



Bankettkarte Restaurant Ratsstube

Wir haben für Ihr Firmenevent die passende Auswahl.

Restaurant Ratsstube
Schulstraße 51
65474 Bischofsheim
Tel.: 06144 / 330 918
Fax.: 06144 / 330 921

veranstaltung@restaurant-ratsstube.de



3 Gang Menüs

Menü I

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen ^{A1, A3}

Schweinelende im Speckmantel auf Rotweinjus, buntes Gemüse
und Spätzle^{2, 4, A1, A3}

Rote Grütze mit Vanilleeis ^{A3, A7}

22,34 € pro Person

Menü II

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne ^{A7, A9}

Gegrillte Maishähnchenbrust auf Calvados-Rahmsoße mit Wirsing
und Bandnudeln ^{A1, A3, A7}

Erdbeerparfait mit frischen Früchten

22,34 € pro Person



Menü III

Zuckerschoten-Creme-Suppe mit Croutons^{A1, A7}

Tranchen vom Roastbeef auf buntem Gemüse mit Kartoffel-Gratin^{A7}

Schokoladenmousse auf Fruchtsoßenspiegel und Orangen-Kiwi-Salat^{A3, A7}

25,42 € pro Person

Menü IV

Zucchinirahmsuppe mit Croutons^{A1, A7}

Geschnetzelte Filetspitzen in Champignonsoße im Reisrand^{A7}

Vanilleeis mit heißen Himbeeren^{A3, A7}

20,47 € pro Person



4 Gang Menü

Menü V

Bunter Salatteller mit Oliven und Fetawürfel ^{A7}

Gemüsebrühe mit feinen Gemüsewürfeln ^{A9}

Tomaten-Kräuter-Risotto mit gebackenen Gemüseklößchen ^{A1, A3}

Marinierter Obstsalat mit Erdbeereis ^{A3, A7}

23,74 € pro Person

Buffet I

ab mind. 30 Personen

Vorspeisen

gebratene marinierte Antipasti

Thunfischsalat ^{A4}

Vitello Tonnato mit Kapernsoße

verschiedene Rohkostsalate

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Suppe

Tomatencremesuppe ^{A7}

Hauptgang

Maishähnchenbrust vom Grill

Gepfefferte Schweinelende

Wurzelgemüse

Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Spätzle

Dessert

Zweierlei Mousse mit Früchten

Crème Brûlée ^{A3, A7}

27,94 € pro Person



Buffet II

ab mind. 30 Personen

Vorspeisen

Roastbeef mit Remouladensoße ^{A3}

Schinken ^{2,4} mit Melonenschiffchen
gefüllte Eier ^{A3, A10}

verschiedene Rohkostsalate

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Geräucherte Entenbrust ^{2,4} mit Preiselbeersahne ^{A7}

Suppe

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen ^{A1, A3}

Hauptgang

Tranchen vom Roastbeef am Buffet geschnitten, Rotweinjus
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Rosinen und Pinienkernen

Buntes Gemüse

Butterreis

Kartoffelgratin ^{A7}

Dessert

Marinierter Obstsalat

Orangen-Tiramisu ^{A1, A3}

Kokos-Panna-Cotta mit Orangensoße

32,62 € pro Person

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid
6. Schwärzungsmittel
7. Phosphat
8. Milcheiweiß
9. Koffein
10. Süßungsmittel
11. Phenylalaninquelle
12. gewachste Oberfläche

Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c. Eier und Eierzeugnisse
- d. Fisch und Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Schalenfrüchte, d.h. Mandeln (*Amygdalus communis*l.)
- h. Gemeine Hasel (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j. Senf und Senferzeugnisse
- k. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg kg⁻¹ oder 10 mg l⁻¹, als SO₂ angegeben
- m. Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse
- n. Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern



Planungshilfen

Die folgenden Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung helfen.
Eine rechtzeitige Festlegung aller Einzelheiten hilft aber auch uns und garantiert
den Erfolg Ihrer Veranstaltung.

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Personenzahl | <input type="checkbox"/> Hotelzimmer / Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Tischform | <input type="checkbox"/> Raummiete |
| <input type="checkbox"/> Beginn des Empfangs | <input type="checkbox"/> Anfahrtsskizze zum Restaurant |
| <input type="checkbox"/> Pausenfestlegung | <input type="checkbox"/> Tanzfläche |
| <input type="checkbox"/> Ansprachen | <input type="checkbox"/> Musiker / Alleinunterhalter |
| <input type="checkbox"/> Sitzordnung | <input type="checkbox"/> Einladungen für Gäste |
| <input type="checkbox"/> Ehrentische | <input type="checkbox"/> Fotograf |
| <input type="checkbox"/> Menükarten | <input type="checkbox"/> Geschenktisch |
| <input type="checkbox"/> Blumenschmuck | <input type="checkbox"/> Vorauszahlung / Anzahlung |
| <input type="checkbox"/> Kerzenfarbe | <input type="checkbox"/> Veranstaltungstechnik |