

FEIERN SIE IHR FEST BEI UNS

Für Ihre Feier von 20 bis 200 Gästen bietet das Weingasthaus Rüdesheimer Schloss den idealen Rahmen.
Hier spielt für Sie und die anderen Gäste unser Schlossquartett.

Der historische Sickingher Hof, mit Kelterhaus & Wintergarten (90 qm) eignet sich für Ihr persönliches Fest
von 30 bis zu 50 Gästen. Bei einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gern.

STELLEN SIE SICH IHR MENÜ ZUSAMMEN:

- Bauernbrot, Rieslingbutter und Kräuterschmand
- 3 Gang Menü - mit Suppe 32,-
- 3 Gang Menü - mit Vorspeise 38,-
- 4-Gang Menü 45,-

VORSPEISE

- Wildkräutersalat und glasierter Ziegenkäse
- Lauwarmer Salat von frischen Pfifferlingen
- Spargelsalat und marinierte Garnelen
- Das Beste von der geräucherten Forelle:
Tartar, Mousse und Filet an Meerrettichparfait
- Lachsvariation: kalt und heiß geräuchert,
marinierte Lachswürfel und Mousse an Spinatsalat
- Hausgemachte Geflügelterrine,
Johannisbeersauce und Sellerieapfelsalat
- Entenbrust rosa gebraten an Wildkräutersalat
- Großes Salatbuffet - lassen Sie sich verwöhnen

SUPPE

- Riesling -Kräutersüppchen
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
- Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen
- Selleriesuppe mit Wildschinken
- Tomatensuppe mit Basilikumklößchen
- Sekt & Senf mit Garnelen
- Knoblauch-Limonensuppe und Scampispiß
- Klare Ochsenschwanzsuppe

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-Kartöffelchen
- Zarter Lammrücken, Spätburgundersauce
Schnippelbohnen und Rosmarinkartöffelchen
- Geschmorte Kalbsbäckchen, Kohlrabi-Birnen-
Gemüse und Krokette
- Ganzes Roastbeef rosa gebraten + 10,-
Sauce Bearnaise, Blumenkohl und grüne Bohnen
- dazu kleine gebratene Kartoffelchen

DESSERT

- Karamellisierte Vanillecreme mit Himbeeren
- Schokoladenmousse mit beschwipsten Kirschen
- Eisbombe mit marinierten Brombeeren
- Erdbeeren, Erdbeersalat und Erdbeermousse
- Frische Beeren mit Schmand
- Frische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne
- Käse und Feigensenf
- Omelette Surprise - mit Feuerzauber präsentiert +10,-

MITTERNACHTSSTÄRKUNG

- Herzhafte Pfefferrahmsuppe
- Mittelalter Gouda vom Rad 10,-

SEKTEMPFANG

- GB Riesling Brut / Orangensaft / Mineralwasser

10,-

KLEINE HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

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

12,-

GRILLFEST

- Ab 40 Personen
- Salatbuffet
- Buffet am Holzkohlengrill
Schweinenackensteak | Schweinebauch
Lammkotelett | Grobe Bauernbratwurst
Bratwurst vom Rüdeshheimer Wildschwein
Gefüllte Forelle | Scampisspieß
Kleine Kartoffelchen und Kräuterquark
Vier verschiedene Saucen
- Vanillecreme mit Apfel

49,-

UNSER LIEBLINGS FESTESSEN

- Brotauswahl, Rieslingbutter und Kräutercreme
- Das Beste von der geräucherten Wisperforelle: Mousse, Tartar und Filet, Meerrettichparfait an Wildkräutersalat
- Rieslingsüppchen mit Garnelenspieß
- Vom Buffet:
Tafelspitz, Spanferkelkeule und Wildgoulasch
Karotten, Bohnen und Blumenkohl
Hausgemachte Nudeln und kleine Kartoffelchen
- Eisbombe mit Himbeeren und Sahne

49,-

WAS SIE SICHERLICH WISSEN WOLLEN

MENÜKARTEN ?

- Unsere Schloskarten erstellen wir Ihnen gerne 2,-

KINDER ? Sind uns immer willkommen

- Gedeck mit Räuberteller 10,-
- Menü bis 12 Jahre 25,-

DEKORATION ?

- Wir beraten Sie gerne

WASSER ZU WEIN ?

- Im Rüdeshheimer 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

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