



IHRE FEIER SOLL ETWAS BESONDERES SEIN? DANN FEIERN SIE BEI UNS!

Liebe Gäste,

im Jahre 1929 wurde unsere Gaststätte in einem bergischen Fachwerkhause an der Wupper eröffnet. Im Laufe der Jahre haben wir unser Haus und die Außenanlagen ständig verbessert und erweitert.

Neben **verschiedenen Gasträumen** haben wir eine **große Gartenterrasse** mit Blick auf die Wupper. In unserem Haus gibt es Räumlichkeiten für **Gesellschaften von 15 – 80 Personen**. Der Saal hat einen eigenen Garten für Empfänge und **Feiern im Freien**.

Über Ihr Interesse an unserem Hause freuen wir uns und möchten Ihnen mit unseren Menüvorschlägen einen Auszug aus unserem weitreichenden Angebot für jeden Anlass vorstellen. Für weitere Wünsche sind wir offen und beraten Sie gerne. Auch bei der Auswahl von Musik oder Dekoration sind wir Ihnen behilflich.

Die Gaststätte Ruedenstein wird in der **dritten und vierten Generation** von der Familie Meis – Lucassen bewirtschaftet. Wir sind stolz und freuen uns, Ihre Gastgeber sein zu dürfen. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Petra Meis, Katrin & Ulf Lucassen und das Ruedenstein-Team

Salate und Vorspeisen

Frische Salate der Saison mit Joghurtdressing 7,00 €

Gebratene Poulardenbrust

auf bunten Salaten mit Himbeerdressing 11,80 €

Gratinierter Ziegenkäse auf Salatbouquet mit Nüssen
oder auf Rote Beete Carpaccio 11,50 €

Tomaten mit Mozzarella dazu frisches Basilikum 10,00 €

Geräucherter Lachs mit Sauercreme und Salatbouquet
dazu frische Reibekuchen 14,20 €

Forellentörtchen auf Schwarzbrot
dazu Gurkensalat 11,80 €

Serrano-Schinken auf Zucchini-Kartoffel-Rösti 12,50 €

Falafel an Blattsalaten mit Orangendressing
dazu Granatapfel 11,00 €

Gebratene Scampi auf mediterranem Brotsalat 15,00 €

Tafelspitz „rosa gebraten“
mit Frankfurter grüne Soße und Salat 12,40 €

Bergische Potthucke an Salaten der Saison mit Apfelkraut 11,80 €

Nach Saison:

Feldsalat mit Kartoffeldressing
dazu Speckstreifen und Brotcroutons 11,20 €

"Antipasti" Italienischer Vorspeisenteller mit Parma-Schinken 12,50 €

Melonensalat mit Schwarzwälder Schinken 11,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen 7,00 €

Hühnerbrühe mit Eierstich 7,40 €

Klare Tomatensuppe mit Concassé und Basilikumnockerln 7,00 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 7,00 €

Kartoffelcremesuppe mit Brotcroupons 7,00 €

Cremsuppe von frischem Lauch 7,00 €

Rucolacremesuppe mit Serranoschinken 7,50 €

Kressecremesuppe mit Parmaschinken 7,50 €

Karotten-Orangen-Ingwercremesuppe 7,00 €

Brokkolicremesuppe mit Rauchlachsstreifen 7,50 €

Sellerie-Apfelcremesuppe mit Walnüssen 7,00 €

Champignon-Estragonrahmsuppe 7,00 €

Nach Saison:

Pfifferlingrahmsuppe mit Speckstreifen 7,50 €

Spargelcremesuppe 7,00 €

Kürbiscremesuppe 7,00 €

Petersilienwurzelsuppe 7,00 €

Maronencremesuppe 7,00 €

Wir servieren zu allen Vorspeisen und Suppen frisches Brot

Hauptgänge - Fleisch

Schweinefilet mit Champignonrahmsoße 22,80 €

Kalbsrahmgeschnetzeltes 21,00 €

Kalbsfilet am Stück gebraten
31,00 €

Rinder- und Schweinemedallions
mit frischen Champignons dazu Soße Bernaise 26,50 €

* Sauerbraten „Rheinischer Art“ 21,50 €

* Roastbeef „rosa gebraten“ mit Soße Bernaise 28,50 €

Rumpsteak vom Grill mit Schmorzwiebeln 29,50 €

Putenmedallions "Florentine"
mit Spinat und Käse überbacken 20,20 €

Pouardenbrust mit Balsamico-Soße 19,20 €

Im Ofen geschmorte Lammhaxe 20,40 €

Lammrücken in der Kräuterkruste 27,00 €

Entenbrust in Orangensoße 25,50 €

Wild

Hausgemachtes Wildgulasch mit Preiselbeeren 21,50 €

Hirschkalbmedallions mit Waldpilzen 28,50 €

Cordon Bleu vom Wildschwein
gefüllt mit Käse und Parmaschinken 24,00 €

Fisch

In Kräuterbutter gebratenes Lachssteak 21,60 €

Zanderfilet auf Zitronenhollandaise 21,60 €

Paniertes Kabeljaufilet mit Remouladensoße 21,00 €

Edelfischvariationen auf Krustentierschaum 23,00 €

Dazu reichen wir wahlweise:

Blattspinat - Erbsenschoten - Möhrchen - Speckbohnen - Blumenkohl
Kohlrabi - Mandelbrokkoli - Ratatouille - Rahmwirsing - Vichykarotten -
Spitzkohl - Rosenkohl - Apfelrotkohl

Kartoffelgratin - Bratkartoffeln - Rosmarinkartoffeln - Drillinge
Kroketten - Butternudeln - Hausgemachte Spätzle - Butterreis oder
Klöße

* diese Gerichte sind ab 20 Personen im Auswahlmenü möglich.

Wünschen Sie zu Ihrem Gericht einen kleinen Salatteller,
berechnen wir diesen mit 5,00 €

Gerne bieten wir Ihnen im Sommer Spargel und im Herbst
Gänsebraten und weitere Wildgerichte an.

Dessert

Panna Cotta mit Waldfrüchten 7,80 €

Hausgemachte Grießflammerie mit Himbeersoße 7,80 €

Mousse au chocolat mit frischen Früchten 9,00 €

Vanilleeiscreme mit Sahne

dazu heiße Himbeeren oder Schokoladensoße 9,50 €

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße 7,20 €

Creme Brulée

dazu Sorbet und Zitrusfrüchte 9,60 €

Warmer Apfelcrumble mit Vanilleeiscreme 7,80 €

Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten 9,00 €

Lauwarmes Sckokoküchlein mit Sorbet und Früchten 10,80 €

Nach Saison:

Heiße Zimtpflaumen mit Nusseiscreme und Sahne 8,50 €

Frische Erdbeeren mit Vanilleeiscreme und Sahne 8,50 €

Joghurt-Limetten-Mousse mit frischen Erdbeeren 8,50 €

Eisbombe nach Art des Hauses

mit frischen Erdbeeren oder Obstsalat

heißen Himbeeren oder Kirschen oder Zimtpflaumen 9,50 €

Dessertteller "Rüdenstein"

...lassen Sie sich überraschen

11,50 € auch als Dessertbuffet

dazu ein Käsebrett oder Vesperplatte mit Brot nach Absprache

"Kalt - Warmes Buffet"

aus unseren Vorschlägen können Sie sich Ihr Buffet zusammenstellen.
Gerne beraten wir Sie dabei.

Kalt

Frische Blattsalate der Saison

Paprika - Gurken

Kraut - Möhren

mit French- und Joghurtdressing

Italienischer Brotsalat

Orientalischer Linsensalat

Bulgursalat

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Rote Beete mit Ziegenfrischkäse

Hausgemachte Anti-Pasti

"Vitello Tonnato"

Kalbsbratenscheiben in Thunfischsoße mit Kapern

Melonensalat mit Schwarzwälder Schinken

„Variation vom Rauchfisch

**Lachs - Forellenfilet - Eismeergarnelen
dazu Sahnemeerrettich und Cocktailsoße**

Warm

Schweinekrustenbraten mit Zwiebelsoße

Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße

Sauerbraten „Rheinischer Art“

Roastbeef "rosa gebraten" mit Soße Bearnaise

Poulardenbrust mit Balsamicorahmsoße oder Gorgonzolasoße

Kalbsrahmgeschnetzeltes

Kalbhaxen in Gemüsejus

Lammhaxen in Kräutersoße

Hausgemachter Wildgulasch

Hirschkeule mit Waldpilzsoße

Frisches Lachsfilet in Rieslingsoße

Dorade in Kräuterkruste

Zander in Dillbutter

dazu reichen wir als Beilagen:

Blattspinat - Erbsenschoten - Möhrchen - Speckbohnen - Blumenkohl
Kohlrabi - Mandelbrokkoli - Ratatouille - Rahmwirsing - Vichykarotten -
Spitzkohl - Rosenkohl - Apfelrotkohl - Champignons oder Pfifferlinge

und

Kartoffelgratin - Bratkartoffeln - Rosmarinkartoffeln - Drillinge
Kroketten - Butternudeln - Hausgemachte Spätzle - Butterreis oder
Klöße

*Als warmes Buffet ab 29,00 € pro Person
mit Salatbuffet ab 36,00 € pro Person
und als kalt-warmes Buffet ab 44,00 € pro Person*

Unsere Buffets servieren wir ab 40 Personen in unserem Saal!

„Bergischer Tag“

von 11.00 - 17.00 Uhr

Kartoffelcremesuppe mit Röstbrot - vorweg serviert auf Wunsch

Bitte stellen Sie sich Ihr Büffet zusammen:

Verschiedene, frische Salate mit Dressing

Hausgemachter Krautsalat & Kartoffelsalat "Rheinische Art"

Kleine Schnitzel & Frikadellen

Hausgemachte Sülze mit Zwiebelringen

Kottenwurst mit roten Zwiebeln

Geräucherter Lachs mit Sauercreme dazu frische Reibekuchen

Panhas & gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln

Ofenfrischer Krustenbraten mit Landbiersoße

Sauerbraten „Rheinischer Art“ mit Apfelkompott

Lammhaxe in Kräutersoße

Möhrengemüse - Stielmus - Rahmwirsing

dazu Bratkartoffel - Klöße - Kartoffeltaler

Verschiedenes Brot - Brötchen - Kräuterquark - Schmalz

als Dessert oder zum Kaffee:

Frische Bergische Waffel

mit heißen Kirschen, Reisbrei, Sahne & Vanilleeiscreme

dazu reichen wir als Getränke:

Bergisches Landbier & Kölsch vom Fass

Apfelsecco und Obstsäfte aus dem Oberbergischen

Riesling vom Weingut Peterhof - Rheingau

Wasser & sonstige Softgetränke

Kaffee, Tee oder Kakao zur Waffel

***72,00 € pro Person € inkl. Getränke
mit Suppe serviert plus 7,00 € pro Person***

Weine

Gaumentanz - trocken - Idelberger - Baden 0,75l/Fl. 22,00 €

Riesling - trocken - Weingut Peterhof - Rheingau 1/Fl. 32,50 €

Pinot Grigio - trocken - Valoro - Venetien 1/Fl. 32,50 €

Chardonnay - trocken - Les Jamelles, Frankreich 1/Fl. 34,00 €

Portugieser Weißherbst - halbtrocken -

Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen 1/Fl. 30,00 €

Côtes du Rhône - trocken - Terre de Mistral, Frankreich 0,75l/Fl. 23,50 €

Merlot - trocken - Valoro - Venetien 1/Fl. 32,50 €

Quinta das Amoras - trocken -

Casa Santos Lima, Portugal 0,75l/Fl. 24,50 €

Cabernet Sauvignon - trocken - Les Jamelles, Frankreich 0,75l/Fl. 23,50 €

Sekt

Schloß Affaltrach - Hausmarke - Obersulm, Württemberg Fl. 33,00 €

Apfelsecco - Obstgut Weber, Nümbrecht-Lindscheid Fl. 32,00 €

Prisecco, alkoholfrei - Manufaktur Geiger Fl. 33,00 €

Wasser und Säfte

Haaner Felsenquelle Cool Blue 0.75l/Fl. 6,50 €

Bergische Waldquelle 0,75l/Fl. 6,50 €

Orangensaft 1/Fl. 15,00 €

Biere vom Fass

Bitburger Pils - Bitburger Drive -

Bergisches Landbier - Zunft Kölsch

Unsere Getränkepauschalen beinhalten:

Sekt „Schloß Affaltrach“ - Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger

Weiß - und Rotwein aus unserem Angebot

Biere vom Faß - Wasser und Softgetränke

Filterkaffee als Kaffeebar

Pro Person für 8 Std. 48,00 €

In unseren Pauschalen sind keine Spirituosen enthalten. Diese werden nach Verbrauch abgerechnet. Die Entscheidung wann und in welcher Menge diese angeboten werden, liegt bei Ihnen und wird bei der Absprache getroffen.

Ihre Feier von A- Z...

Aller Anfang ist schwer. Jede Feier sollte ihre besondere Ausstrahlung haben. Für Fragen, Wünsche und Beratung stehen Ihnen Katrin Lucassen und Susanne Breßler gerne zur Verfügung. Unser Küchenchef Ulf Lucassen informiert Sie gerne über Allergene und Zusatzstoffe.

Buffets können in unserem Hause - aus Platzgründen - nur für große Gesellschaften im Saal angerichtet werden.

Candy-Bar: Gerne helfen wir Ihnen hierbei.

Die Dauer Ihrer Veranstaltung begrenzen wir auf maximal 8 Stunden.

Dekorationen: Dazu steht Ihnen Ihr gebuchter Raum am Veranstaltungstag ab 11:00 Uhr zur Verfügung. Die Tische werden von uns mit den bestellten Servietten, sowie Besteck und Gläsern - wie es für das besprochene Menü nötig ist - eingedeckt. Weitere Dekoration ist Sache der Gastgeber. Wir haften nicht für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände. Das Anbringen von Dekoration an unseren Wänden bedarf unserer Zustimmung.

Das Blumenhaus Mille Fleurs – Tel. 0212-2242950 in Solingen erstellt schöne Blumendekorationen. Wir empfehlen es gerne weiter.

EU-Hygiene-Richtlinien erlauben es uns leider nicht, Ihnen von uns produzierte Speisen, die schon auf dem Büffet standen, mit nach Hause zu geben. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Freie Trauungen oder individuelle Veranstaltungen in unserem Garten sind möglich. Die anfallenden Kosten für den Auf- und Abbau stellen wir mit 170,00 € in Rechnung.

Filmen mit einer Drohne bedarf unserer Genehmigung.

Grundumsatz. Unser Saal mit dazugehörigem Garten hat einen Grundumsatz von 5500,00 € an Samstagen und 3000,00 € an den anderen Tagen. Bei nicht Erreichen des Umsatzes, wird die Differenz als Raummiete dazu gebucht. Wird der Saal nicht alleine genutzt, wird keine Raummiete berechnet.

Hochzeitstorten, Geburtstags- oder Mottotorten servieren wir Ihnen gerne, egal ob von einer Konditorei oder selbst gebacken. Bringen Sie Ihren Kuchen selbst mit, berechnen wir 3,00 € Tellergeld pro Person. Bitte sprechen Sie mit uns die Anlieferung ab, damit wir einen Platz in unserem Kühlhaus einplanen.

Inklusivangebote oder individuell von Ihnen zusammengestellte Menü/ Buffets: alles ist bei uns möglich – gerne beraten wir Sie!

Künstler, Musiker, DJs und Fotografen werden von Ihnen bestellt und deren Verzehr geht zu Ihren Lasten.

Korkgeld: Wir berechnen für Wein 15,00 € und für Spirituosen 25,00 € pro Flasche. Hierbei soll eine verantwortungsvolle Menge nicht überschritten werden.

Laute Musik? Gerne, bitte beachten Sie dabei, dass nur der Saal beschallt werden soll. Bitte denken Sie an unsere anderen Gäste und Nachbarn. Leinwand und Beamer sind in unserem Saal vorhanden, die Nutzung wird mit 50,00 € berechnet.

Mitarbeiter sind bei uns freundlich, kompetent und hilfsbereit.

Sollten Sie mit deren Leistungen zufrieden sein, freuen sich diese über ein Trinkgeld.

Personalstunden die bei Extraarbeiten z.B. Dekorationsabbau, Sonderreinigung usw. anfallen, werden mit 50,00 € pro Stunde und Mitarbeiter in Rechnung gestellt.

Nachtstunden: Freitag und Samstag servieren wir um 2:00 Uhr die letzte Runde. An anderen Tagen erfolgt dies nach Absprache. Wenn Sie und Ihre Gäste bis 3:00 Uhr feiern möchten, berechnen wir 150,00 € zusätzlich. Dies kann spontan am Abend entschieden werden. Die konsumierten Getränke werden in diesem Fall ab 2:00 Uhr separat berechnet.

Optionen nehmen wir gerne auf. Sollte in der Zwischenzeit eine weitere Anfrage kommen, würden wir Sie kontaktieren und eine zeitnahe Entscheidung benötigen. Eine Reservierung kommt schriftlich zustande und wird von uns bestätigt.

Personenzahl: Bitte geben Sie uns spätestens 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung die Gästezahl bekannt und haben Sie Verständnis dafür, dass diese Zahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist.

Qualität und Leistung zu fairen Preisen sind unsere Stärke.

Raumgrößen: Unsere Räume sind wie folgt ausgelegt: Saal 60-80 Personen, Wintergarten 25-30 Personen und Wupperstube 15-18 Personen.

Bei einer Reduzierung der Gästezahl behalten wir uns vor, einen Raumtausch vorzunehmen oder berechnen eine Raummiete von 50,00 € pro Person bis zur Mindestmenge.

Bitte klären Sie die Zahl Ihrer Gäste zeitig.

Rechnungen sind sofort nach deren Erstellung zahlbar. Unsere Preise sind Endpreise in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir behalten bei einer Änderung dieser, die Preise anzupassen.

Sornierung: Sie können jederzeit vom Vertrag zurücktreten. Bis 6 Monate vor Veranstaltung wird eine kostenfreie Stornierung gewährt, danach betragen die Stornokosten bei Rücktritt 3 Monate vorher 50% und 14 Tage vorher 80% des zu erwartenden Umsatzes.

Bei der Berechnung des Umsatzes wird die gebuchte Pauschale zu Grunde gelegt. Hierbei ergibt sich die Berechnung der Stornokosten in Abhängigkeit von der gebuchten Personenzahl. Ist diese noch nicht final fixiert worden, wird die angegebene Mindestteilnehmerzahl angenommen. Ist die Bankettpauschale noch nicht festgelegt worden, wird die preiswerteste Pauschale berechnet.

Tischfeuerwerk oder Wunderkerzen, sowie das Werfen von Konfetti oder Reis ist drinnen und draußen nicht gestattet. Alle Schäden die durch die Nichtbeachtung entstehen und/oder Reinigungskosten werden dem Gastgeber in Rechnung gestellt.

Unser kleine Gäste werden wie folgt berechnet: bis 3 Jahren frei und von 4 -10 Jahren zum halben Preis, sofern nichts extra für diese bestellt wurde.

Vergessen Sie nicht: Sie planen einen schönen, aber auch aufregenden Tag. Lassen Sie sich von Profis beraten und helfen.

Wichtiges wie Geschenke usw. bleiben während der Veranstaltung im Raum, wir übernehmen keine Haftung hierfür. Geschenke, Dekorationsartikel und sonstiges Eigentum des Veranstalters sind direkt nach Ende der Veranstaltung zu entfernen.

Zimmer gibt es bei uns leider nicht, aber wir helfen Ihnen gerne weiter.

Dieses **A-Z** sind unsere Geschäftsbedingungen und damit Vertragsbestandteil. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Solingen.

Mit dem Erscheinen der neuen Preisliste verliert die Vorherige ihre Gültigkeit.

Stand Januar 2022



Unser Oldtimer Bus!

Es ist ein Mercedes O 319 BJ 1962 mit 8 Plätzen.
Wir vermieten ihn mit Fahrer für Fahrten aller Art.