

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

30,00 €

Sekt

Pinot brut

Grauburgunder & Spätburgunder blanc de Noir

Cremige Burgunderart mit feiner Perlung – unsere Neuentdeckung

Weingut Zehe-Clauß, Mainz

45,00 €

Winzersekte klassische Flaschengärung

Qualitätsschaumwein b.A. Rheinhessen

Riesling Brut

32,00 €

Champagner von Champagne Bouché Père et fils, Pierry

Cuvée Rose brut / Champagne Bouché

54,00 €

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

Cuvée Réservee brut / Champagne Bouché

52,00€

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 7,90 €

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 €

Käseauswahl

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



Auf Käsewagen serviert

ab 12,00 € p. Pers.

Menüauswahl

Classic Menü

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

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Calvados-Äpfelchen
glasiertem Marktgemüse & Eierspätzle

Crème Brûlée mit frischen Früchten & Sorbet

3-Gang Menü 63,00 €

Rheinhessen Menü

Salat vom Rhein Hessischen Stangenspargel
in Kräutervinaigrette mit buntem Ackersalat

Geschmortes Kalbsbäckchen
auf Erbsenmousseline & Kartoffelkrusteln

Flambiertes Erdbeer-Rhabarber-Kompott
mit Vanilleeis & Mandelhippe

3-Gang Menü 59,00 €

Burgunder Menü

Salat von der geschmorten „roten Paprika“
mit gebratener Riesengarnele

Spinatsüppchen mit Alpenkäse & Croutons

In Aromaten gebratenes Lammkarre
auf weißen Bohnen & Kartoffel- Mille-feuille

Lauwarmes französisches Schokoladenmousse
mit Grand-Manier Erdbeeren & geeistem Schmand

4-Gang Menü 74,00€

Frühlingszeit Menü

Cocktail
vom Krustentier & weißem Spargel

Knusprige Perlhuhnbrust
an grünen Spargel-Speck-Bündchen & Mandelbällchen

Passionsfruchttörtchen
mit Himbeersorbet

3-Gang Menü 58,00 €

Grünes Menü

Gratinierter Ziegenfrischkäse
auf roter Bete & bunten Salaten

Pikantes Süppchen
aus dem Gemüsegarten

Lauwarmer Artischockensalat

Safranrisotto mit verlorenem Ei
und glasiertem Marktgemüse

(Dessert separat)

3- Gang Menü (ohne Artischocke) 43,00 €

4-Gang Menü 58,00 €

Gourmet Menü

Tatar vom Lachs
mit Zitrone & Kerbel

Spinat-Frischkäse-Ravioli
mit gerösteten Pinienkernen & Parmesan

Sorbet mit Sekt aufgegossen

Rosa gebratenes Rinderfilet
auf Petersilienwurzel-Mousseline,
Pilz-Duxelles & Kartoffelstroh

Zitronencreme
mit frischen Himbeeren

4-Gang Menü (ohne Ravioli) 72,00 €

5-Gang Menü 84,00 €

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	7,50 €
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 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

Ruhetag

Mittwoch bis Sonntag

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