

**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 Voranmeldung selbstverständlich gerne (ohne Aufpreis) eine Alternative an.

### ***Kleine ‚à la carte‘-Karte***

Ab 10 bis max. 20 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.

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, MasterCard, 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

26,50 €

## **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

26,50 €

## **Sekthaus Raumland**

Rosé Réserve VDP. Sekt Prestige brut

46,00 €

## **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 Aperitif**

‘Quitten Royal‘

Quittenlikör aufgegossen mit

Riesling Winzersekt brut

Glas 0,1l 7,50 €

## **Fingerfood**

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

4,50 € p. Pers.

Kalte Häppchen (3 Stk. p. Pers.)

verschiedene Sorten, zum Menü passend abgestimmt

8,50 € p. Pers.

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

verschiedene Sorten, zum Menü passend abgestimmt

12,00 € p. Pers.

Auster pro Stück

Tagespreis

## **Zum Abschluss**

Pralinen (halbes Dutzend)

9,50 €

Petit Fours

Tagespreis

## **Käseauswahl**

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



Auf Käsewagen serviert

ab 10,00 € 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 52,50 €

### **Rheinhessen Menü**

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

Geschmorte Kalbsschulter  
mit glasiertem Marktgemüse & Semmelkloß

Vanillemousse  
mit frischen Früchten & Sorbet

3-Gang Menü 40,00 €

### **Burgunder Menü**

Terrine vom Gartengemüse  
mit gebratenen Riesengarnelen & Sommersalat

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

Sorbet mit Sekt aufgegossen

In Aromaten gebratenes Rinderfilet  
mit grünen Spargel-Speck-Bündchen & Backesgrumbeeren

Lauwarmes französisches Schokoladenmousse  
Mit Steinobstkompott & geeister Cremé Fraiche

5-Gang Menü 75,00€

## Frühjahr- Sommermenüauswahl

### **Frühjahrs- Menü**

Sülze von Hauskaninchen  
auf marinierten Radieschen & Kräutersalat

Gemüsesüppchen von der Brunnenkresse

Knusprige Schwarzfederhuhnbrust  
auf Sommerwirsing & Kartoffelkrusteln

Weißes Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren

3-Gang Menü (ohne Suppe) 46,00 €

4-Gang Menü 52,00€

### **Mediterranes Menü**

Bärlauchsüppchen mit knuspriger Lachspraline

Geschmorte Lammschulter in kräftiger Burgundersauce  
auf glasierter roter Paprika & Linsenpüree

Geflämmtes Rhabarberkompott  
mit Erdbeersorbet

3-Gang Menü 45,00 €

### **Bachus Menü**

Marinierter Rheinhessischer Stangenspargel  
mit mildgeräucherten Lachsstremelchen

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

Lauwarmer Mandelpudding  
mit Orangen-Rotweinsauce & Rahmeis

3-Gang Menü 54,00 €

## **Grünes Menü**

Terrine vom Gartengemüse  
mit Pesto / kleinem Sommersalat

Spinat- Rahm- Süppchen  
gehobelten Bergkäse & Croutons

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

Gefüllte Artischocke mit Mandelspargel  
auf bunten Gemüserisotto & Limonensauce

4-Gang Menü (Dessert separat) 49,00 €

## **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 & Mohneis

3-Gang Menü Saisonpreis auf Anfrage

## **Gourmet Menü**

Cocktail von der Riesengarnele

Legiertes Mango-Curry Süppchen

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

Sternanis- Creme Bruleé  
mit Früchten & Sorbet

3-Gang Menü (ohne Suppe) 48,00 €

4- Gang Menü 55,00€

## **Winterzeit Menü**

Hausgebeizter Lachs  
mit Apfel-Meerrettich & Feldsalatröschen

Krustentiersüppchen mit Cognac

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

‚Duett von Schokolade & Birne‘

3-Gang Menü (ohne Lachs) 50,00 €

4-Gang Menü 62,00 €

**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	6,50 €
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**