

Bankettmappe



Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an einer Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit im Sutter`s Landhaus.

Mit diesem Schreiben senden wir Ihnen unsere Bankettmappe und hoffen, dass diese Ihnen bei den ersten Gedanken zur Planung Ihres Events hilft.

Wir vom Sutter`s Landhaus möchten Ihnen bereits jetzt versichern, dass jeder von uns jederzeit und gerne sein Bestes gibt. Das bedeutet für uns: Qualität, Service und Herzlichkeit auf höchstem Niveau. Wir würden uns glücklich schätzen, während Ihrer Veranstaltung Ihr Partner sein zu dürfen.

Für Ihre individuellen Wünsche und Fragen sowie einem passenden Vorschlag zu Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Ein Gedanke:

Wir müssen in unserer hektischen Zeit wieder das Bewusstsein dafür wecken, dass nicht die kostspieligen Ereignisse das Außergewöhnliche der Gastronomie ausmachen, sondern die wertvollen Eigenschaften der Frische und Natürlichkeit.

Ihr Ansprechpartner:

Frau Sandra Gräf

Hotel- und Veranstaltungsmanagement

Tel. +49(0)6727 89717-0

✉ s.graef@sutters-landhaus.de

Sutter's Landhaus

Kreuznacher Str. 61

555475 Gensingen

Tel. +49(0)6727 89717-0

Fax. +49(0)6727 89717-89

Email: kontakt@sutters-landhaus.de

Unsere Räumlichkeiten

Restaurant

Im Restaurant findet das tägliche à la carte Geschäft statt, es kann darüber hinaus aber auch für kleine Feiern genutzt werden. Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 130 Personen.



Weinstube

In der Weinstube finden bis zu 35 Personen Platz. In der Weinstube servieren wir nur Menüs oder Fingerfood.



Wintergarten

Im Wintergarten finden bis zu 150 Personen Platz. Wir servieren Menüs, Fingerfood oder auch Buffets nach Ihren Wünschen.



Veranstaltungskapazitäten

Wintergarten	m ² (LxBxH)	22,60 x 10,20 x 2,60m
	U-Form	max 60 Personen
	Bankett	max 150 Personen

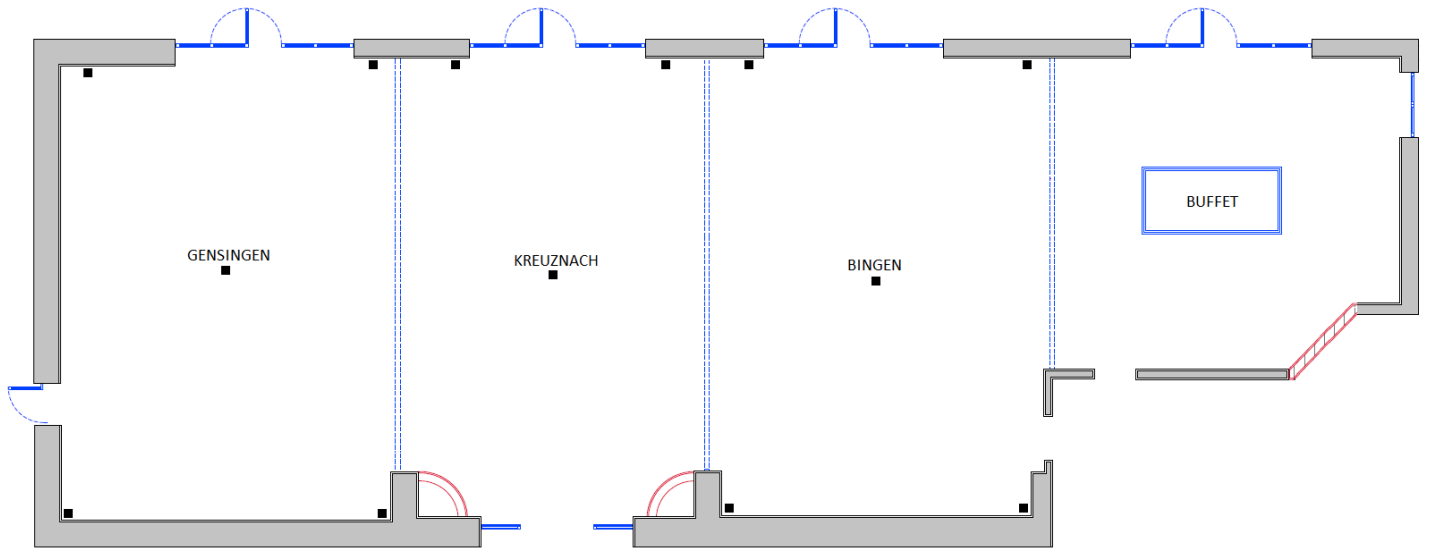
Bingen	m ² (LxBxH)	8,50 x 10,20 x 2,60m
	Block	max 30 Personen
	U-Form	max 30 Personen
	Bankett	max 48 Personen
	Stuhlreihen	max 80 Personen

Kreuznach	m ² (LxBxH)	6,70 x 10,20 x 2,60m
	Bankett	max 48 Personen
	Stuhlreihen	max 80 Personen

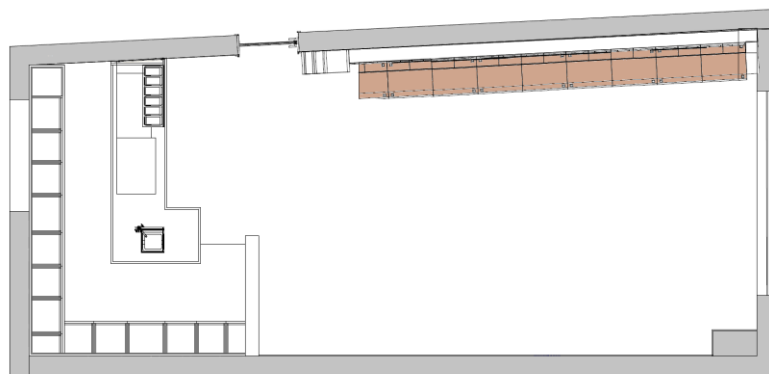
Gensingen	m ² (LxBxH)	7,40 x 10,20 x 2,60m
	Block	max 30 Personen
	U-Form	max 30 Personen
	Bankett	max 48 Personen
	Stuhlreihen	max 80 Personen

Weinstube	m ² (LxBxH)	8,00 x 3,00 x 2,60m
	Block	max 22 Personen
	U-Form	max 30 Personen
	Bankett	max 48 Personen
	Stuhlreihen	max 80 Personen

Wintergarten



Weinstube



Empfang & Fingerfood

Sektempfang

Der Sektempfang findet meist vor Beginn einer Feierlichkeit statt. Ihnen und Ihren Gästen wird die Möglichkeit geboten, sich einzufinden, sich zu begrüßen und vielleicht zu beschenken. Derweil reichen wir Ihnen ein Glas Sekt, Prosecco oder Champagner und Orangensaft um miteinander auf eine hoffentlich unvergessliche Feier anzustoßen.

Cones

(kleine pikante gefüllte Eistüten)

Lachstatar
Spundekäs
Rindertatar

Preis pro Stück 2,50 €

Canapees

hausgebeizter Lachs | Avocado-creme
gepfeffertes Thunfisch | Mangosalsa
Roastbeef | Remoulade
Bergkäse | Feigensenfsauce

Preis pro Stück 3,50

Belegte Brötchen

(halbe Brötchen)

mit Brie | Trauben
mit Serranoschinken | Melone
mit Graved Lachs | Senf Dill Sauce
mit Frischkäse | Tomaten
mit Mailänder Salami | Oliven
mit Sutter's Land- oder Kochschinken

Preis pro Stück 2,90 €

Frühlings Menüs

Carpaccio vom Rinderfilet
Zitrusgarnelen I Rucola I Parmesan

Maispouardenbrust
Orangen-Basilikum-Sauce I Spargelragout I Gnocchis

Variation vom Rhabarber
(Tiramisu I Rhabarber-Honig-Eis I Rhabarberkompott)

27,90 €

Tatar vom Wildlachs
Gurkensalat I Radieschen I Limetten Crème Frâiche

Rieslingsuppe
Kerbelöl I Focaccia-Chip

Schweinefilet im Kräutermantel
Portweinschalotten I Frühlingslauch I Parmesanpolenta

Weißes Schokoladenmousse
Erdbeer-Rhabarber-Kompott I Schokoladeneis

31,90 €

Gebeizte Kalbshüfte
Austernpil-Vinaigrette I Babyleafsalat

Karotten-Ingwer-Suppe
Gebratene Garnele I Frühlingslauch

Rinderfilet
Rotweinjus I gebratener Grüner Spargel I Kartoffeltörtchen

Zitronengras Crème Brûlée
Basilikumsorbet I Erdbeeren

37,90 €

Sommer Menüs

Gezupfter Büffelmozzarella
Bunter Tomatensalat | Rucolasalat im Parmesankörbchen

Schweinefilet im Kräutermantel
Rotweinjus | gegrillte Zucchini | Kräuter-Polenta

Vanilleeis
Olivenöl | Fleur de sel | Szechuan-Pfeffer

27,90 €



Vitello Tonnato
Junger Spinatsalat | fruchtige Gewürztomaten-Vinaigrette

Pikante Blumenkohlsuppe
Chili-Semmelbrösel

Kalbsfiletmedaillons
Gewürztomatenjus | Paprikagemüse | Kartoffel-Petersilien-Püree

Zitronenthymian Panna Cotta
Waldbeeren | Erdbeereis

31,90 €

Rindertatar
Guacamole | Gurkensalat | Wasabimayonnaise

Zerlei vom Wildlachs
Erbsen-Minz-Püree

„Surf & Turf“
Rinderfilet | Garnelen
Sauce Choron | Rosmarinkartoffeln | Salat

Unsere Interpretation von Pfirsich Melba
37,90 €

Herbst Menüs

Carpaccio vom Rinderfilet
Kürbismarmelade | Rucola & Parmesan

Schweinefilet im Speckmantel
Rotweinjus | gebratene Waldpilze | Kartoffel-Kürbis-Püree

Panna Cotta
Zwetschgenragout | Vanilleeis

27,90 €

Scheiben von der Rosa gebratenen Entenbrust
Cous Cous Salat | Birnen-Ingwer-Chutney

Kürbiscremesuppe
geröstete Kürbiskerne | Steirisches Kernöl

In Burgunder geschmorte Rinderkeule
Pfifferlinge | Kartoffelmuffin

Gebrannte Apfeltarte
Quittenchutney | Vanilleeis

31,90 €



Warm geräucherter Wildlachs
Rote Bete Chutney | Herbstsalate

Hühner-Curry-Kokos-Zitronengras-Ingwer-Suppe
Shitakepilze | Garnele | Babylauch

Geschmorte Kalbsbäckchen
Kürbiswürfel | Selleriepüree

Nougat Crème Brûlée
Gewürzkirschen | Orangen-Joghurt-Eis
37,90 €

Winter Menüs

Scheiben von der Rosa Entenbrust
Rote Rüben Chutney | Gewürzapfel & Feldsalat

Geschmorte Rinderbäckchen
Rahmwirsing | Kartoffel-Sellerie-Püree

Schokoladen Crème Brûlée

27,90 €

Gebeiztes Schweinefilet
Portweifeige | Waldorfsalat

Pastinaken-Cremesuppe
Knuspriger Bacon | Petersilienöl

Rosa gebratene Entenbrust
Orangensauce | Rahmwirsing | Kartoffel-Sesam-Bällchen

3erlei von der Schokolade

31,90 €



Abgeflämmtter Ziegenkäse
Traubenchutney | Rucolasalat

Kabeljaufilet
Kartoffel-Kürbis-Püree

Rinderfilet
Trüffeljus | Rosenkohl | Macairekartoffeln

Unsere Interpretation von Birne Helene

37,90 €

Themen-Menüs

Rheinhessen

Fleischwurstcarpaccio
Frühlingszwiebelcreme | Kartoffelwürfel

Kartoffel-Riesling-Suppe
Schweinemetz | Kürbis | Handkäs

Rhein Hessische Schweinebäckchen
Wurzelgemüse | Kräutersalat

Rotweinsmousse
Traubenkompott | Vanilleeis

24,90 €



Toskana

Vitello Tonnato von der Kalbshülfe
Thunfischsauce | frittierte Kapern

Gewürztomatensuppe
Mozzarellaperlen | Basilikumpesto

„Tagliata“
Rumpsteak in Scheiben geschnitten
Rucolasalat | Oliven | Parmesan

Tiramisu

29,90 €

Landlust

Gebackene Blutwurst
Gewürzapfel I Zwiebelmarmelade I Kartoffel-Sellerie-Püree

Gebratener Rheinzander im Speckmantel
Lauwarmer Kartoffelsalat I Trauben

Schweinekrustenbraten
Dornfeldersauce I Backobstkompott I Kartoffel-Kerbel-Püree

Lauwarmer Apfel Crumble
karamellierte Äpfel I Vanilleis

29,90 €

Gerne stellen wir für Sie auch ein individuelles Menü zusammen!

Buffets

Buffets können wir ab einer Personenzahl von 30 Personen anbieten.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus logistischen Gründen kein Buffet in unserer
Weinstube anbieten können

„Rheinhesisches Wochenmarkt Buffet“

Tatar vom Weiderind | ofenfrisches Bauernbrot
Laugenbrot | Schinkenmett | Zwiebelkompott
Fleischwurstcarpaccio | Frühlingszwiebelcreme | Kartoffelwürfel
Räucherfischauswahl
Rauke | Apfeldressing | Graubrotcroutons
Spezialitäten aus Sutters Landmetzgerei
Auswahl von Brot und Brötchen | Landbutter | Tomatensugo | Pesto

Rheinhesische Kartoffelsuppe

Geschmorte Schweinebäckchen | Wurzelgemüse
Maishähnchenbrust | Lorbeersauce | Weintrauben
Tafelspitz vom Rind | Meerrettichsauce
Rheinzander | Rieslingsauce
Regionale und Saisonale Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln
Kräuterreis
Bandnudeln

Rieslingcreme | Trester-Trauben
Klassische Beerengrütze | Vanillesauce
Frischkäse-Aprikosen-Trifle

29,90 €

„Mediterranes Wochenmarkt Buffet“

Mediterranes Tatar vom Weiderind
Marinierte Oliven
Grillgemüse | marinierte Schafskäse
Vitello Tonnato | Thunfischsauce | frittierte Kapern
Parmaschinken | Coppa | Melone
Rucola | Balsamicodressing | Cherrytomaten | Parmesan
Mediterraner Shrimpscocktail
Auswahl von Brot und Brötchen | Landbutter | Tomatensugo | Pesto

Gewürztomatensuppe

Kalbfilet | Salbeisauce
Maishähnchenbrust | Estragonsauce | Fenchelgemüse
Schweinefiletmedaillons | Rosmarinjus | Austernpilze
Lachsfilet | Basilikumsauce
Mediterrane Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln
Gnocchis
Bandnudeln

Mousse au chocolate | marinierte Beeren
Panna Cotta | Himbeersauce
Tiramisu

34,90 €



„Landhaus Buffet“

Landschinken | Winzerschinken | Pfefferbeißer | Getrocknete Bratwurst
Geräucherter Lachs | Senf-Dill-Sauce
Rosa Scheiben vom Roastbeef | Remouladensauce
Rhein Hessischer Spundekäs | Laugenbrot
Kartoffel-Speck-Salat
Pikanter Rindfleischsalat
Auswahl von Blatt und Rohkostsalaten
Auswahl von Brot und Brötchen | Landbutter | Tomatensugo | Pesto

Rieslingsuppe

Krustenbraten vom Landschwein | Schwarzbiersauce
Zanderfilet | Rieslingsauce | Blattspinat
Maishähnchenbrust | Estragonrahmsauce
Schnitzel aus dem Röllchen
Saisonale Gemüseauswahl
Gratin
Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln

Mousse au chocolate | Gelbe Grütze
Vanille Milchreis | Gewürzkirschen
Weiße Kaffee Crème Brûlée

Preis pro Person: 29,90 €

„Buffet Klassik“

Salat von gegrillten Gemüsen | mariniertes Fetakäse
Roastbeef rosa gebraten | Gewürztomatenvinaigrette
Büffelmozzarella | Zwiebelmarmelade | Blutorangendressing
Geräucherter Wildlachs | Senf-Dill-Sauce
Vitello Tonnato | Thunfischsauce | frittierte Kapern
Tomatensalat
Kartoffel-Bohnen-Salat
Auswahl von Blatt und Rohkostsalaten
Auswahl von Brot und Brötchen | Landbutter | Tomatensugo | Pesto

Hühner-Curry-Kokos-Zitronengras-Ingwer-Suppe

Lachsfilet | Rieslingsauce | Blattspinat
Rinderfilet | Rotweinjus | gebratene Pilze
Maishähnchenbrust | Estragonsauce
Schweinebraten | Dunkelbiersauce
Saisonale Gemüseauswahl
Kräuterreis
Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln

Mousse au chocolate | Himbeersauce
Passionsfruchtmousse | Gelbe Grütze
Mango Panna Cotta

Preis pro Person: 34,90 €

Gerne stellen wir für Sie auch ein individuelles Buffet zusammen!

Der Sommerhit – Grillbuffet vom Webergrill

Gegrilltes Gemüse | Parmesansplitter
Büffelmozzarella | Tomatensalat
Weißkrautsalat
Kartoffel-Speck-Salat
Cous Cous Salat
Auswahl von Brot und Brötchen | Landbutter | Tomatensugo | Pesto
BBQ Sauce | Limetten-Aioli | Guacamole | Kräuterbutter

Marinierte Entrecotes
Lachsfilet im Pergamentpapier
Lammkoteletts in Zitronen-Kräuter-Marinade
Marinierte Hähnchenbrust
Rheinessensteak vom Schwein
Rosmarinkartoffeln
Folienkartoffel | Kräuterquark
Grillgemüse

Mousse au chocolate | Mango-Ananas-Ragout
Passionsfrucht mousse
Geschnittene Früchte der Saison

34,90 €

Der Sommerhit – Smokerbuffet vom Original Barbecue Smoker

Gegrilltes Gemüse | Parmesansplitter
Büffelmozzarella | Tomatensalat
Weißkrautsalat
Kartoffel-Speck-Salat
Cous Cous Salat
Auswahl von Brot und Brötchen | Landbutter | Tomatensugo | Pesto
BBQ Sauce | Limetten-Aioli | Guacamole | Bacon-Onion-Jam

Pulled Pork | Krautsalat | Brioche-Bun
Spare Ribs | Kirsch-BBQ-Sauce
Butterfisch im Pergamentpapier
Rosa Rinderfilet
Rosmarinkartoffeln
Folienkartoffel | Kräuterquark
Grillgemüse

Gesmokte Ananas
Mousse au chocolate | gelbe Grütze
Aprikosen-Frischkäse-Trifle

39,90 €

Snacks für Zwischendurch oder als Mitternachtsimbiss

Französische Käseauswahl
5,00 € pro Person

Portion Schweinemett I Bauernbrot
2,50 € pro Person

Spezialitäten aus Sutters Landmetzgerei
4,50 € pro Person

Spundekäs I Laugenbrot
3,50 €

Speck-Zwiebel-Focaccia I Kräuter-Pfeffer-Butter
3,50 €

Serranoschinken I Coppa I Oliven I Manchegokäse
6,50 € pro Person

Gulaschsuppe
4,50 € pro Person

Sutter's Currywurst
4,50 € pro Person





Die perfekten Weinbegleiter

Weißwein	0,75l
Riesling „unplugged“ trocken, milde Säure, reife Aprikose Weingut Tesch, Langenlonsheim Nahe	€ 19,50
Weißer Burgunder „Guldentaler Honigberg“ trocken, vollmundig, extraktreich Wein- & Sektgut Dr.Gänz, Guldental Nahe	€ 17,20
Chardonnay trocken, fruchtig, weich, elegant Weingut Philipp Schnabel, Siefersheim Rheinhessen	€ 16,50
Blanc de Noir vom Schwarzriesling halbtrocken, fein, duftend Weingut Philipp Schnabel, Siefersheim Rheinhessen	€ 16,80
Kerner Kabinett Lieblich, volle Aromen Weingut Hochthurn, Horrweiler Rheinhessen	€ 14,60



Rotwein	0,75l
Spätburgunder Trocken, elegant, fruchtbetont, dezentes Holz Weingut Korell, Bad Kreuznach Nahe	€ 22,10
Merlot trocken, Kirscharomen, Pfeffer, ein Hauch Kakao Weingut Philipp Schnabel, Siefersheim Rheinhessen	€ 15,70
80/20 Rioja ein spanischer Rotwein vom deutschen Winzer trocken, 100% Tempranillo Bodega Rioja Vega Rioja, Spanien	€ 17,50



Sekt / Secco / Champagner	0,75l
Riesling Winzersekt brut	€ 28,50
Secco / Secco Rosé	€ 22,50
Moët & Chandon Impérial Champagner	€ 79,00

Gerne stellen wir Ihnen auch ein abgestimmtes Weinangebot passend zu Ihren ausgewählten Speisen zusammen.

Weitere Informationen

Menükarten

Auf einer festlich gedeckten Tafel dürfen Menükarten nicht fehlen.
Gerne erstellen wir für Sie Menükarten mit den von Ihnen ausgesuchten
Speisen und Getränken sowie dem Anlass Ihrer Veranstaltung.

Preis pro Karte inkl. Mehrwertsteuer 1,90 €

Tischkärtchen

Passend zu unseren Menükarten bieten wir auch Namenskärtchen an,
die Sie individuell beschriften können.

Preis pro Karte inkl. Mehrwertsteuer 1,00 €

Tischdekoration

Gerne bestellen wir für Sie Blumengestecke nach Ihren Wünschen.
Weitere Dekorationen stimmen wir auf Ihre Farbwahl ab.

Gedeckpreis

Gerne dürfen Sie Ihre selbstgemachten Kuchen für Ihre Veranstaltung mitbringen.

Gedeckpreis pro Person 3.00 €

Kaffee wird nach Verbrauch abgerechnet

Korkgeld

Wenn Sie zu einer Veranstaltung in unserem Haus eigene Getränke mitbringen möchten,
berechnen wir Korkgeld.

pro Flasche Wein 12,00 €

pro Flasche Sekt 15,00 €

Spirituosen dürfen nicht mitgebracht werden

In dem Korkgeld ist die Bereitstellung der benötigten Gläser,
die Reinigung, Bedienungsgeld sowie die
gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Servicepauschale

Gerne dürfen Sie bei uns bis in die frühen Morgenstunden feiern.

Ab 01.00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von 30.00 Euro pro Stunde / Servicekraft

Pro 40 gemeldeten Gästen wird eine Servicekraft berechnet

Allgemeine Information & Bedingungen

Geltung der Bedingungen

Die Lieferungen, Leistungen und Angebote von Sutter's Landhaus erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Diese gelten auch für künftige Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden. Diese gelten ebenfalls für Kaufleute und für alle zukünftigen Geschäftsbeziehungen mit diesen, einer weiteren Vereinbarung bedarf es nicht.

Vertragsabschluss

Aufträge bedürfen für ihre Rechtswirksamkeit der schriftlichen Bestätigung des Restaurants. Eine Buchung ist erst durch eine schriftliche Buchungsbestätigung durch das Restaurant wirksam. Alle Vereinbarungen, die zwischen dem Restaurant und dem Auftraggeber getroffen werden, sind schriftlich niederzulegen.

Preise

Die Preise verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer, soweit nichts anderes vereinbart wurde.

Zahlung

Bei Veranstaltungen mit mehr als 50 Personen hält sich das Restaurant vor, eine A-Conto Zahlung in Höhe von 50 % des letztgültigen Angebotes zu verlangen. Soweit nichts anderes vereinbart, sind 50% der zu erwartenden Endsumme bei der Auftragserteilung, und 50 % 7 Tage nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

Stornierung

Stornierungen bzw. Kündigungen des Vertrages müssen schriftlich und mit Zustimmung unsererseits erfolgen. Bei Stornierung bzw. Kündigung eines Vertrages durch den Auftraggeber werden Aufwandsentschädigungen durch das Restaurant in Anspruch genommen. Hier gelten folgende Fristen:

Bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum: 25% des im Vertrag ausgewiesenen Betrages

Bis 7 Tage vor Veranstaltungsdatum: 50% des im Vertrag ausgewiesenen Betrages

Bis 3 Tage vor Veranstaltungsdatum: 80% des im Vertrag ausgewiesenen Betrage

Personenanzahl

Das Restaurant benötigt 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung eine annähernde Personenanzahl der Gäste und 3 Werktage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl. Diese genannte Zahl ist Grundlage für unsere Disposition und die spätere Abrechnung.

Schadenersatzpflicht

Das Sutter`s Landhaus ist dem Auftraggeber zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn dem Sutter`s Landhaus Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last gelegt werden kann.

Haftung

Werden vom Auftraggeber Materialien vom/über Sutter`s Landhaus ausgeliehen, so werden Verlust, Fehlmengen und Beschädigungen dem Auftraggeber zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Auftraggebers verursacht werden, haftet dieser selbst.

Eigentum an Angeboten und Konzepten

Soweit nichts anderes vereinbart worden ist, verbleiben abgegebene Angebote oder Konzepte im Eigentum von Sutter`s Landhaus. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, diese ohne vorherige Einwilligung des Sutter`s Landhaus zu benutzen.