

**RHEINKILOMETER**

**424**

**BANKETTMAPPE**

**Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit, artgerechte und liebevolle Tierhaltung  
und qualitativen Genuss**

**Hier im Restaurant und Lounge „Rheinkilometer 424“  
erlebst du Mannheim von seiner schönsten Seite!**

**Buffets bieten wir ab 30 und Menüs ab 10 Personen an.  
Kreieren Sie sich ein individuelles Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen.  
Gern unterstützen wir Sie dabei und sind Ihnen bei der Kalkulation behilflich.**

**KLEINGEDRUCKTES / VERTRAGSBEDINGUNGEN: siehe letzte Seite**

## **BAUSTEINE FÜR MENÜS UND BUFFETS**

Gerne können Sie sich aus folgenden einzelnen Speisen ein Menü oder ihr Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

### **VORSPEISEN**

Saisonale Suppe (z.B. Tomatencremesuppe, Kürbiscremesuppe, Gemüsesuppe, Maronensuppe, Rinderkraftbrühe etc.)

Pikante asiatische Kokosmilchsuppe

Saisonale Blattsalate mit Passionsfruchtdressing

Cremige Rohkostsalate mit eingelegter Gurke und gebratenen Garnelen oder mit pikanten Hackfleischbällchen

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

Geräucherter Heilbutt mit Wildkräutersalat

Oktopuscarpaccio mit asiatischer Marinade

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Dreierlei marinierter Matjes [grober Senf, Honig, Sahne | Tomate, Cognac, 5-spices | Zwiebeln, Essig, Öl]

Fenchel- Orangen- Salat

Couscous- Salat

Brotauswahl der Bäckerei Kapp mit Landbutter

## HAUPTGERICHTE

12 Stunden gegarter Nacken vom Duroc- Schwein

Tranchen vom rosa gegarten Rinderrücken (*nur im Menü*)

Rosa gegrillte Entenbrust (*nur im Menü*)

12 Stunden geschmorte Kalbsbäckchen

Gegrillter Lammrücken (*nur im Menü*)

Lammkarree mit Kräuterkruste (*nur im Menü*)

Hirschrücken (*saisonal*)

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Pochiertes Schollenfilet

Pochiertes oder gebratenes Filet vom Lachs

Vegetarische Ravioli (mit saisonaler Füllung, z.B. Steinpilz, Kürbis, Spinat-Ricotta)

## **BEILAGEN**

Asiatischer Reisnudelsalat (*nur im Menü*) | Glasnudelsalat (*nur im Menü*)

Drilling- Kartoffeln | Petersilienkartoffeln | Kartoffelgratin

Basmatireis | Tagliatelle

Wurzelgemüse | Ratatouille | Saisonales Gemüse | Asiatisches Gemüse

## **SAUCEN**

Scharfe, asiatische Tomatensauce | pikante gelbe Currysauce | rotes Curry |

Burgunderjus | Pfefferrahmsauce |

Sauce Bernaise | Sauce Hollandaise | Beurre Blanc mit Kräutern

Senfsauce | Salsa Verde | provencalische Tomatensauce

Gorgonzolasauce | Roquefortcreme | Käsesauce

## **DESSERT**

Frisch aufgeschnittenes Obst

Saisonaler Obstsalat

Buttermilch- Panna Cotta mit Kompott aus saisonalen Früchten

Tiramisu mit eingelegten Kirschen

Mousse au Chocolate mit saisonalen Früchten

Cremé Brûlée

Schokolade- Nemesis

Petit Four mit verschiedenen Füllungen

Käseauswahl mit Feigensenf und Baguette

### **MENÜ 3- Gang (Beispiel)**

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Basmatireis und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Tiramisu mit eingelegten Kirschen

Preis pro Person 42,00 €

### **Menü 4- Gang (Beispiel)**

Gazpacho mit Stangensellerie

\*\*\*

Carpaccio von Roter Beete mit Ziegenfrischkäse

\*\*\*

Vegetarische Ravioli (mit saisonaler Füllung, z.B. Steinpilz, Kürbis, Spinat-Ricotta)

\*\*\*

Frisch aufgeschnittenes Obst

Preis pro Person 49,50 €

## **Buffet (Beispiel)**

Saisonale Suppe (z.B. Tomatencremesuppe, Kürbiscremesuppe, Gemüsesuppe, Maronensuppe, Rinderkraftbrühe etc.)

Gebeizter Lachs mit Wildkräutersalat

Carpaccio vom Rinderrücken mit Meerrettichcreme

Saisonale Blattsalate mit Passionsfruchtdressing

Brotauswahl der Bäckerei Kapp mit Landbutter

\*\*\*

12 Stunden gegarter Nacken vom Duroc- Schwein

Pochiertes Schollenfilet

Vegetarische Ravioli (mit saisonaler Füllung, z.B. Steinpilz, Kürbis, Spinat-Ricotta)

Kartoffelgratin, Asiatischer Reisnudelsalat, Saisonales Gemüse

\*\*\*

Tiramisu mit eingelegten Kirschen

Saisonaler Obstsalat

Preis pro Person 56,00 €



## **Beispiele für Getränkepauschalen**

### **Pauschale à 23,00 € pro Person:**

zwischen 18.00 Uhr und 24.00 Uhr enthalten:  
Pepsi, Mirinda, SevenUp, Apfelsaft, Apfelsaft-Schorle,  
Teinacher rot Mineralwasser, alle Welde Biere (außer Jahrgangsbier)  
Riesling, Q.b.A., trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz  
Dornfelder, Q.b.A., trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz

### **Pauschale à 33,50 € pro Person:**

zwischen 18.00 Uhr und 24.00 Uhr enthalten:  
Winzersekt, Weißburgunder Brut, Traditionelle Flaschengärung,  
Pepsi, Mirinda, SevenUp, Apfelsaft, Apfelsaft-Schorle,  
Teinacher rot Mineralwasser, Alle Welde Biere (außer Jahrgangsbier)  
Riesling, Q.b.A., trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz  
Dornfelder, Q.b.A., trocken, Weingut Pfaffmann, Pfalz  
Heißgetränke nach dem Essen

Bitte beachten Sie, dass Getränkepauschalen nur in Verbindung mit unseren Menü- bzw. Buffetvorschlägen erhältlich sind. Die o.g. Uhrzeiten sind Beispiele und können an Ihre Wünsche angepasst werden.

## KLEINGEDRUCKTES / VERTRAGSBEDINGUNGEN

1. Die Anzahl der an der Veranstaltung teilnehmenden Gäste ist uns bis spätestens eine Woche vor dem Veranstaltungsdatum mitzuteilen. Der Preis der Speisen wird für die angegebene Personenzahl entsprechend in Rechnung gestellt, auch wenn letztlich weniger Gäste zur Veranstaltung erscheinen.
2. Sie dürfen gerne bis maximal 03:00 Uhr ausgelassen feiern. Danach schließt unser Gasthaus.
3. Ab 24:00 Uhr stellen wir eine Pauschale von 150,00€ je angefangene Stunde für Personal und Energiekosten in Rechnung.
4. Wir behalten uns vor im Zuge hausinterner Preiserhöhungen die Preise Ihrer Speisen und Getränke entsprechend anzupassen. Selbiges gilt auch für eine Erhöhung der Umsatzsteuer und sonstiger lokaler Abgaben.
5. Angebote unsererseits sind 2 Wochen gültig. Gerne räumen wir Ihnen auf Wunsch eine verlängerte Option für die getätigte Reservierungsanfrage ein. Nach Ablauf der o.g. Fristen behalten wir uns vor an dem von Ihnen gewünschten Datum frei über Räumlichkeiten und Tische zu verfügen.
6. Eine Veranstaltung gilt als bestätigt und fest eingetragen, wenn wir Ihrerseits eine Bestätigung (per Post oder per Mail) erhalten haben.
7. Im Falle von Veranstaltungen mit Speisen zur Wahl, bei denen die Speisenauswahl vorab getätigt wird, betrachten wir diese als verbindliche Bestellung.
8. Bestätigte Veranstaltungen können bis 3 Wochen vor dem Veranstaltungstag kostenfrei storniert werden. Bis eine Woche vor dem Veranstaltungstag stellen wir die Hälfte des angegebenen Menü- oder Buffetpreises in Rechnung. Bei Auswahlkarten berechnen wir je angegebenem Gast pauschal 10,00€. Ab einer Woche vor Veranstaltungstag stellen wir den kompletten Menü- oder Buffetpreis je angegebenem Gast in Rechnung. Bei Auswahlkarten je Gast 15,00€.
9. Im Falle einer kostenpflichtigen Stornierung erhält der Besteller die Rechnung.
10. Veranstaltungsrechnungen können vor Ort in Bar, mit Ec-, Visa-, Master- oder Amex- Card beglichen werden. Gerne senden wir Ihnen auch eine Rechnung per Post zur Überweisung zu. Nicht vor Ort beglichene Rechnungen können nicht am Abend der Veranstaltung ausgehändigt werden. Gerne geben wir Ihnen am Veranstaltungsabend die Möglichkeit Ihre Rechnung zu unterschreiben
11. Für durch Gäste einer Veranstaltung verursachte Schäden an Inventar, Mobiliar etc. haftet der Veranstalter.