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

Liebe Gäste,

im Jahre 1929 wurde unsere Gaststätte in einem bergischen Fachwerkhaus 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 Rüdenstein 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 Rüdenstein-Team

Obenrüden 72, 42657 Solingen, 0212-81 23 14, info@ruedenstein.de, www.ruedenstein.de

Salate und Vorspeisen

Frische Salate der Saison mit Vinaigrettedressing 8,00 €

Gebratene Poulardenbrust
auf bunten Salaten mit Himbeerdressing 13,10 €

Gratinierter Ziegenkäse auf Salatbouquet mit Nüssen
oder auf Rote Beete Carpaccio 12,90 €

Tomaten mit Mozzarella dazu frisches Basilikum 11,50 €

Geräucherter Lachs mit Sauercreme und Salatbouquet
dazu frische Reibekuchen 16,00 €

Forellentörtchen auf Schwarzbrot
dazu Gurkensalat 12,80 €

Serrano-Schinken auf Zucchini-Kartoffel-Rösti 14,80 €

Falafel an Blattsalaten mit Vinaigrettedressing
dazu Nüsse und Chimichurri 12,40 €

Gebratene Scampi auf mediterranem Brotsalat 17,00 €

Tafelspitz „rosa gebraten“
mit Frankfurter grüne Soße und Salat 14,20 €

Bergische Potthucke an Salaten der Saison mit Apfelkraut 13,30 €

Nach Saison:

Feldsalat mit Kartoffeldressing
dazu Speckstreifen und Brotcroutons 10,80 €

"**Antipasti**" Italienischer Vorspeisenteller mit Parma-Schinken 13,80 €

Melonensalat mit **Schwarzwälder Schinken** 12,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen 7,80 €

Hühnerbrühe mit Eierstich 8,20 €

Klare Tomatensuppe mit Concassé und Basilikumnockerln 7,80 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 7,80 €

Kartoffelcremesuppe mit Brotcroutons 7,80 €

Cremesuppe von **frischem Lauch** 7,80 €

Kressecremesuppe mit Parmaschinken 8,20 €

Karotten-Orangen-Ingwercremesuppe 7,80 €

Brokkolicremesuppe mit Rauchlachsstreifen 8,20 €

Sellerie-Apfelcremesuppe mit Walnüssen 7,80 €

Champignon-Estragonrahmsuppe 7,80 €

Nach Saison:

Pfifferlingrahmsuppe mit Speckstreifen 8,20 €

Spargelcremesuppe 7,80 €

Kürbiscremesuppe 7,80 €

Petersilienwurzelsuppe 7,80 €

Maronencremesuppe 7,80 €

Wir servieren zu allen Vorspeisen und Suppen frisches Brot

Hauptgänge – Fleisch

Schweinefilet mit Champignonrahmsoße 23,80 €

Kalbsrahmgeschnetzeltes 22,00 €

Rinder- und Schweinemedaillons 28,50 €
oder
Rindermedaillons und Hähnchenbrust 27,00 €
oder
Schweinemedaillons und Hähnchenbrust 24,50 €
mit frischen Champignons dazu Soße Bernaise

*** Sauerbraten „Rheinischer Art“** 22,00 €

*** Roastbeef „rosa gebraten“** mit Soße Bernaise 31,50 €

Rumpsteak vom Grill mit Schmorzwiebeln 32,00 €

Putenmedaillons "Florentine"
mit Spinat und Käse überbacken 22,00 €

Poulardenbrust mit Balsamicosoße 19,20 €

Im Ofen geschmorte Lammhaxe 21,50 €

Lammrücken in der Kräuterkruste 31,50 €

Entenbrust in Orangensoße 28,00 €

Wild

Hausgemachtes Wildgulasch mit Preiselbeeren 22,80 €

Hirschkalbmedaillons mit Waldpilzen 31,00 €

Cordon Bleu vom Wildschwein
gefüllt mit Käse und Parmaschinken 24,50 €

Fisch

In Kräuterbutter gebratenes Lachssteak 24,30 €

Zanderfilet auf Zitronenhollandaise 23,70 €

Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße 18,00 €

Edelfischvariationen auf Krustentierschaum 25,00 €

Vegetarisches & Veganes

Frische Champignons (vegan) 16,30 €

Sellerieschnitzel 13,00 €

Gebratene Kräutersaitlinge mit Tomatensoße (vegan) 17,50 €

Kidneybohnen-Kartoffelbratling mit Paprikasalsa (vegan) 15,50 €

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 4,90 €

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

Dessert

Panna Cotta mit Waldfrüchten 8,20 €

Hausgemachte Grießflammerie mit Himbeersoße 8,20 €

Mousse au chocolat mit frischen Früchten 9,40 €

Vanilleeiscreme mit Sahne
dazu heiße Himbeeren oder Schokoladensoße 9,50 €

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße 7,80 €

Creme Brulée
dazu Sorbet und Zitrusfrüchte 9,90 €

Warmer Apfelcrumble mit Vanilleeiscreme 8,40 €

Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten 9,90 €

Lauwarmes Sckokoküchlein mit Sorbet und Früchten 10,80 €

Nach Saison:

Heiße Zimtpflaumen mit Nusseiscreme und Sahne 9,00 €

Frische Erdbeeren mit Vanilleeiscreme und Sahne 9,00 €

Joghurt-Limetten-Mousse mit frischen Erdbeeren 9,00 €

Dessertteller "Rüdenstein"
...lassen Sie sich überraschen
12,00 € auch als Dessertbuffet

Weine

Riesling – trocken – Weingut Peterhof - Rheingau *l/Fl. 35,50 €*
Pinot Grigio – trocken – Villa Santa Flaria - Italien *l/Fl. 34,50 €*
Chardonnay – trocken – Vin de Pays D'Oc, Frankreich *l/Fl. 34,50 €*
Müller-Thurgau – trocken
Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen *l/Fl. 33,50 €*
Portugieser Weißherbst – halbtrocken
Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen *l/Fl. 33,50 €*
Spätburgunder – halbtrocken
Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen *l/Fl. 33,50 €*
Merlot – trocken – Villa Santa Flaria - Italien *l/Fl. 34,50 €*
Cabernet Sauvignon – trocken Cheval d'OR, Frankreich *l/Fl. 35,50 €*

Sekt

Schloß Affaltrach – Hausmarke – Obersulm, Würtenberg *Fl. 36,50 €*
Prisecco, *alkoholfrei* – Manufaktur Geiger *Fl. 36,50 €*

Wasser und Säfte

Haaner Felsenquelle Cool *Blue 0.75l/Fl. 7,00 €*
Bergische Waldquelle *0,75l/Fl. 7,00 €*

Biere vom Fass

Bitburger Pils – Bitburger Drive –
Bergisches Landbier - Zunft Kölsch

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.
Blumen Kaimer – Tel. 0212-203675 in Solingen erstellt schöne Blumendekorationen. Wir empfehlen sie 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 6000,00 € an Samstagen und 3500,00 € 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 sinnvolle 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 bieten wir Ihnen an bis maximal 2:00 Uhr bei uns zu feiern. An anderen Tagen erfolgt dies nach Absprache. Es gilt jedoch auch hierbei in der Regel die maximale Feierdauer von 8 Stunden. Für Abweichungen sprechen Sie uns bitte an.

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.

Stornierung: Sie können jederzeit vom Vertrag zurücktreten. Bis 6 Monate vor Veranstaltung wird eine kostenfreie Stornierung gewährt, danach betragen die Stornokosten 30%, 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.

Unsere kleinen 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 März 2023

Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Planung, dass für kommendes Jahr die Mehrwertsteuer-Erhöhung für Speisen seitens des Gesetzgebers von 7% zurück auf 19% aktuell im Raum steht.

Unsere Oldtimer Bus!

Es ist ein Mercedes O 319 BJ 1962 mit 8 Plätzen.

Wir vermieten ihn mit Fahrer für Fahrten aller Art.

Hochzeitsfahrten

ab 180,00 €/ 2 Std.

Fahrt durch das Bergische Land nach Wunsch

z.B. nach Schloß Burg, zur Müngstener Brücke, Altenberger Dom
pro Std. 95,00 €
Start und Ende an der Gaststätte Rüdenstein

Eine Einkehr unterwegs kann organisiert werden.

Die Fahrten sind nur für unsere Gäste.