

GENIESSEN UND FEIERN IN

Geberts Weinstuben
RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE

2018

Verehrte Gäste!

**Wir freuen uns sehr, Ihr Interesse an unserem Haus geweckt zu haben.
Für Ihre Geschäftsessen, Ihre privaten Feierlichkeiten und
Ihre zwanglosen Zusammenkünfte unter Freunden haben wir Ihnen
nachfolgend einige Inspirationen zusammengestellt,
die nur eine kleine Auswahl an unserem vielfältigen Angebot darstellen.**

Auswahl & Bestellung

Bitte entscheiden Sie sich nach Möglichkeit für EIN einheitliches Menü für alle Gäste. Für Vegetarier und bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten bieten wir bei Voranmeldung selbstverständlich gerne (ohne Aufpreis) eine Alternative an.

Kleine ,à la carte'-Karte

Ab 10 Personen ist alternativ auch die Zusammenstellung einer kleinen „À la carte“ aus unserer zum Zeitpunkt der Veranstaltung aktuellen Speisekarte mit jeweils 3-4 Vor-, Haupt- und Nachspeisen möglich. Aus der Damenkarte (ohne Preisangaben) können Ihre Gäste im Restaurant vor Ort selbst wählen.

Blumenschmuck

Ordern wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen von unserem Floristen.

Menükarten-Service

Gestalten wir gerne für Ihre Veranstaltung kostenlos nach Art des Hauses.

Rechnungsstellung

Da die Frische-Produkte allein für Ihre Veranstaltung eingekauft und zubereitet werden, bitten wir Sie zwei Tage vorab um Mitteilung der verbindlichen Gästezahl. Diese erlauben wir uns in Rechnung zu stellen.

Zahlungsarten

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Barzahlung, Zahlung mit EC-Karte, Master-Card, VISA und American Express.

WIR FREUEN UNS, IHRE AUFMERKSAMEN GASTGEBER SEIN ZU DÜRFEN.

Ihre Familie Gebert & das Team von Geberts Weinstuben

Empfang und Apéritif

Für den Empfang Ihrer Gäste bietet sich das Foyer im Eingangsbereich an, wo Sie Ihre Gäste persönlich begrüßen können. Wir empfehlen dort den Áperitif und auf Wunsch das Fingerfood zu reichen.

0,75l Flasche

Alkoholfreier Apéritif

‘PriSecco‘ prickelt wie Secco – ganz ohne Alkohol
Naturbelassen handwerklich erfrischend andersartig natürlich
Manufaktur Jörg Geiger 25,50 €

Sekt

Pinot brut
Grauburgunder & Spätburgunder blanc de Noir
Cremige Burgunderart mit feiner Perlung – unsere Neuentdeckung
Weingut Zehe-Clauß, Mainz 32,50 €

Winzersekte klassische Flaschengärung

Qualitätsschaumwein b.A. Rheinhessen

Riesling Brut 25,50 €
Spätburgunder Weissherbst extra trocken 26,00 €

Champagner von Champagne Bouché Père et fils, Pierry

Cuvée Rose brut / Champagne Bouché 45,00 €
Dieser Champagner ist hergestellt aus 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier.

Cuvée Reservee brut / Champagne Bocuché 41,00 €
Dieser Champagner ist hergestellt aus 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 30% Pinot Meunier

Gebert´s Apéritif

‚Pfirsich Royal‘
Pfirsichlikör aufgegossen mit
Riesling Winzersekt brut 0,1 l Glas 7,50 €

Fingerfood

Kalte & warme Häppchen (4 Stk. p. Pers.) 7,50 € p. Pers.
verschiedene Sorten, zum Menü passend abgestimmt

Herzhaftes Blätterteiggebäck, verschiedene Sorten 3,00 € p. Pers.

Ganzjährige Menüauswahl

Classic - Menü

Mildgeräuchertes Lachsstremelchen
auf Orangen-Fenchelsalat mit Limondenschmand & Keta-Kaviar

Rosa gebartener Kalbsrücken an Rosmarinjus
glaciertem Marktgemüse & Eierspätzle

Creme Brulee mit Himbeersorbet

3-Gang Menü 44,00 €

Gutenberg - Menü

Mainzer Festtagssüppchen
Rinderconsomme mit Markkloß & Gutenbergs Buchstabennudeln

Knusprige Brust vom Schwarzfederhuhn mit Kräutern gespickt
mit Rahmwirsing & Mandelkrusteln

Warmes französisches Schokoladenmousse
mit geeister Creme Fraiche & Fruchtkompott

3-Gang Menü 37,00 €

Gourmet - Menü

Cocktail von der Riesengarnele
mit Wiesenchampignons

Legierte Entenessenz mit Käsegebäck

In Aromaten gebratenes Rinderfilet
mit Burgunderjus auf Selleriemousseline
& Kartoffelkrusteln

Zartbittere Schokoladentarte
mit Mangosorbet & frischen Früchten

4- Gang Menü 56,00€

Frühjahrsmenüauswahl Januar - April

Bachus - Menü

Petersilienwurzelsüppchen
mit geräuchertem Aal

Endivien-Feldsalat in Hagebuttenvinaigrette
mit Croûtons

In Spätburgunder geschmorte Ochsenbacke
an Rahmwirsing, sautierten Pilzen & Kartoffelstroh

Walnuß-Krokantparfait
mit gestovten Äpfelchen

4-Gang Menü 43,00€

Großmutter's - Menü

Geflügelbouillon mit kleiner Maultasche
& Gemüsejuliennes

Gepöckelte Duroc-Schweinelende -Sousvide gegart-
auf Weinkraut & Kartoffelpüree

Frankfurter Mandelpudding mit Rotweinsauce & Rahmeis

3-Gang Menü 36,00 €

Festtags - Menü

Hausgemachte Geflügelterrinerie
auf Selleriesalat mit pikanten Quittengelee

Sauerbraten vom Rinderbug
mit hausgemachten Rotkraut, Kartoffelkloß und gestovten Äpfeln

Crème Caramel mit Gewürz-Orangenkompott

3-Gang Menü 38,00 €

Frühlingserwachen - Menü

Cocktail von der Riesengarnele & Schwarzwurzel
In Limonenvinaigrette

In Aromaten gebratener Lammrücken
unter der Schafskäsekruste
mit Sauce Ratatouille & gratinierten Kartoffeln

Blutorangensalat mit Limoncell & hausgemachtem Rahmeis

3-Gang Menü 48,50 €

Sommermenüauswahl Mai - August

Spargel - Menü

In Zitronenpfeffer geräucherter Lachs
an Bärlauchmousse & jungen Salaten

Rhein Hessischer Stangenspargel
mit gebratener Perlhuhnbrust
Kräuterhollandaise & Mandelkrusteln

Geeistes Erdbeer-Schokoladentörtchen
mit Rhabarber & Joghurtschaum

3-Gang Menü 43,00 €

Dieses Menü ist bis zum Johannistag, dem 24. Juni möglich

Sommergenuss - Menü

Matjescocktail in Sherryvinaigrette
mit grünen Bohnen & Tomate

Geschmortes Kalbsbäckchen auf glaciertem Spitzkohl
& Kartoffel-Schnittlauchpüree

Pochierter Weinbergspfirsich
mit Maraschino & hausgemachtem Joghurteis

3-Gang Menü 41,50 €

Rheinhessen - Menü

Sulz vom Hauskaninchen
auf marinierten Radieschen & Estragonmayonaise

Sanft geschmorte Kalbshaxe
auf Aprikosenpolenta, garniert mit Speck-Chips

Kirschwasserparfait
mit Ingelheimer Kirschen & Schokoladenblatt

3-Gang Menü 42,50 €

Schlemmer - Menü

Tranche vom Flusszander
auf jungem Kohlrabi in Handkäs'vinaigrette & Gonsenheimer Ackersalat

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit glaciertem Marktgemüse, sautierten Pfifferlingen
& Mandelkrustel

Mousse von weißer Schokolade
an Beerenkompott & hausgemachtem Aprikosensorbet

3- Gang Menü 48,00 €

Wintermenüauswahl September - Dezember

Winterzeit-Menü

Hamburger Kressbüppchen mit Cognac

Heimischer Rehrücken, rosa gebraten mit Preiselbeerschaum
auf Kastanienmousseline, blättrigem Rosenkohl & Schupfnudeln

„Duett von Schokolade & Birne“
Feines Mousse in hauchzarter Schokoladenhülle
mit Kompott & Sorbet von der Birne

3-Gang Menü 45,00 €

St. Martins - Menü

Gänsebouillon
mit Gänseleberknödel & Gemüsejuliennes

wahlweise

Endivien-Feldsalat mit eingelegtem Kürbis,
gerösteten Kürbiskernen & Croûtons

Brust & Keule von der Freilandgans
mit Apfelrotkraut, glacierten Maronen, Leberfüllsel & Kartoffelkloß

Marzipan Schmorapfel vom Draiser Apfel
an Glühweinsabayon & Mohnreis

3-Gang Menü 41,00 €
Ab dem 9. November bis 26. Dezember

Gourmet-Menü

Praline von der Entenleber im Pistazienmantel
mit schwarzen Nüssen & Feldsalat in Preisbeervinaigrette

Tranche vom Winterkabeljau
auf feinem Lauchgemüse mit Pommery Senf-Nage

Sandornsorbet mit Winzersekt aufgegossen

In Aromaten gebratenes Rinderfilet mit Trüffeljus
auf Selleriemousseline & Kartoffelkrusteln

Warmes französisches Schokoladenmousse
mit geeister Crème Fraîche & Orangenkompott

5-Gang Menü 78,00 €

Vegetarisches Menü

Gebackener Ziegenfrischkäse auf Rote Beete-Carpaccio
mit Feldsalatröschen & gerösteten Pinienkernen

Schaumsüppchen vom Blattspinat

Hausgemachte Ravioli vom Hokkaido-Kürbis
an Pastinakenschaum, glaciertem Wintergemüse
& gebratenem Kräuterseitlingen

-Dessert laut Auswahl des anderen Menüs-

3-Gang Menü 34,00 €

Kaffee

Nach der Feier wollen Sie noch gemütlich bei einer Tasse Kaffee mit Ihren Gästen in unseren Weinstuben verweilen? Wir bestellen Ihnen gerne Kleinigkeiten, wie zum Beispiel Petit Fours oder Sie bringen Ihren Kuchen mit. Dafür berechnen wir ein Tellergeld von 3,50 € p. Person.

Die Preise für Heißgetränke sehen Sie in unserer aktuellen Getränkekarte.

Käseauswahl

Nach Ihren Wünschen stellen wir eine Käseauswahl vom Käseaffineur Christine Dörr- zusammen.



Weinauswahl

Natürlich beraten wir Sie bei Ihrer Weinauswahl. Diese stellen wir Ihnen abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ihre Menüauswahl aus der aktuellen Weinkarte zusammen.

Mineralwasser

Gerolsteiner Gourmet	Flasche 0,75 l	6,50 €
Stille Quelle / Medium / Sprudel		

Alle hier genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service. Die angeführten Menüs bieten wir nur auf Anfrage und mit unserer Bestätigung an.

Kontakt

Geberts Weinstuben eK
Frank Gebert
Frauenlobstraße 94
55118 Mainz

Telefon (0 61 31) 61 16 19
Telefax (0 61 31) 61 16 62
info@geberts-weinstuben.de
www.ggeberts-weinstuben.de
Ust-Id.Nr. DE255108729

Ihre Ansprechpartner für die Menüabsprache

Marianne Gebert, Restaurantleitung
Bianca Koch (geb. Gebert), Büro Mittwoch bis Freitag 10:00 – 15:00 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag	Ruhetag
Mittwoch bis Sonntag	11:30 - 14:30 Uhr und 18:00 - 24:00 Uhr