



Menüs für feierliche Anlässe

Seit 1874 wird bei Stübers gefeiert.

Früher mit Markklößchen und gemischtem Braten,

aber heute

unser neues Konzept

zeitgemäß und sehr individuell

Genuss für alle - Große, Kleine, Veganer, Allergiker...

Das Menü:

Vorspeisenplatten (10 verschiedene Vorspeisen)
Vorspeisenplatte Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“
Veganer Schnuggelteller
Stübers Salatteller mit Kirschbalsamico oder Kräuterdressing

So kann jeder essen was, und so viel er will.

Hauptgang

Jeder Gast kann sich an der Feier vor der Vorspeise einen Hauptgang aus unserer aktuellen Speisekarte auswählen. Gerne können Sie sich schon auf unserer Homepage im Vorfeld informieren.

Dessert

Die Gastgeber wählen sich im Vorfeld eine Dessertvariation aus unserem Angebot für alle aus

Für Kinder haben wir eine separate Kinderkarte

Ein entspanntes Feiern für die Gastgeber.

Auf Wunsch mit Sektempfang

Bei schönem Wetter auf unserer Stadtmauer-Terrasse mit Rheinblick.

*Für einen entspannenden und gelungen Start Ihrer Feier
bereiten wir Ihnen einen Sektempfang*

mit einem Glas Winzersekt aus Bacharach,

auch mit Cassis oder Pfirsichlikör

sowie Alkoholfreien Getränken,

7,00 pro Person

Oder

38.00 pro Flasche

Unsere Vorspeisenplatten

So kann jeder essen was, und so viel er will.

Vorspeisenplatte Leckerer vom Mittelrhein „William Turner“

*Steeger Hinkelsdreck mit Riesling-Traubengelee,
Konfierter Zander und Wisperforelle mit Rebholzrauch
Mousse von der geräucherten Wisper-Lachsforelle
mit Rote-Bete-Meerrettich,
Mediterrheines Vitello Tonnato „Wisperwind“,
Fenchelsalami 100% Mittelrheinziege*

Veganer Schnuggelteller

*Hassans Hummus,
Linsen-Kokos Currypralinenmousse,
fermentiertes Gemüse mit Wildkräutern,
Brocamole,
gegrillter Algentofu aus dem Paradies
(von unserer regionalen Spitzentofurei)*



Stübers Salatteller als Vorspeise

*Blattsalate, Wildkräuter,
Spitzkohl-Kürbiskern-, Fenchel-Orangen- und Möhren-Ingwersalat,
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner
mit unserem beliebten Kräuterdressing*

dazu **Steinofenbrötchen und Natursauerteigbrot**

Hauptgang

Jeder Gast kann sich an der Feier vor der Vorspeise einen Hauptgang aus unserer aktuellen Speisekarte auswählen. Gerne können Sie sich schon auf unserer Homepage im Vorfeld informieren.

Für Kinder haben wir eine separate Kinderkarte

Desserts

Die Gastgeber wählen sich im Vorfeld eine Dessertvariation aus unserem Angebot für alle aus

Dessertvariation I Vegetarisches Menü Dessert

*Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte,
Parfait von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig,
Sorbet von Mittelrheinkirschen mit gerösteten Mandeln*

Dessertvariation II Feuer und Eis

*Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte und
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili auf Baumkuchen*

Dessertvariation III Slow Food Dessert

*Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark,
Parfait von Trester, Honig, Limetten und grünem Pfeffer und
Dunkle Mousse aus Schokolade mit 85% Kakao*

Dessertvariation IV Veganes Dessert

*Sorbet von Riesling, Hafermilch und schwarzem Johannisbeermark,
Sorbet von Himbeeren, Spitzpaprika und Chili
und Sorbet von Mittelrheinkirschen mit gerösteten Mandeln*

Vorspeisenplatten, Salat und Dessertvariation

ab 30 Personen 23 € pro Person

ab 10 Personen 25 € pro Person

Hauptgänge werden a la Carte berechnet

Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis

Kinder unter 3 Jahren sind frei