

IHR FEST

FEIERN SIE IHR FEST 2026 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 Schlosstriotrio. 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 49,-
- 3 Gang Menü - mit Vorspeise 55,-
- 4-Gang Menü 63,-

VORSPEISE

- Wildkräutersalat und glazierter Ziegenkäse
- Lauwarmer Salat von frischen Pfifferlingen
- Das Beste von der geräucherten Forelle
- Entenbrust rosa gebraten an Wildkräutersalat
- Hausgeräucherter Lachs, Meerretticheis
- Hausgemachtes Geflügelleberparfait
- Kopfsalat, frische Kräuter und Radieschen
- Salatbuffet - lassen Sie sich verwöhnen

SUPPE

- Kraftbrühe mit Perlgrauen
- Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen
- Kräutersüppchen
- Riesling - Käsesuppe mit Spinat
- Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurst
- Knoblauch-Limonensüppchen mit Garnelen

UNSER LIEBLINGS FESTESSEN

- Bauernbrot, Spundekäs' und Kräuterschmand
- Das Beste von der geräucherten Wisperforelle Meerretticheis und Wildkräutersalat
- Knoblauch-Limonensüppchen mit Garnelen
- Vom Buffet:
Schlossente, gefüllt mit Feigen und Datteln
Glazierte Karotten, Bohnen, Blumenkohl
Kartoffelstampf
- Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren

69,-

HAUPTGANG

- Maispoulardenbrust, Pilzrahmsauce
Karotten und hausgemachte Nudeln
- Gebratene Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce, Brokkoli und Kartoffelplätzchen
- Tafelspitz, Meerrettichsauce,
Wurzelgemüse und Bouillionkartöffelchen
- Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce,
zarter Spitzkohl und gratinierte Kartoffeln
- Schweinerücken im Ganzen gebraten
Wirsing und Thymian-Kartöffelchen
- Zarter Lammrücken, Spätburgundersauce +12,-
grüne Bohnen und Rosmarinkartöffelchen
- Geschmorte Schweinebäckchen,
Kohlrabi und hausgemachtes Kartoffelstampf
- Ganzes Roastbeef rosa gebraten + 10,-
Vom Küchenchef vor Ihnen tranchiert
Sauce Bearnaise, Blumenkohl und grüne
Bohnen dazu kleine gebratene Kartoffelchen

DESSERT

- Schokoladenmousse mit Asbach - Kirschen
- Erdbeeren, Erdbeersalat und Erdbeermousse
- Oma Dina's Aprikosendessert
- Frische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne
- Süße Verführung mit hausgemachtem Sorbet
- Karamellisierte Vanillecreme mit Himbeeren

SEKTEMPFANG

- GB Riesling Brut | Orangensaft 12,-
- Mineralwasser

KLEINE HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

- 4 Stück pro Person zum Beispiel: 16,-
Kräuterschmand und Rote Beete Chip
Geräucherter Schinken auf Schwarzbrot
Geräucherter Lachs auf Landweißbrot
Leberwurstmousse auf Kürbiskernbrot
Hausgemachte Frikadellchen

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 ?

Unsere Schlossband spielt bis 23 Uhr, danach wird die letzte Runde eingeläutet

SOLLTE ES DOCH LÄNGER GEHEN

- Für jede Stunde nach Mitternacht berechnen wir zusätzlich eine Servicepauschale

150,-

MUSIKALISCHE UNTERHALTUNG ?

- Im Sickinger 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