

Feste muss man feiern!

Genießen Sie das einmalige Ambiente für Ihre:

**Hochzeit,
Familienfeier oder
Firmenveranstaltung.**



In unserem Restaurant finden bis zu 90 Personen Platz
- in unserer
Weinstube bis zu
40 Personen.



Sie wollen Ihre Feierlichkeit um ein Highlight erweitern?

Kombinieren Sie Ihre Veranstaltung mit einer Weinprobe
oder einem Weinevent in der *Vinothek*.



Wir bieten neben klassischen Weinproben auch Eventweinproben wie z. B. die sensorische Lichtweinprobe oder unsere Weinprobe mit Winzerraten an. Oder darf es mal eine verdeckte dreier Blitzweinprobe als Aperitiv mit anschließender Preiszuordnung sein ?



Hier wird der Sommerabend



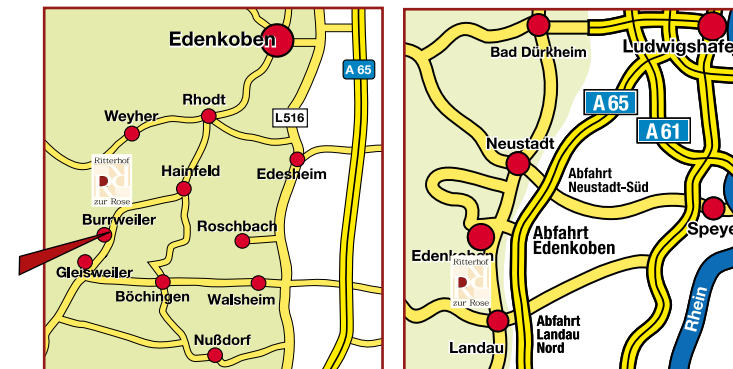
Ritterhof

zur Rose

 
Meßmer Die Prädikatsweingüter

Ritterhof zur Rose
Weinstraße 6
76835 Burrweiler
Tel. 0 63 45 - 40 73 28
info@ritterhof-zur-rose.de
www.ritterhof-zur-rose.de

So finden Sie uns:



Veranstaltungen 2011



Ritterhof

zur Rose

Ritterhof zur Rose
Weinstraße 6
76835 Burrweiler



Unsere Monatsspecials über das ganze Jahr

Jeden Monat finden Sie neben unserer Speisekarte die interessanten Wochenthemen.

- Februar**
16. bis 20. **Fischwoche**
- März**
23. bis 27. **Nuß und Mandelwoche**
- April**
13. bis 17. **Europawoche**
- Mai**
11. bis 15. **Maibock & Scholle**
- Juni**
08. bis 13. **Türkische Woche**
- Juli**
13. bis 17. **Alles auf den Grill**
- August**
10. bis 15. **Pilzezeit**
- September**
14. bis 18. **Wildwoche**
- Oktober**
19. bis 23. **Hokkaido und Co**
- November**
16. bis 20. **Die Kraft der Gewürze**

Wer sich traut gewinnt !

Zusätzlich zu den Monatsspecials finden Sie stets zwei zusätzliche Gerichte auf der Speisekarte, die in ihrer Kombination auf den aller ersten Blick vielleicht überraschend wirken. Sei es die Verbindung von Gewürzen und Zutaten oder aber die Intensität der Kreationen. Auf jeden Fall wartet immer ein passender Wein als Begleiter darauf dieses Geschmacksfeuerwerk erst richtig zur Geltung zu bringen.

Trau Dich !

Aphrodite lässt grüßen

Valentinstag

14. Februar

Es ranken sich viele Mythen um aphrodisierende Lebensmittel, doch was hat es damit auf sich? Finden Sie es heraus, bei unserem „betörenden Menü“.

Treffen Safran, Sellerie und Ingwer in geeigneter Kombination aufeinander, gibt es kein Halten mehr. Dieses Menü für zwei, dürfen Sie sich am Valentinstag bei Kerzenschein nicht entgehen lassen. (Nur mit Voranmeldung)

Die N(M)acht der Gewürze

6. Mai

Lassen Sie sich mit 4 verschiedenen kulinarischen Gerichten verzaubern! Chefkoch Hervé Michel kreiert

Außergewöhnliches und Faszinierendes durch den Einsatz verschiedenster Gewürze. Mit Hilfe von behutsam ausgesuchten Weinen werden geschmackliche Feinheiten herausgearbeitet. Die Gerichte greifen die Magie der Gewürze auf, die seit Menschengedenken eine herausragende Bedeutung genießen – bei der Heilung von Krankheiten und bei der Veredelung von Speisen, aber auch als Aphrodisiakum.

Und das Beste: Als Leitfaden dient hier das Buch „Die Hüterin der Gewürze“, aus welchem auch sehr ereignisreich gelesen wird. Mit Sicherheit ein Event für die verschiedenen Sinne.

4 Speisen, inkl. Aperitif, korrespondierende Weine und Lesung
(Nur mit Voranmeldung) 59,00 Euro / Person

Tausend und eine Nacht

Sommerfest

12. August

Unter diesem Motto erwarten Sie verschiedene Speisen im traumhaften Sommergarten des Ritterhofs. Gewürze spielen auch hier wieder eine besondere Rolle. An verschiedenen Stationen stehen unterschiedlichste Weine für Sie bereit. Das Zusammenspiel von Wein und Gewürzen in den Speisen steht an diesem Abend im kulinarischen Mittelpunkt.

Speiseauswahl an den Ständen

französische,
arabische,
türkisch
und indische
Gerichte

Weinauswahl an Ständen

vom Qualitätswein
bis zum
Premiumwein

Zusätzlich
Gewürzcocktails
Bengalisches Feuer
Musik
Bauchtanzeinlage
und Einiges mehr...



Alle Gerichte, inklusive
Weine und Cocktail

69,00 Euro pro Person
(Nur mit Voranmeldung)



Hummer vertreibt Kummer

13. - 16. Oktober

Der Klassiker
für Fein-
schmecker!

Essen

und

genießen.



Halloween

31. Oktober

Ab jetzt kann die kalte ‚gruselige‘ Jahreszeit kommen. Hokkaido und Co. werden Ihnen einheizen!

Wir lassen die Keulen fliegen!

11. November

Eine ganze Gans, ab 4 Personen am Tisch tranchiert,
mit Rotkraut, Knödel, Bratapfel und Maronen.

23,00 € pro Person

