

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.

Ihre Ansprechpartner:

Frau Sandra Gräf

Hotel- und Veranstaltungsmanagement

Tel. +49(0)6727 89717-0

✉ s.graef@sutters-landhaus.de

Frau Daniela Knecht

Stellvertretende Veranstaltungsleiterin

Sutter's Landhaus

Kreuznacher Str. 61

55475 Gensingen

Tel. +49(0)6727 89717-0

Fax. +49(0)6727 89717-89

Email. info@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

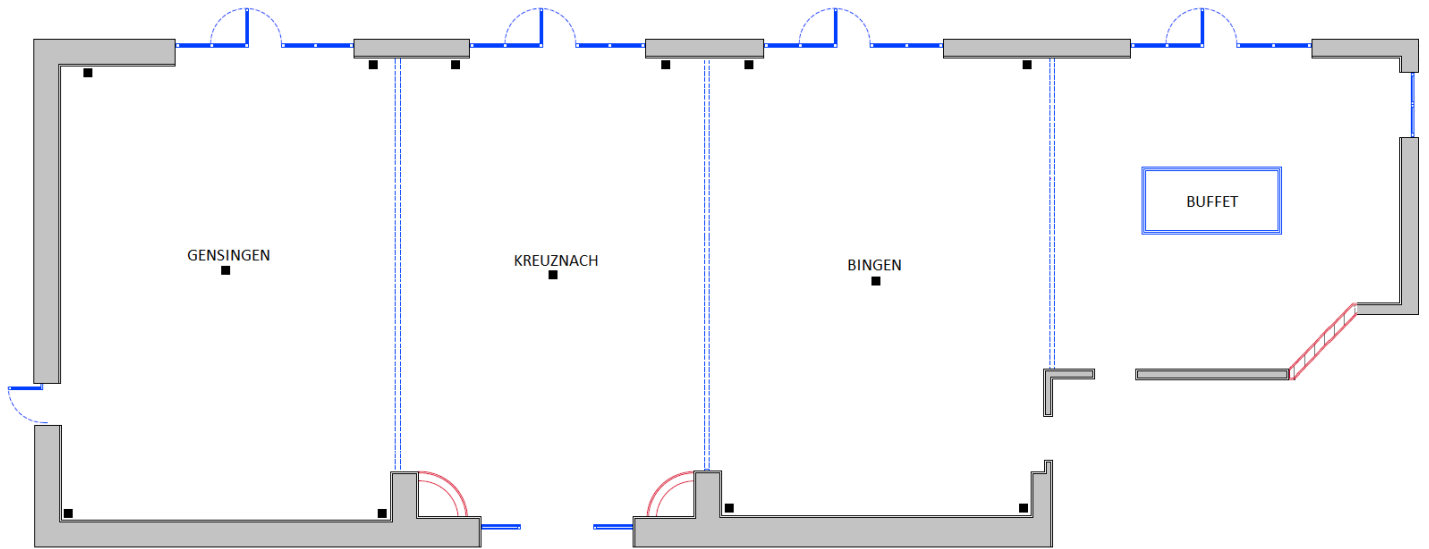
Bingen	m ² (LxBxH)	8,50 x 10,20 x 2,60m	
	Block	max	30 Personen
	U-Form	max	30 Personen
	Bankett	max	48 Personen
	Stuhlreihen	max	80 Personen

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

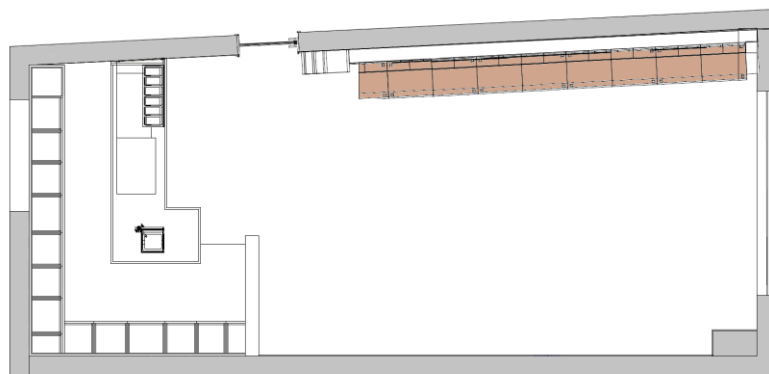
Gensingen	m ² (LxBxH)	7,40 x 10,20 x 2,60m	
	Block	max	30 Personen
	U-Form	max	30 Personen
	Bankett	max	48 Personen
	Stuhlreihen	max	80 Personen

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)

32,90 €

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

36,90 €

Gebeizte Kalbshüfte

Austernpilz-Vinaigrette I Babyleafsalat

Karotten-Ingwer-Suppe

Gebratene Garnele I Frühlingslauch

Rinderfilet

Rotweinjus I gebratener Grüner Spargel I Kartoffeltörtchen

Zitronengras Crème Brûlée

Basilikumsorbet I Erdbeeren

42,90 €

Sommer Menüs

Gezupfter Büffelmozzarella

Bunter Tomatensalat I Rucolasalat im Parmesankörbchen

Schweinefilet im Kräutermantel

Rotweinjus I gegrillte Zucchini I Kräuter-Polenta

Vanilleeis

Olivenöl I Fleur de sel I Szechuan-Pfeffer

32,90 €

Vitello Tonnato

Junger Spinatsalat I fruchtige Gewürztomaten-Vinaigrette

Pikante Blumenkohlsuppe

Chili-Semmelbrösel

Kalbsfiletmedaillons

Gewürztomatenjus I Paprikagemüse I Kartoffel-Petersilien-Püree

Zitronenthymian Panna Cotta

Waldbeeren I Erdbeereis

36,90 €

Rindertatar

Guacamole I Gurkensalat I Wasabimayonnaise

Zerlei vom Wildlachs

Erbsen-Minz-Püree

„Surf & Turf“

Rinderfilet I Garnelen

Sauce Choron I Rosmarinkartoffeln I Salat

Unsere Interpretation von Pfirsich Melba

42,90 €



Herbst Menüs

Carpaccio vom Rinderfilet

Kürbismarmelade | Rucola & Parmesan

Schweinefilet im Speckmantel

Rotweinjus | gebratene Waldpilze | Kartoffel-Kürbis-Püree

Panna Cotta

Zwetschgenragout | Vanilleeis

32,90 €

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

36,90 €



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

42,90 €

Winter Menüs

Scheiben von der Rosa Entenbrust

Rote Rüben Chutney | Gewürzapfel & Feldsalat

Geschmorte Rinderbäckchen

Rahmwirsing | Kartoffel-Sellerie-Püree

Schokoladen Crème Brûlée

32,90 €

Gebeiztes Schweinefilet

Portweifeige | Waldorfsalat

Pastinaken-Cremesuppe

Knuspriger Bacon | Petersilienöl

Rosa gebratene Entenbrust

Orangensauce | Rahmwirsing | Kartoffel-Sesam-Bällchen

3erlei von der Schokolade

36,90 €



Abgeflämmtter Ziegenkäse

Traubenchutney | Rucolasalat

Kabeljaufilet

Kartoffel-Kürbis-Püree

Rinderfilet

Trüffeljus | Rosenkohl | Macairekartoffeln

Unsere Interpretation von Birne Helene

42,90 €

Themen-Menüs

Rheinhessen

Fleischwurstcarpaccio
Frühlingszwiebelcreme | Kartoffelwürfel

Kartoffel-Riesling-Suppe
Schweinemetz | Kürbis | Handkäs

Rhein Hessische Schweinebäckchen
Wurzelgemüse | Kräutersalat

Rotweinsmousse
Traubenkompott | Vanilleeis

29,90 €



Toskana

Vitello Tonnato von der Kalbshülfe
Thunfischsauce | frittierte Kapern

Gewürztomatensuppe
Mozzarellaperlen | Basilikumpesto

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

Tiramisu

34,90 €

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

34,90 €

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

„Regionales 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

Rheinhessische 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

34,90 €

„Italienisches 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

39,90 €

„Rustikales 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: 34,90 €

„Buffet Exklusiv“

Salat von gegrillten Gemüsen | marinierter 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: 39,90 €

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
Rheinhessensteak vom Schwein
Rosmarinkartoffeln
Folienkartoffel | Kräuterquark
Grillgemüse

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

39,90 €

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

42,90 €

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 / 1,00l

Riesling

trocken, kräftige Struktur, zarte Zitrusaromen
Weingut Emrich-Montigny, Bad Kreuznach
Nahe

€ 17,90

Weißer Burgunder „Guldentaler Honigberg“

trocken, vollmundig, extraktreich
Wein- & Sektgut Dr.Gänz, Guldental
Nahe

€ 17,20

Sauvignon Blanc

trocken, Hauch von Stachelbeere und Grapefruit
Weingut Laubenstein, Gensingen
Rheinhessen

€ 18,20

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

€ 22,10

Trocken, elegant, fruchtbetont, dezentes Holz
Weingut Korell, Bad Kreuznach
Nahe

Merlot

€ 15,70

trocken, Kirscharomen, Pfeffer, ein Hauch Kakao
Weingut Philipp Schnabel, Siefersheim
Rheinhessen

Rioja

€ 17,50

ein spanischer Rotwein vom deutschen Winzer
trocken, 100% Tempranillo
Bodega Rioja Vega
Rioja, Spanien



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 40.00 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.