

Steidels
Ratsstube
HOTEL-RESTAURANT



Gerne servieren wir Ihnen den Hauptgang auch als Büffet

Hauptspeisenbüffets ab 20 Personen

Büffet 1

Rehrückenmedaillons, natur
Pfeffer-Erdbeersoße
Waldpilzrahm
Zanderfilet auf Tomaten-Zucchini Gemüse
Tournedos vom Rinderfilet
Kräuterbutter
Gemüse der Saison
Kartoffelgratin
Tagliatelle
€ 28,20

Büffet 2

Schweinemedallions mit Rahmchampignons
Rindermedaillons mit Waldpilzen in Burgundersoße
Zanderfilet auf Blattspinat
Gemüse der Saison
hausgemachte Semmelknödel und Spätzle
Butterreis, Kartoffelgratin
€ 27,20

Büffet 3

Rückensteak vom Milchkalb auf Waldpilzsoße
Barbarie Entenbrust – rosa gebraten
Doradenfilet auf Paprikagemüse
Gemüse der Saison
Kroketten, Tagliatelle,
Petersilienkartoffeln
€ 28,80

Alle Preise werden pro Person berechnet

Steidels
Ratsstube
HOTEL · RESTAURANT



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

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

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

Fischvariation mit Lachs und Zander
an zweierlei Soßen € 23,80

bei den Gerichten können Sie zwischen folgenden Beilagen wählen:

Gemüse der Saison	Kartoffel-Gratin
hausgemachte Spätzle	Kräuterreis
Kroketten	Pommes frites

Gerne können Sie auch Gerichte aus unserer aktuellen Speisekarte entnehmen!

Desserts

Zweierlei Sorbet mit frischen Früchten € 6,50

Dessertteller "Ratsstube"
...lassen Sie sich überraschen € 7,50

Panna Cotta mit Himbeermark
und frischen Früchten € 7,50

Creme brûlée mit Kirschragout € 7,50

Dessertbuffet Ratsstube € 11,50

- verschiedene Eissorten
- saisonale Früchteplatte
- Panna Cotta auf Himbeermark
- braunes Schokoladenmousse
- Creme brûlée
- Marillenknödel mit Vanillesoße
- Apfelküchle mit Zimt, Zucker und Vanillesoße

Alle Preise werden pro Person berechnet

Steidels
Ratsstube
HOTEL-RESTAURANT



Steidels Komplett-Menüs

ab 10 Personen

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

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

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

€ 39,50

Alle Preise werden pro Person berechnet

Steidels
Ratsstube
HOTEL-RESTAURANT



mediterran

Tomatencremesuppe

bunter Salatteller

Zartes Mais-Poulardenbrüstchen
mit Kräuterrahmsauce

Ratatouille und Bandnudeln

Crème brûlée mit frischen Früchten

€ 38,50

„Besonderes I“

Carpaccio vom Lachs
mit Zitrone und Basilikum
an Salatbukett

Paprikacremesuppe

Zerlei vom Rind
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin

hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce

€ 44,50

„Besonderes II“

Bunter Salatteller

gebratenes Zanderfilet
auf Zitronenrisotto

rosa gebratener Kalbsrücken
mit Karottenpüree und Thymiankartoffeln

Quarkmousse mit frischen Früchten

€ 45,50

Alle Preise werden pro Person berechnet

Steidels
Ratsstube
HOTEL · RESTAURANT



Das besondere
GRILL-EVENT
für Ihre Firmenfeier,
Freunde oder Familie

Auf unserem einzigartigen Feuerplatten-
Buchenholz-Grill bereiten wir Fisch-, Gemüse- und
Fleischspezialitäten nach Ihren Wünschen zu.

Wir grillen auch in der
Location Ihrer Wahl!



Steidels
Ratsstube
HOTEL-RESTAURANT



Steidels
Ratsstube
HOTEL-RESTAURANT



Steidels BBQ

Wir bereiten frisch vor Ort verschiedene Leckereien auf unserer XXL- Feuerplatte für Sie zu und machen Ihr Fest zu einem unverwechselbaren Event, worüber Ihre Gäste noch lange Zeit sprechen werden.

Mindestanzahl 30 Personen

Grillbuffet 1

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings
verschiedene Rohkostsalate
Bunter Brotkorb

Auswahl an Würsten
Marinierte Steaks von Pute und Schwein
gegrillter Buntbarsch mit Gremolata
Rumpsteaks und Rib- Eye Steaks
dazu servieren wir:
verschiedene Dips
Tomaten- Feta-Pfanne
Grillkartoffel
saisonales Gemüse

Obstsalat im Glas
Creme brûlée
Mousse von dunkler Schokolade

€ 29,50

Alle Preise werden pro Person berechnet

Steidels
Ratsstube
HOTEL · RESTAURANT



Grillbuffet 2

Ruccolasalat mit Parmesansplitter, Balsamico Dressing,
krossem Bacon und Sonnenblumenkernen
Parmaschinken mit Melone im Glas
kaltes Roastbeef mit Trüffelcreme
Strauchtomaten mit Mozzarella
Bulgur mit Babyspinat und Paprika
verschiedene Antipasti
geröstetes Focaccia
mit italienischer Salami und Tomatensalsa
bunter Brotkorb

Dry Aged Beef
gebratene Maispoularde
Lammrücken
ganze Forelle
Rostbratwürste
verschiedene Dips
Tomaten- Fetapfanne
Grillkartoffel mit Gremolata
saisonales Gemüse

Schwarzwälder Kirsch im Glas
Mousse von dunkler Schokolade
saisonale Früchteplatte

€ 49,50



Alle Preise werden pro Person berechnet

Steidels
Ratsstube
HOTEL · RESTAURANT



Steidels MEATCLUB



Meat-Tasting

ab 10 Personen bis maximal 30 Personen
Anmeldung mind. 4 Wochen im Voraus

Bei unserem Meat-Tasting erfahren Sie mehr über Herkunft, Rasse, Fütterung und Reifung. Sie stehen mit Tim Steidel an der Feuerplatte und dürfen selbst mitgrillen und ihr Geschick am Grill unter Beweis stellen
Zerlegung eines Rinderrückens und Erklärung der verschiedenen Cuts.

Duett von der Deutschen Färs
Carpaccio und Tatar an buntem Marktsalat und Bruschetta

Zubereitung und Verkostung

T-Bone und Rib-Eye

Dry Aged Pork Hohenloher Landschwein vs. Dry Aged Pork Mangalitzta Schwein

Rumpsteak DRY AGED vs. Rumpsteak WET AGED

Sous Vide gegartes Flanksteak

Outside Skirt

dazu servieren wir
verschiedene Dips,
saisonales Gemüse und
Grillkartoffeln mit Gremolata

Dessertteller „Ratsstube“

€ 69,00

Alle Preise werden pro Person berechnet

Steidels
Ratsstube
HOTEL-RESTAURANT



Kaffeegedeck

beinhaltet Kaffee, Tee oder heiße Schokolade
anderer Heißgetränke wie z.B. Cappuccino, Milchkaffee
und Espresso werden nach Verbrauch berechnet

€ 7,20

Tellergeld (Kaffee wird nach Bestellung berechnet)

€ 2,50

Mitternachtsimbiss

Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Würstchen
oder Gulaschsuppe mit 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 25. Januar 2020.

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

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.

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.

Steidels
Ratsstube
HOTEL · RESTAURANT

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

Alle Preise werden pro Person berechnet

Steidels
Ratsstube
HOTEL · RESTAURANT

