



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 Brotroutons 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 Schweinemedallions 28,50 €

oder

Rindermedallions und Hähnchenbrust 27,00 €

oder

**Schweinemedallions 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 €

Putenmedallions "Florentine"

mit Spinat und Käse überbacken 22,00 €

Poulardenbrust mit Balsamico-Soße 21,00 €

Im Ofen geschmorte Lammhaxe 21,50 €

Lammrücken in der Kräuterkruste 31,50 €

Entenbrust in Orangensoße 28,00 €

Wild

Hausgemachtes Wildgulasch mit Preiselbeeren 22,80 €

Hirschkalbmedallions 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 Schokoküchlein 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

"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 Vinaigrettedressing

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

Risotto mit saisonalem Gemüse verfeinert (vegetarisch)

Kokos-Curry-Linsen (vegan)

Gnocchi mit Grillgemüse und Tomatensoße (vegetarisch)

Lasagne von mediterranem Gemüse (vegetarisch)

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 35,00 € pro Person

mit Salatbuffet ab 43,00 € pro Person

und als kalt-warmes Buffet ab 50,00 € 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"
Hausgemachte Sülze mit Zwiebelringen
Kottenwurst mit roten Zwiebeln
Geräucherter Lachs mit Sauercrème dazu frische Reibekuchen

Panhas & gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln
Ofenfrischer Krustenbraten mit Landbiersoße
Sauerbraten „Rheinischer Art“ mit Apfelkompott
Möhrengemüse – Wirsinggemüse
Bratkartoffel – Klöße

Verschiedenes Brot – Brötchen - Kräuterquark

als Dessert oder zum Kaffee:

Frische Bergische Waffel
mit heißen Kirschen, Reisbrei, Sahne & Vanilleeiscreme

dazu reichen wir als Getränke:

Bergisches Landbier & Kölsch vom Fass
Sekt „Schloß Affaltrach“ – Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger
Riesling vom Weingut Peterhof - Rheingau
Wasser & sonstige Softgetränke
Kaffee, Tee oder Kakao zur Waffel

***79,00 € pro Person € inkl. Getränke
mit Suppe serviert plus 8,00 € pro Person***

"Spezialitäten aus der Region"

Am Tisch serviert:

Bergische Potthucke mit Apfelkraut an Salaten der Saison

* * * *

Auf Wunsch: Kartoffelcremesuppe oder Lauchcremesuppe

* * * *

Vom Buffet:

Sauerbraten „Rheinischer Art“
Schweinekrustenbraten mit Landbiersoße
Ofenfrische Lammhaxen in Kräuterjus
Apfelrotkohl - Speckböhnchen - Rahmwirsing
Kartoffelklöße - Butterspätzle - Bratkartoffeln

* * * *

Zum Dessert als Buffet:

Frische, Bergische Waffeln mit heißen Kirschen
Hausgemachter Reisbrei mit Zimt und Zucker
Vanilleeiscreme - Schlagsahne

Dazu servieren wir Filterkaffee

mit Vorspeise 54,00 € pro Person

mit Suppe 48,50 € pro Person

mit Vorspeise & Suppe 62,00 € pro Person

Weine

Riesling – trocken – Weingut Peterhof - Rheingau 1/Fl. 35,50 €

Pinot Grigio – trocken – Villa Santa Flaria - Italien 1/Fl. 34,50 €

Chardonnay – trocken – Vin de Pays D'Oc, Frankreich 1/Fl. 34,50 €

Müller-Thurgau – trocken

Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen 1/Fl. 33,50 €

Portugieser Weißherbst – halbtrocken

Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen 1/Fl. 33,50 €

Spätburgunder – halbtrocken

Winzergenossenschaft Westhofen, Rheinhessen 1/Fl. 33,50 €

Merlot – trocken – Villa Santa Flaria - Italien 1/Fl. 34,50 €

Cabernet Sauvignon – trocken Cheval d'OR, Frankreich 1/Fl. 35,50 €

Sekt

Schloß Affaltrach – Hausmarke – Obersulm, Württemberg 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.

Sternierung: 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.

Unser 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.