



IHRE VERANSTALTUNG ... UNSERE BANKETTMAPPE



H&K Rheinterrassen GmbH / Gasthaus am Fluss
Restaurantmanager Damir Susnjara
Geschäftsleitung Lisa Haspel
Rheinpromenade 15 · 68163 Mannheim · Tel.: 0621 / 833 50 17
Fax: 0621 / 83 50 11 · www.rheinterrassen.info · service@rheinterrassen.info

WISSENSWERTES

Unser Haus steht an einem der schönsten Fleckchen Mannheims – im historischen Schlossgarten direkt am Rhein. Ein idealer Ort, um die Seele baumeln zu lassen.

Unser kulinarischer Anspruch ist es, pfälzische Gerichte mit der wunderbaren französischen Küche zu verbinden. Hochwertige regionale Produkte, auf das saisonale Angebot abgestimmt und frisch zubereitet – das ist unsere Philosophie. Unser Angebot erstreckt sich neben unserer Speise- und Tageskarte auch auf ein reichhaltiges Kuchenangebot.

Es lohnt sich, auch nur auf einen Kaffee oder ein Glas Wein in den Rheinterrassen vorbeizuschauen. Unsere sorgsam zusammengestellte Weinkarte bietet Weinliebhabern wundervolle Weine aus der Pfalz und Frankreich.

Wir sind der richtige Ansprechpartner für Ihr persönliches Fest, welches wir mit einem abgestimmten Angebot für Sie zu einem Erlebnis machen. Sprechen Sie uns an.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen zu unseren Räumlichkeiten, Menü- und Buffetvorschlägen sowie angebotenen Getränkepauschalen für Ihre Feier. Bitte beachten Sie, dass wir Menüs ab 20 bis maximal 35 Personen servieren.

Buffets bieten wir ab 30 Personen an.

Kreieren Sie sich ein individuelles Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen. Gern unterstützen wir Sie dabei und sind Ihnen bei der Kalkulation behilflich.

An Kommunion- und Konfirmationstagen und an den Weihnachtsfeiertagen verlieren diese Vorschläge ihre Gültigkeit.

Gerne bieten wir Ihnen dann ein gesondertes Menü an – fragen Sie nach.

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Sonntag 12:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Küche: Mo.-Do.: 12:00 bis 21:00 Uhr bis 22:00Uhr Kleinigkeiten

Sonn-/und Feiertage 12:00 Uhr bis 21 :00 Uhr

Geschlossen: 24. Dezember 31.und 01.Januar

KLEINGEDRUCKTES / VERTRAGSBEDINGUNGEN: siehe letzte Seite

ZUM APERITIF ODER SEKTEMPFANG (ab 20 Personen)

Elsässer Flammkuchen 12,00 €
Italienischer Flammkuchen 13,00 €

Oliven
Brötchenkonfekt dazu Salzbutter
Oliven- und Sesamstangen
Karamellierte Nüsse
BBQ Rauchpaprika Popcorn
Trüffel Meersalz Popcorn
Parmesan Thymian Popcorn
Mini-Quiche (Lorraine oder Mediterranes Gemüse)

Mit 3 Komponenten 11 € pro Person

Mit 4 Komponenten 13 € pro Person

Mit 5 Komponenten 15 € pro Person

Lachstatar mit Apfel-Sellerie Salat	4,50 €
Crepesröllchen mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse	4,50 €
Hausgeräucherter Lachs Dill Senf Sauce	4,50 €
Tatar vom Räuchermatjes mit Schnittlauch-Creme-Fraiche	4,50 €
Vitello Tonnato frittierte Kapern	
4,50 €	
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce	4,50 €
Mini Saumagen Burger Krautsalat Senfcreme	4,20 €
Champignons gefüllt mit Ratatouille Gemüse	4,00 €
Hummus Falafel	4,00 €

BAUSTEINE FÜR MENÜS (ZWISCHEN 20 UND 35 PERSONEN) UND BUFFETS (AB 30 PERSONEN)

Gerne können Sie sich ausfolgenden, einzelnen Speisen ein Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

VORSPEISEN

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

Verschiedene angemachte Salate

Antipasti gegrilltes und in Olivenöl eingelegtes Gemüse

Marinierte Tomatenscheiben in Balsamico- Olivenölmarinade mit Büffelmozzarella und Basilikum

Pikanter Hummus mit gebackenen Falafel Bällchen

Eingelegter Handkäse mit Musik

Französischer Ziegenkäse unter einer Honig- Thymiankruste

Rote Beete-Salat mit Ziegenfrischkäse und Shiso Kresse

Pfälzer Hausmacher Platte – Auswahl von Pfälzer Wurstspezialitäten und Spundekäs mit Gewürzgurken und Bauernbrot

Variation von französischen Pasteten und Terrinen mit Zwiebelconfit Salzbutte und Baguette

Rosa gegarte Roastbeef scheiben mit Remoulade

Kalbstafelspitzscheiben mit Radieschen, Essigzwiebeln und Meerrettichvinaigrette

Räucherlachstatar mit Limonen-Creme Fraiche

Geräucherter Heilbutt mit gehobeltem Meerrettich und Wildkräutern

SUPPEN

Räucherfisch- Safran Creme | Wurzelgemüse

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Grießnocken

Je nach Saison:

- Spargelsuppe
- Kartoffelsuppe
- Kohlrabi Cremesuppe
- Kürbissuppe
- Maronensuppe
- Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

RIND

Rindsrouladen in Rotweinjus

Geschmorter Rinderbraten in Cognac- Pfefferrahm

Geschmorte Ochsenbacken

Bœuf Bourguignon

In Burgunder geschmorte Rindfleischstücke mit Wurzelgemüse,
Champignons und Speck

Rosa gebratene Roastbeef Tranche (nur im Menü)

Gebratenes Rinderfilet (nur Menü)

KALB

Gesottener Kalbstafelspitz

Gefüllte Kalbsbrust mit Burgundersauce

Geschmorte Kalbsbacken mit Portweinjus

Königsberger Klopse mit Kapernsauce

Gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel (nur Menü)

Rosa gebratene Roastbeef Tranche (nur im Menü)

SCHWEIN

Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce

Saumagen, je nach Saison:
Frühjahr Spargel- Sommer Pfifferling- Herbst Marone

Ganzjährig Pfälzer und Schafskäse Chili

Schweinefilet im Salbei Schinken Mantel (nur im Menue)

GEFLÜGEL

Gebratene Poularden Brust

Hühnerfrikassee | Morcheln | Erbsen und Karotten

Coq au Vin | Speck & Champignons | Rotweinjus

FISCH

Lachsforellenfilet mit Zitronen-Beurre Blanc

Lachsschnitte aus dem Ofen

Kabeljau im Bananenblatt

Gegrillter Zander

Loup de Mer Filet

BEILAGEN

Kartoffelgratin | Kartoffelklöße | Schwenkkartoffeln | Kartoffelpüree

Spinatspätzle | Butter Knöpfe | Bandnudeln

Semmelknödel

Cremige Polenta

Rahmsauerkraut | Rahmkohlrabi

Buntes sautiertes Gemüse | Wurzelgemüse

VEGETARISCH

Lauwarme Lauch- Tomatenquiche

Semmelknödel | Kräuterrahmpilze

Schupfnudeln | Spitzkohl | Braune Butter

Spinat- Ricotta- Ravioli | Kirschtomaten | Rucola

VEGAN

Gemüseravioli | pikanter Cashewsauce

Pikantes Gemüsecurry | Jasminreis

Süßkartoffel aus dem Ofen | Cous Cous | Gewürz Creme

Pappardelle | Brokkoli Rahm | Mandel

DESSERT

Blätterteig- Apfeltarte mit Vanille- Creme Fraiche

Tiramisu | Amarena Kirschen

Lauwarmer Topfenstrudel mit Karamellsauce

Apfelstrudel oder Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Mangosauce

Weißer Mousse au Chocolat oder Dunkle Mousse au Chocolat

Klassische Crème Brûlée

Saisonales Früchteragout

VEGAN

Obstsalat

Brownie | Vanille- Tonkabohnen Sauce

Birne Helene (Birnenragout | Schokoladenschaum)

Veganer Milchreis mit saisonalem Früchteragout

Aperitfvorschläge für Ihre Veranstaltung

Crement de Bourgogne, brut 0,75l à 48 €
Weißburgunder Sekt Andres & Mugler 0,75l à 48€

(Nicht für Pauschalen buchbar)

Aperol 8,70€, Hugo oder Lillet Wild Berry 9,15 €
Negroni, Americano 0,1l 10,50 €

Alkoholfrei

Aperitif **Provençal** alkoholfrei | Volée | Botanical Tonic 0,2l 5,50 €
Bitterino Soda oder O-Saft 0,1l 5,50 l

Biere

Biere von Weldebräu (Preise auf Anfrage)

Biere von Welde aus der Flasche 0,33l oder im Glas 0,2l:
Kurpfalzbräu Kellerbier, Pils oder IPA/ Pale Ale

Oder do it yourself:

15L/ 30 L Liter Fass Helles zum selbst Anstechen und Zapfen
Bei Interesse senden wir Ihnen Anschauungsmaterial zu

Beispiele für Getränkepauschalen

Pauschale à 26,50 € pro Person:

zwischen 13.00 Uhr und 19.00 Uhr enthalten:
Pepsi, Mirinda, SevenUp, Apfelsaft, Apfelsaft-Schorle,
Teinacher rot Mineralwasser, alle Welde Biere (außer Jahrgangsbier)
Riesling, Q.b.A., trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz
Dornfelder, Q.b.A., trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz

Pauschale à 38,50 € pro Person:

zwischen 18.00 Uhr und 24.00 Uhr enthalten:
Winzersekt, Weißburgunder Brut, Traditionelle Flaschengärung,
Pepsi, Mirinda, SevenUp, Apfelsaft, Apfelsaft-Schorle,
Teinacher rot Mineralwasser, Alle Welde Biere (außer Jahrgangsbier)
Riesling, Q.b.A., trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz
Dornfelder, Q.b.A., trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz
Heißgetränke nach dem Essen

Bitte beachten Sie, dass Getränkepauschalen nur in Verbindung mit unseren Menü- bzw. Buffetvorschlägen erhältlich sind. Die o.g. Uhrzeiten sind Beispiele und können an Ihre Wünsche angepasst werden.

KLEINGEDRUCKTES / VERTRAGSBEDINGUNGEN

1. Die Anzahl der an der Veranstaltung teilnehmenden Gäste ist uns bis spätestens eine Woche vor dem Veranstaltungsdatum mitzuteilen. Der Preis der Speisen wird für die angegebene Personenzahl entsprechend in Rechnung gestellt, auch wenn weniger Gäste zur Veranstaltung erscheinen.
2. Sie dürfen gerne bis maximal 03:00 Uhr ausgelassen feiern. Danach schließt unser Gasthaus.
3. Ab 24:00 Uhr stellen wir eine Pauschale von 150,00€ je angefangene Stunde für Personal und Energiekosten in Rechnung.
4. Wir behalten uns vor im Zuge hausinterner Preiserhöhungen die Preise Ihrer Speisen und Getränke entsprechend anzupassen. Dasselbe gilt auch für eine Erhöhung der Umsatzsteuer und sonstiger lokaler Abgaben.
5. Angebote unsererseits sind 2 Wochen gültig. Gerne räumen wir Ihnen auf Wunsch eine verlängerte Option für die getätigte Reservierungsanfrage ein. Nach Ablauf der o.g. Fristen behalten wir uns vor an dem von Ihnen gewünschten Datum frei über Räumlichkeiten und Tische zu verfügen.
6. Eine Veranstaltung gilt als bestätigt und fest eingetragen, wenn wir Ihrerseits eine Bestätigung (per Post oder per Mail) erhalten haben.
7. Im Falle von Veranstaltungen mit Speisen zur Wahl, bei denen die Speisenauswahl vorab getätigt wird, betrachten wir diese als verbindliche Bestellung.
8. Bestätigte Veranstaltungen können bis 3 Wochen vor dem Veranstaltungstag kostenfrei storniert werden. Bis eine Woche vor dem Veranstaltungstag stellen wir die Hälfte des angegebenen Menü- oder Buffetpreises in Rechnung. Bei Gruppenkarten berechnen wir je angegebenem Gast, der nicht rechtzeitig storniert hat (24 Stunden vor der Veranstaltung) pauschal 10,00€ (Non Show). Ab einer Woche vor Veranstaltungstag stellen wir den kompletten Menü- oder Buffetpreis je angegebenem Gast in Rechnung. Bei Auswahlkarten je Gast 15,00€.
9. **Bei Gruppen ab 10 Personen (à la carte oder Gruppenkarte) berechnen wir je angegebenem Gast ohne rechtzeitige Stornierung (8 Stunden vor der Reservierung) eine Pauschale über 10,00€ (no show).**
10. Im Falle einer kostenpflichtigen Stornierung erhält der Besteller die Rechnung.
11. Veranstaltungsrechnungen können vor Ort in Bar, mit Ec-, Visa-, Master- oder Amex- Card beglichen werden. Gerne senden wir Ihnen auch eine Rechnung per Post zur Überweisung zu. Nicht vor Ort beglichene Rechnungen können nicht am Abend der Veranstaltung ausgehändigt werden. Gerne geben wir Ihnen am Veranstaltungsabend die Möglichkeit Ihre Rechnung zu unterschreiben
12. Für durch Gäste einer Veranstaltung verursachte Schäden an Inventar, Mobiliar etc. haftet der Veranstalter.