



Unsere
Bankettmappe
für Ihre Veranstaltung

Grünwedel's
Restaurant | Catering | Events

Unser Restaurant

Grünwedel's Restaurant

Für den schönen Abend zu zweit, mit Freunden oder der Familie, ein Geschäftsessen oder für Veranstaltungen mit bis zu 90 Personen feiern Sie in gehobenem Ambiente, mit herzlichem Service und vorzüglicher Küche.

Unser Restaurant strahlt mit seinem hellen Kreuzgewölbe, Kirschbaum-farbenem Mobiliar sowie einem offenen Kamin Wärme und Atmosphäre aus:
Unaufdringlich, edel und trotzdem gediegen.

In unserem Wintergarten mit Blick auf das Hambacher Schloss genießen Sie die ersten Sonnenstrahlen im Frühjahr und feiern im kleinen Rahmen mit bis zu 16 Personen.

Auf unserer Sonnenterrasse lassen Sie sich mit bis zu 60 Personen verwöhnen.

Genießen Sie bei uns ehrliche Küche mit mediterranen Einflüssen, aber auch Feines und längst Vergessenes findet sich bei uns wieder.

Ganz egal wo Sie in unserem Haus feiern möchten, wir decken Ihre Festtafel mit unserer festlichen Tischwäsche und Stoff-Servietten.

Ganz individuell besprechen wir mit Ihnen den weiteren Tischschmuck.

Wir kümmern uns darum, dass Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste zu einem ganz besonderen Glanzpunkt wird. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere regionale Frischeküche und unseren Service auf hohem Niveau.

Ausgezeichnet Genießen

13 Punkte im GAULT MILLAU

13 Punkte im „Espresso“ der Gastroguide
für die Metropolregion Rhein- Neckar

„Pfälzer Restaurantführer“
ausgezeichnet als eines der besten Restaurants

Bib Gourmand und 2 Bestecke im Guide MICHELIN

2 Bestecke im Schlemmer Atlas

2 Diamanten im Varta Restaurantführer

Unter den besten 25 der Metropolregion Rhein Neckar

Unter den besten 400 Deutschlands im Falstaff Führer



Unsere Philosophie

Unser Familienbetrieb wird von uns seit 2007 geführt. Nach fünf schönen Jahren in Forst zog es uns im Mai 2012 hier nach Diedesfeld in unser neues Domizil.

Das spricht für unsere Erfahrung im herzlichen Umgang mit unseren Gästen. Unterstützt werden wir dabei von einer hohen Zahl langjähriger und erfahrener Mitarbeiter. Mit unserem modern, familiär geführten, mehrfach ausgezeichneten Restaurant unter der Leitung von Dominik Grünwedel bieten wir eine breite Angebotspalette.

Durch kontinuierliche Verbesserung und Anpassung an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste bemühen wir uns, Ihr
1. Ansprechpartner in Sachen Catering, Eventplanung und Gastronomie vor Ort zu sein.
Diesen Anspruch stellen wir uns selbst.



Unternehmensführung

Transparent und nachvollziehbar – Eigentum und Geschäftsführung aus einer Hand. Offen und kritikfähig, mit Respekt gegenüber unseren Mitarbeitern mit deren Wissen, Erfahrung und Können.
Professionell, familiär und herzlich.

Wirtschaftlichkeit

Als mittelständischer Familienbetrieb sind wir erfolgsabhängig. Wirtschaftliches Denken unter der Voraussetzung eine qualitativ hochwertige Service- und Dienstleistung zu erbringen ist unser Ziel. Von unseren Lieferanten erwarten wir Top-Qualität, ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis, Zuverlässigkeit und eine schlanke, unbürokratische Verwaltung.

Gäste und Kunden

Wir sind stolz auf unsere hohe Zahl an langjährigen und zufriedenen Stammgästen. Unsere familiäre Atmosphäre, eine kurzen Reaktionszeit bei Wünschen oder Anliegen unserer Gäste, gepaart mit einer größtmöglichen Flexibilität und einem reichen Erfahrungsschatz stehen für diesen Erfolg.

Natur und Umwelt

Der Schutz unserer Umwelt wie auch der verantwortungsbewusste Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen liegt uns sehr am Herzen. Wo immer es uns möglich erscheint, versuchen wir unnötigen Verbrauch einzudämmen. Mülltrennung und aktiver Umweltschutz ist für uns selbstverständlich. Für den Erhalt und den Schutz unserer Erde in Gegenwart und Zukunft.

Qualität

Ein hoher Qualitätsstandard und dessen Sicherung sind mit Voraussetzung unseres langjährigen erfolgreichen Arbeitens. Wir beziehen unsere hochwertigen und ausgesuchten Produkte gerne von regionalen Anbietern. Auch ansässige Landwirte beliefern uns mit ihren frischen Produkten. Für uns und unsere Gäste – Spitzenqualität zu einem anständigen Preis.

*„Der Mensch lebt nicht von Brot allein ...
nach einer Weile braucht er auch einen Drink!“*

(Woody Allen)

Gemeinsam auf Ihr Wohl anstoßen.

Vielleicht mit einem

Riesling Sekt brut

Weingut Kriegshäuser

0,1 l – 2,90 €

Gewürztraminer Sekt

Weingut Stachel

0,1 l – 4,50 €

Kir Royal aus Riesling Sekt brut 0,1 l – 3,20 €

Sekt mit Holunderblütensirup 0,1 l – 3,20 €

Trauben-Secco alkoholfrei 0,1 l – 3,50 €

Natürlich haben wir auch das Brot dazu ...

Blätterteig Trilogie

Käsestangen mit Paprika und Kreuzkümmel

Blätterteigtaschen mit mediterranem Gemüse

Croissant mit Räucherlachscreme

pro Gast – 4,80 €

Canapé oder Cônes

z. B. Gänseleber, Hummer, Krabben,
Lachs, Roastbeef, Avocado, Ziegenkäse

pro Stück ab 4,80 €

oder vielleicht doch ganz individuell?

Fingerfood versteht sich als kleine Leckerei und Appetithäppchen, das zum Stehempfang gereicht wird. Sie und wir möchten Ihre Gäste willkommen heißen, zum Plausch animieren und Gastfreundschaft leben.

Sie haben die „Qual“ der Wahl.

Auf's Brot

Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel mit
Schnittlauchschmand, grünem Meerrettich und Forellenkaviar
Lachstatar auf geröstetem Crostini mit Koriandermajo und Gurke
Crostini mit Oliventapenade, Parmesan und Tomatenkompott
Grissini mit Rosmarin gebacken und Parmaschinken
Bruschetta mit Tomaten, Kapern und Anchovis
Oliven-Focaccia und Pecorino
„Vitello Tonnato“ Kalbsrücken mit Thunfischcrème auf Ciabatta
Rosmarin-Parmesan cracker mit Serranoschinken und Melone

Gespießtes

Melone und Parmaschinken
Feige und Blauschimmelkäse „Fourme d'Ambert“
„Surf and Turf“ Rinderfilet und Riesengarnele in Estragontempura
gebacken
Hühnchen-Saté mit Soja und Erdnussdip

Gebackenes

Kleine Kalbsfrikadelle mit scharfem Senf

Garnele im Knusperteig mit Avocadocrème

Vegetarische Frühlingsrolle mit Chilidip

Kartoffel-Blutwurst-Krokette auf Apfel-Sellerie-Salat

Minipizza mit Ruccola und scharfer Salami

3,50

Im Gläschen

Seegrassalat mit mariniertem Thunfisch

Zitronengras-Samtsüppchen mit Garnelentempura

Gazpacho mit Oliventramezzini und Kapern

„Tomate Mozzarella“ –

Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikumpesto

Ziegenfrischkäse auf Bohnensalat mit Chorizo und Oliven

Pulpo Ceviche mit roten Zwiebeln, Staudensellerie und Limonenöl

4,00

Happy Spoon

Thunfischtatar mit Limonenchip

Rindertatar mit Wachtelei und Osietra Kaviar

Mini-Maultasche mit Zwiebelschmelze und schwäbischem
Kartoffelsalat

Gebeizter Lachswürfel auf Ingwergurken und Wasabicrème

Hausgeräucherte Gewürzentenbrust mit Sesam-Soja-Lack und
Ananaschutney

Rillette vom Räucheraal mit Mascarpone und Tomatenrelish

4,00

Um Ihnen und Ihren Gästen immer eine regionale Frischküche zu bieten, haben wir folgenden Jahreszeitenkalender für Sie zusammengestellt

Januar / Februar

Fasan - Barbe - Steinbutt - Karpfen - Jakobsmuschel - Hummer -
Rosenkohl - Rote Bete - Grünkohl - Pastinake - Topinambur -
Schwarzwurzel - Petersilienwurzel - Hülsenfrüchte - Feldsalat -
Chicorée - Radicchio - Trüffel - Shitake Pilze - Exotische Früchte -
Apfel - Mandarine

März / April

Lamm - Zicklein - Perlhuhn - Küken - Seeforelle - Spinat - Artischocke -
Karotte - Portulak - Kohlrabi - dicke Bohnen - Morcheln - Bachkresse -
Rhabarber

Mai / Juni

Reh - Scholle - Krustentiere - Spargel - Mangold - Erbsen - Bohnen -
Blumenkohl - Rettich - Wirsing - Artischocke - Morchel - Sauerampfer -
Bärlauch - Erdbeere - Beeren - Aprikose - Waldmeister -
Holunderblüte

Juli / August

Frischling - Taube - Hering - Erbsen - Tomate - Paprika - Fenchel -
Sellerie - Zucchini - Kirsche - Mirabelle - Nektarine - Beeren - Melone -
Feige - Holunderbeere - Pfirsich - Zwetschge - Steinpilz - Pfifferling

September / Oktober

Wild - Rosenkohl - Rotkohl - Steckrübe - Schwarzwurzel - Kürbis -
Mais - Paprika - Aubergine - Pastinake - Marone - Feldsalat - Steinpilz -
Trüffel - Quitte - Birne - Apfel - Traube - Granatapfel - Nüsse

November / Dezember

Wild - Gans - Rosenkohl - Rotkohl - Steckrübe - Schwarzwurzel -
Topinambur - Lauch - Sellerie - Pastinake - Marone - Feldsalat - Trüffel
- Orange - Mandarine - Kandierte Früchte - Lebkuchen

„Liebe geht durch den Magen“

Die ausgesuchten Gaumenfreuden sind für das Gelingen Ihrer Veranstaltung von großer Bedeutung.

Unser Küchenteam kombiniert reiche Erfahrung bei Veranstaltungen mit Finesse und Kreativität zu kulinarischen Leckereien.

Bitte verstehen Sie alle Menüs als Vorschläge.
Auf Wunsch kombinieren wir diese miteinander,
fügen Ihr Lieblingsessen hinzu
oder berücksichtigen einen aktuellen Trend ...

... ganz nach Ihrem Geschmack.

Auszug einiger Menü's

Vegetarisch

Carpaccio von Roter Beete
an Wildkräutern und Limetten-Schnittlauchschmand

* * *

Schaumsuppe von Kürbis und Kerbelnocken

* * *

Strudel vom Ziegenfrischkäse
auf geschmorten Tomaten und Quinoa

* * *

Warmes Topfensoufflé
mit marinierten Beeren

38,00

Klassisch

Hausgemachte Hochzeitssuppe mit
Markklößchen und Frühlingszwiebel

* * *

Zarter Burgunderbraten
mit Eierknöpfle und Marktgemüse

* * *

Karamellierte Pfannkuchlein
mit Apfelkompott und Rahmeis

25,00



Frühling

Tatar von Avocado
mit geräuchertem Bio Onsenei & Wildkräutern

* * *

Klare Tomatenessenz mit Staudensellerie

* * *

Tranche vom Milchkalbsrücken an Kartoffel Karottentörtchen

* * *

Tarte von Pfälzer Himbeeren &
Topfencrème mit Eierlikörrahmeis

52,00

Sommer

Marinierte Riesengarnele
auf Gemüseratatouille & Cuminschaum

* * *

Weißes Tomatensorbet

* * *

Tranche vom Milchkalbsrücken
mit sautierten Pfifferlingen, Karotten-Sellerietörtchen & Gemüse

* * *

Tarté von heimischen Beeren
an Ingwernage und Bourbon Vanilleeis

47,00



Herbst

Strudel von Lachs & Zander
auf mariniertem Gemüse und kleinem Wildkräutersalat

* * *

Wachtelessenz mit Stopfleber-Ravioli

* * *

Rehrücken auf geschmortem Spitzkohl
und Kartoffelsoufflé

* * *

Variation von der Valrhona Schokolade
an Mango-Vanillekompott & Himbeersorbet

52,00

Buffetvorschläge

Italienischer Brotsalat mit Grana Padano und mediterranen
Kräutern

Tomate & Büffel-Mozzarella

Vitello Tonnato

Coppa di Parma

Rindercarpaccio

Salat von Orecchiette, getrockneten Tomaten und Ruccola

Italienischer Landschinken mit Melone

Verschiedene Anti Pasti

Kleine Quiches

Terrinen von Fisch oder Ziegenkäse

Salate der Saison und Rohkost

Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahm

Rosa gebratener Rinderrücken mit grünem Pfeffer

Geschmorte Kalbsbäckchen

Gefüllte Poulardenbrüstchen

Kalbsrücken unter einer Kräuterkruste

Eierknöfle, Spätzle, Gratin, Tagliatelle, Risotto, Graupen ...

Mousse au Chocolat

Tiramisu

Kleine Apfelstreusel

Honig-Kardamomcrème mit Himbeere

Limetten Frischkäse Sablé

Obstplatte

Kleine Früchteschnittchen

uvm.

Zu später Stunde

Großmutter's Kartoffelsuppe mit Majoran, Wiener Würstchen und
Schnittlauch

3,50

Gulaschsuppe „Ungarisch“ mit Paprika und Bauernbrot

3,00

Currywurst „Deluxe“ mit unserem Curry No. 1 und
Baguettebrötchen

3,50

Käsewürfel mit Hartwurst und Grissini

3,50

Käsebrett

Auswahl von Rohmilchkäse
mit Beilagen, Hartwurst, Butter und Brotauswahl
Tagespreis

Burger „XXL“

Knackiges Baguette belegt mit zartem Roastbeef
frischem Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Dijon Senf

5,00

Getränke

Der unsichere Faktor bei der Veranstaltung sind die Getränke.
Wo liegen die Vorlieben? Wird es viel oder eher weniger sein?

Was kommt dabei kostenmäßig auf mich zu?

Die Antwort kann durchaus wetterabhängig sein
und damit genauso wenig berechenbar.

Damit Sie bei Ihrer Planung auf Nummer sicher gehen können,
bieten wir für Ihre Feier bei uns im Haus, attraktive Pauschalen an.

Damit können Sie ganz konkret planen,
haben 100 % Kostenübersicht und erschrecken nicht,
wenn Ihr Lieblingsgast die inzwischen neunte Runde bestellt.

Sprechen Sie uns auf unsere Angebote an. Diese beziehen sich auf
1 Person und sind auf eine Mindestpersonenzahl von 50 Gästen
ausgelegt. Ist die Anzahl der Personen niedriger, behalten wir uns
eine Nachkalkulation vor.

Mineralwasser

Peterstaler Gourmet Classic/Medium
Mineralwasser mit Kohlensäure
0,75 l – 5,50 €

Peterstaler Black Forest Mineralwasser still
0,75 l – 5,50 €

Weine

Individuell beraten wir Sie gerne aus unserer großen
Weinkarte mit über 200 Positionen aus der Pfalz.

Ihnen steht eine umfangreiche Auswahl
heimischer Tropfen zur Verfügung.

0,75l. Flasche – ab 15 €

Digestif / Spirituosen

Treffen Sie eine Auswahl aus unserem erlesenen Angebot.
Gerne stehen wir Ihnen auch hier mit Rat und Tat zur Seite.

Kaffee & Kuchen

Sie haben keinen passenden Konditor für Ihre Torte?
Kein Problem, wir haben die richtigen Partner an unserer Seite.

Selbstverständlich können Sie Kuchen und Torten
auch selbst mitbringen.

Wir bitten darum diese rechtzeitig anzuliefern,
passend zu beschriften
damit sie von uns angerichtet,
bereitgestellt und angeschnitten werden können.

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein
Kaffee Gedeck pro Person – 2,00 €
Gedeckte Tafel, Milch und Zucker, Kaffeespezialitäten werden
nach Verbrauch berechnet



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die Überlassung von Veranstaltungsräumen der Grünwedels Restaurant & Catering Betriebe (Nachfolgend Betreiber genannt) zur Durchführung von Veranstaltungen, Seminaren, Tagungen, Feste etc., sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen unseres Hauses. Die Stornierung des Vertrages muss in Schriftform erfolgen, ebenso die Kenntnisnahme des Betreibers.

Personenzahl

Häufig variiert die ursprünglich gemeldete Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Als Ihr flexibler und professioneller Partner haben wir hierfür natürlich vollstes Verständnis. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % sind wir jedoch berechtigt, die vereinbarten Preise (z. B. Menüpreis) angemessen zu erhöhen. Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens zwei Werktage vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend.

Über anschließende Änderungen bitten wir Sie uns dennoch umgehend zu informieren. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages ausdrücklich vor.

Hausordnung

Der Veranstalter trägt dafür Sorge, dass sich seine Gäste so Verhalten, dass kein anderer geschädigt oder gefährdet wird. Kommt es zu Personen oder Sachschäden, so ist dies dem Betreiber unverzüglich mitzuteilen. Nachtruhe: Ab 22 Uhr ist die Lautstärke so zu reduzieren, dass Nachbarn nicht belästigt werden und gegebenenfalls Türen und Fenster zu schließen. Den Anweisungen des Veranstaltungsleiters ist Folge zu leisten.

Verbotene Verhaltensweisen:

Es ist nicht gestattet, Feuer zu machen, Feuerwerkskörper sowie sämtliche Pyrotechnische Gegenstände anzubrennen. Wunderkerzen bedürfen aufgrund der Teppiche Rücksprache mit dem Veranstaltungsleiter. Wände oder sonstige Einrichtung zu bemalen, zu beschädigen oder zu verunreinigen. Für Schäden haftet grundsätzlich der Verursacher. Ist der Verursacher nicht feststellbar, geht die Haftung an den Veranstalter über. Bei Verunreinigungen, die über das übliche Maß entstehen (Bsp. Wachs auf dem Boden, Konfetti verstreut ...) behält sich der Betreiber vor, die Mehrarbeit für die Reinigung und/oder Fremdleistung, die zur Beseitigung der Verunreinigung erforderlich sind in vollem Umfang dem Veranstalter in Rechnung zu stellen. Der Betreiber haftet nicht für das Eigentum der Gäste wie z. B. Garderobe, Wertsachen oder sonstige Gegenstände. Das Betreten des Geländes von Grünwedels Restaurant erfolgt auf eigene Gefahr. Für Personen und Sachschäden, die durch Dritte verursacht wurden, haftet der Betreiber nicht.

Servicezeiten

In unseren Preisen sind die folgenden
Basis-Service und Basis-Küchen-Zeiten enthalten:
Bitte berücksichtigen Sie, dass wir Ihnen ab 00:00 Uhr nachts für
den Service stundenweise Mitarbeiterkosten berechnen.
Der Nachtzuschlag pro Servicekraft beträgt 50 € pro angefangene
Stunde. Die Anzahl der Servicemitarbeiter (mindestens zwei)
richtet sich nach den noch anwesenden Gästen.

Professionalität

„Ihr erfahrener Gastgeber vor Ort“ – Unsere jahrelange Erfahrung
im Organisieren und Veranstalten von Banketten und
Festlichkeiten ist Ihr unschätzbare Vorteil.
Im persönlichen Beratungsgespräch stehen wir Ihnen mit Rat und
Tat zur Seite.

Sonstige Kosten (Raumkosten, Licht, Energie, etc.)

Wir verzichten grundsätzlich auf die Berechnung von Raum- und
Bereitstellungskosten. Als Gastronomiebetrieb sind wir jedoch auf
einen entsprechenden Mindestverzehr bzw. Mindestumsatz in den
von uns zur Verfügung gestellten Räumen angewiesen.
Dieser Mindestumsatz ist abhängig von der Personenzahl und der
Art der Veranstaltung.

Ihr Hochzeit & Eventprofi

Zahlen und Fakten

Die Räumlichkeiten?

Wir bieten Ihnen in unserem Restaurant Platz für bis zu 90 Personen.

Oder Sie suchen eine passende Lokation im grünen, einem Schloss oder einem Weingut?

Wir sind Ihr passender Caterer und haben bestimmt die passende Lokation für Ihre Veranstaltung.

Sie benötigen das passende Equipment?

Von der Gabel bis zum professionellen Zelt, ob Tischwäsche oder Bestuhlung, wir sind Ihr Partner an Ihrer Seite.

Alles was dazu gehört!

Egal ob das passende Hochzeitsauto über DJ, Blumenschmuck, Fotograf bis zur professionellen Band, wir haben die richtigen Adressen für Sie.

Sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns darauf Sie und Ihre Gäste bei uns oder ihrer Lokation verwöhnen zu dürfen. Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs und der Planung Ihrer Veranstaltung beraten wir Sie selbstverständlich gerne in einem persönlichen Gespräch vor Ort. Bitte vereinbaren Sie einen Termin und profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.

Ihre Ansprechpartner

Dominik & Tina Grünwedel
Weinstraße 507
67434 Neustadt a. d. W./ Diedesfeld
Telefon 0 63 21/ 21 95
info@gruenwedels-restaurant.de
www.gruenwedels-restaurant.de