

RHEINTERRASSEN

Gasthaus am Fluss

BANKETTMAPPE



H & K Rheinterrassen GmbH / Gasthaus am Fluss
Restaurantmanager Damir Susnjara

Rheinpromenade 15
68163 Mannheim
Tel.: 0621 / 8335017
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 unser Philosophie. Als Resultat unseres hohen Anspruchs wurden die Rheinterrassen in den Gault Millau Baden-Württemberg 2009/2010 als eines der besten regionalen Wirtshäuser aufgenommen. 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 vorbei zu schauen. 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 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr

Warme Küche 11:30 bis 22:00 Uhr

Geschlossen: 24. Dezember und 01. Januar

KLEINGEDRUCKTES / VERTRAGSBEDINGUNGEN: siehe letzte Seite

RÄUMLICHKEITEN

RESTAURANT

Ein visueller Höhepunkt ist der Blick aus unserem Gastraum auf den Rhein. Zusammen mit unserem Ambiente im Landhausstil ergibt sich eine entspannte Atmosphäre, um die Seele baumeln zu lassen. Auch größere Gruppen sind bei uns immer herzlich willkommen und finden hier genügend Platz, um unsere Gaumenfreuden zu genießen.



KAMINZIMMER

Das Kaminzimmer ist eine Ergänzung zu unserem Restaurant im Seitenflügel des Gasthauses. Hier können wir zusätzlich zum Restaurant 80 Personen im à la carte - Bereich betreuen. Der Raum kann ab 50 Personen und nach Absprache auch exklusiv genutzt werden.



424

Unser Veranstaltungsraum „424“ bietet je nach Bestuhlung, Platz für bis zu 80 Personen. Die Nutzungsmöglichkeiten des Raumes, welcher über Tageslicht verfügt, sind sehr flexibel und bieten über Familienfeiern, Firmenveranstaltungen und Hochzeiten ein hohes Potenzial.



KAMINECKE

Besonders wenn es draußen ungemütlich wird, ist unsere Kaminecke der richtige Platz, um sich am offenen Feuer in kleiner, gemütlicher Runde aufzuwärmen. Aber auch sonst ist diese idyllische Ecke der Rheinterrassen der ideale Platz, um den Alltagsstress hinter sich zu lassen und einen unserer erlesenen Weine zu genießen.



BIERGARTEN / WEINGARTEN

Unsere Rheinterrasse ist im Sommer das perfekte Fleckchen in Mannheim. Neben Vogelgezwitscher und dem Wind in den Bäumen können Sie hier die schöne Aussicht ins Grüne und auf den Rhein genießen. Die uralten Platanen spenden an heißen Tagen kühlen Schatten und verbreiten einen Hauch Urlaubsflair. Für die kühlen Sommerabende halten wir Decken für Sie bereit, in denen Sie bis in die Nacht gemütlich sitzen bleiben und Ihren Besuch bei uns genießen können.



Menü I

I

Schwarzwurzelcremesuppe mit Cashewkernen und Frühlingslauch

II

Terrine von Matjes und Frischkäse
auf marinierter Roter Beete und Salat von jungem Spinat

III

Gegrillte Spanferkelschnitte in Honigjus
auf Rahmkohlrabi und Kartoffel-Selleriepüree

(alternativ: Gegrilltes Zanderfilet mit den selben Beilagen)

IV

Hausgemachte Panna Cotta von der Tonkabohne
mit Karamell-Eiscreme und Birnenkompott

Preis pro Person 46,30 €

Menü II

I

Rote Paprikacremesuppe mit Estragon und gehobeltem Parmesan

II

Carpaccio vom Fjordlachs in Limettenmarinade
mit bunten Linsen und gerösteten Haselnußkernen

III

Rinderrückensteak vom Grill in Roquefortcreme
an sautiertem Blattspinat und Salbei-Kartoffelgnocchi

(alternativ: Gegrilltes Zanderfilet mit den selben Beilagen)

IV

Joghurt-Mango-Törtchen mit saisonalen Beerenfrüchten

Preis pro Person 44,70 €

Menü III

I

Consommé vom Weiderind mit Grießnocken, Kerbel und Wurzelgemüse

II

Hausgemachte, lauwarme Kürbisquiche
an mariniertem Ziegenkäse und Petersilien-Cremolata

III

Lachsfilet unter der Meerrettichkruste
an Grüner Sauce und Wirsing-Kartoffelstampf

(alternativ: Gesottener Kalbstafelspitz mit selben Beilagen)

IV

Schokoladenparfait mit Kokosnuß-Eiscreme
und eingelegten Rum-Rosinen

Preis pro Person 43,70 €

Menü IV

I

Maronencremesuppe mit Portwein und gerösteten Mandeln

II

Terrine von Räucherfischen
an Frisée-Orangensalat mit eingemachtem Muskatkürbis

III

Rosa gebratene Entenbrust an Vanillemöhren und Kartoffelrösti

(alternativ: gebratenes Filet vom Kabeljau mit selben Beilagen)

IV

Crème Brûlée von der Haselnuß
mit Bourbon-Vanilleeiscreme und Himbeerschaum

Preis pro Person 44,90 €

Büffet I

Vorspeisen

Elsässer Zwiebelsuppe mit gehobeltem Bergkäse

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

Eingelegter Handkäse mit Musik und Cidre

Französischer Ziegenkäse
mit Honig, Datteln und mariniertem, grünem Spargel

Salate Nicoise
(Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
Oliven, Sardellen, Kartoffeln, grünen Bohnen und Thunfisch)

Hauptgänge

Boeuf Bourguignon
(grobe Rindfleischstücke, sanft geschmort mit Burgunder Rotwein und Wurzelgemüse)

Gebratenes Zanderfilet in Estragon-Beurre Blanc

Lauwarme Lauch-Tomatenquiche

Beilagen

Kräuterbandnudeln

Majorankartoffeln aus dem Ofen

Karamellisiertes Möhrengemüse

Dessert

Blätterteig-Apfeltarte mit Vanille-Creme Fraiche

Creme Karamell mit Orangenkompott

Preis pro Person 41,50 €

Buffet II

Vorspeisen

Selleriecremesuppe mit Trüffelsahne

Gebeizter Fjordlachs mit gehobeltem Meerrettich und mariniertem Babyspinat

Rote Beete-Salat mit Ziegenfrischkäse und Staudensellerie

Rosa gegarte Roastbeefscheiben mit Sauce Tatare, grobem Pfeffer und Meersalz

Gemischtes Brotsortiment mit Landbutter

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet in Dill-Senfrahm auf Kartoffel-Spitzkohlgemüse

Geschmorter Rinderbraten in Cognac-Pfefferrahm

Beilagen

Butterknöpfle

Kräuterreis

Saisonales Gemüsearrangement

Dessert

Weisses Mousse au Chocolat mit Aprikosenkompott

Lauwarmer Topfenstrudel mit Karamellsauce

Preis pro Person 40,40 €

Buffet III

Vorspeisen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Grießnocken

Arrangement von Räucherfischen mit Preiselbeer-Sahneerrettich

Terrine vom heimischen Hirsch an Waldorfsalat und karamelierten Nüssen

Luftgetrockneter Schinken vom Landschwein
mit marinierten Kürbiswürfeln, Basilikum und Ricotta

Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

Gemischter Brotkorb mit Landbutter

Hauptgänge

Rinderrouladen klassisch in kräftiger Specksauce

Gebratenes Victoriabarschfilet mit Mandel-Petersilien-Tapenade
auf Curryblumenkohl in Rahm

Geschwenkte Spinat-Ricotta-Ravioli
mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan

Beilagen

Butterknöpfle mit Petersilie

Kartoffelklöße, Kräuterreis

Wurzelgemüse aus dem Ofen

Dessert

Lauwarmer Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce

Himbeer-Joghurtterrine auf Mangosauce

Preis pro Person 42,90 €

Buffet IV

Vorspeisen

Schwarzwurzelcremesuppe mit Estragon

Carpaccio vom Rindstafelspitz in Meerrettichvinaigrette

Arrangement von Räucherfischen mit Dill-Senfsauce

Rapunzelsalat mit Hausdressing und verschiedene Rohkostsalate

Mediterrane lauwarne Fleischbällchen aus dem Ofen
an Kichererbsen-Kartoffelsalat mit Paprika und Koriander

Gemischtes Brotsortiment mit Landbutter

Hauptgänge

Gebrautes Red Snapperfilet auf tomatisiertem Auberginen-Zucchini-gemüse
mit schwarzen Oliven

Rollbraten vom Landschwein in Zwiebel-Balsamicosauce

Gemüselasagne mit Ziegenkäse

Beilagen

Gebraute Rosmarinkartoffeln

Kräuterreis, Rahmkohlrabi

Dessert

Apfel-Rosinen-Crumble mit Zimt-Vanillesauce

Hausgemachte Mandel-Spekulatiuscreme mit Aprikosenkompott

Preis pro Person 43,90 €

Buffet V

Vorspeisen

Cremesuppe von der Gartengurke mit Pernod und frischen Kräutern
(auch als kalte Suppe möglich)

Terrine von Matjes und Frischkäse auf Apfel-Selleriesalat und Senfgurken

Marinierte Tomatenscheiben in Balsamico-Olivenölmarinade,
Basilikum und Büffelmozzarella

Gereifte Avocado mit Orangen-Eidressing, Römersalatherzen und gerösteten Haselnußkernen

Saisonale Blattsalate mit Hausdressing

Brotsortiment nach Arte des Hauses und Landbutter

Hauptgänge

Lachsschnitten aus dem Ofen auf Fenchelgemüse und Tomatensalsa

Coq au Vin vom Freilandhuhn
mit Speck, Champignons und Wurzelgemüse

Geschwenkte Steinpilzravioli in Rucolapesto
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Beilagen

Kartoffelgnocchi mit Kräutern

Kartoffelgratin, Provençalisches Schmorgemüse

Dessert

Kokos-Panna Cotta mit Mangoragout

Dunkles Mousse au Chocolat mit Beerenfrüchten

Preis pro Person 43,60 €

Getränkepauschalen

Pauschale à 23,00 € pro Person:

zwischen 18.00 Uhr und 24.00 Uhr enthalten:
Cola, Fanta, Spezi, 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 33,50 € pro Person:

zwischen 18.00 Uhr und 24.00 Uhr enthalten:
Winzersekt, Weißburgunder Brut, Traditionelle Flaschengärung,
Cola, Fanta, Spezi, 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 letztlich 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. Selbiges 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 Auswahlkarten berechnen wir je angegebenem Gast pauschal 10,00€. Ab einer Woche vor Veranstaltungstag stellen wir den kompletten Menü- oder Buffetpreis je angegebenem Gast in Rechnung. Bei Auswahlkarten je Gast 15,00€.
9. Im Falle einer kostenpflichtigen Stornierung erhält der Besteller die Rechnung.
10. 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.