



Veranstaltungsmappe  
Haus Gudesberg  
Restaurant Haus Gudesberg  
Gudesbergstraße 8, in 66606 Sankt Wendel  
Telefon : 06851 / 81611  
E-Mail: [JensWittwer@aol.com](mailto:JensWittwer@aol.com)  
Öffnungszeiten: **Montags Ruhetag**  
Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Sonntag von   
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr & 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr Küchenzeiten  
Samstag ab 17:30 geöffnet

Ganzjährig geöffnet !!!

Wir über uns   
  
Im Jahr Januar 2010 haben wir das traditionelle Restaurant Haus Gudesberg übernommen. Seitdem kochen wir unseren traditionellen & mediterranen Küchenstil auf dem Gudesberg in Sankt Wendel.  
Unser Restaurant verfügt mit der Weinstube über 65 Plätze.   
Zudem bieten wir auch unsere Kegelbahn für einen netten Kegelabend, kleinere Firmenfeiern oder Kindergeburtstage an.  
Neu seit dem Sommer 2015 ist unser Paulaner Biergarten unter den alten Bäumen. Im Sommer mittags schön schattig und abends bei einem kühlen Bier die Sonne genießen.  
Unsere Sonnenterrasse ist eines der vielen Highlights im Restaurant. Der Blick auf den Sankt Wendeler Dom ist vom Gudesberg einzigartig.

**Wir planen für Sie Ihre ganz persönliche Feierlichkeit. Auch Catering/ außer Haus- Veranstaltungen sind bis zu 150 Personen möglich.**

Hochzeiten  
Geburtstage  
Jubiläen  
Taufen  
Kommunionen  
Firmenfeierlichkeiten  
Events, Feste und zünftige Grillpartys im Biergarten  
Ein Angebot lohnt sich für Sie in jedem Fall

****

Wir haben für Sie einige Menüs passend zur Jahreszeit abgestimmt.  
Buffets sind im Restaurant ab 40 Personen möglich.

**Menüs Frühling**

**Menü I**  
Frühlingssalate mit Balsamico Dressing, dazu eine gebratene Edelfisch Variation und Rucola Pesto

\*\*\*\*

Gegrilltes Rumpsteak mit Cognac-Pfeffer-Rahmsoße, dazu in Olivenöl geschwenkte Rosmarinkartoffeln und Kirschtomaten

\*\*\*\*

Marinierte Beeren mit Vanilleparfait und Soßenspiegel  
  
Preis pro Person 35,90 €

**Menü II**Crèmesüppchen von Karotte und Ingwer  
mit einer gebratenen Gamba

\*\*\*\*

Gebratene Filetmedaillons vom Jungschwein mit Calvados-Rahmsoße und Pommes Dauphine

\*\*\*\*

hausgemachtes Grand-Marnierparfait mit Fruchtsoßenspiegel  
und Vanilleeis  
  
Preis pro Person 30,50 €

**Menü III**Crèmesüppchen vom Lisdorfer Spargel mit Räucherlachs-  
streifen

\*\*\*\*  
Gegrilltes Lachsfilet auf Püree von Kartoffeln und Staudensellerie, dazu Frühlingslauch und Weißweinsoße  
oder  
Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, gebratenes Steak aus der Rinderhüfte mit neuen Kartoffeln

\*\*\*\*  
Dessert Variation Haus Gudesberg mit Sorbet, Crème Brûllée, Eis und Erdbeeren  
  
Preis pro Person 33,90 €  
(Aufpreis Menü mit Spargel 5,-€)

**Menü IV**  
Vorspeisen Variation Haus Gudesberg  
Lachstartar mit Dill, Karotten-Ingwer Süppchen, Entenbrust auf Asiagemüse und Rucolasalat mit Nüssen

\*\*\*\*  
Rosa gegrillter Kalbsrücken auf Frülingsmorcheln à la crème  
und in Butter geschwenkten Gnocchis

\*\*\*\*  
Marinierte Erdbeeren mit Grand Marnier und Bourbon Vanilleeis , dazu ein Sahnehäubchen  
  
Preis pro Person 39,90 €

**Menüs Sommer  
  
Menü I**Mediteraner Sommersalat mit Spianata Calabrese, Parmaschinken, gegrillter Zucchini, Ofentomaten , Rucolasalat und Parmesankäse, dazu Tomaten Bruschetta

\*\*\*\*  
am Stück gegrillter Kalbsrücken, rosa gebraten, dazu Pfifferlinge à la crème, junges Gemüse und Tagliatelle

\*\*\*\*  
Marinierte Erdbeeren mit Grand Marnierparfait und Soßenspiegel  
  
Preis pro Person 38,50 €

**Menü II**Crèmesüppchen von Pfifferlingen mit in Butter geschwenkten Brezelcroûtons, Sommersalate mit Balsamicodressing, Tomaten, Gurken und Brunnenkresse

\*\*\*\*  
Gegrilltes Rumpsteak vom Black Angus Beef mit Pfefferrahmsoße und in Olivenöl geschwenkten Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*  
Panna Cotta Limoncella mit frischen Beeren und Vanilleeis

Preis pro Person 35,90 €

**Menü III**

Sommersalate mit Balsamicodressing, dazu eine gebratene  
Auswahl an Edelfischen und einer Gamba, dazu Rucolapesto

\*\*\*\*  
Gebratenes Filet vom Petersfisch, auf geschmorten Artischocken und Ofentomaten, dazu Linguine und Weißweinsoße

\*\*\*\*  
Dessert Variation Haus Gudesberg mit Crème Brûllée, Beerenfrüchten, Macarons und Amarena Kirscheis

Preis pro Person 35,90 €

**Menüs Herbst & Winter**

**Menü I**

Maronenschaumsüppchen mit Nüssen und geräucherter Entenbrust

\*\*\*\*  
Angus Roastbeef am Stück rosa gegart, mit Sauce Béarnaise,  
Keniabohnen und Pommes Dauphine

\*\*\*\*  
Dessert Variation Haus Gudesberg, mit Crème Brûllée, Panna Cotta Limoncella, Sorbet und heißen Kirschen mit Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person 35,90 €

**Menü II**

Winterlicher Salat mit weißem Balsamicodressing und einer gebratenen Edelfisch Variation, dazu Sauce Aijoli

\*\*\*\*  
Rosa gebratene Barberie Entenbrust, mit Wirsingstrudel, Feigensoße und hausgemachten Schupfnudeln  
oder  
Rosa gebratenes Carrée vom Salzwiesenlamm auf Ratatouille mit Thymianjus und Kartoffelgratin

\*\*\*\*  
Selbstgemachtes Grand Marnier-Parfait mit Orangenfilets,  
Beerenfrüchten und Soßenspiegel  
  
Preis pro Person 39,50 €  
  
**Menü III**

Vorspeisen Variation Haus Gudesberg mit Avocado- Lachstartar, Maronenschaumsüppchen, Rucolasalat mit Parmesan und Ente auf Puy Linsen mit Balsamico

\*\*\*\*  
Gebratene Edelfisch Variation auf Ratatouille mit Linguine und einer leichten Proseccosoße  
oder  
Wildragout aus dem heimischen Soonwald, mit Preiselbeer Birne und frischen Butterspätzle

\*\*\*\*  
Omas Apfel-Birnenstrudel, mit Butterkaramel- Crèmeeis und Sahne  
Preis pro Person 36,50 € mit Fisch  
Preis pro Person 33,90 mit Wildragout

Menükarten können für 1,50 € pro Person gestellt werden.  
Unsere Tische sind mit Stoffservietten und Tischdecken weiß eingedeckt.  
Dekoration kann gestellt werden. Blumengestecke müssten bestellt werden.

**Unser Blumenshop:**Christas Blumenlädchen: 06851 9377939  
**Unser Torten/Kuchenanbieter:**Tortenservice Balousha: 06856 8075843  
**Kerzen:**Peter Pazen : 06851 912990  
**Zelte, Pavillons:**Zeltverleih Schön 06854 8991

Außer den obigen Menüs bieten wir auch Buffets an.   
Bitte beachten Sie, dass wir erst ab einer festen Gästeanzahl von 40 Personen im Restaurant Buffets anbieten. Bei einer größeren Gästeanzahl kann auch die Weinstube zusätzlich genutzt werden.

**Buffet Frühjahr  
  
Vorspeisen**

Tomaten Mozzarella mit Basilikum,  
Serano Schinken mit Honig Melone,  
Schaumsüppchen von Schwarzwurzeln,  
Vitello Tonato mit Thunfischsoße und Kapern  
Frühlingssalate mit Vinaigrette oder Cocktailsoße,  
Gebackener Schafskäse mit Peperoni und Oliven,  
Antipasti- Gemüse eingelegt in Olivenöl,  
Waldorf Salat mit Nüssen, Orangen und geräucherter Entenbrust,  
Räucherlachsplatte mit Sahnemeerettich,  
Oliven Tapinade mit Baguette, Brotauswahl und Chiabatta  
  
**Hauptgerichte**

Piccata Milanese vom Kalb mit Tomatensoße und Gnocchis*,*Filet vom Petersfisch auf Frühlingslauch und Pasta,  
Tranchen von der Barberie Entenbrust auf Asiagemüse und Basmatireis  
  
**Desserts**

Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto, Kakao und Espresso*,*Eisbombe Gudesberg mit verschiedenen Eisspezialitäten,  
Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Beerenfrüchte

Preis pro Person 35,50 €

**Buffet Sommer**

**Vorspeisen**

Salat von Tomate und Mozzarella mit Balsamico und Basilikum,  
Sommer Salate mit Vinaigrette und Cocktailsoße,  
Rucolasalat mit Roma Kirschtomaten und Parmesankäse,  
Norwegischer Fjordlachs geräuchert mit Sahne Meerettich,  
Anti Pastiplatte mit Gemüse, Champignons, Peperoni,  
Artischocken und getrocknete Tomaten

Feine Brotauswahl mit Chiabatta, Flûtes, Tomatenbrot,  
dazu Kräuterquark, Oliventapinade*,* Pinienkernpesto  
  
**Hauptgänge vom Grill serviert**

Original französische Merguez,  
Satéspieß von der Hähnchenbrust,  
gegrillte Rumpsteaks,  
marinierter Schwenkbraten vom Jungschwein,  
Dorade Royal mit Kräutern und nativem Olivenöl,  
gegrillte Gambas mir einem Hauch Knoblauch,  
dazu Potatoe Wedges, Mediterranes Gemüse & Pasta extra,  
Kräuterbutter, Dipps, Barbecuesoße, sowie Ketchup & Mayonaise  
  
**Dessert**

Beerenfrüchte mit Vanilleeis,  
Panna Cotta mit Likör Limoncello,  
Käseplatte mit einer Auswahl an franz. Käsesorten wie: Brie, Camembert, Reblochon, Ziegenfrischkäse, Bergkäse,  
dazu Trauben, Feigensenf und eine Brotauswahl

Preis pro Person 36,90 €

**Buffet Herbst / Winter**  
**Vorspeisen**

Salat von Tomate und Mozzarella mit Balsamico und Basilikum*,*Winterliche Salate mit Vinaigrette und Cocktailsoße,  
Weihnachtliche Wildpasteten mit Preiselbeer-Sahne,  
Norwegischer Fjordlachs geräuchert mit Sahnemeerettich,  
Anti Pastiplatte mit Gemüse, Champignons und Peperoni,  
Waldorfsalat mit Nüssen und Schinken,  
Salat von Tiefsee Garnelen mit Cocktailsoße,  
Vitello Tonato, Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße und Kapern,  
Kürbisbutter mit Baguette, Brotauswahl und Chiabatta  
  
**Hauptgänge**

Tortellini mit Oliven-Weißweinsoße und frischen Kräutern,  
Gänsekeulen auf Apfel Rotkohlgemüse, Kartoffelklößen und Rotweinsoße,  
Sous Vide gegarter Rücken vom Jungschwein mit Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln  
  
**Dessert**

Beerenfrüchte mit Vanilleeis*,*Hausgemachtes Zimtmousse mit Schokolade  
Gewürzkuchen mit Schokoladensoße, dazu Chili-Vanillesoße

Preis pro Person 34,50 €

**Unsere Aperitif & Weinempfehlungen**

Aperitifempfehlung:

HUGO mit Cremant 5,50 €

Glas Cremant Emile Boekel, Elsaß 3,50 €

Glas Prosecco mit Aperol 4,50 €

Weinempfehlungen:

2016er Auxerrois trocken Schmitt Weber Perl- Saarland

2016er Chardonnay Montarels, Frankreich

je Flasche 25,- €

2015er Merlot, Chateau Seramé, Côte du Thongue  
 Frankreich D.O.C.

2016er Tempranillo Crianza, Bodegas Pleno –Gonzalés  
 Navarra Spanien

je Flasche 25,- €

Wir bieten zu den Veranstaltungen im Haus auch einen Event & Partyservice an.  
Bei Außerhaus Buffets liefern wir im Kreis Sankt Wendel kostenfrei.   
Außerhalb wird nach Absprache ein Kostenaufschlag für An-und Abfahrt erhoben.

Bestecke, Gläser und Geschirr kann bis 150 Personen gestellt werden.

Preis pro Besteck ( Messer/Gabel/Serviette) 2,00 €  
Teller: 2,00 €  
Wein-,Wasser-,Sektglas 1,00 €  
Stehtisch mit Husse: 12,00 €  
Candle Labra mit Kerze : 6,00 €

Lassen Sie sich Ihren ganz persönlichen Beratungstermin geben und wir finden für sie Ihr Optimales Angebot heraus.

Bei Hochzeiten/ Geburtstagen steht Ihnen der Service bis 1:00 Uhr zur Verfügung. Danach berechnen wir Ihnen 12,50 € pro Mitarbeiter und Stunde als Nachtzuschlag.  
Sollte Ihre Feier länger als 3:00 Uhr Nachts gehen, geben Sie uns bitte Bescheid. So können wir unser Personal für den Abend einteilen.

Maximale Schlußzeit für Feiern jeglicher Art ist 4:00 Uhr.

Herzlichst Ihre Familie Wittwer und Mitarbeiter

Stand August 2017