

## Unsere Räumlichkeiten

### Festsaal

AB 30 PERSONEN BIS 90 PERSONEN

BEREITSTELLUNG DER GEWÜNSCHTEN TISCHFORM, TISCHDECKEN, SERVIETTEN,  
KERZENSTÄNDER

MINDESTUMSATZ: EUR 4.500,00

DIE DIFFERENZ ZUM NICHT ERREICHTEN MINDESTUMSATZ

WIRD ALS RAUMMIETE BERECHNET



### Kardinal

BIS 30 PERSONEN

BEREITSTELLUNG DER GEWÜNSCHTEN TISCHFORM, TISCHDECKEN, SERVIETTEN,  
KERZENSTÄNDER

MINDESTUMSATZ: EUR 2.200,00

DIE DIFFERENZ ZUM NICHT ERREICHTEN MINDESTUMSATZ

WIRD ALS RAUMMIETE BERECHNET



## FINGERFOODEMPFANG

Zum Empfang mit einem Glas Rheingauer Sekt bieten wir verschiedene Fingerfood-Varianten. Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Personen

### Variante "Cuvée" je 1 Stk. pro Person p.P.:EUR 8,50

Backpflaumen im Speckmantel  
Rheingauer Zwiebelkuchenecke  
kleines Kartoffelbrötchen mit Rauchlachs und Radischen-Frischcreme  
Quinoasalat mit Hähnchenspieß im Glas

### Variante "Kabinett" je 1 Stk. pro Person p.P.:EUR 9,50

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto im Glas  
Canapé belegt mit geräuchtem Heilbutt  
Canapé belegt mit Rheingauer Spundekäs  
Black-Tiger Shrimps im Teigmantel

### Variante "Spätlese" je 1 Stk. pro Person p.P.:EUR 9,50

Canapé mit gekochtem Saftschinken  
Shrimpsalat mit Cocktailsoße im Glas  
Canapé belegt mit Lachstatar und Sprossen  
Gebackene Frühlingsröllchen, vegan

## KUCHEN & TORTEN

Zum Kaffee bieten wir eine gemischte Kuchentafel, je Sorte eine Ecke incl. Kaffee und Tee, ohne Kaffeespezialitäten  
Mindestbestellmenge 20 Stück

### Kuchenvariante p.P.:EUR 12,00

Frische Obstkuchenschnitte  
Rahmkäsekuchen mit Rosinen  
Himbeer-Käsesahneschnitte

Torten nach Wunsch über einen externen Konditor  
ab EUR 65,00

## MENÜVORSCHLÄGE

### MENÜ 1

Geräuchertes Forellenfilet  
Kartoffel-Zucchini Rösti und Strauchtomatensalat

\*\*\*\*\*

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen

\*\*\*\*\*

Entenbrust, rosa gebraten  
Wilder Brokkoli mit Granatapfelkernen  
Rosmarin-Kartoffelecken

\*\*\*\*\*

Vanille Panna-Cotta mit marinierten Trauben  
€ 44,00

### MENÜ 2

Tatar vom norwegischen Lachs mit grünem Spargel

\*\*\*\*\*

Kokos-, Hühnersuppe mit Curry

\*\*\*\*\*

Gebratene Perlhuhnbrust mit Morschelrahmsoße  
Broccoliröschen und Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

Warmes Schokoladenküchlein mit Birnensorbet  
€ 42,00

### MENÜ 3

Hausgebeitzter Lachslion mit Pfefferkruste  
Radischen - Frischcreme

\*\*\*\*\*

Rieslingrahmsuppe mit Kräuterpesto

\*\*\*\*\*

Roastbeef, rosa gebraten mit Soße Bernaise  
Grillgemüse und Kartoffel-, Petersilienwurzel-Stampf

\*\*\*\*\*

„Gemischter Dessertteller“

Früchtegarnitur

€ 45,00



**MENÜ 4**

„Wingertsalat“

Feldsalat mit Kartoffeldressing, gehackten Nüssen  
Champignonscheiben und Croutons

\*\*\*\*\*

Rheingauer Kräuterrahmsuppe

\*\*\*\*\*

Kalbsrückensteak „Winzermeister“ mit glacierten Trauben  
Rahmsoße, Riesling-Zucchini und Kartoffeltürmchen

\*\*\*\*\*

Fruchtiges Rieslingmousse auf Traubenlikörsahne  
gebackene Streusel

€ 45,00

**MENÜ „VEGAN“**

Gebackene Gemüserolle auf Glasnudelsalat

\*\*\*\*\*

Quinoa Bratling mit Avocadodip  
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée mit frischen Beeren

€ 32,00



### Büffetvorschlag 1

<u>Suppe</u>	Rahmsuppe von frischen Pilzen der Saison
<u>Kalt</u>	„Gemischte Fischplatte“ Gebeizter Lachs/pochierte Lachsmedaillons/mild geräucherte Forellenfilets/Kräuterheilbutt/Graved Soße Roastbeef rosa gebraten/großer Salatkorb mit Blattsalaten / Schafkäse / Rohkoststreifen/verschiedene Dressings/ Gefüllte Weinblätter Cocktailtomaten-Mozzarellaspieß/Aubergineröllchen
<u>Warm</u>	Kartoffel-Lauch-Gratin Schweinefilet im knusprigen Blätterteig gebratene Seeteufelmedaillons Tagliolini mit Geflügelstreifen und Tomaten-Olivensugo zartes Rehragout in Burgundersoße frisches Marktgemüse
<u>Dessert</u>	Hausgemachtes Rieslingmousse Variation von Cocktaildesserts im Gläschen Internationales Käsebrett mit Partybrötchen

-ab 30 Personen-

€ 46,00 p.P

### Büffetvorschlag 2

<u>Suppe</u>	Rheingauer Weinsuppe mit frischen Kräutern
<u>Kalt</u>	„Gemischte Fischplatte“ Gebeizter Lachs/pochierte Lachsmedaillons/mild geräucherte Forellenfilets/Kräuterheilbutt/Graved Soße Roastbeef rosa gebraten –bunt garniert- Shrimps und Meeresfrüchte im Gläschen Gemüsesalat/Farmersalat Stangenweißbrot/Brotauswahl
<u>Warm</u>	Hirschkeulenbraten in Preiselbeersauce Kalbstafelspitz rosa gebraten mit Burgundersoße Strudel von der Wisperforelle im Blätterteigmantel Serviettenknödel/frischer Rahmwirsing
<u>Dessert</u>	Mousse au Chocolat Eisplatte „Auslese“ mit Cremeeisorten und frischen Früchten

-ab 30 Personen-

€ 46,00 p.P



Ab 24.00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag von EUR 35,00  
pro angefangene 30 Minuten und Mitarbeiter.  
Mindestbesetzung 2 Personen.

Die Außengastronomie darf in unserer Kommune  
nur bis maximal 24.00 Uhr betrieben werden.



GETRÄNKEPAUSCHALE PRO PERSON 24,50 EURO

ZUM MENÜ:

WEINBEGLEITUNG, SOFTGETRÄNKE, KAFFEESPEZIALITÄT UND DIGESTIF NACH DEM ESSEN  
(MINDESTENS 20 PERSONEN)



Marienthaler Str. 20  
65366 Geisenheim  
Tel.: 06722-99600  
E-Mail: [info@waldhotel-rheingau.de](mailto:info@waldhotel-rheingau.de)

Ansprechpartner: Herr Thomas Gietz

Herr Wolfgang Gietz