



## IHR FEST

### 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 40,-
- 3 Gang Menü - mit Vorspeise 44,-
- 4-Gang Menü 54,-

#### VORSPEISE

- Wildkräutersalat und glacierter Ziegenkäse
- Lauwarmer Salat von frischen Pfifferlingen
- 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
- Riesling - Käsesuppe mit Spinat

#### UNSER LIEBLINGS FESTESSEN

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

59,-

#### HAUPTGANG

- Gebratene Perlhuhnbrust, Pilzrahmsauce  
Glacierte Karotten und hausgemachte Nudeln
- Gebratene Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce, Brokkoli und Kartoffelplätzchen
- Ganze gebratene Enten gefüllt mit Datteln und Feigen
- Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce, glacierte Karotten und gratinierte Kartoffeln
- Ganze Spanferkelkeule  
Wirsing und Thymian-Kartöffelchen
- Zarter Lammrücken, Spätburgundersauce  
Schnippelbohnen und Rosmarinkartöffelchen
- Geschmorte Kalbsbäckchen,  
Kohlrabi und hausgemachtes Kartoffelpüree
- 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 Aprikosendessert
- Frische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne
- Süße Verführung mit hausgemachten Sorbet

#### 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

---

### 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 ?

Mitternacht

#### SOLLTE ES DOCH LÄNGER GEHEN

- 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 und bis Mitternacht spielen lassen

### 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