

GENIESSEN UND FEIERN IN

Geberts Weinstuben
RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE

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
Vor Anmeldung selbstverständlich gerne (ohne Aufpreis) eine Alternative an.

Kleine ‚à la carte‘-Karte

Bis **max.** 15 Personen ist alternativ auch die Zusammenstellung einer kleinen „À la
carte“ Karte aus unserer zum Zeitpunkt der Veranstaltung aktuellen Speisekarte mit
jeweils 3-4 Vor-, Haupt- und Nachspeisen möglich.

Diese wird am Tag zuvor vom Chef zusammengestellt.

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.

Sollten Sie eine längere Veranstaltung planen, erheben wir ab 0.00 Uhr eine
Servicepauschale von **100,- € je Stunde**. Wir bitten hier auch im Sinne eines guten
Service um Ihr Verständnis. Bis maximal 2 Uhr sind wir für Sie da.

Sollten Sie das Restaurant exklusiv buchen und die Personenzahl liegt unter 30
Personen, erheben wir eine Raummiete.

Zahlungsarten

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

WIR FREUEN UNS, IHRE AUFMERKSAMEN GASTGEBER SEIN ZU DÜRFEN.

Ihre Familie Gebert & das Team von Geberts Weinstuben

Empfang und Aperitif

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

0,75l Flasche

Alkoholfreier Aperitif

‘PriSecco‘ prickelt wie Secco – ganz ohne Alkohol

Naturbelassen handwerklich erfrischend andersartig natürlich

Manufaktur Jörg Geiger

28,00 €

Sekt

Pinot brut

Grauburgunder & Spätburgunder blanc de Noir

Cremige Burgunderart mit feiner Perlung – unsere Neuentdeckung

Weingut Zehe-Clauß, Mainz

42,00 €

Winzersekte klassische Flaschengärung

Qualitätsschaumwein b.A. Rheinhessen

Riesling Brut

29,00 €

Champagner von Champagne Bouché Père et fils, Pierry

Cuvée Rose brut / Champagne Bouché

49,00 €

Dieser Champagner ist hergestellt aus 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier.

Cuvée Réservee brut / Champagne Bouché

45,00 €

Dieser Champagner ist hergestellt aus 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir und 30% Pinot Meunier

Gebert's Apéritif

Kir Royal

Cassislikör aufgegossen mit

Riesling Winzersekt brut

Glas 0,1l 7,50 €

Fingerfood

Herzhaftes Blätterteiggebäck (3 Stk. p.Pers.), verschiedene Sorten

5,50 € p. Pers.

Kalte Häppchen (3 Stk. p. Pers.)

verschiedene Sorten, zum Menü passend abgestimmt

9,50 € p. Pers.

Kalte & warme Häppchen (5 Stk. p. Pers.)

verschiedene Sorten, zum Menü passend abgestimmt

13,50 € p. Pers.

Auster pro Stück

Tagespreis

Zum Abschluss

Pralinen (halbes Dutzend)

10,50 €

Petit Fours

Tagespreis

Käseauswahl

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



Auf Käsewagen serviert

ab 12,00 € p. Pers.

Ganzjährige Menüauswahl

Classic Menü

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

Rosa gebratener Kalbsrückensteak an Calvadossauce
glasiertem Marktgemüse & Eierspätzle

Creme Bruleé mit frischen Früchten und Sorbet

3-Gang Menü 63,00 €

Rheinhessen Menü

Cremesüppchen passend zur Jahreszeit
Kräuter-/ Spinat-/ Spargel-/ Pilz-/ Kürbis- / Handkäs-

Geschmorte Kalbssemmelrolle
mit glasiertem Marktgemüse & Backesgrumbeeren

Beschwipstes Maletenkompott
mit Rahmeis

3-Gang Menü 48,00 €

Burgunder Menü

Cocktail von der Riesengarnele

Ravioli von - passend zur Jahreszeit
Kräuter-/ Spinat-/ Spargel-/ Pilz-/ Kürbis-

Sorbet mit Sekt aufgegossen

In Aromaten gebratenes Rinderfilet
mit grünen Spargel-Speck-Bündchen & gratinierten Kartoffeln

Lauwarmes französisches Schokoladenmousse
mit Obstkompott & geeister Crème Fraîche

5-Gang Menü 88,00€

Frühjahr- Sommermenüauswahl

Frühlingzeit Menü

Sülze von Hauskaninchen
auf marinierten Radieschen & Kräutersalat

Spargelcrèmesüppchen mit Schinkenjulienne

Knusprige Schwarzfederhuhnbrust
auf Sommerwirsing & Kartoffelkrusteln

Weißes Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren

3-Gang Menü (ohne Suppe) 54,00 €

4-Gang Menü 62,00€

Mediterranes Menü

Bärlauchsüppchen mit knuspriger Lachspraline

Geschmorte Lammhaxe in kräftiger Burgundersauce
auf glasierter roter Paprika & Linsenpüree

Zitronen crème mit Fruchtsorbet

3-Gang Menü 52,00 €

Bachus Menü

Marinierter Rhein Hessischer Stangenspargel
mit mildgeräucherten Lachsstremelchen

Duett vom Rind
Sous vide gegartes Ochsenbäckchen & rosa gebratener Rinderrücken
Thymianmöhrrchen & Kartoffelkrusteln

Vanillemousse
mit frischen Früchten und Sorbet
-im Glas Serviert-

3-Gang Menü 64,00 €

Grünes Menü

Gratinierter Ziegenfrischkäse
auf Beete Carpaccio & Ackersalat

Süppchen von der Strauchtomate

Ravioli von -passend zur Jahreszeit
Kräuter-/ Spinat-/ Spargel-/ Pilz-/ Kürbis-

Gefüllte Artischocke mit verlorenem Ei
auf Perlgraupenrisotto

4-Gang Menü (Dessert separat) 60,00 €

Herbst- Wintermenüauswahl

Gänse Menü

Wahlweise:

Gänsebouillon
mit Gänseleberknödel & Gemüsejuliennes

oder

Endivien-Feldsalat
mit weißem Traubenessig, Traubenkernöl & Croûtons

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

Marzipan Schmorapfel
an Glühweinzabaione & Mohnreis

3-Gang Menü Saisonpreis auf Anfrage

Herbstzeit Menü

Hausgebeizter Lachs
mit Apfel-Meerrettich & Feldsalatröschen

Maronensüppchen

Rosa gebratene Flugentenbrust
an Hokkaidomousse mit in Salz gebackener Beete & Mandelbällchen

Crème Brûlée
mit Früchten & Sorbet

3-Gang Menü (ohne Suppe) 61,00 €

4- Gang Menü 69,00€

Winterzeit Menü

Entenleberpraline
an Quittengelee & Brioche

Krustentiersüppchen mit Cognac

Rosa gebratene Hirschmedaillons mit Preiselbeerschaum
auf Pastinakenmousseline, blättrigem Rosenkohl & Maronenkrusteln

‚Duett von Schokolade & Birne‘

3-Gang Menü (ohne Lachs) 60,00 €

4-Gang Menü 76,00 €

Alle unsere Produkte werden Saisonal und regional frisch eingekauft. Je nach Jahreszeit kann es daher zu kleinen Abweichungen in der Menüzusammensetzung kommen.

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.

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	6,90 €
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 e.K.
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

Anna Lauxen, stellv. Restaurantleitung und Büro Mittwoch bis Freitag 10:00 – 15:00 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag

Mittwoch bis Sonntag

Ruhetag

11:30 - 14:30 Uhr und 18:00 - 24:00 Uhr