

# Feiern und Heiraten

## im Landgut Ramshof

Egal ob Geburtstag, Firmenfeier, Familienfest, Hochzeit, Kommunion oder Taufe, wir bieten Ihnen gerne die Möglichkeit einen passenden Rahmen für Ihr Fest zu finden.

Im Folgenden erhalten Sie eine kleine Übersicht über die Leistungen die wir in unserem Veranstaltungsbereich anbieten.

Dabei sollen Ihnen die Menü- und Buffetvorschläge natürlich nur als Anregung dienen. Gerne stellen wir spezielle Arrangements nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget zusammen.

Sämtliche Produkte werden von uns für Sie von ausgesuchten, regionalen Lieferanten bezogen und frisch zubereitet.

Die Preise für unsere Zutaten variieren je nach Jahreszeit und Erntequalität. Daher können sich unsere Menü- und Buffetpreise entsprechend verändern. Im Veranstaltungsauftrag mit uns vereinbarte Preise sind natürlich fest.

Um den reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu garantieren, bitten wir Sie Ihre Wünsche mindestens 14 Tage vorher mit uns zu besprechen.

Ihre Veranstaltungen außer Haus organisieren wir selbstverständlich auch. Bitte sprechen Sie bei Interesse einfach mit uns.

Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Familie Stieger und das Team vom Landgut Ramshof

## Unsere Räumlichkeiten

| Name des Raums   | Tischordnung                      | Personenzahl | Besonderheiten   |
|--|-----------------------------------|--------------|--|
| Schwalbennest 1<br>     | runde Tische<br>Blöcke<br>Tafeln  | 30-50        | Panoramaterrasse<br>Buffetaufbau auf dem<br>Flur möglich |
| Schwalbennest 2<br>     | runde Tische<br>Blöcke<br>Tafeln  | 15-30        | Panoramaterrasse<br>Buffetaufbau auf dem<br>Flur möglich |
| Schwalbennest 3<br>     | runde Tische<br>Blöcke<br>Tafeln  | 15-30        | Panoramaterrasse<br>Buffetaufbau auf dem<br>Flur möglich |
| Schwalbennest 1-3<br> | runde Tische<br>Blöcke<br>Tafeln  | 50-120       | Panoramaterrasse<br>Buffetaufbau auf dem<br>Flur möglich |
| Remise<br>            | offene U-Form<br>Blöcke<br>Tafeln | 30-90        | Nutzung des<br>Innenhofs<br>Kleine Remise für<br>Buffet  |
| Lounge<br>            | Tafeln                            | 15-30        | Empfang vor dem<br>Turm oder Raum                        |
| Kaminzimmer<br>       | Tafeln                            | 30-50        |  |
| Weinwirtschaft<br>    | Tafeln                            | 15-20        |  |

## Empfang

Sie möchten Ihre Gäste mit einem feierlichen Empfang begrüßen. Dazu bauen wir gerne drinnen oder draußen Stehtische in ausreichender Zahl für Sie auf und bieten Ihren Gästen Getränke und Speisen nach individueller Absprache an.

### Getränkeauswahl:

Klassischer Sektempfang  
28,50 pro Flasche

Champagnerempfang  
Preis nach Absprache

### Cocktailempfang wahlweise

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Lillet Wild Berry | 6,50€ pro Glas |
| Hugo              | 6,50€ pro Glas |
| Rosalie           | 6,50€ pro Glas |

Eigene Ideen? Sprechen Sie uns an.



### Fingerfoodauswahl:

#### Fisch

Gebratene Riesengarnele mit Mango-Chutney

Tataki vom Yellow- Fin- Thunfisch  
mit Soja- Emulsion und Wasabi- Crème

Bio- Garnelen- Salat mit Fenchel und Paprika

Backfisch vom Kabeljau- Filet  
auf Kartoffel- Gurken- Salat

#### Fleisch

Quiché mit Speck und Zwiebeln

Salat von der Maispoularde mit Papaya,  
Cashew- Kernen und grünem Pfeffer

Crostini mit hausgebeiztem Wildschweinschinken und  
Tomate

Gebratene Kalbfleischpflanzerl auf rheinischem  
Kartoffel- Salat

#### Vegetarisch

Spinat- Quiché mit gebackenem Schafskäse

Gemüse- Frühlingsröllchen mit Sweet- Chili- Sauce

Bruschetta mit Tomaten und Olive

Wir berechnen 3,50€ pro Stück.

## Kulinarik

Egal ob große oder kleine intime Veranstaltung gemeinsam finden wir immer das passende kulinarische Programm.

---

Wir empfehlen Ihnen...

...für Gruppen mit bis zu 30 Personen ein individuell abgestimmtes Menü.

... für Gruppen ab 30 Personen ein individuell abgestimmtes Buffet.

---

Dabei legen wir großen Wert auf den Einsatz von saisonalen Produkten. Untenstehend finden Sie eine Übersicht, welche Produkte es zu welchen Zeiten gibt, die Sie für Ihre Veranstaltung auf jeden Fall mit einplanen sollten.

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Januar</b>    | Grünkohl, Rosenkohl   |
| <b>Februar</b>   | Grünkohl, Rosenkohl   |
| <b>März</b>      | Rosenkohl, Spinat, Bärlauch                                 |
| <b>April</b>     | Spargel, Bärlauch, Rhabarber, Erdbeeren, Bärlauch           |
| <b>Mai</b>       | Spargel, Spinat, Spitzkohl, Rhabarber, Erdbeeren            |
| <b>Juni</b>      | Spargel, Spitzkohl, Rhabarber, Erdbeeren                    |
| <b>Juli</b>      | Pfifferlinge, Paprika, Pflaumen, Tomaten, Erdbeeren         |
| <b>August</b>    | Pfifferlinge, Kürbis, Paprika, Spinat, Tomaten, Pflaumen    |
| <b>September</b> | Kürbis, Paprika, Spinat, Tomaten, Pflaumen                  |
| <b>Oktober</b>   | Kürbis, Tomaten, Paprika, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Spinat |
| <b>November</b>  | Grünkohl, Kürbis, Rosenkohl, Schwarzwurzeln                 |
| <b>Dezember</b>  | Grünkohl, Rosenkohl, Schwarzwurzeln                         |

Zur preislichen Orientierung finden Sie nachfolgend einige Beispiele für Menüs und Buffets, die wir gerne bei der individuellen Absprache gemeinsam mit Ihnen an Ihre Wünsche und die Saison anpassen.

### Menübeispiel 1

Wildschweinschinken  
mit Salatbouquet, Parmesansplittern  
und Basilikumpesto

\*\*\*

Filet vom Loup de Mer auf der Haut  
gebraten  
auf Pfifferlings- Risotto,  
grüner Spargel und Tomate

\*\*\*

Geeiste Nuss-Krokant-Praline mit  
Mangosorbet



### Menübeispiel 2

Gebratene Riesengarnelen  
mit Kirschtomaten-Confit, Aioli und  
Wildkräutersalat

\*\*\*

Essenz vom Kalb  
mit Buchenpilzen, feinem Gemüse und  
kleinen Ravioli

\*\*\*

Filet vom Black-Angus-Rind  
mit Gemüsearrangement, Schmorzwiebeln,  
hausgemachten Kartoffelkrapfen und  
Rotweinjus

\*\*\*

Nachspeisenkarussell  
Landgut Ramshof

## Menübeispiel 3

Trilogie vom schottischen Lachs  
Strudel | Tatar | gebeizt

\*\*\*

Oxtail Claire  
Klare Ochsenschwanzsuppe mit gebackener  
Käsestange  
und Emilio Hidalgo Sherry

\*\*\*

Duett von Steinbutt und Riesengarnele  
auf Blattspinat mit Safranschaum und Tomate

\*\*\*

Sorbet von der Passionsfrucht

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet unter der Kräuterkruste  
mit Schalottenjus, Kartoffelkrapfen und buntem  
Marktgemüse

\*\*\*

Crème brûlée  
mit frischen Früchten und Himbeersorbet



## Buffetvorschlag „mediterran“

### Vorspeisen

Vitello Tonnato

Tranchen vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern

Grönländer Eismeercrevetten  
in Zitronenpfeffer-Dressing

Gebackener Ziegenkäse mit altem Balsamico,  
Pesto und Kirschtomaten

Gegrillte Anti Pasti mit Paprika tricolore, Oliven, Zucchini,  
getrockneten Tomaten und toskanischer Fenchelsalami

Bunte Salatauswahl der Saison  
mit verschiedenen Dressings

### Hauptgerichte

Saltimbocca à la Romana vom Kalbsrücken  
mit Salbei und Parma- Schinken

Filet von der Dorade „Royale“  
auf Ratatouille- Gemüse

Frischlings-Keule geschmort, mit toskanischen Oliven  
und mediterranen Kräutern

feine Tagliolini mit Basilikum- Pesto, Rosmarinkartoffeln

gebratene Wiesenchampignons mit Kräutern der Provence

buntes Marktgemüse

### Desserts

Gefüllte Schokoladen- Crêpes

Crème brulée und Limonen- Tiramisu  
Frische Früchte der Saison

Auswahl von feinen Rohmilchkäsen  
mit Brotkorb, Butter und Kräuterquark

49,50€ pro Person



## Buffetvorschlag „Ramshof“

### Vorspeisen

Norwegischer Fjordlachs „Bellevue“  
mit Lachskaviar-Crème-Frâiche

Grönländer Eismeercrevetten  
in Zitronenpfeffer-Dressing

Bööscher Ziegenkäse mit altem Balsamico,  
Pesto und Kirschtomaten

Hausgebeizter Wildschweinschinken aus dem Buchenholzrauch  
und Fenchelsalami mit gegrillten Gemüse und Oliven

Bunte Salatauswahl der Saison  
mit verschiedenen Dressings

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef  
mit zwei Saucen

Filet vom Flusszander in Safransauce

Keule vom Hunsrücker Überläufer  
mit Rosmarin und Thymian

Gratinierte Kartoffeln und Gnocchi

Haricots Verts mit Bohnenkraut und Speck

Buntes Marktgemüse

### Desserts

Herz aus zweierlei Mousse au Chocolat

Himbeer-Mascarpone-Crème

Crème brûlée

Frische Früchte der Saison

Auswahl von feinen Rohmilchkäsen  
mit Brotkorb, Butter und Kräuterquark

49,50€ pro Person





## Buffetvorschlag „Traumhochzeit“

### Vorspeisen

Norwegischer Fjordlachs „Bellevue“  
mit Lachskaviar-Crème-Frâiche

Grönländer Eismeercrevetten  
in Zitronenpfeffer-Dressing

Salat vom Angus- Rinderfilet mit Chili und Zuckerschote

Gebackenes Ziegenkäsetörtchen mit altem Balsamico  
und rote Bete Carpaccio

Hausgemachte Anti Pasti mit Grillgemüse,  
Schinken, Salami und Oliven

Crevettes Rosé mit Aioli und Zitrone

Bunte Salatauswahl der Saison  
mit verschiedenen Dressings

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef  
mit Sauce Bernaise und Schmorzwiebeln

#### *Vom Grill:*

Filet von der Dorade “Royale“  
und gebratene Riesengarnelen

Kartoffel- Gratin, Rosmarinkartoffeln  
Feine Tagliolini mit Pesto  
Buntes Marktgemüse

### Desserts

Herz aus zweierlei Mousse au chocolat

FrISCHE Früchte der Saison

Gemischtes Eis im Hörnchen

Crème brûlée

Auswahl von feinen Rohmilchkäsen  
mit Brotkorb, Butter und Kräuterquark

58,50€ pro Person

## Kaffee & Kuchen

Sie möchten Ihre Menü- oder Buffetauswahl durch Kaffee und Kuchen ergänzen? Kein Problem. Gerne bereiten wir eine Kaffeetafel oder ein Kaffeebuffet für Sie vor.

### Grundsätzlich stehen zwei Optionen zur Verfügung...

1. Kuchen wird über uns bestellt.  
Abrechnung erfolgt je nach Auswahl.  
Wir beraten Sie gerne.

2. Kuchen wird selber mitgebracht.

z.B. Himbeer-Herz



Gedeckgeld für Service inkl. Filterkaffee,  
Tee und Kakao für die Kinder  
8,50€ pro Person

Gedeckgeld für Service inkl. Filterkaffee,  
Tee und Kakao für die Kinder bei  
mitgebrachtem Kuchen  
10,50€ pro Person

## Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Pommes und Mayonnaise  
6,50 pro Person

Strammer Max - Spiegelei auf gekochtem Schinken und Stieger Kruste  
6,50 pro Person

Mini-Pizza  
5,50 pro Person

Mitternachtssuppe  
5,00€ pro Person

Eigene Ideen? Sprechen Sie uns einfach an.

## Dekoration

| Dekorationsaspekte  | Preise                      |  |
|---|-----------------------------|--|
| Eindecken der Tische mit weißen Tischdecken, Stoffservietten und Kerzenleuchtern nach Wahl des Hauses | <i>nach Absprache</i>       |    |
| Stuhlhussen   | <i>6,00€ pro Stuhlhusse</i> |  |
| Blumendekoration organisieren wir gerne nach Ihren individuellen Wünschen                             | <i>nach Absprache</i>       |   |
| Menükarten „Ramshof-Design“   | <i>3,50€ pro Stück</i>      |  |
| Namenkarten „Ramshof-Design“  | <i>1,50 pro Stück</i>       |  |

## Das kleine Besondere...

### So könnte es aussehen...

#### **Candybar**

Wir bereiten für Sie eine Candybar mit verschiedenen Süßigkeiten vor, an der sich die Gäste den ganzen Abend bedienen können.

Preis auf Anfrage



#### **Champagnerbar mit Austern**

Preis auf Anfrage

#### **Fotobox**

Preis auf Anfrage

#### **DJ**

Für die musikalische Begleitung können wir unseren Haus-DJ für Sie anfragen.

Er spielt bis 3:00 Uhr und berechnet 600€.

Sie möchten lieber Ihren eigenen DJ oder Musiker organisieren? Sprechen Sie uns an.

Es werden pauschal 40,00€ GEMA- Gebühr berechnet.

#### **Alleinunterhalter, Zauberer usw.**

Sie haben besondere Wünsche für das Rahmenprogramm. Es findet sich mit Sicherheit der richtige Programmpunkt.

Preis auf Anfrage

#### **Feuerwerk**

Auf Wunsch können Sie gerne ein Feuerwerk über uns bestellen. Der Pyrotechniker, mit dem wir zusammenarbeiten, kümmert sich um alle Genehmigungen.

Preis auf Anfrage



#### **Planwagenfahrt**

Unser Planwagen für bis zu 18 Personen steht Ihnen inklusive Fahrer und eine Kiste Bolten UrAlt zur Verfügung.

150,00€ pro Stunde

## Freie Trauung



Für eine freie Trauung bietet sich unser Innenhof an.

Wir bereiten diesen vor mit...  
Stühle, rotem Teppich usw.

250,00€ pauschal



Alternativ kann die freie Trauung auch an anderen Stellen in unserem Haus stattfinden.

Gerne stellen wir Ihnen unsere Kontakte zu freien Rednern zur Verfügung.

## Last Order

Die letzte Runde servieren wir im Normalfall um 1:00 Uhr. Sie möchten gerne, dass Ihre Gäste länger bleiben können, sprechen Sie uns an. In diesem Fall berechnen wir ab 1:00 Uhr 150,00€ Nachtzuschlag pro Stunde.

## Kinder

Kinder werden je nach Alter berechnet.

## Sicherheit

Wunderkerzen dürfen nur nach vorheriger Absprache, Heliumluftballons nur nach Genehmigung durch das Ordnungsamt verwendet werden. Die Verwendung einer Nebelmaschine ist aufgrund von Brandschutzrichtlinien nicht möglich.