

# *Steidels* **Ratsstube** HOTEL·RESTAURANT

## Menü-Vorschläge

Sehr geehrte Gäste,

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

Auf den folgenden Seiten haben wir verschiedene Menüs und Buffets zusammengestellt.

Die Ihnen vorliegenden Vorschläge stellen eine Auswahl unserer Möglichkeiten dar. Wir unterbreiten Ihnen auch ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen.

Wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch.

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.

### **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.

### **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



### Kleine Begleiter zum Aperitif

Canapees mit Käse, Schinken und Salami	€	2,80
Canapees mit Lachs	€	3,00

### 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
---	---	-------

kalttes 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
---	---	------

### Suppen

Kraftbrühe, wahlweise mit		
• mit hausgemachten Markklößchen und Eierstich	€	5,50
• mit Kräuterflädle	€	4,70

Karotten – Ingwer – Schaumsüppchen	€	4,90
------------------------------------	---	------

Eine Auswahl an saisonalen Suppen erhalten Sie auf Anfrage

### Zwischengerichte:

bunter Salatteller	€	4,50
--------------------	---	------

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

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

Alle Preise werden pro Person berechnet

*Steidels*  
**Ratsstube**  
HOTEL · RESTAURANT



## Hauptgang - serviert

### Menü 1

Kleines Rumpsteak und Schweinefilet mit Champignonrahmsoße  
Gemüse der Saison  
Kroketten und hausgemachte Spätzle € 20,80

### Menü 2

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

### Menü 3

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

### Menü 4

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

## Hauptgang – als Büffet

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

Alle Preise werden pro Person berechnet

*Steidels*  
**Ratsstube**  
HOTEL · RESTAURANT



**Büffet 2** € 27,20  
Schweinemedallions mit Rahmchampignons  
Rindermedallions mit Waldpilzen in Burgundersoße  
Zanderfilet auf Blattspinat  
Gemüse der Saison  
hausgemachte Semmelknödel und Spätzle  
Butterreis, Kartoffelgratin

**Büffet 3** € 28,80  
Rückensteak vom Milchkalb auf Waldpilzsoße  
Barbarie Entenbrust – rosa gebraten  
Doradenfilet auf Paprikagemüse  
Gemüse der Saison  
Kroketten, Tagliatelle,  
Petersilienkartoffeln

**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  
Wir stellen Ihnen ein Überraschungsbüffet mit  
saisonalen Desserts zusammen.

Alle Preise werden pro Person berechnet

*Steidels*  
**Ratsstube**  
HOTEL · RESTAURANT



# Steidels Komplett-Menü's

ab 10 Personen

## traditionell und gut I

bunter Salatteller

\*\*\*

Ofenfrischer Rinderbraten mit dunkler Soße  
Schweinelendchen mit Rahmchampignons  
Wirsinggemüse  
haugemachte Spätzle und Krokette

\*\*\*

gemischtes Eis mit Sahne

€ 29,00

---

## traditionell und gut II

bunter Salatteller

\*\*\*

Schweinefilet im Speckmantel  
auf Soßenspiegel  
mit Gemüse der Saison  
haugemachte Spätzle und Kartoffelgratin

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 27,50

---

## immer beliebt

Kraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen und Eierstich

\*\*\*

bunter Salatteller

\*\*\*

Kleines Rumpsteak und Schweinefilet  
mit frischen Rahmchampignons  
Gemüse der Saison  
haugemachte Spätzle und Krokette

\*\*\*

haugemachte Mousse von dunkler Schokolade  
garniert mit frischen Früchten

€ 37,50

Alle Preise werden pro Person berechnet

*Steidels*  
**Ratsstube**  
HOTEL · RESTAURANT



mediterran

Tomatencremesuppe

\*\*\*

bunter Salatteller

\*\*\*

Zartes Mais-Poulardenbrüstchen  
mit Kräuterrahmsouße

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 Himbeersouße

€ 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 01.06.2021.

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](mailto:info@ratsstube.de)

Alle Preise werden pro Person berechnet

*Steidels*  
**Ratsstube**  
HOTEL · RESTAURANT

