



Feiern & Tagen

im

Hotel · Restaurant

Roter Hahn

Familienfeiern

Hochzeit

Geburtstag

Betriebsfeiern

Tagungen

Konferenzen

Menüvorschläge

Eintreten und den Alltag vergessen

Das Hotel Restaurant Roter Hahn bietet Ihnen zu jeder Jahreszeit alle Voraussetzungen für einen angenehmen Aufenthalt und erholsame, erlebnisreiche Stunden.

Den Anlass zum Feiern bestimmen Sie

Wir übernehmen die komplette Organisation Ihrer Veranstaltung. Ob zu zweit, mit der Familie, mit Freunden, bei Hochzeiten, Jubiläen, Geburtstagen, zur Kommunion oder Konfirmation – im Hotel Restaurant Roter Hahn – ist immer Saison für Ihre Feierlichkeiten.

Sprechen Sie mit uns, stilvolles Feiern muss nicht teuer sein!

Unser Service setzt Maßstäbe der Gastlichkeit

Geschmackvolle Räumlichkeiten, individuell gestaltete Tischdekorationen, eine exquisite Küche und ein gepflegter Service bilden die Grundlage für ein harmonisches Fest.

Sie laden ein – wir erledigen die Arbeit und sorgen für den richtigen Rahmen.

Vielfältig sind die Gelegenheiten, ein Fest zu feiern.

Ob im kleinen Kreis oder in großer Runde, wir helfen planen, durchführen und aufräumen. Ein Anruf genügt und unsere langjährige Erfahrung und unser fachliches Wissen stehen Ihnen zur Verfügung. Damit Ihr Fest zu einem Erlebnis wird.

Das Rote Hahn Team, immer eine Idee besser!



Menü 1

ab 15 Personen

Gruß aus der Küche

Terrine von dreierlei Gemüse
mit Lachsvariation und Kartoffelpuffer

Frankfurter Kartoffelsuppe mit Fleischwurststreifen

Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt

Schweinerückensteak »Engadiner Art«
mit Champignons in Creme, Röstzwiebel,
Tomate und Käse gratiniert
Prinzeßböhnchen, Kartoffel-Baumkuchen und Butterspätzle

Delice von Blaubeeren und Erdbeeren

Menü 2

ab 15 Personen

Salat von Rigatoni, zweierlei Gurken, Dill-Schmand,
Rinderfiletstreifen

Kürbis-Orangen-Curry-Suppe
mit Entenbrustscheiben

Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt

Braten von Rind, Schwein und Kalb
mit zweierlei Saucen, Marktgemüse, Rotkohl,
Kartoffelklöße, gebratene Serviettenknödel
und Kroketten

Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren

(Der Schweinebraten kann durch Pute ersetzt werden)

Menü 3

ab 15 Personen

Süppchen von zweierlei Petersilie
mit Rote Beete Chips

Hirtenkäsekuchen auf Pecorinoboden
und marinierte Cherrytomaten

Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt

Hirschroulade mit Waldpilzfüllung,
Apfelrotkohl, Rosenkohl, gebratenen
Serviettenknödel und Kroketten

Weißes Moccaeis im Baumkuchenmantel
mit Roter Grütze

Menü 4

ab 15 Personen

Gruß aus der Küche

Mediterranes Gemüse und Ziegenkäse auf
würzigem Sandgebäck Crumble und Salatgarnitur

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube

Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt

Schweinefilet mit bunter Pfefferrahmsauce,
Prinzeßböhnchen, Zucchini-küchle, Röstinchen und Bandnudeln

Lasagne von weißer Schokolade geschichtet
mit Himbeeren und Aprikosen-Chili-Chutney



Menü 5

ab 15 Personen

Gruß aus der Küche

Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel
mit Salatbukett und Dill-Honig-Dip

Tomatencremesuppe mit Wodka-Sahnehaube

Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt

Kalbfleischröllchen mit Kräuterfarce gefüllt,
Estragon-Riesling-Sauce, Marktgemüse,
Brokkoli-Kartoffelgratin und Safranbandnudeln

Mousse von Chili-Schokolade und Aprikosen
dazu Beerensalat

Menü 6

ab 15 Personen

Gruß aus der Küche

Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit
Frankfurter Thunfischsauce und Stangenbrot

Süppchen von dreierlei Kartoffeln
mit Schinkenkrapfen

Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt

Spanferkelbraten und gebratener Rindertafelspitz
mit Apfelweinsauce, Karottengemüse,
Rotkohl, Kartoffel-Baumkuchen und Kroketten

Apfelkühle mit Zimt und Zucker
dazu Vanilleeis

Menü 7

ab 15 Personen

Gruß aus der Küche

Hirschpastete mit Sauce Cumberland,
Apfel-Sellerie-Salat und Stangenbrot

Süppchen von dreierlei Gemüse mit
gegrilltem Zander

Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt

Hähnchenbrustrouladen mit Sahnefarce
und Garnelen gefüllt,
Noilly-Prat-Kräutersauce, Zucchini-gemüse,
Blattspinat, gratinierte Kartoffelscheiben und
Pistazien-Safranreis

Mousse von weißer und brauner Schokolade
mit Beeren



Menü 8

ab 15 Personen

Gruß aus der Küche
★ ★ ★
Gartenfrische Blattsalate
mit gegrillter Flugentenbrust
★ ★ ★
Champignonrahmsuppe mit Sahnehaube
★ ★ ★
Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt
★ ★ ★
Lammrücken mit Kräuterfarce im Blätterteig,
Grillgemüse, Zucchinisouffle,
gratinierte Kartoffelscheibenrosetten
und Pistazien-Safranreis
★ ★ ★
Türmchen von Beerenfrüchten und Mascarpone

Menü 9

ab 15 Personen

Gruß aus der Küche
★ ★ ★
Nordmeershrimps mit Champignons,
Kiwi, Ananas in rassisger Cocktailsauce,
dazu Toast und Butter
★ ★ ★
Brunnenkressesuppe mit Jakobsmuscheln
★ ★ ★
Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt
★ ★ ★
Perlhuhnbrust mit Steinpilzfarce gefüllt auf Pilzbett,
bunter Gemüseplatte, Kartoffel-Baumkuchen
und Safranbandnudeln
★ ★ ★
Topfenpalatschinken warm aus dem Ofen
mit Vanilleeis und Beeren

Menü 10

ab 15 Personen

Gruß aus der Küche
★ ★ ★
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Toast und Butter
★ ★ ★
Süßkartoffel-Apfelsüppchen mit Garnelen
★ ★ ★
Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt
★ ★ ★
Geschmorter Kalbstafelspitz mit Sherryrahmsauce,
buntem Gemüse, gratinierten Kartoffeln
und Butterspätzle
★ ★ ★
Dreierlei Souffle von Schoko-Chili,
Mandel-Ingwer und Walnuss-Muskat
mit Vanilleparfait

Preise und Sonderleistungen finden Sie in unserer Preisliste



Menü 11

ab 15 Personen

Gruß aus der Küche

Cous Cous Salat mit Minze, Petersilie,
Tomate und scharfer Hähnchenbrust

Sauerampfersuppe mit pochierem Wachtelei

Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt

Kalbsrückensteak »au four«
mit pikantem Ragout gratiniert,
dazu Karottensouffle, Brokkoli,
Gemüsebandnudeln und Kartoffelplätzchen

Omelett »Surprise«

das Omelett mit Eis

aus dem Backofen am Tisch flambiert

Menü 12

Unser Hausmenü

ab 15 Personen

Gruß aus der Küche

Gartenfrischer Blattsalat

mit gegrilltem Käse im Speckmantel

Tafelspitzbrühe mit Nudeln und Markklößchen

Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt

Medaillon von Rind, Schwein und Kalb
mit zweierlei Saucen,

Tomaten-Zucchinigratin, Karottensouffle,
Kartoffel-Baumkuchen und Safran-Bandnudeln

Mousse von weißer und brauner Schokolade
mit Beeren

Vegetarisches Menü

ab 15 Personen

Gruß aus der Küche

Gurkencarpaccio mit marinierten Champignons
und Sauce Vinaigrette

Tomatencremesuppe

Salate der Saison in Joghurtdressing

Optional: Sorbet von Zitrone oder Cassis mit Sekt

Geschmälzte Maultaschen mit einer feinen Gemüsefüllung
und gedünsteten Zwiebeln

Variation von dreierlei Parfait



Feiern zum Inklusivpreis

*Unser ganz spezielles Angebot für die schönsten Stunden
ab 30 Personen*

Wir empfangen Ihre Gäste mit einem Begrüßungstrunk
Secco oder Sekt, dazu reichen wir Bruschetta
Optional: Champagner

★ ★ ★

Der Höhepunkt Ihrer Feier Das Festmenü

Gruß aus der Küche

★ ★ ★

Räucherlachs und Cocktail vom Rindercarpaccio mit Reibeküchle

★ ★ ★

Festtagssuppe mit Flädle, Markklößchen und Maultaschen

★ ★ ★

Gartenfrische Blattsalate mit Kräuterdressing und Kürbiskernen

★ ★ ★

Medaillons von Kalb, Schwein und Hähnchen
mit Champignonrahmsauce, Brokkoli-Kartoffelgratin,
Prinzeßböhnchen und Bandnudeln

★ ★ ★

Delice von Blaubeeren und Erdbeeren

Ein wichtiger Punkt: Getränke servieren wir Ihnen so viel Sie mögen.
Ausgesuchte Flaschenweine, alle Biere unseres Angebotes auch vom Fass,
Säfte, Erfrischungsgetränke, Mineralwasser sowie Kaffee sind im Preis enthalten.
Lediglich Spirituosen werden gesondert in Rechnung gestellt.
Die Getränkepauschale gilt für sechs Stunden ab Beginn der Veranstaltung.

★ ★ ★

Selbstverständlich kümmern wir uns auch um Details:
Die festliche Tischdekoration, die frischen Blumen, die farblich abgestimmten Kerzen,
die Menükarten und, und, und ...

Kinder bis 12 Jahre können gerne ein separates Kindermenü wählen.

Preise und Sonderleistungen finden Sie in unserer Preisliste



Hessenbuffet

*... bietet sich an für private Zusammenkünfte,
die Betriebsfeier oder den Herrenabend
ab 20 Personen*

Vorspeisen

Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit Frankfurter Kräutern
Variation von Kalten Braten
Hausmacher Bauernwurst vom Brett
Hackepeter mit Zwiebel
Rauchforellenfilet mit Apfelmeerrettich
Matjes-Birnentatar auf Pumpernickeltaler

Salate

Fleischwurstsalat mit Gurke und Tomate
Kartoffelsalat mit Speck
Krautsalat
Blattsalate mit Kräuter dressing

Käseauswahl mit mariniertem Handkäse
Brot und Butter

Warm

Grillschinken und geschmorter Tafelspitz,
Rotkohl, Wirsinggemüse, Apfel-Cidre
Kartoffelklöße, Spätzle, Kroketten

Dessert

Delice von Schokolade und Apfelwein-Creme,
marinierte Kirschen,
Apfelkühle mit Vanillesauce

Roter Hahn

*Das Buffet für besondere Anlässe
ab 30 Personen*

Vorspeisen

Roastbeef rosa gebraten auf Waldorfsalat
Schweinebraten mit Remouladesauce
Hauspastete mit Sauce Cumberland
Honigmelone mit Schinken
Gefüllte Eier
Variationen vom Nordmeerlachs
Makrele und Rauchforelle mit Sahnemeerrettich

Salate

Fruchtiger Käsesalat
Bauernsalat
Blattsalate mit Kräuter dressing
Käsebrett
Brot und Butter

Suppe

Brokkolicremesuppe

Warm

Kalbsrücken rosa gebraten
Schweinelende
Gemüseauswahl
Kartoffelgratin, Bandnudeln
Champignonrahmsauce, Duftreis

Dessert

Variationen von dreierlei Mousse
Obstsalat
Gemischtes Eis

Pastastation

Zu allen Buffets bieten wir Ihnen als besonderen AHA-EFFEKT:

Unsere Pastastation

Mit Saucen von Tomate, Gorgonzola, feurigem Paprika und Pesto.
Die Nudeln werden nach dem Erwärmen in einem Parmesanleib gewendet
und mit der jeweiligen Sauce auf Wunsch Ihren Gästen gereicht.

Preise und Sonderleistungen finden Sie in unserer Preisliste



Feinschmecker Buffet

ab 20 Personen

Vorspeisen

Melonenspalten mit Schinkenauswahl

Schweinerücken mit Apfeldip,
Vitello Tonnato vom Tafelspitz
»Frankfurter Art«

Räucherlachs und Makrelenfilet
mit Sahnemeerrettich

Salate

Caprese-Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Nudelsalat mit Schinken

Bauernsalat

Gurkensalat

Blattsalate

Käseauswahl vom Brett

Brot und Butter

Suppe

Rheingauer Zwiebelsuppe mit Lauch

Warm

Hähnchenbrustscheiben mit Paprika
und Champignons

Spanferkelbraten in Malzbiersauce

Bandnudeln, Duftreis, Rosmarinkartoffel
Gemüseauswahl

Dessert

Schwarzbrotmousse mit weißer Schokolade
und Eierlikör

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schnitte von Orange und Sanddorn

Sonne, Sand und Me(e)hr

ab 20 Personen

Zum Empfang

Kleine Bruschetta mit Tomate und Mozzarella

Vorspeisen

Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone
Carpaccio vom Kalb mit Kräutermarinade

Auswahl von Antipasti:

Gegrillte Champignons, Zucchini, Aubergine,
Paprika, Artischocken, Zwiebeln

Caprese-Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Salat von roten Linsen und Zuckerschoten
mit rassisger Chilinote

Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse

Blattsalat mit zweierlei Dressing

Brot und Butter

Warm

Kalbsrücken gefüllt mit Blattspinat, Pinienkernen
und getrockneten Tomaten

Lammkeule rosa mit Rosmarin und Knoblauch
in Wiesenheu

Zum Grillen

Rinderhüfte in Chili-Limetten-Kräutermarinade
Lachsfilet oder Zanderfilet

Beilagen

Papas bravas, Bandnudeln, Reis mit
Pinienkernen, Estragon-Riesling-Sauce

Mediterranes Pfannengemüse:

Champignons, Aubergine, Brokkoli,
Zucchini, Paprika

Dessert

Erdbeer-Tiramisu mit Grand Marnier
Variationen von Mousse

Obstsalat mit Maraschino

Eiscreme

– Änderungen vorbehalten –



Tagen & Tafeln

Mindestteilnehmerzahl 15 Personen

Unser Komplettangebot für Seminare und Konferenzen

Und das beinhaltet unser Tagungspaket:

- Pause am Vormittag mit zwei Buttercroissants •
 - Kaffee und Tee so viel Sie mögen •
- Zum Mittagessen ein 3-Gang Menü je nach Saison •
- Pause am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Gebäck •
 - Im Tagungsraum Säfte, Mineralwasser, Cola •

Tagungsraum von 09.00 bis 17.00 Uhr mit Tageslicht

Flipchart
Beamer
Leinwand
Raummiete

Das sollten Sie noch wissen: Genügend Parkplätze am Haus sind vorhanden!







Roter Hahn

RESTAURANT ♦ HOTEL ♦ RÜSSELSHEIM

*Inhaber: Marco Häkes • Hessenring 61 • 65428 Rüsselsheim
Tel. 06142-95540 • Fax 06142-955466 • info@roter-hahn.de • www.roter-hahn.de*



Preise
&
Sonderleistungen

Hotel · Restaurant
Roter Hahn

Feiern & Taggen

Menüs

	pro Person	ab Personen	Mindestgesamtpreis
Menü 1	€ 33,50	15	€ 502,50
Menü 2	€ 34,50	15	€ 517,50
Menü 3	€ 38,50	15	€ 577,50
Menü 4	€ 35,50	15	€ 532,50
Menü 5	€ 37,90	15	€ 568,50
Menü 6	€ 36,50	15	€ 547,50
Menü 7	€ 36,50	15	€ 547,50
Menü 8	€ 42,90	15	€ 637,50
Menü 9	€ 39,50	15	€ 592,50
Menü 10	€ 38,50	15	€ 577,50
Menü 11	€ 41,90	15	€ 628,50
Menü 12	€ 39,50	15	€ 592,50
Vegetarisches Menü	€ 27,90	15	€ 418,50
Sorbet zusätzlich	€ 3,70	15	€ 55,50

Feiern zum Inklusivpreis

	pro Person	ab Personen	Mindestgesamtpreis
Feiern zum Inklusivpreis	€ 79,90	30	€ 2397,00

Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis, Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei.

Buffets

	pro Person	ab Personen	Mindestgesamtpreis
Hessenbuffet	€ 35,50	20	€ 710,00
Roter Hahn	€ 46,90	30	€ 1407,00
Feinschmecker Buffet	€ 33,50	20	€ 670,00
Sonne, Sand und Me(e)hr	€ 57,90	20	€ 1158,00

Tagen und Tafeln

	pro Person	ab Personen	Mindestgesamtpreis
Komplettangebot für Seminare und Konferenzen	€ 45,90	15	€ 688,50



Sonderleistungen

Blumengesteck – der Preis richtet sich nach dem Saisonpreis für Blumen, pro Gesteck ab ca.		€ 21,00
Sonderbestuhlung mit Hussen (weiß)	pro Stuhl	€ 4,50
Individuelle Menükarten (Mindestabnahme 20 Karten)	pro Stück ab	€ 2,00
Tischkarten (Namenskärtchen)	pro Stück ab	€ 1,35
<i>Wir beschriften die Karten, verteilen sie nach Ihrem Plan auf den Tischen und fertigen nach Ihren Vorgaben einen Tischplan für Ihre Gäste an.</i>		
Fingerfood zum Empfang (ab 20 Personen)		
– verschiedene Mini Frühlingsröllchen	pro Stück	€ 2,00
– verschiedene Blätterteigstangen	pro Person	€ 4,20
Kuchen und Tortenpauschale (ab 20 Personen)		
inklusive Kaffee, Tee, Kakao und Mineralwasser	pro Person	€ 19,00
Mitgebrachter Kuchen – Aufschneiden, Anrichten und Servieren	pro Person	€ 2,90
Mitternachtsimbiss		
– Mitternachtssuppe	pro Person	€ 5,80
– Käsewürfel	pro Person	€ 7,50
– Käsebuffet	pro Person	€ 9,50
Tanzfläche pro Quadratmeter (Miete) – Parkett bis 20 qm möglich –	pro qm	€ 10,00

Dekorationsartikel (Bänder, Schleifen usw.) bleiben Eigentum des Hotel Restaurants Roter Hahn. Bei festlichen Veranstaltungen decken wir Ihre Tafel mit Stoffdecken, Stoffservietten und Kerzen.

Spezielle Wünsche zur Gestaltung der Tische sprechen wir gerne mit Ihnen ab.

– Änderungen vorbehalten –



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Damit wir uns Zeit für Sie nehmen können sollten Menübesprechungen möglichst nach vorheriger Terminabsprache stattfinden.

Die vorliegenden Menü- und Buffetvorschläge sind nur eine begrenzte Auswahl unserer Möglichkeiten und sollen Ihnen als Anregung dienen. Selbstverständlich können Sie Ihre Gerichte austauschen oder eine eigene Speisenfolge zusammenstellen. Dann ist allerdings eine neue Kalkulation unsererseits erforderlich. Saisonal bedingte Änderungen (z. B. bei Salaten im Winter) behalten wir uns vor.

Das Essen wird extra für Sie zubereitet und die Zutaten speziell für Sie eingekauft. Daher ist es nicht möglich, mehrere Menüs für eine Veranstaltung zu wählen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unsere Disposition rechtzeitig treffen müssen, bis zu 48 Stunden vor der gebuchten Veranstaltung ist eine Änderung der Personenzahl möglich. Für später erfolgte Stornos müssen wir aufgrund unserer Vorbereitungen und Bereitstellungen den kompletten Preis in Rechnung stellen.

In Dienstleistungsbereich ist das Personal der größte Kostenfaktor. Um möglichst genau planen zu können, benötigen wir daher bei Veranstaltungen, bei denen der Verzehr von jedem Gast selbst gezahlt wird Garantie – und Teilnehmerzahlen. Sollten die Garantie-Teilnehmerzahlen erheblich unterschritten und der für die Personaldisposition kalkulierte Umsatz nicht erreicht werden, müssen wir anteilige Personalkosten berechnen.

Bei Absage einer Veranstaltung bzw. Tischreservierung berechnen wir folgende Kosten:

Bis zu 4 Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn	Stornogebühr: € 0,00
14 Tage vor dem Veranstaltungsbeginn	Stornogebühr: € 100,00
bis 8 Tage vor dem Veranstaltungsbeginn	Stornogebühr: € 255,00
danach	Stornogebühr: € 400,00

Die Stornierung muss schriftlich erfolgen.

Musikdarbietungen sind bis 1.00 Uhr gestattet. Das Ende der Veranstaltung ist spätestens um 2.00 Uhr. Danach müssen wir für jede angefangene Stunde € 80,00 Nachtzuschlag in Rechnung stellen. Das betrifft auch die Abbauarbeiten für Musiker, Künstler usw.. Die Preisangaben beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Unsere Rechnungen sind zahlbar sofort nach Erhalt ohne Abzug. Bezahlen können Sie mit EC-Karte, per Banküberweisung oder gerne auch in bar. Bei Zahlungsverzug berechnen wir die banküblichen Zinsen und Spesen.

Diese Menüvorschläge gelten ab Oktober 2018. Alle vorherigen Angebote verlieren Ihre Gültigkeit mit Erscheinen dieser Ausgabe.



Roter Hahn

RESTAURANT ♦ HOTEL ♦ RÜSSELSHEIM

Inhaber: Marco Häkes • Hessenring 61 • 65428 Rüsselsheim
Tel. 061 42 - 955 40 • Fax 061 42 - 955 466 • info@roter-hahn.de • www.roter-hahn.de