

IHR FEST 2022

FEIERN SIE IHR FEST BEI UNS

Für Ihre Feier ab 20 Gästen bietet das Weingasthaus Ruedesheimer Schloss den idealen Rahmen. Hier spielt für Sie und die anderen Gäste unser Schlossquartett. Der historische Sickinger Hof, mit Kelterhaus & Wintergarten (90 qm) eignet sich für Ihr persönliches Fest von 30 bis zu 40 Gästen. Bei einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gern.

STELLEN SIE SICH IHR MENÜ ZUSAMMEN:

- Bauernbrot, Spundekäs und Kräuterschmand
- 3 Gang Menü - mit Suppe 38,-
- 3 Gang Menü - mit Vorspeise 42,-
- 4-Gang Menü 49,-

VORSPEISE

- Wildkräutersalat und glacierter Ziegenkäse
- Lauwarmer Salat von frischen Pfifferlingen
- Spargelsalat und marinierte Garnelen
- Das Beste von der geräucherten Forelle: Entenbrust rosa gebraten an Wildkräutersalat
- Hausgeräucherter Lachs, Meerrettichparfait an Spinatsalat
- Geflügelleberparfait und Salat von Wurzelgemüse
- Salatbuffet - lassen Sie sich verwöhnen

SUPPE

- Riesling -Kräutersüppchen
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
- Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen
- Knoblauch-Limonensuppe und Scampispiß
- Klare Ochsenschwanzsuppe
- Riesling - Käsesuppe mit Spinat

UNSER LIEBLINGS FESTESSEN

- Bauernbrot, Spundekäs' und Kräutercreme
- Das Beste von der geräucherten Wisperforelle: Meerrettichparfait an Wildkräutersalat
- Rieslingsüppchen mit Garnelenspiß
- Vom Buffet:
Ganze Spanferkelkeule und Wirsing Tafelspitz und Meerrettichsauce
Lachsfilet auf Spinat
Kartoffel-Selleriepüree mit Trüffelöl
- Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren

56,-

HAUPTGANG

- Gebratene Perlhuhnbrust, Pilzrahmsauce
Kaiserschoten und hausgemachte Nudeln
- Gebratene Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce, Brokkoli und Kartoffelplätzchen
- Ganze gebratene Enten gefüllt mit Datteln und Feigen, Fenchel und Risotto
- Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce, glacierte Karotten und gratinierte Kartoffeln
- Ganze Spanferkelkeule
Wirsing und Thymian-Kartoffelchen
- Zarter Lammrücken, Spätburgundersauce
Schnippelbohnen und Rosmarinkartoffelchen
- Geschmorte Kalbsbäckchen,
Kohlrabi und Krokettchen
- Ganzes Roastbeef rosa gebraten + 10,-
Vom Küchenchef vor Ihnen tranchiert
Sauce Bearnaise, Blumenkohl und grüne Bohnen dazu kleine gebratene Kartoffelchen

DESSERT

- Karamellierte Vanillecreme mit Himbeeren
- Schokoladenmousse mit Asbach - Kirschen
- Erdbeeren, Erdbeersalat und Erdbeermousse
- Oma Dina's Beerendessert
- Frische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne
- Süße Verführung mit hausgemachten Sorbet

MITTERNACHTSSTÄRKUNG

- Herzhafte Pfefferrahmsuppe
- Mittelalter Gouda vom Rad

10,-

SEKTEMPFANG

- GB Riesling Brut / Orangensaft
- Mineralwasser

12,-

KLEINE HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

- 4 Stück pro Person
Zum Beispiel: Pfifferlingstorte,
Tomaten-Lauchkuchen mit Pinienkernen,
Räucherlachs auf Weißbrot, Forelle und
Wildschinken auf Kürbiskernbrot

16,-



IHR FEST 2022

WAS SIE SICHERLICH WISSEN WOLLEN

MENÜKARTEN ?

- Unsere Schlosskarten erstellen wir gerne

2,-

KINDER ? Sind uns immer willkommen

- Gedeck mit Räuberteller
- Menü bis 12 Jahre

10,-
25,-

DEKORATION ?

- Wir beraten Sie gerne

WASSER ZU WEIN ?

- Im Ruedesheimer Schloss servieren wir zu jeder Flasche Wein (ab 0,75 l) eine große Flasche Klosterquelle Mineralwasser kostenfrei für Sie

VERANSTALTUNGSENDE ?

- Bis der letzte Gast geht

MITTERNACHT UND MEHR...

- Für jede Stunde nach Mitternacht berechnen wir zusätzlich eine Servicepauschale

150,-

MUSIKALISCHE UNTERHALTUNG ?

- Im Sickingen Hof dürfen Sie jede Band oder DJ Ihrer Wahl mitbringen
Bis Mitternacht
Falls Sie länger bleiben möchten ist die Reservierung der 6 Hotelzimmer obligatorisch

PREISSTEIGERUNGEN UNTER VORBEHALT

RECHNUNGSGRUNDLAGE

Wir berechnen Ihnen die Teilnehmeranzahl, die Sie uns bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bekannt geben. Diese Vorschläge sind Saisonabhängige Ideen. Ihr individuelles Menü stellen wir gerne mit Ihnen zusammen. Unsere Menüs sind gültig ab 20 Personen. Eine einheitliche Menüwahl ist erforderlich. Änderungen für Allergiker und Diabetiker sind